L'UOVO

Per questa ricetta è necessario preparare due mezze uova separate.

1° PARTE – UOVO DI FILI DI CIOCCOLATO AL LATTE

Lavorare il cioccolato al latte 823NV fino ad ottenere una massa per disegnare i fili tramite l'aggiunta di alcool o acqua. Massa troppo liquida: tutte le righe di cioccolato finiscono una sull'altra; massa troppo densa: difficile disegnare i fili. Inserire una picco la bocchetta liscia nel sac a poche, riempire con il cioccolato e disegnare un filo che percorra varie direzioni. Accertarsi che sul bordo dello stampo vi sia cioccolato sufficiente per garantire maggiore compattezza. Posare lo stampo facendo attenzione e senza scuoterlo, quindi attendete fino a quando il cioccolato si sarà rassodato per metà. Raschiare via i bordi e lasciare raffreddare. Quindi togliere delicatamente la metà dell'uovo dallo stampo e dividere in due sezioni con un coltello tiepido.

2° PARTE – UOVO AL CIOCCOLATO BIANCO

Riempire lo stampo con del cioccolato al latte, lasciatelo rassodare e toglietelo dalla formina. Spargere del cioccolato bianco bianco sulla carta e premervi contro l'uovo. Lasciare indure fino a quando il cioccolato è asciutto/secco.
Tagliare via il cioccolato in più, quindi dividere la metà dell'uovo in due sezioni con un coltello tiepido. Ripetere questo punto con le due mezze sezioni per chiudere i fori. Lasciare congelare le due metà, quindi decolare con una massa bianca (colorante bianco con burro di cacao) per dare all'opera un effetto vellutato.

3° PARTE – PREPARARE LA BASE

Disegnare un piatto di cioccolato rotondo, lasciarlo congelare, quindi guarnire con della massa verde (colorante con burro di cacao), preparare tre palline da usare come "piedi" e applicarle al piatto per creare la base.

COMPOSIZIONE

Attaccare i quiarti d'uovo bianco ai fili per formare un uovo intero. In seguito, attaccare l'uovo alle tre palline della base.

DECORAZIONE

Praticare una spira di cioccolato in alcool ghiacciato secondo la forma deiderata e lasciar rassodare. Aggiungere una fava di cacao modellato.