



Bimby: Uovo di pasqua - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

cioccolato bianco - fondente - glassa - tempraggio - Bimby

Ingredienti:
gusci di cioccolato fondente o bianco

cioccolato bianco
confettini colorati

decori di zucchero

glassa casalinga

Procedimento:

Preparare due gusci di cioccolato fondente, incollarli.
Sciogliere il cioccolato bianco e colarlo sull'uovo. Mettere i confettini.

Appunti di Imma:

Credo che le uova si siano opacizzate per la lunga sosta in una stanza molto fredda.
Il Bimby riesce perfettamente nel tempraggio del cioccolato perchè si possono stabilire il grado di temperatura e il successivo e lento raffreddamento sempre con le lame in movimento. Il cioccolato utilizzato era di ottima qualità: i cubotti della Perugina sia per il bianco che per il fondente.
I fiorellini sono di zucchero fondente confezionati come il foglio trasparente e il fiocco, mentre la glassa per i tralci e le foglie l'ho preparata con albume, zucchero a velo e un pizzico di colorante in polvere verde.



I gusci negli stampi



La colata di glassa e i decori



Il prodotto confezionato









[Vai alla discussione sul forum](#)