

HUEVO CROCANTE DE PASCUA

Chef Guillermo Vanucci

www.cocina54.com

Rendimiento: 2 unidades

Ingredientes

Azúcar molido: 2 tazas

Agua: cantidad necesaria

Manteca: 2 cucharas soperas

Almendras repeladas y picadas: 50 g

Baño de repostería semiamargo: 1 kg + cantidad necesaria para unir las mitades

Para la decoración

Baño de repostería de chocolate con leche: 250 g

Baño de chocolate blanco: 250 g (opcional)

Para el relleno

Confites de chocolate: a gusto

Utensilios necesarios

Sartén-Cuchara o espátula de madera-Placa o lámina de silicona-Bolsa de nailon-Palo de amasar (opcional)-Tabla de teflón-Bol metálico-Cucharón-Moldes medianos para huevo de pascua-Placa metálica-Papel manteca-Láminas de transferencia-Espátula de metal-Cuchillo filoso- Cartucho o cono de papel manteca.

Procedimiento

1. Para el crocante, calentar una sartén a fuego mínimo, diluir el azúcar con unas gotas de agua hasta lograr un caramelo oscuro.
2. Incorporar la manteca al caramelo. Revolver con cuchara de madera hasta lograr una preparación homogénea. Luego, añadir las almendras picadas.
3. Verter el crocante sobre una placa de silicona. Dejarlo enfriar. Picarlo a cuchillo, o bien colocarlo en una bolsa de nailon, cerrar la bolsa y triturar el crocante con un palo de amasar. Reservar.

4. Para el huevo, picar el baño de repostería semiamargo y derretirlo a baño maría.
5. Con cucharón, verter parte de la preparación en un molde. Moverlo para cubrir la superficie con una fina capa, vaciar el excedente de chocolate y limpiar los bordes del molde con espátula de metal.
6. Colocar el molde boca abajo sobre una placa cubierta con papel manteca y llevar a la heladera por 10-15 minutos, aproximadamente. Repetir el procedimiento con el otro molde, reservando parte del baño de chocolate.
7. Mezclar el baño de chocolate reservado con el crocante. Si es necesario, llevar nuevamente unos segundos a baño maría.
8. Retirar los moldes de la heladera y repetir los puntos 5 y 6 con el chocolate con crocante. Repetir el procedimiento hasta utilizar todo el chocolate con crocante.
9. Para la decoración, disponer la lámina de transferencia sobre superficie lisa de trabajo. Verter el baño de chocolate con leche sobre la lámina.
10. Esparcir con ayuda de una espátula.
11. Repetir los puntos 9 y 10 con el baño de chocolate blanco previamente fundido a baño maría.
12. Retirar el chocolate de la lámina de transferencia. Reservar.
13. Cuando los chocolates se solidifiquen, cortar triángulos con ayuda de un cuchillo filoso.
14. Desmoldar y rellenar con confites.
15. Para sellar el huevo, tomar el cartucho, cargarlo con baño de repostería semiamargo fundido, aplicarlo en los bordes, unir ambas mitades, presionar y cerrar. Dejar enfriar.
16. Con el cartucho con chocolate fundido, colocar una pequeña cantidad sobre un triángulo, colocar el huevo por encima y adosar. Repetir el procedimiento hasta utilizar todos los triángulos.

TIPS

En lugar de confites, utilizar almendras o nueces garrapiñadas para un relleno extra crocante.

Para evitar el templado de chocolate cobertura, esta receta utiliza baño de repostería que se funde simplemente a baño maría.