



# DUBAI PROFITEROLE

👤 Livello intermedio

Una rivisitazione raffinata del classico profiterole, ispirata al trend esotico del "Dubai chocolate". Pistacchio, caramello e cioccolato al latte si incontrano in una ricetta elegante e attuale, che unisce la tradizione della pasticceria a texture sorprendenti.



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## BIGNÉ

### DELI CHOUX

Acqua calda

250g  
400g

Scaldare l'acqua a 50–55°C, versarla in planetaria e aggiungere **DELICHOUX**. Impastare con la foglia per 15 minuti a velocità medio-alta. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti, poi dressare con bocchetta liscia su tappeti in forosil.

Cuocere i bignè con il craquelin in forno ventilato a 190°C con valvola chiusa per 10 minuti, quindi proseguire a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

## CRAQUELIN

### AVOLETTA

farina tipo 00  
zucchero di canna  
burro 82% m.g.

80g  
130g  
140g  
155g

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi incorporare farina, **Avoletta** e zucchero precedentemente miscelati.

Lavorare fino a ottenere una massa simile a una frolla. Stendere tra due fogli di carta siliconata a uno spessore di 3 mm, quindi raffreddare in abbattitore per circa 30 minuti.

Con un coppapasta, ricavare dei dischetti da adagiare su ogni bignè prima della cottura.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## NAMELAKA CIOCCOLATO AL LATTE

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM MILK & COCOA

panna 35% m.g.

150g

40g

40g

250g

200g

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua e **LILLY NEUTRO**, mixando.

Unire **CHOCOCREAM MILK & COCOA** continuando a mixare.

Versare infine la panna fredda ed emulsionare.

Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria a velocità media e dressare con sac à poche.

## CREMA AL CARMELLO

TOFFEE D'OR CARMEL

qb

Con l'aiuto di una sac à poche, iniettare in ogni bigné qualche grammo di **Toffee D'Or Caramel**.

## TOPPING DUBAI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

qb

Intiepidire leggermente il **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, poi stenderlo in uno strato sottile tra due fogli di carta da forno.

Lasciar raffreddare e ritagliare dischetti leggermente più grandi del bigné.

## COMPOSIZIONE FINALE

Disporre i bigné farciti con namelaka al cioccolato e cuore al caramello su un vassoio o piatto.

Adagiare i dischetti di **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO** in superficie: si ammorbidiranno leggermente, creando un effetto ondulato naturale.

Decorare con ciuffi di namelaka al cioccolato al latte, una placchetta e **Spears DOBLA**.



Extraordinary  
made simple.