

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	qb	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.
BURRO DI CACAO - colorato giallo, temperato a 28°C	qb	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. R???imuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	qb	

RIPIENO AL PISTACCHIO

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO	qb	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.

irca GROUP Extraordinary made simple.