



## 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 PISTACCHIO

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato a forma di barretta refrigerato a 18°C, realizzare degli schizzi di burro

Q.B. 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 policarbonato 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