

PRALINA DUBAI CHOCOLATE

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 A PISTACCHIO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare degli schizzi di burro di cacao verde e
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	giallo aiutandosi con un pennello, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.	Temperare il Sinfonia cioccolato latte 38% a 29°C, Riempire uno stampo di policarbonato a forma di
		semisfera 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

PREPARAZIONE INGREDIENTI

Q.B. PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO 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 PER TE DA **omar ibrik**

PASTRY CHEF

