OVETTE DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 8 ovette nere:

- g 300 di cioccolato fondente di copertura.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, trasferitene i 2/3 su un piano di marmo e lavorate questa massa con una spatola fino quasi a raffreddarla.

Riunitela poi al cioccolato caldo rimasto nel recipiente, mescolate il tutto e, con l'apposito termometro, controllate la temperatura che dovrà essere di 29°.

Colate il cioccolato così temperato negli appositi stampini a uovo con decori pasquali in modo che i mezzi gusci si ricoprano di uno strato di circa mm 3 di spessore.

Fate scolare il cioccolato in eccesso capovolgendo lo stampo, quindi lasciate rapprendere per una notte.

Raschiate via dai contorni le sbavature di cioccolato, in modo che i bordi risultino perfettamente lisci, infine sformate le mezze uova.

Passatele brevemente su una placca calda per ammorbidirne i bordi e, subito dopo, attaccatele a due a due, facendole combaciare.

Con lo stesso procedimento realizzate le uova di cioccolato bianco.

La temperatura finale della massa di cioccolato, però, deve essere di 25°.

Se non disponete di stampi decorati, sciogliete il cioccolato temperato avanzato, lavoratelo a crema con l'aggiunta di poche gocce d'acqua, raccoglietelo in un cornetto e guarnite le uova con motivi a piacere.