

45 RECETAS

CHOCOLATE DUBAI

*Para Paladares
Exigentes*



RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI

45 Recetas Chocolate Dubai



recetaschocolatedubai.com

Módulo 1
Trufas & Bombones Dubai

Bombones de Chocolate Dubai con Pistachos y Agua de Rosas

1

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:

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.



Tips:

Tendrás un bombón elegante, floral y crujiente.
Deja reposar a temperatura ambiente.



Trufas de Chocolate Oscuro con Naranja y Pétalos de Rosa

Ingredientes:

- 200 g de chocolate oscuro (mín. 70%)
- 100 ml de crema de leche
- 1 cda de ralladura de naranja
- 1 cda de licor de naranja (opcional)
- Pétalos de rosa secos comestibles
- Cacao en polvo para rebozar

Modo de Preparar:

1. Calienta la crema hasta que comience a hervir.
2. Vierte sobre el chocolate picado. Espera 1 minuto y mezcla hasta fundir.
3. Agrega la ralladura y el licor. Refrigerera 2 horas.
4. Forma bolitas con la mezcla fría y reboza en cacao. Decora con pétalos de rosa encima al servir



Tips:

Puedes rebozar algunas trufas en pistacho molido para dar más color y textura.

Bombones Rellenos de Azafrán y Nuez de Macadamia

Ingredientes:

- 200 g de chocolate blanco de calidad
- 50 g de nuez de macadamia troceada
- 50 ml de crema para batir
- 1 pizca de hebras de azafrán (remojadas en 1 cda de leche caliente)
- 20 g de mantequilla
- Láminas de oro comestible o polvo dorado (decoración)



Modo de Preparar:

1. Derretir el chocolate blanco y reservar una parte para sellar los bombones.
2. Para el relleno: calentar la crema con las hebras de azafrán, añadir la mantequilla y mezclar.
3. Incorporar la macadamia troceada al relleno.
4. Verter una capa de chocolate blanco en moldes de bombón y dejar enfriar.
5. Rellenar con la mezcla de azafrán y macadamia.
6. Sellar con más chocolate blanco y dejar reposar hasta solidificar.
7. Decorar con polvo dorado o una micro lámina de oro comestible.

Tips:

Para mejores resultados el Azafrán y la nuez no deben ser viejos.

Bombones Florales de Azahar y Pistache Real

4

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco de buena cobertura
- 1 cda de agua de azahar (grado alimentario)
- 2 cdas de pistacho molido
- Opcional: pétalos secos de rosa o violeta, o polvo dorado para decorar



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate blanco a temperatura suave.
2. Agrega el agua de azahar y mezcla muy bien (usa solo 1 cda para evitar que el chocolate se corte).
3. Vierte una base fina en moldes para bombones y refrigera 3 minutos.
4. Espolvorea ligeramente pistacho molido y añade una segunda capa de chocolate.
5. Refrigera hasta que esté completamente firme.
6. Desmolda y decora con pétalos o polvo dorado si deseas un acabado lujoso.

 RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI

Tips:

- Añade el agua de azahar una vez que el chocolate esté templado y no demasiado caliente.
- Usa moldes pequeños con formas redondas, corazón o flor para reforzar la estética floral.
- El pistacho molido puede mezclarse dentro o espolvorearse encima, según el estilo que busques.

Trufas Dubai de Cardamomo y Pistache con Toque Salado

Ingredientes:

- 200 g de chocolate oscuro (70%)
- 100 ml de crema de leche
- 1 cdta de cardamomo molido
- 2 cdas de pistachos triturados
- Flor de sal (en escamas finas, para decorar)



Modo de Preparar:

1. Calienta la crema hasta que comience a hervir suavemente.
2. Retira del fuego y añade el chocolate picado. Mezcla hasta derretir.
3. Agrega el cardamomo y mezcla bien.
4. Refrigerera la ganache durante 1-2 horas hasta que esté firme.
5. Forma bolitas con las manos.
6. Reboza algunas en pistacho molido y espolvorea flor de sal muy suavemente por encima.
7. Conserva refrigeradas hasta el momento de servir.

Tips:

Usa cardamomo recién molido para obtener el aroma más intenso. Para la flor de sal sólo utiliza unas pocas escamas por trufa.

Utiliza el congelador para endurecer las trufas se ablandan demasiado, puedes pasarlas por el congelador 5 minutos antes de servir





Trufas Dubai de Chocolate Oscuro y Cardamomo Aromático



Ingredientes:

- 200 g de chocolate amargo (mín. 70%)
 - 100 ml de crema de leche o nata
 - 1 cdta de cardamomo molido
 - 1 cdta de miel o jarabe de dáttil (opcional) Cacao en polvo, pistacho molido o coco rallado para rebozar
- Opcional: pizca de sal marina fina para contraste



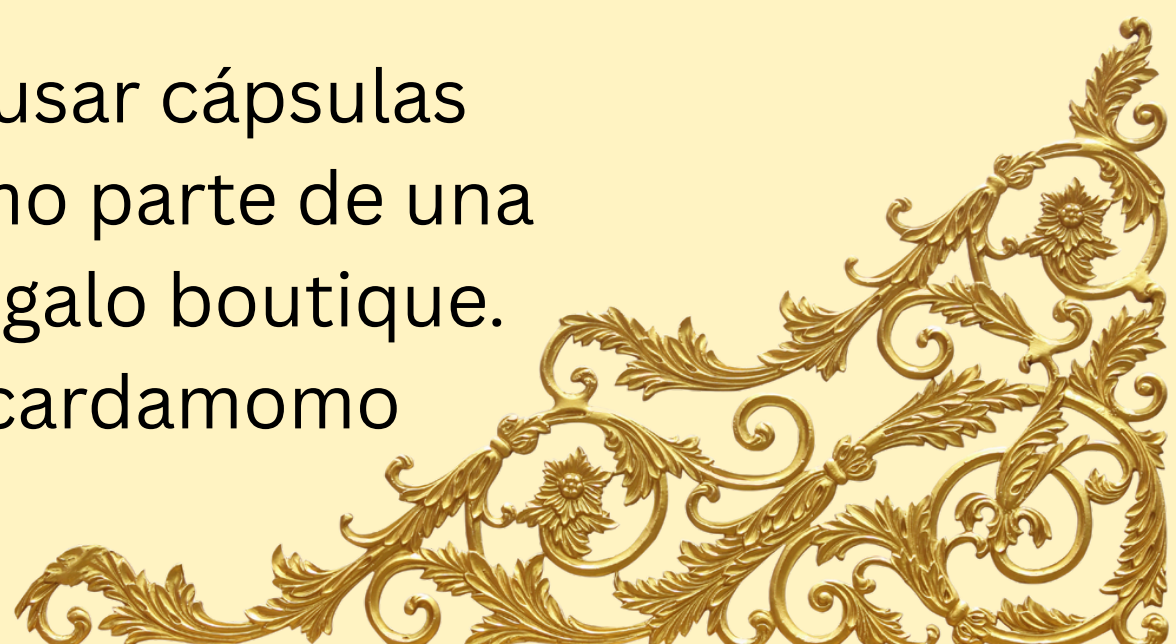
Modo de Preparar:

1. Calienta la crema hasta hervir suavemente y añade el cardamomo molido.
2. Retira del fuego y deja reposar 5 minutos para infundir.
3. Vierte la crema caliente sobre el chocolate troceado. Espera 1 minuto y remueve hasta que se derrita completamente.
4. Añade miel si deseas un toque dulce más suave.
5. Lleva la mezcla al refrigerador por 2 horas o hasta que esté firme.
6. Con ayuda de una cuchara o porcionador, forma bolitas y pásalas por cacao en polvo, pistacho molido o coco. 7. Conserva en refrigeración en recipiente hermético



Tips:

Puedes formar las trufas con moldes redondos o usar cápsulas doradas para presentación de lujo. Inclúyelas como parte de una colección de bombones Dubai o en una caja de regalo boutique. Para potenciar su aroma, espolvorea un poco de cardamomo extra antes de servir



Bombones Dubai Estilo Baclava con Miel y Frutos Secos

7

Ingredientes:

- 200 g de chocolate cobertura (oscuro, con leche o blanco)
- 1/2 taza de mezcla de nueces, pistachos y almendras picadas
- 1 cda de miel o jarabe de dátil
- 1 cdta de canela en polvo
- 1 cdta de esencia de flor de naranjo
- Opcional: polvo dorado comestible o nueces picadas extra para decorar



Modo de Preparar:

1. En un bowl, mezcla los frutos secos picados con la miel (o jarabe de dátil), la canela y la esencia de flor de naranjo.
2. Derrite el chocolate a baño maría o en microondas.
3. Vierte una capa delgada de chocolate en moldes de bombones. Refrigerar por 5 minutos para que endurezca.
4. Agrega una pequeña porción del relleno de frutos secos en cada molde.
5. Cubre con más chocolate derretido hasta sellar el bombón.
6. Lleva al refrigerador por 20–30 minutos o hasta que endurezcan.
7. Desmolda con cuidado y decora con nueces picadas o polvo dorado comestible

Tips:

Puedes combinar chocolates (oscuro + blanco) para hacer bombones marmoleados.

Usa moldes de formas arabescas para reforzar el concepto visual Dubai.

Presenta en caja de regalo con decoración dorada para mayor impacto comercial.

Bombones Dubai original con Pistache y Kadayif

8

Ingredientes:

Para la capa crujiente:

- 1 taza de kadayif desmenuzado (o masa filo muy fina)-
- 2 cdas de mantequilla clarificada (o mantequilla sin sal derretida)
- 1 cda de azúcar morena (opcional)

Para el relleno:

- 1/2 taza de pasta de pistacho 100% natural
- 1 cda de leche condensada o crema (opcional)

Para la cobertura:

- 300 g de chocolate cobertura (oscuro, con leche o blanco)
- 2 cdas de pistachos triturados
- Pétalos de rosa secos u hojas de oro comestible (opcional)



Modo de Preparar:

1. Precalienta el horno a 160°C. Mezcla el kadayif con la mantequilla y el azúcar. Hornea 8-10 min hasta dorar, removiendo a mitad de tiempo. Reserva.
2. Mezcla la pasta de pistacho con leche condensada para suavizar (opcional). Añade un poco de kadayif crujiente si deseas textura extra.
3. Derrite el chocolate. Vierte una capa fina en moldes de bombones y enfría 3 min.
4. Agrega el relleno de pistacho, un poco de kadayif crujiente y cubre con más chocolate. Refrigerera 1 hora.
5. Desmolda y decora con pistacho triturado, pétalos de rosa o polvo dorado comestible

Tips:

Sirve en cápsulas doradas o en caja gourmet.



Bombones Crocantes con Kadayif Árabe y Toque de Sal



Ingredientes:

- 300 g de chocolate con leche o chocolate oscuro
- 1 taza de kadayif desmenuzado (o masa filo muy fina)
- 2 cdas de mantequilla clarificada (ghee) o mantequilla sin sal
- 1 cda de azúcar morena (opcional)
- Flor de sal en escamas finas para decorar



Modo de Preparar:

1. Mezcla el kadayif con mantequilla derretida y azúcar si usas.
2. Hornea a 160 °C por 8–10 minutos hasta dorar, removiendo a mitad de tiempo.
3. Derrite el chocolate y vierte una capa fina en moldes de bombón.
4. Añade una pequeña porción de kadayif tostado y cubre con más chocolate.
5. Refrigerera por 20 minutos hasta que estén firmes.
6. Al desmoldar, espolvorea flor de sal en la parte superior



Tips:

El kadayif debe estar completamente crujiente antes de añadirlo al bombón, o absorberá humedad. Usa moldes con forma de semiesfera o diamante para mayor impacto visual. La flor de sal debe colocarse justo al final y en mínimas cantidades





Bombones Explosivos con Centro de Dátil Cremoso y Oro

10

Ingredientes:

- 300 g de chocolate amargo o con leche
- 6 dátiles Medjool grandes
- 1 cdta de mantequilla de almendra o tahini
- 1 cdta de esencia de vainilla o azahar
- Láminas de oro comestible

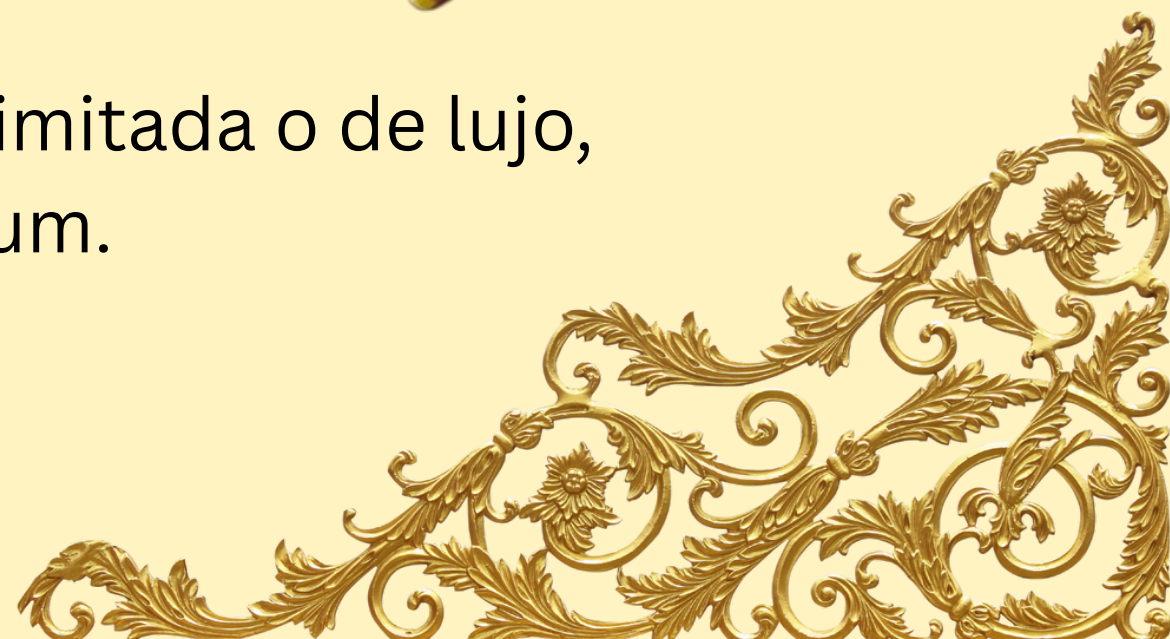


Modo de Preparar:

1. Deshuesa los dátiles y procesa su pulpa con tahini y esencia hasta obtener una pasta cremosa.
2. Derrite el chocolate y cubre moldes de bombones con una capa fina. Refrigerar 5 minutos.
3. Agrega una pequeña cantidad del relleno en el centro y cubre con más chocolate.
4. Deja enfriar por completo y desmolda con cuidado.
5. Decora con oro comestible en la parte superior para un acabado de lujo

Tips:

Estos bombones pueden venderse como edición limitada o de lujo, perfectos para fechas especiales o eventos premium.



Perlas de Chocolate Blanco con Pistache y Flor de Azahar

Ingredientes:

- 200 g de chocolate blanco
- 1/4 taza de pistacho molido fino
- 1 cdta de agua de azahar
- 1 cda de mantequilla
- Pistacho extra para decorar



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate blanco junto con la mantequilla a baño maría o en intervalos cortos en microondas. Mezcla hasta que esté liso y brillante.
2. Agrega la cucharadita de agua de azahar y mezcla con suavidad para aromatizar el chocolate.
3. Incorpora el pistacho molido fino, mezclando hasta integrar por completo.
4. Con ayuda de una cucharita o manga, forma pequeñas perlas sobre papel manteca o en moldes redondos mini.
5. Antes de que endurezcan, decora con pistacho triturado por encima.
6. Lleva a refrigeración por 30 minutos o hasta que estén completamente firmes.
7. Desmolda si usaste molde y empaqueta en frascos de vidrio o cajas gourmet.

Tips:

Estas perlas pueden presentarse en frascos de vidrio pequeños como souvenir de bodas, baby showers o como regalo de lujo



Rocas Árabes de Chocolate con Almendras y Cardamomo

12

Ingredientes:

- 200 g de chocolate con leche o amargo
- 1 taza de almendras tostadas picadas
- 1/2 cdta de cardamomo en polvo
- 1 cdta de esencia de vainilla



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate a baño maría.
2. Agrega el cardamomo, vainilla y las almendras picadas.
3. Mezcla bien y forma pequeñas rocas con ayuda de una cuchara sobre papel manteca.
4. Deja enfriar completamente o refrigera hasta que estén firmes.
5. Guarda en frascos o latas herméticas.



Tips:

Puedes hacerlas en versión mini para vender por peso o incluir en cajas de regalo gourme



Chocolates de Café Oriental y Toque de Oro

13

Ingredientes:

- 300 g de chocolate con leche o chocolate oscuro
- 2 cdas de café árabe (infusión fuerte o concentrado)
- 1/4 taza de pistachos triturados
- Láminas o escamas de oro comestible (opcional, para decorar)
- Opcional: cardamomo en polvo (una pizca)



Modo de Preparar:

- 1.Prepara un café árabe fuerte (con o sin cardamomo). Deja enfriar.
- 2.Derrite el chocolate y añade 1-2 cdas del café concentrado. Mezcla bien.
- 3.Vierte una capa delgada de chocolate en moldes de bombón.
- 4.Añade un poco de pistacho triturado en el centro y cubre con más chocolate.
- 5.Golpea suavemente el molde para eliminar burbujas.
- 6.Refrigera hasta que endurezcan.
- 7.Decora con escamas de oro comestible o más pistacho por encima al retirar del molde.

Tips:

El café debe estar frío al incorporarlo al chocolate para evitar que se corte.

Si usas cardamomo en el café, reforzarás el carácter árabe del bombón.

El oro comestible debe aplicarse con pinza o pincel seco sobre la superficie lisa y fría del bombón.

Bocados Florales Dubai con Toque de Lujo Oriental

14

Ingredientes:

- 200 g de chocolate blanco (troceado)
- 80 ml de crema de leche (nata)
- 1 cdta de agua de rosas comestible
- 1 cdta de mantequilla
- 1/4 taza de pistachos triturados (para rebozar)
- Opcional: pétalos secos comestibles o polvo dorado para decoración

Modo de Preparar:

1. Calienta la crema de leche junto con la mantequilla en una cacerola pequeña, retirando justo antes de que hierva.
2. Vierte la mezcla caliente sobre el chocolate blanco troceado y espera 1 minuto.
3. Remueve suavemente hasta que el chocolate se funda por completo y quede una crema homogénea.
4. Añade el agua de rosas y mezcla.
5. Deja enfriar la mezcla a temperatura ambiente, luego refrigera por 2-3 horas o hasta que esté firme.
6. Forma bolitas con ayuda de una cuchara y las palmas de tus manos.
7. Reboza cada trufa en pistacho triturado.
8. Refrigera nuevamente por al menos 1 hora antes de servir



Tips:

Ideal para eventos femeninos, cajas de regalo boutique o catering gourmet con temática floral. Puedes usar cápsulas pequeñas en tonos pastel y empacar en cajas tipo “joyero” para elevar el precio percibido. Si las presentas con pétalos secos y toques dorados, se convierten en una experiencia sensorial y visual única

Bombones Dubai con Corazón de Dátiles y Pistache

Ingredientes:

- 12 dátiles Medjool, sin semilla
- 6 cdas de pasta de pistacho natural
- 200 g de chocolate oscuro (cobertura)
- 200 g de chocolate blanco Pistachos triturados para decorar
- Opcional: pétalos de rosa secos u hojas de oro

Modo de Preparar:

1. Rellena cada dátil con 1/2 cda de pasta de pistacho. Presiona para cerrar.
2. Derrite el chocolate oscuro y baña los dátiles rellenos.
3. Deja enfriar parcialmente sobre papel manteca.
4. Derrite el chocolate blanco y baña en forma parcial (dejando visible el chocolate oscuro debajo).
5. Antes de que se endurezca, decora con pistacho triturado o pétalos secos.
6. Lleva al refrigerador hasta que estén firmes

Tips:

Usa dátiles Medjool grandes, suaves y sin resequedad para que el relleno no se escape. El contraste visual entre el chocolate oscuro y el blanco puede mejorarse dejando una “ventana” de cada capa al bañar.

No refrigérarlo directamente al sacarlo del baño de chocolate: dejar reposar 2 minutos para que el brillo se mantenga



Bombones Florales con Azahar y Pistache Dorado

16

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco o con leche (a elección)
- 1 cdta de agua de azahar
- 1/3 taza de pistachos enteros (tostados y caramelizados)
- Opcional: escamas doradas o flores secas comestibles



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate cuidadosamente.
2. Agrega el agua de azahar y mezcla con suavidad. No excedas la cantidad o el chocolate se cortará.
3. Vierte en moldes para bombones o mini tabletas.
4. Antes de que se enfríe por completo, presiona pistachos caramelizados sobre la superficie.
5. Añade escamas doradas o pétalos secos si deseas un acabado más lujoso.
6. Refrigerera hasta que estén firmes. Retira del molde

Tips:

Si el chocolate se corta al añadirla, prueba calentar ligeramente antes de mezclar.

Los pistachos caramelizados deben estar fríos antes de colocarlos, para no derretir la superficie.





Trufas de Dátiles, Almendras y Cacao Árabe



17

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:

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.



Tips:

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



Trufas Árabes de Ajonjolí y Pistache en Chocolate Oscuro

18

Ingredientes:

- 300 g de chocolate oscuro (mín. 70%)
- 3 cdas de tahini (pasta de ajonjolí)
- 2 cdas de miel o jarabe de dátil
- 2 cdas de pistacho triturado
- Opcional: escamas de sal marina o ajonjolí tostado para decorar



Modo de Preparar:

1. Mezcla el tahini con la miel o jarabe de dátil hasta obtener una crema suave.
2. Agrega los pistachos triturados para dar textura.
3. Derrite el chocolate oscuro y coloca una capa fina en moldes de bombones.
4. Refrigerar 2-3 minutos, luego añade el relleno de tahini.
5. Cubre con más chocolate y refrigera hasta endurecer.
6. Al desmoldar, puedes decorar con ajonjolí tostado o una pizca de sal marina

Tips:

Añade el agua de azahar una vez que el chocolate esté templado y no demasiado caliente. Usa moldes pequeños con formas redondas, corazón o flor para reforzar la estética floral. El pistacho molido puede mezclarse dentro o espolvorearse encima, según el estilo que busques.



Glosario

Ingredientes Clave de Dubai:

Agua de rosas: elemento esencial de la repostería árabe de lujo.

Agua de azahar: esencia floral clásica del Medio Oriente.

Café árabe: bebida emblemática del Medio Oriente, con notas intensas y especiadas.

Cardamomo: especia esencial del Medio Oriente, aporta un aroma cálido y sofisticado.

Chocolate amargo: base intensa que equilibra perfectamente el aroma del cardamomo.

Chocolate blanco: base cremosa y delicada que realza los aromas florales.

Dátil Medjool: base natural, dulce y cultural de la repostería árabe.

Esencia de flor de naranjo: aroma floral elegante, distintivo de dulces árabes

Flor de sal: realza sabores y aporta sofisticación gourmet.

Kadayif: masa típica árabe, crocante, usada en postres tradicionales como kunafa.

Miel o jarabe de dátil: endulzante natural típico de Medio Oriente.

Nueces y almendras: base de la repostería árabe tradicional.





Glosario

Ingredientes Clave de Dubai:

Oro comestible: símbolo absoluto del estilo Dubai viral y lujoso, ingrediente premium de alto impacto visual.

Pasta de pistacho: textura cremosa y color vibrante, clave del chocolate Dubai.

Pistacho: el ingrediente más representativo del estilo Dubai, aporta color, textura y representa lujo árabe.

Pistacho triturado: textura crujiente, color vibrante y sabor icónico Dubai.

Rebozados de pistacho o cacao: texturas y colores que refuerzan el estilo visual Dubai.

Rosa: flor clásica árabe en dulces y perfumes.

Tahini: ingrediente típico árabe, cremoso y ligeramente amargo, usado en dulces tradicionales.

