



BARRETTA DUBAI CHOCOLATE

chef Livello intermedio

Un'esperienza sensoriale che incarna il trend più esclusivo del momento, ideale per chi desidera offrire un prodotto di alta classe e dal sapore inconfondibile.

CAMICIA DI CIOCCOLATO

Ingredienti

BURRO DI CACAO - Colorato verde, temperato a 28°C

BURRO DI CACAO - colorato giallo, temperato a 28°C

SINFONIA PISTACCHIO

Preparazione

- In uno stampo di policarbonato a forma di barretta refrigerato a 18°C,
qb realizzare degli schizzi di burro di cacao verde e giallo aiutandosi con un pennello, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
qb Temperare il Sinfonia cioccolato latte 38% a 29°C, Riempire uno stampo di policarbonato con il cioccolato temperato.
qb Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.
Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

RIPENO AL PISTACCHIO DUBAI

Ingredienti

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

Preparazione

- qb Farcire con **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**.

Composizione finale

- Farcire la camicia di cioccolato con il **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, livellarlo e metterlo a cristallizzare in frigorifero.
- Chiudere la barretta con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.

RICETTA CREATA DA:



Omar Ibrik
Pastry Chef