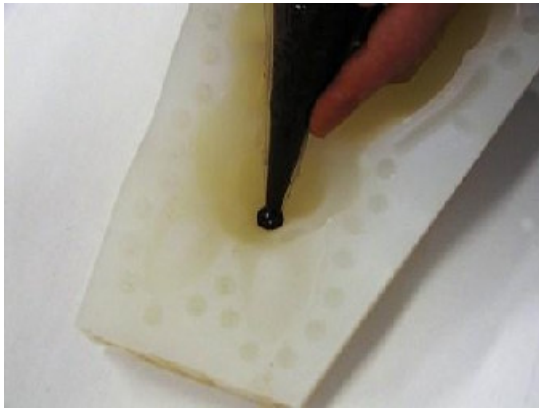
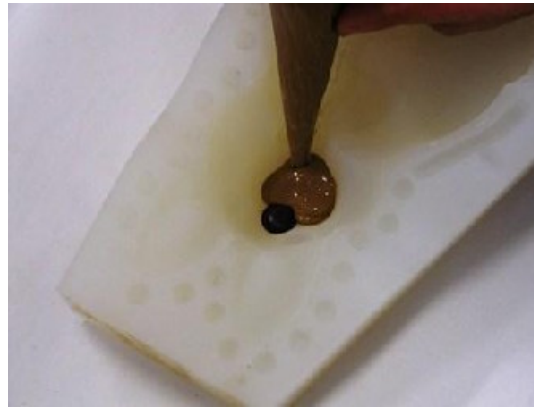


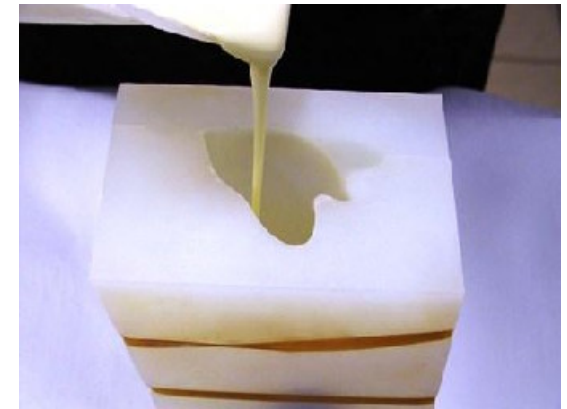
Coniglietto step by step



(1/6) Aprire lo stampo del coniglio e fare il naso con un puntino di cioccolato fondente temperato...



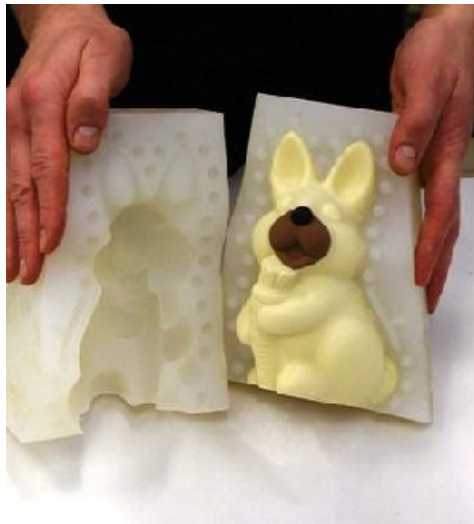
(2/6) ... con del cioccolato al latte temperato fare le guance del coniglio...



(3/6) ... richiudere lo stampo con degli elastici versare del cioccolato bianco temperato fino a riempire completamente e lasciare inspessire...



(4/6) ... quando il cioccolato si sarà rappreso un po' sulle pareti svuotare il cioccolato eccedente lasciare sgocciolare e mettere in frigo a rapprendere...



(5/6) ... quando il cioccolato si sarà indurito completamente aprire lo stampo togliere il soggetto e colorare poi la carota con colori liposolubili...



(6/6) ... decorare a piacere fino al risultato finale.