

Ricetta dell'uovo di cioccolato



Ciao, oggi ti svelo come fare in casa tutte le uova di cioccolato che vuoi! E' facile. Basta avere gli ingredienti giusti e seguire la ricetta!



Occorrente

- Una pentolina abbastanza capiente
- Una spatola per mescolare
- 500g di cioccolato a scelta
- Un termometro per dolci
- Una ciotola per appoggiare l'uovo
- Guanti da cucina
- Un palloncino piccolo

- In una pentolina abbastanza capiente fai sciogliere il cioccolato fino a che non raggiunga i 37gradi (*attenzione!! Il cioccolato deve essere appena cremoso ma non deve mai bollire, perciò controlla con il termometro da cucina che non si riscaldi troppo!*).
- Togli la pentola da fuoco e gonfia un palloncino fino alla dimensione desiderata per l'uovo che vuoi ottenere. Chiudilo facendo un nodino. Ungi con un goccio di olio la sua superficie.
- Ricontrolla la temperatura della cioccolata e con molta attenzione, fai roteare il palloncino gonfio all'interno della pentola, in modo che si cosparga completamente di cioccolato.
- Dopo averlo fatto raffreddare in frigo, poggiato su una tazza o ciotola, ripeti l'operazione due o tre volte, a seconda dello spessore desiderato. Infine fai un piccolo foro nel nodo del palloncino, stringendo con le dita per fare uscire l'aria poco alla volta ed evitare lo scoppio. Quando il palloncino si sarà sgonfiato e si sarà staccato dalle pareti dell'uovo potrai estrarlo e la tua creazione sarà pronta.

Facile no?