



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 TRENDS PIÙ FORTI DEL MOMENTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



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

- Q.B. 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.
- Q.B. Temperare il Sinfonia cioccolato latte 38% a 29°C, Riempire uno stampo di polycarbonato 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

- Q.B. 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 PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF