

45 RECETAS

CHOCOLATE DUBAI

*Para Paladares
Exigentes*



**RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI**

45 Recetas Chocolate Dubai



recetaschocolatedubai.com

Módulo 2
Tabletas de Chocolate Dubai

Tableta de Chocolate Dubai original

19

Ingredientes:

- 300 g de chocolate negro premium (70% cacao o más, de preferencia belga o suizo)
- 50 g de pistaches (tostados y ligeramente salados, típicos en recetas árabes)
- 30 g de almendras fileteadas o avellanas
- 2 cdas de dátiles picados (aportan dulzor natural)
- 1 cda de agua de rosas (opcional, da un toque árabe exótico)
- 1 pizca de sal rosa del Himalaya
- Hojuelas de oro comestible (para decorar y darle el toque de lujo característico de Dubái)



Modo de Preparar:

1. Templar el chocolate

Picar el chocolate en trozos pequeños.

Derretir 2/3 del chocolate a baño maría (sin que el agua toque el recipiente) o en intervalos cortos en microondas. Una vez derretido, retirar del fuego y agregar el 1/3 restante, mezclando hasta que se funda por completo. Esto dará brillo y textura perfecta a la tableta.

2. Añadir el toque árabe

Incorporar unas gotas de agua de rosas al chocolate fundido (opcional).

Agregar los dátiles picados y una parte de los pistaches y almendras. Mezclar suavemente.

3. Formar la tableta

Verter la mezcla en un molde para chocolate o en una charola con papel encerado, dándole forma rectangular. Decorar con el resto de pistaches, almendras y un poco de sal rosa.

4. El toque final de Dubái

Antes de que el chocolate se endurezca, colocar delicadamente las hojuelas de oro comestible sobre la superficie. Dejar reposar en el refrigerador unos 20-30 minutos hasta que solidifique.

Tips:

Para un efecto aún más lujoso, puedes espolvorear un poco de polvo de oro comestible o usar moldes con formas geométricas árabes

Mini Tabletas de Vainilla Árabe, Pistacho & Coco Dorado

20

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco o con leche (según tu preferencia)
- 1/2 cdta de extracto de vainilla natural o vainilla oriental (intensa)
- 2 cdas de coco rallado (tostado para mayor sabor)
- 2 cdas de pistachos picados
- Opcional: ralladura de naranja o pétalos comestibles



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate lentamente a baño maría o en microondas en intervalos.
2. Incorpora la vainilla y mezcla bien.
3. Vierte el chocolate en moldes pequeños para mini tabletas o bombones planos.
4. Antes de que enfríe, decora con coco rallado y pistacho por encima.
5. Puedes añadir pétalos o ralladura si deseas dar un aroma floral o cítrico.
6. Refrigera hasta que endurezca y desmolda con cuidado

Tips:

Tostar ligeramente el coco antes de usarlo intensifica el sabor y lo hace más crujiente. Puedes dividir esta mezcla en moldes de corazones, círculos o flores si buscas un formato más visual o temático. Ideal para vender en sets combinados con otras tabletas de la colección.

Bark de Chocolate con Tahini, Pistacho y Frambuesa Liofilizada

Ingredientes:

- 300 g de chocolate amargo o semiamargo
- 2 cdas de tahini
- 2 cdas de pistachos picados
- 1 cda de frambuesas liofilizadas
- Flor de sal (opcional)



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate y mézclalo con el tahini.
2. Vierte sobre una bandeja con papel manteca formando una capa fina.
3. Espolvorea los pistachos, frambuesas liofilizadas y flor de sal encima.
4. Refrigerera hasta endurecer completamente. Rompe en pedazos irregulares y almacena en un recipiente hermético

Tips:

Este bark puede presentarse en bolsitas transparentes con etiqueta artesanal para ventas rápidas y elegantes



Tableta Dubai Supreme de Frutos Secos y Textura Dorada

22

Ingredientes:

- 300 g de chocolate con leche o chocolate oscuro
- 2 cdas de perlas crocantes (de cereal recubiertas de chocolate o bolitas de arroz inflado)
- 2 cdas de pistachos picados
- 2 cdas de nueces o almendras fileteadas
- Opcional: polvo dorado comestible o escamas doradas para decorar



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate a baño maría o en intervalos cortos en microondas.
2. Incorpora las perlas crocantes y una parte de los frutos secos al chocolate derretido.
3. Vierte en moldes de tableta o rectangulares.
4. Decora la parte superior con más perlas y frutos secos para crear relieve.
5. Espolvorea con polvo dorado si deseas un acabado brillante y lujoso.
6. Refrigerera 15–20 minutos hasta que esté firme.
7. Desmolda con cuidado.

Tips:

Usa moldes lisos para que el relieve de las perlas y frutos secos sobresalga al desmoldar. Si usas chocolate con leche, asegúrate de usar uno de alta calidad para mantener el equilibrio entre dulzor y textura. Presenta en cajas rectangulares con ventana o empaques transparentes de lujo.



Chocolate Verde Dubai con Pistacho Caramelizado

23

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco
- 1 cdta de té matcha en polvo de buena calidad
- 1/3 taza de pistachos troceados
- 2 cdas de azúcar 1 cdta de mantequilla o ghee

Modo de Preparar:



Carameliza los pistachos:

1. En una sartén, derrite el azúcar con la mantequilla hasta que burbujee.
2. Añade los pistachos y mezcla bien hasta que se cubran.
3. Retira y deja enfriar sobre papel manteca.

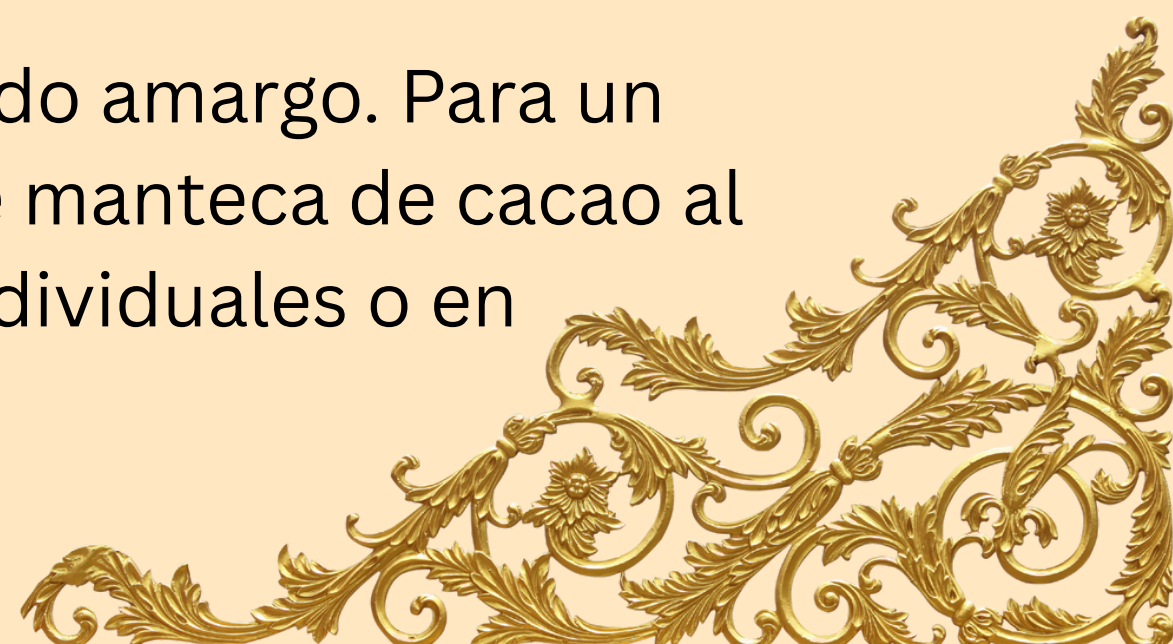
Para el chocolate:

1. Derrite el chocolate blanco y mezcla con el matcha tamizado.
2. Revuelve hasta obtener un tono verde uniforme.
3. Vierte en moldes de tableta o rectangulares.
4. Coloca los pistachos caramelizados por encima antes de que endurezca.
5. Refrigera por 20 minutos y desmolda con cuidado



Tips:

Usa matcha grado culinario premium, no demasiado amargo. Para un acabado más brillante, puedes agregar un poco de manteca de cacao al chocolate. Ideal para vender en presentaciones individuales o en set con otras barras coloridas.



Tableta de Chocolate Blanco con Pistacho y Dulce de Oriente

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco cobertura
- 1/4 taza de pasta de pistacho
- 1/4 taza de damascos secos (orejones), picados muy finamente
- 1 cdta de ralladura de naranja
- (opcional) Pistacho molido para decorar



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate blanco lentamente.
2. Vierte una pequeña cantidad en moldes para bombón y refrigera 3 minutos.
3. Mezcla la pasta de pistacho con los damascos picados y la ralladura de naranja.
4. Coloca un poco del relleno sobre la base sólida de chocolate.
5. Cubre con más chocolate blanco derretido y refrigera 20 minutos.
6. Al desmoldar, decora con pistacho molido en la parte superior si deseas

Tips:

Corta los damascos en trocitos muy pequeños para que no sobresalgan al morder. Puedes infusionar la ralladura en crema antes de mezclar para potenciar el aroma cítrico. Si deseas un acabado más boutique, usa moldes de semiesfera con acabado brillante.



Tableta Deluxe con Perlas Crocantes y Tesoros Árabes

25

Ingredientes:

- 300 g de chocolate cobertura (oscuro o con leche)
- 2 cdas de perlas de cereal crocante (bañadas o sin bañar)
- 1/4 taza de almendras fileteadas
- 1/4 taza de pistachos
- Opcional: hojuelas doradas o dátiles secos troceados

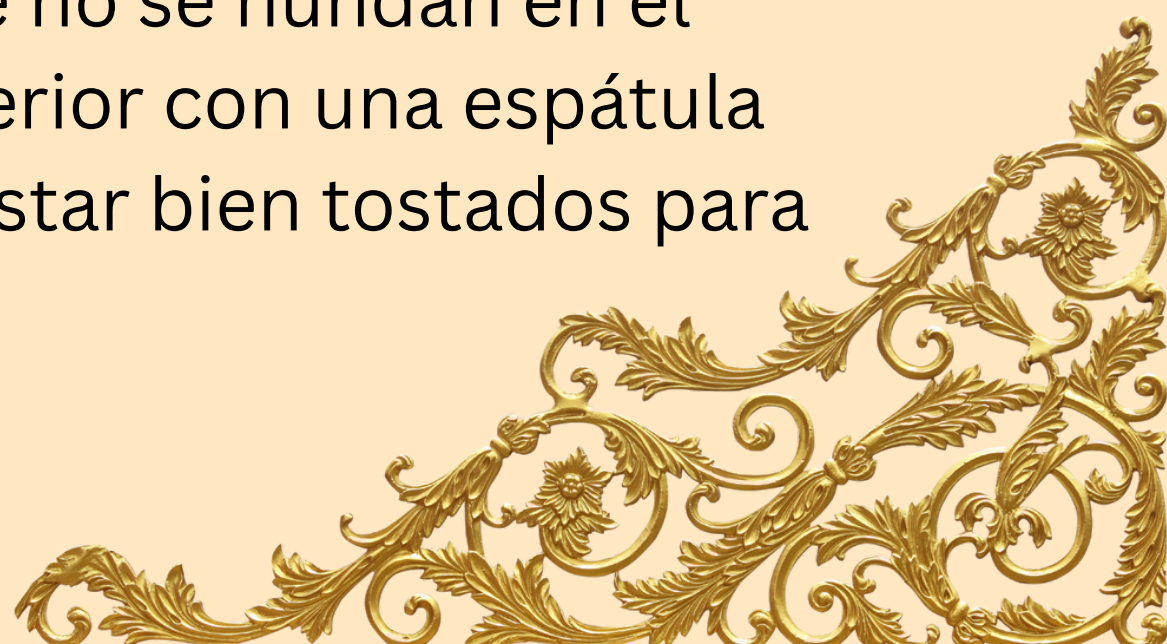


Modo de Preparar:

1. Funde el chocolate cuidadosamente y atempera si deseas acabado brillante.
2. Mezcla la mitad de las perlas y frutos secos con el chocolate derretido.
3. Vierte la mezcla en molde para tableta o cuadrado plano.
4. Decora por encima con el resto de perlas y frutos secos.
5. Añade pétalos secos o dorado si deseas efecto Dubai.
6. Lleva a refrigeración por 15–20 minutos. Desmolda.

Tips:

Usa perlas crocantes pequeñas para asegurar que no se hundan en el chocolate. Si deseas más brillo: pasa la parte superior con una espátula tibia antes de refrigerar. Los frutos secos deben estar bien tostados para realzar su sabor y evitar humedad.



Tableta Real de Chocolate Blanco y Pétalos de Rosa

26

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco o con leche (de buena calidad)
- 1/4 taza de pistachos troceados
- 1 cdta de agua de rosas comestible (opcional, pero altamente recomendada)
- 1 cda de pétalos de rosa secos comestibles
- Opcional: escamas doradas comestibles para decorar



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate a baño maría, removiendo constantemente para evitar que se queme.
2. Añade el agua de rosas si deseas aromatizar la base. Mezcla bien.
3. Vierte el chocolate derretido sobre una bandeja cubierta con papel manteca o en un molde de tableta.
4. Inmediatamente, decora con pistachos troceados y pétalos de rosa al gusto.
5. Agrega escamas doradas si buscas un acabado más lujoso

Tips:

Esta tableta puede ser una excelente pieza de colección temática para Día de la Madre, bodas, ramadán o cajas de té gourmet. Para presentación premium, usa empaques blancos con detalles dorados y etiquetas florales con tu logo. Si la vendes por porción, sugiere servir con infusión de rosa o café árabe para una experiencia completa

Tableta Ruby Dubai con Pistachos, Arándanos y Pétalos de Rosa

Ingredientes:

- 300 g de chocolate ruby
- 2 cdas de arándanos secos
- 2 cdas de pistachos triturados
- 1 cda de pétalos de rosa secos comestibles
- Opcional: escamas doradas comestibles o esencia de rosa (una gota)



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate ruby a baño maría, cuidando que no supere los 45 °C para mantener su color natural.
2. Vierte el chocolate derretido en un molde rectangular o una bandeja cubierta con papel manteca.
3. Antes de que endurezca, decora con arándanos secos, pistachos y pétalos de rosa al gusto.
4. Puedes añadir unas escamas doradas o una gota de esencia de rosa para resaltar el perfume.
5. Refrigera durante 15–20 minutos o hasta que esté firme.
6. Desmolda y corta en trozos grandes o rústicos.
7. Almacena en un envase hermético en lugar fresco y seco



Tips:

Esta tableta es perfecta para lanzamientos en fechas románticas: Día de la Madre, San Valentín, Aniversarios. Puedes combinarla con bombones ruby en una colección temática. Si usas moldes de silicona con textura floral o arabescos, el efecto visual será más elegante y exclusivo.

Tableta Dubai Intensa con Kadayif crujiente y Nuez Tostada

Ingredientes:

- 300 g de chocolate amargo (mínimo 70%)
- 1/2 taza de kadayif tostado (masa filo en hebras)
- 1/4 taza de nueces picadas
- 1 cdta de sal en escamas (opcional)
- Opcional: un hilo de miel o jarabe de dátíl para dar brillo



Modo de Preparar:

1. Tuesta el kadayif en una sartén con una pizca de mantequilla o al horno (160°C por 10 minutos) hasta que esté dorado y crujiente. Reserva.
2. Derrite el chocolate amargo a baño maría, removiendo suavemente.
3. Vierte el chocolate sobre una bandeja forrada con papel manteca o en un molde plano para tabletas.
4. Antes de que endurezca, espolvorea por encima el kadayif tostado y las nueces picadas.
5. Si deseas un toque gourmet, agrega escamas de sal finas en puntos estratégicos.
6. Refrigerera durante 20 minutos o hasta que esté completamente firme.
7. Corta en porciones grandes o en trozos irregulares tipo “bark”.

Tips:

Esta tableta es perfecta para colecciones de chocolates premium dirigidas a público masculino o conocedor. Si la combinas con otras tabletas florales o especiadas, puedes vender un set completo de “experiencias Dubai”. Para empaque, opta por tonos oscuros (negro, cobre o verde olivo) con detalles dorados que reflejen lujo y sobriedad

Tableta Dubai Mármol Bicolor

29

Ingredientes:

- 150 g de chocolate blanco
- 150 g de chocolate oscuro o con leche
- 2 cdas de pistachos triturados
- Opcional: polvo dorado, pétalos de rosa o frambuesa liofilizada para decorar



Modo de Preparar:

1. Derrite ambos chocolates por separado, cuidando no sobrecalentarlos.
2. En un molde rectangular o de tableta, alterna cucharadas de ambos chocolates.
3. Con un palillo o brocheta, haz movimientos suaves en espiral para crear el efecto mármol.
4. Espolvorea pistacho triturado por encima.
5. Decora con polvo dorado o pétalos si deseas un acabado boutique.
6. Refrigerera 15–20 minutos hasta que esté completamente firme. Desmolda con cuidado.

Tips:

Usa moldes lisos de silicona para lograr un efecto mármol uniforme y elegante. El palillo debe moverse en espirales suaves: no mezcles en exceso o se perderá el patrón. Ideal para presentar en cajas planas con ventanilla o envueltos en acetato.

Tableta de Chocolate Dubai con Pistacho y Kadyif Real

30

Ingredientes:

- 200 g de chocolate blanco
- 200 g de chocolate bitter (mín. 60%)
- 1 taza de kadayif tostado (masa filo en hebras)
- 1/2 taza de pistacho triturado
- Opcional: escamas doradas comestibles o pétalos de rosa secos



Modo de Preparar:

1. Tuesta el kadayif en una sartén con una pizca de mantequilla o al horno (160°C, 10–12 min) hasta que esté dorado y crujiente. Reserva.
2. Derrite por separado el chocolate blanco y el chocolate bitter.
3. En un molde rectangular, vierte el chocolate bitter en una mitad del molde y el blanco en la otra, creando una división visual tipo “bandera”.
4. Espolvorea generosamente el pistacho en la parte blanca y el kadayif tostado en la parte oscura, presionando ligeramente para que se adhieran.
5. Refrigera 20 minutos hasta que esté completamente firme.
6. Desmolda con cuidado y corta en trozos grandes o porciones tipo rústica

Tips:

Para un efecto más impactante, usa moldes con textura geométrica o relieves tipo mármol.

Para la presentación envuelve en papel dorado o en cajas con ventana transparente y sello de tu marca.



Glosario

Ingredientes Clave 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.

Matcha: aunque no es árabe, su tono vibrante y elegante lo hace perfecto para fusiones de lujo.

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

Nueces y almendras: base de la repostería árabe tradicional.





Glosario

Ingredientes Clave 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.

Pétalos de rosa: ingrediente floral clásico del Medio Oriente.

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.

Toques dorados: sello visual del estilo Dubai viral.

