

TOMVALK – Rețetă Ciocolată Dubai

Desertul care a cucerit lumea cofetăriei

Ciocolata Dubai este o creație care impresionează nu doar prin gustul său fin și cremos, ci și prin aspectul spectaculos. Inspirată din rafinamentul oriental, această rețetă a devenit rapid un simbol al eleganței în cofetărie.

Ingrediente pentru aproximativ 12 bucăți

- 200g ciocolată albă de calitate superioară
- 80g cremă tartinabilă cu alune (ex. Nutella)
- 50g biscuiți mărunțiți fin
- 1 lingură pastă de alune sau unt de alune (opțional)
- Perle aurii comestibile / auriu pudră pentru decor

Mod de preparare

1. Topim ciocolata albă la bain-marie, amestecând continuu pentru a nu se arde.
2. Tapetăm forma din silicon TomValk cu un strat subțire de ciocolată și o dăm 5 minute la congelator.
3. Între timp, amestecăm crema de alune cu biscuiții mărunțiți și pasta de alune (dacă folosim).
4. Scoatem forma și adăugăm câte o linguriță de compoziție în mijlocul fiecărei alveole.
5. Acoperim cu restul de ciocolată topită și nivelăm.
6. Lăsăm la frigider minim 1 oră, apoi decorăm cu pudră aurie sau perle comestibile.

Sugestii de prezentare

- Servește ciocolata pe o tavă neagră mată pentru un contrast elegant.
- Presară fulgi de aur comestibil pentru un plus de rafinament.
- Potrivită pentru cadouri, platouri festive sau deserturi individuale de vitrină.