**HUEVO CROCANTE DE PASCUA**

Chef Guillermo Vanucci

[**www.cocina54.com**](http://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.