



CATEGORÍA

Bombones, Pastelería



EVENTO

Pascua

HUEVITOS DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

Chockex Premium Dark

KG

0.150

Peso total: 0.150

Grupo Decoración

Ingrediente

Almendras

KG

0.035

Peso total: 0.035

MÉTODO

- Disponer de molde para huevitos de 5 cm, previamente limpiado con alcohol.
- Luego dejar molde en la congeladora durante 3 minutos (solo si es un molde plástico desechable) .
- Para fundir el chocolate puede ser a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezuino, durante 3 minutos. El chocolate no debe superar los 45°C.
- Retirar el molde del frío.
- Untar una punta de la almendra en el chocolate, para adherir al molde.
- Luego verter el chocolate derretido hasta 3/4 del molde.
- Opcional: finalizar cubriendo con almendras picadas.
- Dejar en el mantenedor de 15 a 20 minutos, hasta que se endurezcan.

(Receta para 10 unidades)