Uova di cioccolato. Una Pasqua secondo tradizione.



Uova di cioccolato

Colomba

Pastiera

Simboli dolci e irrinunciabili della Pasqua che si avvicina.

Una Pasqua che anche quest’anno come lo scorso sarà blindata.
Una Pasqua casalinga, senza riunioni di famiglia, gite fuori porta e pic nic all’aria aperta.
Ma se lo scorso anno mi ero data a una pastiera “anarchica” completamente fuori da qualsiasi schema, per questa Pasqua 2021 sono tornata in tutto e per tutto alla tradizione con le

uova di cioccolato, la gioia di ogni bambino.

Ma diciamo la verità, anche dei bambini un po’ cresciuti
E forse mi sono orientata su questa scelta proprio per dare libero sfogo alla bambina che ancora vive in me, ulteriormente incentivata dai nuovi simpaticissimi Lady Cocca e Paul Cino Silikomart.

Ti svelo un piccolo segreto.
Le uova di cioccolato restano per me sempre simbolo di un desiderio infantile insoddisfatto.
Perché?
Semplice: perché da bambina non ne ho mai ricevuto uno in regalo.
Tavolette su tavolette, fino alla nausea, ma di uova di cioccolato neanche l’ombra.
Neanche un ovetto Kinder mignon
Vabbè, non mi è mai piaciuto, ma ero giusto per un’idea delle dimensioni.
Eh sì che con tutto quel cioccolato avrei dovuto essere al settimo cielo rispetto a un piccolo ovetto.
Ma vogliamo mettere per un bambino il gusto, il piacere, l’emozione della sorpresa?
Anche la più banale e sciocca del mondo.

Mi sono portata dietro questa lacuna fino alla soglia dei 20 anni quando, da studentessa universitaria, ho deciso che quell’uovo di cioccolato me le sarei regalato da sola, ogni anno, a ogni Santa Pasqua.
Piccolo, piccolissimo ma non sarebbe più mancato.
Fino a che quest’anno è arrivata la svolta, decidendo che le uova di cioccolato le avrei auto prodotte.

In definitiva, una sfida con me stessa.

Potrai obiettare che la vera sfida sarebbe stato un grande lievitato come la

colomba.

A questo punto ti risponderei…sni □□□

Colomba e uova di cioccolato sono due preparazioni completamente diverse: lunga e laboriosa la prima, fatta di pazienza, attesa e trepidazione; più rapide e apparentemente semplici le seconde ma…apparentemente!

Già riapprocciarsi seriamente al temperaggio del cioccolato è stata una bella challenge.

Non che non lo avessi più fatto, ma una cosa è glassare dei biscotti, altra mettere mano ai cioccolatini.

E gli ultimi, su questo blog, risalgono alla notte dei tempi □□.

La vera sorpresa si è rivelata però in corso d'opera.

Fare la "camicia" delle uova di cioccolato non è così banale come potrebbe sembrare.

Almeno per me non lo è stato.

Riuscire a creare un guscio equilibrato, non troppo sottile ma neanche troppo spesso, un guscio che sia uniforme in ogni punto, richiede più passaggi uniti a una certa manualità e precisione.

E altrettanta precisione, probabilmente insieme a un pizzico di fortuna, serve nell'incollare i due gusci.

Non ti nascondo che la prima prova con Paul Cino è stata una specie di flop: le due parti combaciavano perfettamente fino a che le ho passate su una teglia calda per unirle.

Le accoppio e…un'autostrada nel mezzo □

Ma in cucina sono l'esatto contrario di quanto generalmente mi capita nella vita e, se nel quotidiano, getto la spugna facilmente, facendomi abbattere dalla prima difficoltà, in cucina viene fuori tutta la mia capa tosta cancerina.

Quel solco era una sfida, una provocazione?

Ok uova dei miei stivali, non mi sarei arresa fino a che non fossi riuscita a ottenere un risultato, se non proprio impeccabile, quanto meno accettabile.

Giusto poi per complicarmi la vita, perché limitarmi al cioccolato di un solo tipo?

Si dice che 3 sia il numero perfetto.

Tre stampi – tre tipi di cioccolato: un fondente 70%, un fondente 50% e un bianco 35% per accontentare un po' i gusti di tutti.

Lo so, manca il cioccolato al latte ma non si può avere tutto dalla vita!

È stata una bella sfida che, nonostante qualche difficoltà sul campo, mi ha lasciata con la voglia di non trascurare più così tanto il cioccolato in futuro perché in fondo non è poi così “cattivo” come sembra.
Basta seguire alcune piccole accortezze e può diventare anche molto divertente.

Con un pizzico di soddisfazione ti presento allora la mia Lady Cocca e i piccoli Paul Cino con cui ti auguro una Pasqua che sia il più possibile serena, sperando che almeno tu possa trascorrere questo giorno di festa accanto alle persone che ami.


© Federica Di Marcello photography

Uova di cioccolato

Ingredienti per 1 uovo medio da circa 350 g e 2 uova piccole da circa 150 g

Tempo di preparazione 1 ORA
Tempo Passivo 5 ORE

Ingredienti

per l'uovo di cioccolato fondente 70% (dimensioni 11x11x16 cm circa)

- 500 g cioccolato fondente 72% circa
- q.b. pepe lungo del Bengala (optional)

per l'uovo di cioccolato fondente 50% (dimensioni 8x7x9 cm circa)

- 250 g cioccolato fondente 50% circa
- 1 bustina tè nero Assam forte (optional)
- q.b. zenzero in polvere (optional)
- q.b. cardamomo in polvere (optional)
- q.b. arancia olio essenziale

per l'uovo di cioccolato bianco (dimensioni 8x7x9 cm circa)

- 250 g cioccolato fondente bianco 35% min. circa
- 20 g tahina chiara (optional)

Istruzioni

1. Precristallizza separatamente i 3 tipi di cioccolato (fondente 70%, fondente 50% e bianco con il metodo che ti è più congeniale (tablage o inseminazione) come indicato in questo post.

2. Grattugia finemente il pepe lungo del Bengala, passalo al setaccio per eliminare la polvere più grossolana e aggiungilo al cioccolato fondente 70% pre-cristallizato, mescolando bene.

3. Riempi le due parti dello stampo Lady Cocca Silikomart con il cioccolato fondente 70% pre-cristallizato, capovolgi lasciando colare il cioccolato in eccesso nella ciotola e lascia "cremare" per alcuni minuti a testa in giù su una teglia rivestita di carta forno.

4. Ripeti l'operazione con il cioccolato mantenuto in tempera fino a ottenere una camicia dello spessore desiderato.

5. Lascia riposare le due parti dello stampo capovolte su una griglia per almeno 4 ore (ma anche per una notte), in modo che il cioccolato cristallizzi completamente.

6. Quando il cioccolato sarà cristallizzato, sforma le due parti sbattendo delicatamente gli stampi sul piano di lavoro. Se il cioccolato non dovesse staccarsi, esercita una leggera pressione sullo stampo, a partire dai bordi, in modo da spingere le sagome verso l’esterno.

7. Incolla le due metà scaldando i bordi con un rapido passaggio su una teglia calda o utilizzando del cioccolato fuso.

8. Trita finemente il tè con l'aiuto di un macinacaffè, aggiungi le spezie e passa tutto al setaccio per eliminare la polvere più grossolana. Unisci il tutto al cioccolato fondente 50% pre-cristallizato, insieme a qualche goccia di olio essenziale di arancia, mescola bene e utilizzalo per uno dei due stampi Paul Cino Silikomart, procedendo come per il cioccolato fondente 70%.

9. Aggiungi la tahina al cioccolato bianco pre-cristallizato, mescola con cura e rivesti il secondo stampo Paul Cino Silikomart.

Recipe Notes

Spezie e tahina sono del tutto facoltative. Puoi ometterle e realizzare delle semplici uova di cioccolato oppure sostituire le spezie a tuo piacimento e la tahina con pasta pura di nocciola, mandorla o pistacchio.

Se scaldi le estremità delle due parti dell’uovo su una teglia calda, prima di incollarle insieme passale su un foglio di carta forno in modo da evitare l’effetto sbavature di cioccolato quando le accoppi.

In alternativa al tablage o all’inseminazione, puoi anche precristallizzare il cioccolato con Mycryo (burro di cacao micronizzato) procedendo in questo modo:
♦ Fondi il cioccolato a 40-45°C in microonde a bassa potenza.
♦ Lascia raffreddare il cioccolato (a 34-35°C per il cioccolato fondente o 33-34°C per cioccolato al latte, bianco o colorato) a temperatura ambiente.
♦ Aggiungi l’1% di burro di cacao Mycryo® (1 g ogni 100 g di cioccolato) e mescola accuratamente con una spatola.
♦ Quando il cioccolato di copertura ha raggiunto una temperatura ideale (31-32°C per il cioccolato fondente, 29-30°C per cioccolato al latte, 28-29°C per il cioccolato bianco o colorato), puoi utilizzare il tuo cioccolato temperato.



Ti lascio un forte abbraccio con i più sinceri auguri di una Pasqua quanto possibile serena con i tuoi cari.

Alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.