



PRALINA DUBAI CHOCOLATE

UN GIOIELLO DI GUSTO CHE INCARNA IL TREND PIÙ ESCLUSIVO. LA PRALINA DUBAI CHOCOLATE È UN'ESPLOSIONE DI SAPORI E TEXTURE: UN GUSCIO DI CIOCCOLATO AL LATTE RACCHIUDE UN CUORE CROCCANTE A

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 policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare degli schizzi di burro di cacao verde e

Q.B. 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 a forma di semisfera 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. Farcisci con **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**.

COMPOSIZIONE FINALE

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



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF