



# TAVOLETTA DUBAI CHOCOLATE

👤 Livello avanzato

Con il suo gusto esotico e inconfondibile, questa ricetta porta il Dubai Chocolate al centro della scena. Una creazione che unisce eleganza e golosità, perfetta per chi vuole distinguersi cavalcando uno dei trend più forti del momento.



**RICETTA CREATA DA:**

Omar Ibrik  
Pastry Chef

## CAMICIA ESTERNA

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

qb

In uno stampo di polycarbonato 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

Temperare il Sinfonia cioccolato latte 38% a 29°C, Riempire uno stampo di polycarbonato a forma di tavoletta 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.

## RIPIENO AL PISTACCHIO

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

qb

Farcire con **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary  
made simple.