

Presepe step by step



(1/6) Con l'aiuto di un sac a poche riempire gli stampi con del cioccolato precristallizzato; ogni stampo bivalve dovrà essere ben chiuso e fissato con l'utilizzo di uno o più elastici a seconda della conformazione dello stampo stesso...



(2/6) ... Sempre con un sac à poche riempire anche lo stampo monovalva della capanna, prestando attenzione nel riempire con cura i laterali e sbattere leggermente al fine di far fuoriuscire le eventuali bolle d'aria che si formeranno...



(3/6) ... Sformare i soggetti, eliminare gli elastici, aprire con cura lo stampo e estrarre il soggetto; effettuare questa operazione solamente quando il cioccolato sarà ben cristallizzato...



(4/6) ... Con la medesima cura staccare anche i pezzi della casetta, in ordine da un lato verso l'altro dello stampo per evitare rotture....



(5/6) ... Mettendo poco cioccolato precristallizzato nei punti di congiunzione assemblare la capanna aiutandosi eventualmente con il ghiaccio spray per velocizzare i tempi di cristallizzazione...



(6/6) ... La finitura dei soggetti può essere realizzata semplicemente con una spruzzatura omogenea dell'apposita miscela di cioccolato e burro di cacao; oppure andando a definire i vari dettagli con i colori alimentari a pennello. Il presepe potrà essere poi ambientato come in questo caso per creare una presentazione, oppure posizionato sulla sommità di una torta o di un panettone farcito, come decorazione.