



## UOVO DI PASQUA AL CARMELLO E PECAN

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARMEL ORO

#### PREPARAZIONE

- Q.B.
- Temperare il SINFONIA CARMEL ORO a 28.5°C
  - Riempire gli stampi di policarbonato di due mezze uova con il cioccolato in tempera ed immediatamente riversare il cioccolato in eccesso.
  - Far cristallizzare a temperatura di circa 15°C lasciando gli stampi girati sottosopra per far scolare bene il cioccolato in eccesso.
  - Dopo circa 2 minuti controllare che il cioccolato sia parzialmente cristallizzato ed abbia quindi una consistenza "plastica".
  - Rasare bene i bordi delle uova con una spatola eliminando il cioccolato in eccesso.
  - lasciar cristallizzare.

### RIPIENO AL CARMELLO E PECAN

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE

CARAMELIZED PECAN PIECES

#### PREPARAZIONE

- Q.B.
- g
- Sformare le uova dagli stampi in policarbonato
  - Fondere il CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE in forno a microonde a 35°C
  - far raffreddare fino a 26/28°C.
  - Versare il ripieno fuso ad una temperatura di 26-28°C all'interno delle uova in modo che si formi uno strato non eccessivo di ripieno su tutta la superficie interna.
  - Far scolare il prodotto in eccesso su di una griglia con carta da forno.

-Prima che cristallizzi il CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE, far aderire le CAMELIZED PECAN PIECES.

-Lasciar cristallizzare completamente qualche minuto in frigorifero.

## EFFETTO VELLUTO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

g 100

BURRO DI CACAO

g 100

### PREPARAZIONE

-Unire i due mezzi gusci come di consueto scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene tra di loro.

-Andare ad attaccare su una base di SINFONIA CARAMEL ORO l'uovo.

-Realizzare sull'uovo dei fori a piacimento con dei coppapasta scaldati.

-Preparare la massa da spruzzo con SINFONIA CARAMEL ORO e BURRO DI CACAO sciolti a 45°C

-Portare a 30°C la massa e spruzzare l'intero uovo da frigorifero.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta spruzzato l'uovo attaccare il **BUNNY** e il **TUERNOSOL DOBLA**

### RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF