

POSTRES

HUEVITOS DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- Chocolate
- Agua hirviendo
- Chocolate blanco
- Tintes alimentarios “liposolubles”

Preparación

- Derretir el chocolate a Baño María, poner la cobertura en un bowl metálico, sobre una ollita con agua hirviendo. El bowl NO DEBE tocar el agua.
- Apaga el fuego para que se derrita solo con el calor del vapor.
- Revuelve constantemente hasta derretir.
- ¡¡Que no caiga agua en el chocolate !!, por qué se corta. Para teñir con colores usar chocolate blanco + tintes alimentarios “liposolubles”, que son los que tienen la letra “L” en la tapa.
- Limpiar con un algodón con alcohol los moldes.
- Cuando estén rellenos los moldes, dar un par de golpecitos para eliminar burbujas.
- Puedes dejar a temperatura ambiente o llevar al refri por 20 o 30 min.
- Cuando están listos, verás unas manchas de color blanco como si estuviera “empañado” el molde. Solo hay que dar un golpe firme y caerán los chocolates.



- Para hacerlos rellenos, llenar los moldes completamente y dejar así 1 o 2 minutos y vaciar, así quedará una capa de chocolate.
- Limpiar los bordes con una espátula y refrigerar 20 minutos.
- Volver a llenar con chocolate para hacer una segunda capa, reposar 2 minutos más y vaciar. Refrigerar y desmoldar cuando estén sólidos.
- Con guantes puestos, pasar los bordes de una mitad de huevo por una plancha caliente, remover en círculos para emparejar.
- Apoyar en un vaso para poder rellenar.
- Pasar otro huevo por la plancha caliente y unir al anterior para que se peguen mientras aún estén derretidos.

