



BARRETTA DUBAI CHOCOLATE

👤 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.



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CAMICIA DI CIOCCOLATO

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

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

SINFONIA PISTACCHIO

qb

In uno stampo di policarbonato a forma di barretta refrigerato a 18°C, realizzare degli schizzi di burro di cacao verde e giallo aiutandosi con un pennello, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

qb

qb

Temperare il Sinfonia cioccolato latte 38% a 29°C, Riempire uno stampo di policarbonato con il cioccolato temperato.

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.

RIPIENO AL PISTACCHIO DUBAI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

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.



Extraordinary
made simple.