



TABLETTES DE CHOCOLAT DUBAÏ

👤 Advanced level

Avec sa saveur exotique et incomparable, cette recette met le chocolat Dubaï à l'honneur. Une création qui allie élégance et gourmandise, parfaite pour ceux qui veulent se démarquer en chevauchant l'une des tendances les plus en vogue du moment.



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

COQUE EN CHOCOLAT

BEURRE DE CACAO - de couleur verte, tempéré à 28 °C

BEURRE DE CACAO - de couleur jaune, tempéré à 28 °C

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %

Dans un moule en polycarbonate réfrigéré à 18 °C, faire des éclaboussures de beurre de cacao vert et jaune à l'aide d'un pinceau, nettoyer l'excès et le laisser pré-cristalliser.

Tempérer le chocolat au lait Sinfonia 38% à 29 °C.

Remplir un moule en polycarbonate en forme de barrette avec le chocolat tempéré.

Appuyer sur le moule pour éliminer les bulles d'air et le retourner pour éliminer l'excès de chocolat.

Retirer l'excès et laisser cristalliser.

GARNITURE DE PISTACHES

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

Remplir de **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**.

COMPOSITION FINALE

- Remplir la coquille de chocolat avec **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, la niveler et la mettre à cristalliser au réfrigérateur.
- Fermer la barrette avec le chocolat tempéré et la mettre à cristalliser.



Extraordinary
made simple.