

TAVOLETTA DUBAI CHOCOLATE

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.

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 burro di cacao verde e giallo aiutandosi con un pennello, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

PREPARAZIONE

Farcire con PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO.

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.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF