



# PRALINA DUBAI CHOCOLATE

chef Livello intermedio

**Un gioiello di gusto che incarna il trend più esclusivo.** La **Pralina Dubai Chocolate** è un'esplosione di sapori e texture: un guscio di cioccolato al latte racchiude un cuore croccante al pistacchio.

## CAMICIA ESTERNA

### Ingredienti

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

### Preparazione

- In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare degli schizzi di qb 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 qb policarbonato a forma di semisfera con il cioccolato temperato.  
Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per qb rimuovere il cioccolato in eccesso.  
Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

## RIPENO AL PISTACCHIO

### Ingredienti

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

### Preparazione

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

## Composizione finale

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



RICETTA CREATA DA:  
**Omar Ibrik**  
Pastry Chef