

Uovo di cioccolata

Scritto da Totò Mirabile

Sabato 03 Marzo 2012 00:44 - Ultimo aggiornamento Sabato 03 Marzo 2012 00:54

Desiderando la Pasqua

03 marzo 2012

L'uovo di cioccolato



Ma perché a Pasqua si regala l'uovo di cioccolato? E' il simbolo della vita che nasce, del passaggio dal sonno alla veglia, dall'inverno alla primavera, era infatti tradizione pagana donare uova, in segno di augurio, all'inizio della primavera.

Procedimento per fare le uova di cioccolato.

Si procede in questo modo: fondete il cioccolato a bagnomaria (cioccolato da copertura che contiene una percentuale di cacao superiore che lo rende più adatto a certe preparazioni) facendo arrivare l'acqua a una temperatura di 45 (ecco a cosa serve il termometro). L'acqua non deve toccare il contenitore del cioccolato.

Ora fate scendere la temperatura a 27. Fare un altro bagnomaria molto freddo.

Si ritorna in gran fretta ai fornelli per riportare il cioccolato alla temperatura di 31. Adesso il

Uovo di cioccolato

Scritto da Totò Mirabile

Sabato 03 Marzo 2012 00:44 - Ultimo aggiornamento Sabato 03 Marzo 2012 00:54

temperaggio è avvenuto. Il cioccolato non deve mai venire a contatto con l'acqua, nemmeno una goccia, succede un disastro!

Adesso bisogna mettere il cioccolato fuso nello stampo, ben pulito e sgrassato. Fate in modo che si distribuisca ovunque ma non oltre il bordo e se succede pulitelo.

Girate lo stampo e adagiatelo su una placca foderata con carta forno (l'eccesso colerà e si potrà riutilizzare). Il frigo è un buon alleato per ottimizzare i tempi.

se è stato fatto tutto correttamente le mezze uova dovrebbero sformarsi dopo pochi minuti. A questo punto dobbiamo farle attaccare le une alle altre. Ho messo una placca piatta nel forno caldo e una volta riscaldata ho fatto roteare le mezze uova sopra, in modo da fonderle un pochino per farle poi combaciare.

Svolgere tutte queste operazioni con i guanti di lattice con cui si possono meglio manipolare le uova senza lasciare impronte. Dopo ogni passaggio ricorrere al frigo, sia per velocizzare i tempi sia per evitare che tutto si sciogliesse.

Abbellire con fiorellini, nastri, pizzi e merletti, dando libero sfogo alla fantasia.