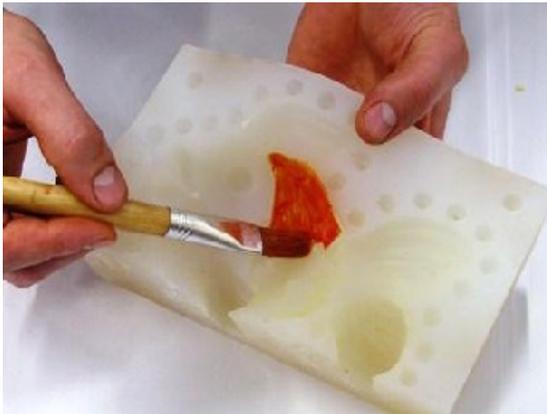


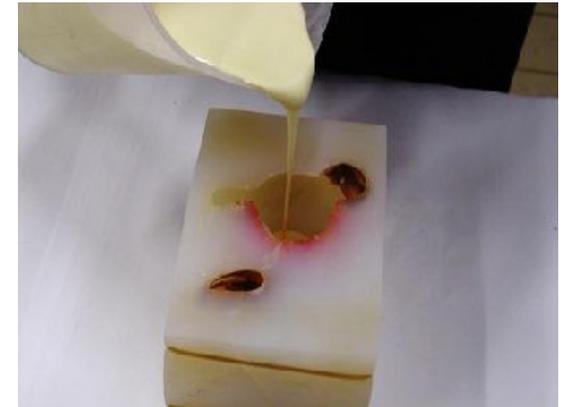
Pesciolino Pino step by step



(1/6) Sciogliere del burro di cacao liposolubile, colorato di arancio e pennellare la superficie dello stampo in corrispondenza delle squame del pesciolino...



(2/6) ... pennellare successivamente le pinne con del cioccolato al latte temperato...



(3/6) ... chiudere lo stampo con degli elastici e riempire con cioccolato bianco temperato...



(4/6) ... appena il cioccolato si sarà addensato sulle pareti dello stampo, eliminare il cioccolato eccedente girando lo stampo; lasciando poi stabilizzare il soggetto in frigo...



(5/6) ... quando il soggetto sarà ben solidificato aprire lo stampo ed estrarre con delicatezza il pesciolino...



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