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 TREND PIÙ FORTI DEL MOMENTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.

PREPARAZIONE

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.

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.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

RIPIENO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO	Q.B.

PREPARAZIONE

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