

Dubaï Bar

L'utilisation de chocolat noir et de la pâte de pistache permet d'obtenir une version « désucriée » de la « Bubaï Bar » traditionnelle.

Composition :

- Pour façonner la tablette :
 - o Chocolat Noir Sélection Belcolade Cacao-Trace C501/J (4006948)
- Pour le fourrage
 - o Chocolat Blanc Extra Sélection Belcolade Cacao-Trace X304/G (4010933) 29.8%
 - o Carat Supercrem Amandes-Noisettes 15%
 - o Pralirex Pistache 45%
 - o Cheveux d'ange grillés (Kadaïf) 10%
 - o Une pincée de sel 0.2%

Préparation :

1. Coulage de la coque :

- Verser le chocolat tempéré dans les moules à tablettes.
- A l'aide de la spatule, tapoter le moule pour bien répartir le chocolat et supprimer les bulles d'air.
- Retourner le moule afin de vider l'excédent de chocolat.
- Racler le surplus, puis placer le chocolat dans une cellule à 19°C.

2. Préparation du fourrage

- Faire fondre le chocolat blanc jusqu'à atteindre 40-45°C.
- Ajouter le Carat Supercrem Amandes-Noisettes ainsi que le Pralirex Pistache, le sel et les cheveux d'ange grillés.

3. Ajout du fourrage

- Avant de couler le fourrage, s'assurer que la température soit comprise entre 25 et 28°C.
- Une fois la coque solidifiée et le fourrage à la bonne température, le fourrage est coulé dans la cavité.
- Laisser un espace en haut du moule pour pouvoir refermer la tablette.

4. Fermeture de la tablette

- Couler une nouvelle couche de chocolat par-dessus le fourrage pour fermer la tablette.
- Lisser et/ou racler à la spatule pour que la surface soit bien plate.
- Placer la tablette dans une cellule à 19°C pour permettre la cristallisation du chocolat.