



TABLETAS DE CHOCOLATE DUBÁI

👤 Advanced level

Con su sabor exótico e inconfundible, esta receta pone al chocolate Dubái en el centro de la escena. Una creación que combina elegancia e indulgencia, perfecta para quienes quieren destacarse por seguir una de las tendencias más de moda del momento.



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CÁSCARA DE CHOCOLATE

MANTECA DE CACAO - color verde,
templado a 28 °C

MANTECA DE CACAO - color amarillo,
templado a 28 °C

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %

RELLENO DE PISTACHO

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

En un molde de policarbonato refrigerado a 18 °C, coloca manteca de cacao verde y amarilla con un cepillo, limpia el excedente y deja precristalizar. Templa el chocolate con leche Sinfonia al 38 % a 29 °C. Rellena un molde rectangular de policarbonato con el chocolate templado.

Golpea el molde para eliminar las burbujas de aire y colócalo boca abajo para eliminar el excedente de chocolate.

Retira el excedente y deja cristalizar.

Rellena con **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSICIÓN FINAL

- Rellena la cáscara de chocolate **con PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, nivela y lleva a la nevera a cristalizar.
- Cierra el molde rectangular con el chocolate templado y lleva a la nevera a cristalizar.



Extraordinary
made simple.