

SAPERE PER FARE

Pulcino di gelato

Una simpatica idea per la Pasqua da esporre nelle vostre vetrine, realizzata con l'utilizzo di uno stampo in silicone che permette di ottenere dei rilievi e basso rilievi che con stampi in altri materiali difficilmente potremmo realizzare.

Il Maestro Gabriele Bozio del Mastro propone questo elaborato in gelato realizzato con uno di questi stampi della Decosil.

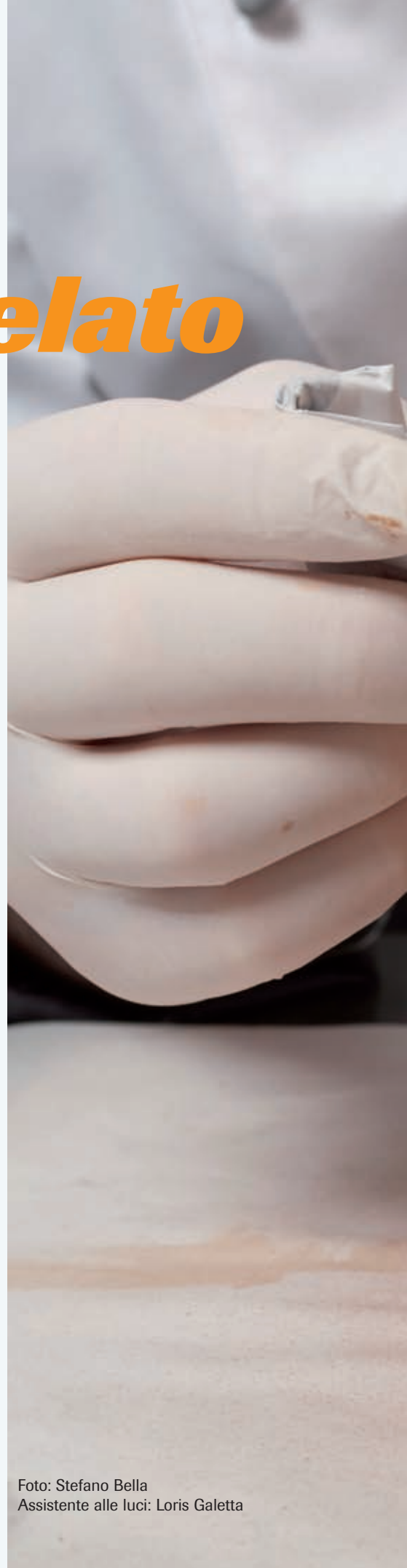


Foto: Stefano Bella
Assistente alle luci: Loris Galetta



Sapere per fare





Da sinistra a destra, dall'alto in basso:

Con l'apposito pennello inserire la copertura di cioccolato fondente per creare i due gusci dell'uovo in entrambi gli stampi.

Al centro porre del gelato di crema all'uovo e farcire con pan di spagna inzuppato con bagna a piacere.

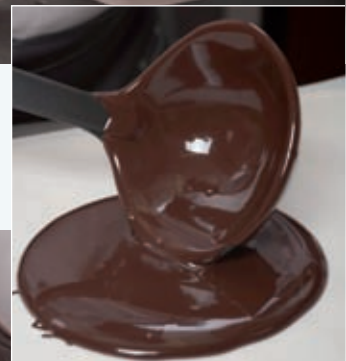
Unire i due stampi, coprire con adeguata pellicola e porre nell'abbattitore.

Nell'apposito stampo versare della copertura bianca, raffreddare e con colore alimentare ultimare le zampine del pulcino.

Sapere per fare



Sformare con delicatezza il nostro pulcino dallo stampo in silicone, quindi con la copertura fondente predisporre la base d'appoggio dove porre l'elaborato.





Inserire nella parte inferiore del guscio le zampine precedentemente colorate con l'utilizzo della copertura bianca.

Spruzzare il pulcino di gelato con colore alimentare ed ultimare con "sac à poche".