



## PRALINA DUBAI CHOCOLATE

### 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 PISTACHE

SINFONIA PISTACCHIO

g 200

g 100

#### PREPARAZIONE

miscelare il pralin delicrisp pistacchio con il SINFONIA PISTACCHIO sciolto a 45°C.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la camicia di cioccolato con il pralin delicrisp pistache e il sinfonia pistacchio, 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