



## DUBAI SNACK BAR

### PASTA FROLLA

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

UOVA

g 1000

g 300

g 150

#### PREPARAZIONE

impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

Spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 3mm.

Realizzare le basi dello snack bar

Cuocere in forno ventilato a 165°C per circa 12-14 minuti.

### STRATO CROCCANTE

---

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Utilizzare Stampo in silicone "Kit bar magma" Silikomart.

Riempire Lo stampo in silicone a metà con il PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO e lasciare cristallizzare in frigorifero.

## GANACHE MORBIDA

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%  
PANNA 35% M.G.  
MIELE  
BURRO ANIDRO

g 300  
g 120  
g 30  
g 60

### PREPARAZIONE

-Fondere il cioccolato a 40°C.  
-A parte far bollire la panna con il miele o lo ZUCCHERO INVERTITO ed aggiungerli a filo nel cioccolato mixando con mixer ad immersione.  
-Quando la ganache arriverà ad una temperatura di 35-40°C aggiungere il burro e mixare nuovamente fino ad ottenere un'emulsione perfetta.  
-Versare direttamente nello stampo con il PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO  
lasciar cristallizzare

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

Q.B.

### PREPARAZIONE

Scaldare a 30°C e glassare

### COMPOSIZIONE FINALE

Adagiare il Cremino cristallizzato sopra la base di frolla precedentemente cotta e glassare il tutto con il CHOCOSMART LATTE.

Lasciar cristallizzare.

infine, Decorare con schizzi di colore a piacimento



**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF