



BARRETTA DUBAI CHOCOLATE

UN'ESPERIENZA SENSORIALE CHE INCARNA IL TREND PIÙ ESCLUSIVO DEL MOMENTO, IDEALE PER CHI DESIDERA OFFRIRE UN PRODOTTO DI ALTA CLASSE E DAL SAPORE INCONFONDIBILE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di polycarbonato a forma di barretta 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 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 DUBAI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

PREPARAZIONE

- Q.B. Farcire con **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la camicia di cioccolato con il **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, livellarlo e metterlo a cristallizzare in frigorifero.
- Chiudere la barretta con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF