

Come fare l'uovo di Pasqua in casa con uno stampo per cioccolato



di Rina Zamorra | 21 mar 2018

Quest'anno hai deciso di bandire le uova industriali dalla tua casa? Bene, ti insegniamo come preparare l'uovo di Pasqua con dei semplicissimi stampi in silicone.



Come fare l'uovo di Pasqua è la domanda che ti perseguita da quando hai deciso di non comprare **uova di cioccolato** industriali al supermercato? Niente paura, il procedimento per fare un uovo di Pasqua non è complicato. Ti serviranno, però, una serie di strumenti. Dovrai comprare un termometro alimentare per controllare la temperatura del cioccolato e uno **stampo in silicone**. Probabilmente, la fase più complessa è quella del temperaggio del cioccolato. Non puoi semplicemente fondere il tuo cioccolato, altrimenti otterrai un uovo opaco e poco croccante.

Il temperaggio è l'operazione che consente al cioccolato di riassumere la sua struttura cristallina dopo la **fusione a bagnomaria**. Dovrai cioè fondere il cioccolato in un pentolino fino a quando non raggiunge la temperatura di 42 gradi. Una volta fuso, puoi passare a lavorarlo con una spatola su una superficie piana. I piani di lavorazione migliori sono in marmo oppure in ceramica.

La lavorazione con la spatola deve continuare fino a quando il cioccolato non arriva alla temperatura di 30 gradi. In realtà, la temperatura dipende dal tipo di cioccolato. Se usi il cioccolato al latte, puoi smettere di lavorarlo con la spatola quando raggiunge i 28-29 gradi, mentre se usi il cioccolato fondente la temperatura giusta è intorno ai 30-31 gradi. Infine, se ami il cioccolato bianco, la temperatura ideale si aggira sui 27-28 gradi. Noi ti abbiamo fornito alcune nozioni in risposta al tuo quesito come fare l'uovo di Pasqua e ora tocca a te mettere le mani nel cioccolato, dando così il via alla prima delle tue ricette pasquali. Segui le nostre indicazioni qui sotto e prepara un uovo di circa 25 centimetri.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

A bagnomaria

Categoria

Preparazioni di base

Preparazione

40 minuti

Cottura

120 minuti

Tempo totale

160 minuti

Dosi

1 uovo

Ingredienti

Cioccolato fondente

1 kg

Preparazione

1. Taglia il cioccolato a pezzi grossolani e trasferiscilo in una pentola per il bagnomaria. Metti la pentola sul fornello e fai fondere il cioccolato. Tieni sotto controllo la temperatura, facendo attenzione affinché non superi i 42 gradi.
2. Quando il cioccolato si è fuso completamente, versane 3/4 sul tuo piano di lavoro. Lascia il resto del cioccolato fuso nella pentola che hai usato per il bagnomaria.
3. Lavora il cioccolato sulla spianatoia fino a quando non raggiunge la temperatura di 30 gradi. Devi semplicemente farlo raffreddare raccogliendolo e allargandolo con una spatola. Ti accorgi che è pronto quando inizia a rapprendersi e a diventare opaco.
4. Trasferisci il cioccolato a 30 gradi nella pentola con il resto del cioccolato fuso e controlla la temperatura con il termometro. Il cioccolato deve avere una temperatura non inferiore ai 35 gradi.
5. Prendi gli stampi di silicone e versa all'interno il cioccolato fuso. Per favorirne la distribuzione uniforme, devi semplicemente roteare gli stampi.
6. A questo punto, metti gli stampi in frigorifero e fai solidificare il cioccolato per almeno due ore.
7. Una volta trascorso il tempo necessario alla solidificazione, stacca delicatamente il cioccolato

dagli stampi. Fai attenzione a non rompere i tuoi gusci di cioccolato.

8. Se noti qualche irregolarità o sbavatura lungo i bordi dei gusci, staccale con un coltello.

9. Scalda nel forno una teglia vuota per 10 minuti alla temperatura di 220 gradi. Quando la teglia è calda, mettila su un piano di lavoro e appoggia sopra il metallo rovente i due gusci di cioccolato. Questa operazione deve durare appena qualche secondo, il tempo necessario per fondere leggermente i bordi dei gusci.

10. Ora puoi unire le due metà facendole combaciare perfettamente. Non appena i bordi si solidificheranno nuovamente, il tuo uovo di Pasqua sarà pronto. Se vuoi inserire una piccola sorpresa, adagiala in uno dei gusci prima di unirli insieme.

Vota la ricetta

