

FICHA COLECCIONABLE



GUÍA PASO A PASO

HUEVO DE PASCUAS

Roberto Goni nos enseña a elaborar y decorar huevos de pascuas

Profesor



Roberto Goni

f / Roberto Goni

Lista de materiales

- Baño de repostería Moldatte Chocolate Colonial.
- Papeles Unigroup Packaging Premium.
- Colorantes en polvo liposolubles Fleibor.
- Transfers para chocolate Hobby Art.
- Placa molde de huevo de pascua nº 22.

¿Sabías que?

El chocolate no debe llevarse a temperaturas mayores a 45 grados.

El chocolate siempre debe conservarse a temperatura ambiente.



1 Comenzamos derritiendo el chocolate. Puede ser a baño maria o microondas.



2 Debemos mezclar constantemente para que todas las partes se integren.



3 Alcanzado los 45 grados tendremos derretido nuestro chocolate.



4 Limpiamos con un paño húmedo un molde nº 22.



5 Rellenamos una pequeña cantidad del molde.



6 Aplicamos colorante liposolubles. Color a gusto.



7 Mezclamos hasta que integre el color.



8 Desplizamos el chocolate por todo el molde.

9



Debemos completar todo el molde.

10



Agregamos otra capa de chocolate.

11



Hacemos movimientos para corre el chocolate.

12



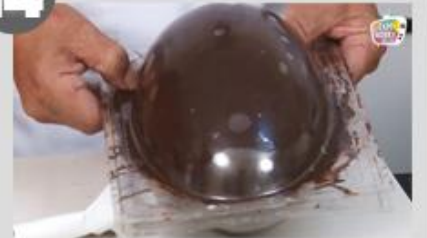
Debemos agregar las capas de chocolate según el grosor deseado.

13



Con una manga, aplicamos chocolate derretido en los bordes para adherir.

14



Unimos los moldes y presionamos hasta adherir las dos mitades.

15



Llevamos a heladera y desmoldamos.

16



Envolvemos nuestro huevo con papeles a gusto.

c h o c o l a t e

COLONIAL 



LEDEVIT

La Pastelería en tu hogar

Hobbyart

