

UOVO DI PASQUA AL CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTA SECCA

Un uovo di Pasqua fatto in casa che più goloso non si può ... frutta secca e cioccolato, un abbinata perfetta!



INGREDIENTI:

800 g cioccolato fondente extra Emilia Zaini
Frutta secca a piacere (mandorle, pistacchi e pinoli)



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
100 min



Porzioni
4

- 1 In questa ricetta, l'uovo contiene un inserto di frutta secca, decorativo ed esteticamente piacevole. Perciò, la prima operazione sarà proprio la tostatura della frutta secca: pinoli, mandorle e pistacchi. La tostatura deve avvenire a 100°C, per circa 15-30 minuti; questo procedimento garantisce una maggiore croccantezza e un colore migliore ai frutti che risulteranno 'incastonati' nel cioccolato.

CONSIGLIO

Per preparare l'uovo di Pasqua a casa, è necessario che vi procuriate due stampi per i due gusci, preferibilmente in polycarbonato (o silicone per uso alimentare). Le dimensioni dello stampo sono per un uovo di circa 500 g.

- 2 Tritate grossolanamente 800 g di cioccolato fondente. Disponetene 1/3 in una ciotola e 2/3 in un'altra. Cominciate, ora, il procedimento che si definisce 'temperaggio' del cioccolato.

Fondete i 2/3 a bagnomaria oppure al microonde. Se usate il microonde, procedete in step da 30 secondi e, fra uno step e l'altro, estraete il cioccolato e giratelo.

Quando il cioccolato fuso avrà raggiunto i 45-50°, aggiungete, poco alla volta, il restante cioccolato in scaglie (questa operazione si definisce 'inseminazione'). Continuate a mescolare il cioccolato facendo sciogliere la porzione in scaglie. Quando il cioccolato fuso raggiunge i 30-32 gradi (non smettete mai di mescolare), è pronto per essere colato negli stampi.

- 3** Disponete, in uno stampo, la frutta secca, come mostrato nell'immagine. Fate attenzione che non si sovrapponga ma sia distribuita su un singolo strato. Con il cioccolato fuso, e aiutandovi con un sac à poche, create una rete di cioccolato sopra la frutta secca in modo che la blocchi.

Quando la frutta secca sarà ben legata alla rete di cioccolato, versate l'intera dose di cioccolato nello stampo.

Distribuite il cioccolato muovendo lo stampo in modo che lo ricopra tutto in modo uniforme. Eliminate il cioccolato in eccesso girando la forma, eventualmente battendo con il manico di una spatola sullo stampo, e lasciate cadere l'esubero su una leccarda ricoperta di carta forno. Potrete fondere di nuovo il cioccolato in eccesso e riutilizzarlo per creare la base dell'uovo.

Mettete la forma a raffreddare in un luogo fresco e asciutto, non in frigorifero o il vostro uovo perderà la piacevole brillantezza.

- 4** Ripetete l'operazione con l'altra forma di mezzo uovo di Pasqua, questa volta, però, senza frutta secca. Fate solidificare le due forme almeno 15 minuti a una temperatura di circa 18°C (il caldo rallenta il procedimento).

Quando il cioccolato nelle due forme sarà completamente cristallizzato, ovvero sodo e compatto, allora sarà pronto a staccarsi. A questo punto, con movimenti delicati, rovesciate lo stampo e fate in modo che le mezze uova si stacchino.

- 5** Per chiudere l'uovo, unite le due parti, spalmando con un coltellino del cioccolato fuso sui bordi. Premete le due metà una contro l'altra e lasciate solidificare per altri 15-20 minuti. Se volete creare un supporto a cui 'attaccare' il vostro uovo, in un coppa pasta della forma che preferite, colate un paio di centimetri di cioccolato e lasciate raffreddare. Utilizzerete sempre del cioccolato fuso per far aderire l'uovo alla base.