

Ovo Or Negro

maravilhoso...

Ingredientes

130g x2 Fraccionado Branco
25g x2 Or Negro
Fraccionado Leite

Preparação

- 01** Derreta o **Fraccionado Leite** e preencha três cavidade da **Forma Ovo Tradicional 100g**. Deixe ganhar uma película e verta o **Fraccionado** excedente sobre um papel vegetal. Deixe secar. Repita a operação. Leve ao frio por 15 minutos.
- 02** Derreta 130g de **Fraccionado Branco**. Junte 25g de **Or Negro** e mexa bem para integrar. Verta na **Forma Ovo Vazado Bolinhas**. Bata a forma para retirar possíveis bolhas de ar. Coloque o silicone e a terceira parte da forma e pressione bem para que o **Fraccionado** preencha a totalidade da **Forma**. Leve ao frio até secar. Repita a operação para fazer a outra metade do ovo.
- 03** Desenforme as três metades do ovo de **Fraccionado Leite**. Coloque um recipiente com água fervente sobre a bancada e sobreponha uma superfície metálica lisa. Passe duas metades de ovo **Fraccionado Leite** na superfície metálica aquecida de modo a que derretam ligeiramente e aproxime-as para que colem.
- 04** Cole este ovo em meio ovo **Or Negro** aquecendo a sua base na superfície metálica quente. Deverá ficar uma parte da base do ovo colada e a outra em suspenso de modo a poder fechar o ovo **Or Negro**. Passe a outra metade do ovo **Or Negro** na superfície metálica aquecida e aproxime-a da peça que estamos a trabalhar de forma a obter um ovo totalmente fechado. Passe a base a deste ovo na superfície metálica aquecida e coloque-a sobre a terceira metade de ovo **Fraccionado Leite** anteriormente preparada.

Nota: Poderá fazer uma outra versão deste ovo substituindo o Or Negro por **Crocant Frutos Silvestres** ou **Crocant Tropical** nas seguintes proporções: 125g de **Fraccionado Branco** e 35g de **Crocante**.

