

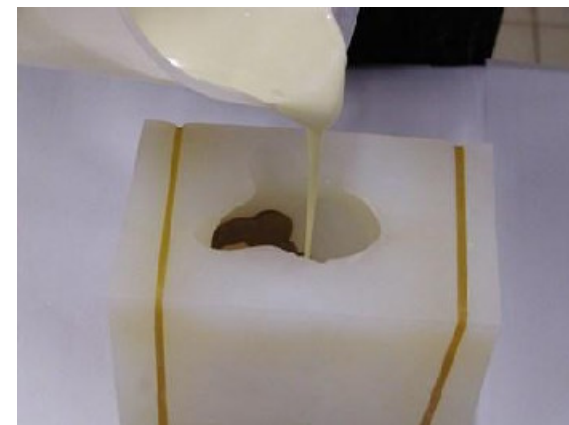
Paperotto step by step



(1/6) Inserire in posizione del becco all'interno dello stampo del marzapane morbido color arancio...



(2/6) ... con del cioccolato temperato al latte fare il fiocchetto del papero...



(3/6) ... chiudere lo stampo con elastici e colare il cioccolato bianco temperato...



(4/6) ... dopo aver fatto addensare il cioccolato per qualche minuto svuotare lo stampo dal cioccolato in eccedenza...



(5/6) ... far raffreddare lo stampo in frigorifero poi aprire con cura...



(6/6) ... decorare a piacere.