



Creado por Michel Eyckerman.
Una maravillosa barra llena de texturas. El intenso sabor a pistacho, junto con el crujiente Kadayif horneado, es sencillamente exquisito. Una pizca de sal completa la explosión de sabores en combinación con Belcolade Selection Lait Cacao-Trace



COMPOSICIÓN:

1. Moldeo formato barra
2. Relleno de pistacho Kadayif

Ingredientes:

1. Moldeo	30g/porción
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS

Ingredientes:

2. Relleno Kadayif pistachio	70 g porción
Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	50 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cacao Butter Cacao-Trace	20 g
Kadayif	150 g
Mantequilla	25 g
Praliné Pistacho 52%	150 g
CARAT SUPERCREME PISTACHO	150 g
Pasta de sésamo tostado puro (Tahin)	40 g
Sal gruesa	1 g
Cubos de pistacho tostados	40 g

Composición:

- Temperar el chocolate Belcolade Selection Lait Cacao-Trace y moldea las tabletas de chocolate.
- Deja cristalizar durante unos 30 minutos.

Composición

- Hornea el Kadayif junto con la mantequilla en una sartén hasta que esté dorado y déjalo enfriar.
- Templa el chocolate Belcolade Selection Blanc Extra-Cacao-Trace y añade la mantequilla de cacao prensada Belcolade Pure Prime Cacao-Trace derretida.
- Incorpora el praliné de pistacho PatisFrance 52% y el CARAT SUPERCREME PISTACHO y mezcla con una espátula.
- Añade el resto de los ingredientes y mezcla bien.
- Rellena los moldes para tabletas de chocolate y deja que se cristalicen durante unos 30 minutos.
- Cierra las barritas Dubai con el chocolate temperado.

Ensamblado final:

- Moldea moldes de barras con chocolate Belcolade Selection Lait Cacao-Trace ya atemperado.
- Deja que cristalice y rellenar con el relleno de pistacho y kadayif.
- Deja cristalizar durante unos 30 minutos y cierra las barras Dubai de pistacho con chocolate atemperado.
- Desmolda las barras de chocolate y consévalas en un refrigerador a 16 °C con una humedad relativa inferior al 60 %.

Cálculo nutricional para Receta: #63076 Belcolade Dubai Bar

Valor nutricional (por 100 g)

Energía 560.93 kcal	Grasa / Grasa saturada 35.42 g / 0.97 g	Carbohidratos / Azúcares 51.49 g / 47.96 g	Proteínas 6.76 g	Fibra 0.26 g	Sal 0.18 g
Energía kJ 2346.46 kJ	Sodio 72.04 mg				