

Chocolate DUBAI

3 Recetas Deliciosas

CHEF CLAUDIA RAMIREZ



RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI



SORPRENDE AL PALADAR MÁS EXIGENTE

RECETASCHOCOLATEDUBAI.COM

Chocolate de Dubái Clásico

Ingredientes:

- 300 g de chocolate negro (70 % cacao, cuanto mejor la calidad, mejor el resultado).
- 200 g de dátiles sin hueso.
- 100 g de pistachos o nueces (o una mezcla de ambos).
- 50 g de mantequilla.
- 100 ml de nata líquida (crema de leche).
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- Una pizca de sal.
- Opcional: cacao en polvo o láminas de pan de oro comestible para decorar

Modo de Preparar:

Base de dátiles:

1. Tritura los dátiles hasta formar una pasta. Si están muy secos, remójalos un ratito en agua caliente. Esto no solo endulza naturalmente, sino que aporta esa textura jugosa que caracteriza al postre.

2. Mezclar con frutos secos: pica los pistachos o nueces y mézclalos con la pasta de dátiles. La idea es lograr una base consistente, que luego sostenga al chocolate.

3. Fundir el chocolate: coloca el chocolate troceado en un bol al baño maría o en intervalos cortos en el microondas.

4. Añade la mantequilla y remueve hasta que quede una crema uniforme y brillante.

Modo de Preparar:

Para dar el toque cremoso:

5. Calienta un poco la nata y agrégala al chocolate, junto con la vainilla y la pizca de sal. Bate suavemente hasta conseguir una textura lisa y sedosa.

Montaje:

6. En un molde pequeño, coloca primero la mezcla de dátiles y frutos secos, presionando con una cuchara para que quede firme.

7. Encima vierte la crema de chocolate y alísala.

Reposo:

8. Lleva el molde a la nevera y deja que repose al menos cuatro horas. Si lo preparas de un día para otro, todavía mejor: los sabores se asientan y la textura queda perfecta.

Decoración:

9. Justo antes de servir, espolvorea cacao, añade más frutos secos triturados o, si quieres sorprender, decora con un poco de pan de oro comestible.

Bombones de Chocolate Dubái con Pistachos y Agua de Rosas

Ingredientes:

200 g de chocolate negro al 70% (cobertura)
50 g de pistachos tostados y troceados
1 cdita de agua de rosas (alimentaria)
30 g de manteca de cacao (opcional, para dar brillo)
Láminas de oro comestible (decoración)

Modo de Preparar:

Modo de Preparar:

1. Fundir el chocolate negro a baño maría o en microondas a intervalos de 20 seg.
2. Incorporar la manteca de cacao para dar fluidez y brillo.
3. Añadir el agua de rosas al chocolate templado.
4. Verter una pequeña capa de chocolate en moldes de bombón, añadir pistachos picados y cubrir con más chocolate.
5. Golpear suavemente el molde para eliminar burbujas.
6. Dejar reposar hasta que solidifique.
7. Decorar con pequeñas láminas de oro comestible.

✦ **Resultado:** Tendrás un bombón elegante, floral y crujiente. Deja reposar a temperatura ambiente.

Trufas de Dátiles, Almendras y Cacao Árabe

Ingredientes:

150 g de dátiles Medjool sin hueso
80 g de almendras tostadas
2 cdas de cacao puro en polvo
1 cdita de cardamomo en polvo
1 cdita de canela
1 cda de miel o sirope de dátil
100 g de chocolate con leche (para cobertura)

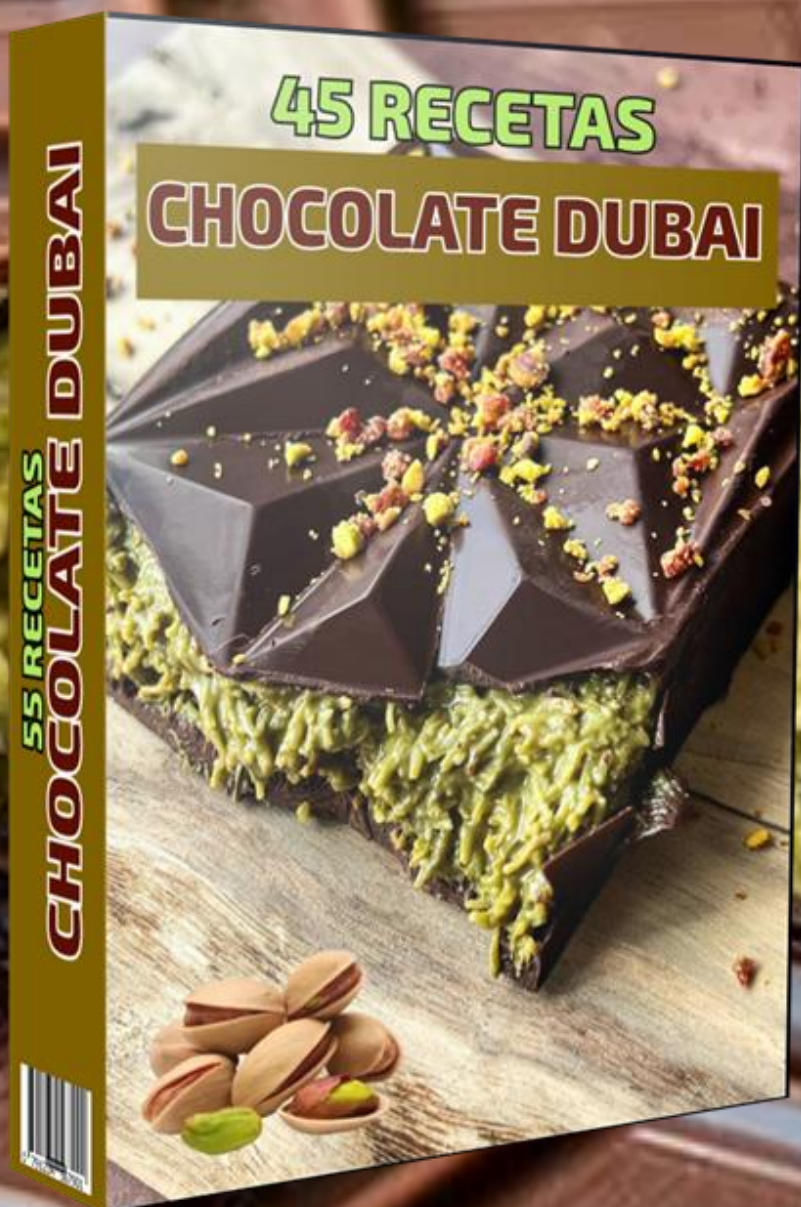
Modo de Preparar:

Modo de Preparar:

1. Procesar los dátiles con las almendras hasta obtener una pasta pegajosa.
2. Agregar cacao, cardamomo, canela y miel. Mezclar bien.
3. Formar bolitas con las manos.
4. Fundir el chocolate con leche y sumergir las bolitas, cubrir completamente.
5. Colocar en papel encerado y dejar enfriar.

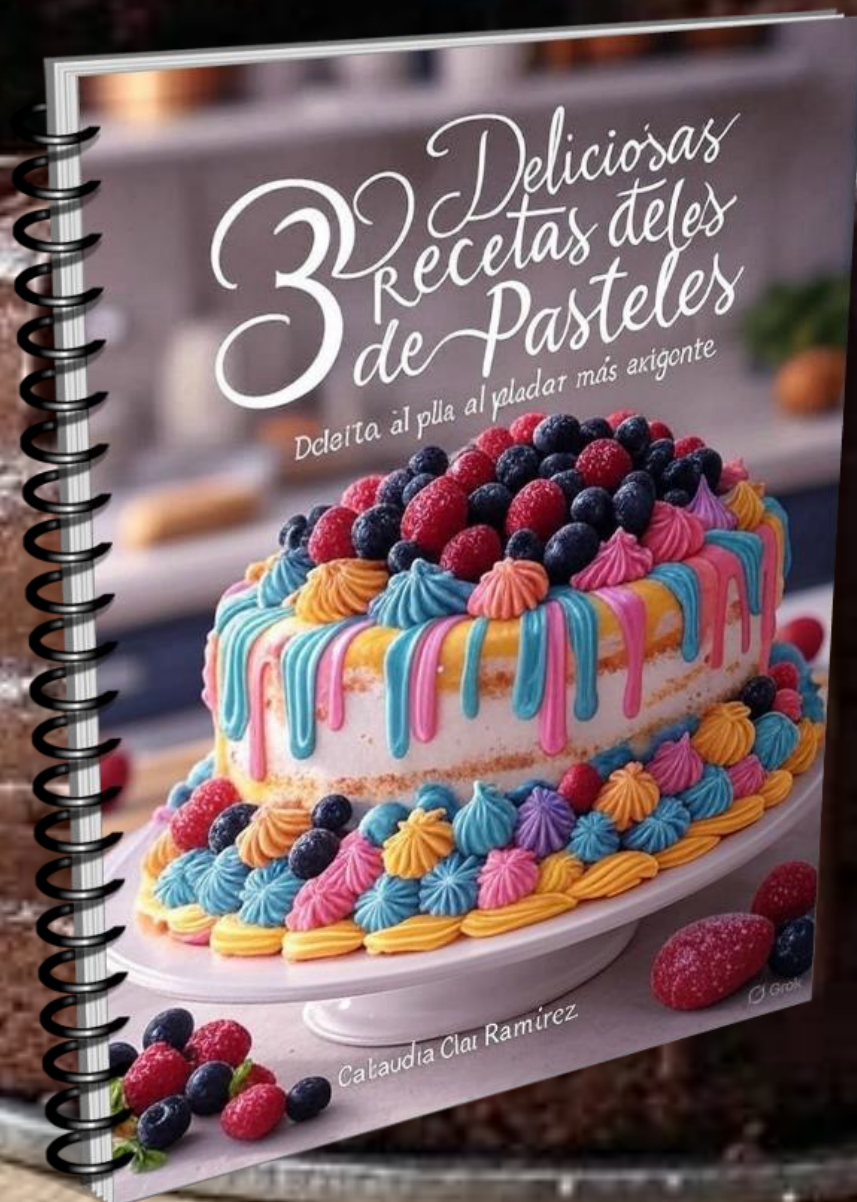
Opcional: espolvorear con un toque de cacao o pistacho molido.
Tendrás una trufa densa, especiada y con dulzor natural.

¿Te Gustaría Preparar No 3 sino 45
Recetas de Chocolate Dubái?



VER MAS

Descarga eBook GRATIS y Descubre
como preparar 3 Recetas de Pasteles
Deliciosos



VER MAS

¿Te Gustaría Aprender a
Decorar Pasteles,
de una forma fácil y desde casa?



VER MAS

Descubre Como Preparar desde Casa
los 3 cócteles más famosos
DESCARGA GRATIS

3 DELICIOSAS RECETAS DE
CÓCTELES
PREPARA EN 5 MINUTOS O MENOS

CLAUDIA RAMIREZ O.

VER MAS

¿Te Gustaría Aprender a
Diseñar Pasteles,
de una forma fácil y desde casa?

CAKE
Designer ★★ ★

Descubre el arte del diseño de pasteles y conviértete en un maestro repostero en tan solo 30 días con nosotros.

¡Inscríbete ya!, y crea dulces obras maestras!

MANUEL GUERRERO
Cake Designer

MASTERCLASS

hotmart

VER MAS

¿Te Gustaría Aprender a Crear Fresas Con chocolate, de una forma fácil y desde casa?



VER MAS

¿Cansada(o) de que el dinero no te alcance?

Emprende desde Casa!



MAS PRODUCTOS

Emprende desde casa, pasa más tiempo con tu familia, sin jefes, sin tráfico, sin horarios engorrosos y obtén un ingreso adicional para ti y tú familia.