

45 RECETAS

CHOCOLATE DUBAI

*Para Paladares
Exigentes*



RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI

45 Recetas Chocolate Dubai



RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI

recetaschocolatedubai.com

Módulo 3
Barritas y Snacks Árabes



Bark de Chocolate Árabe

(láminas de chocolate con frutos secos)

31

Ingredientes:

- 250 g de chocolate negro premium
- 50 g de pistaches
- 40 g de almendras
- 20 g de dátiles secos en trocitos
- 1 cdta de agua de azahar o rosas (opcional)
- Sal rosa del Himalaya (una pizca)



Modo de Preparar:

1. Derrite y temple el chocolate.
2. Agrega unas gotas de agua de azahar o rosas para el toque árabe.
3. Vierte el chocolate sobre una bandeja con papel encerado formando una capa fina.
4. Espolvorea pistaches, almendras, dátiles y una pizca de sal rosa.
5. Deja enfriar y rompe en trozos irregulares tipo snack bar.



Granola Árabe con Chocolate y Dátil

32

Ingredientes:

- 200 g de avena en hojuelas
- 50 g de almendras fileteadas
- 50 g de pistaches troceados
- 40 g de dátiles picados
- 3 cdas de miel de dátil o miel de abeja
- 2 cdas de aceite de coco
- 100 g de chocolate negro premium (derretido)



Modo de Preparar:

1. Mezcla la avena, almendras, pistaches y dátiles.
2. Agrega miel y aceite de coco; hornea 15 min a 180 °C hasta que esté dorada.
3. Deja enfriar y rocía con chocolate derretido en hilos finos.
4. Espera a que endurezca y guarda en frascos.

Tips:

- ☛ Ideal como snack saludable de lujo o para acompañar yogurt.

Palitos de Higo y Chocolate

33

Ingredientes:

- 6 higos secos grandes
- 150 g de chocolate negro premium
- 2 cdas de semillas de sésamo tostado
- 1 pizca de sal rosa del Himalaya



Modo de Preparar:

1. Parte los higos por la mitad y colócalos en forma de palitos.
2. Derrite y temple el chocolate.
3. Baña los higos en chocolate y espolvorea semillas de sésamo y sal rosa.
4. Deja enfriar en bandeja con papel encerado.

Tips:

- ☛ Snack energético y exótico, con un contraste dulce-salado espectacular.

Chips de Nuez con Chocolate y Oro

Ingredientes:

- 150 g de nueces pecanas o de Castilla
- 2 cdas de miel ligera
- 1 cdta de canela en polvo
- 120 g de chocolate negro premium
- Hojuelas de oro comestible (decoración)

Modo de Preparar:

1. Mezcla las nueces con miel y canela, tuéstalas 10 min en horno a 170 °C.
2. Derrite y temple el chocolate.
3. Sumerge parcialmente las nueces en chocolate.
4. Coloca en papel encerado, decora con hojuelas de oro y deja enfriar.

Tips:

- ☛ Crocantes, lujosas y perfectas para acompañar un café árabe o té.



Mini Barritas Dubai con Pistacho Verde y Frambuesa Rosa

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco
- 2 cdas de pistachos triturados
- 2 cdas de frambuesa liofilizada troceada
- Moldes pequeños de barritas o mini tabletas



Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate blanco lentamente, sin sobrecalentar.
2. Vierte en moldes de mini barritas hasta la mitad.
3. Espolvorea encima frambuesas liofilizadas y pistachos.
4. Termina de rellenar con chocolate si deseas que queden dentro o deja visibles si buscas acabado decorativo.
5. Golpea ligeramente el molde para eliminar burbujas.
6. Lleva al refrigerador 15–20 minutos.
7. Desmolda.

Tips:

Usa frambuesa liofilizada (no deshidratada) para que conserve textura ligera y no humedezca el chocolate. Si deseas más brillo, puedes templar el chocolate blanco o usar manteca de cacao refinada. Presenta en bandejas acrílicas o cajitas transparentes para resaltar colores.

Mini Barritas de Chocolate con Crocante de Kadayif y Caramelo de Dátil

Ingredientes:

- 200 g de chocolate con leche
- 1 taza de kadayif (masa filo en hebras)
- 2 cdas de mantequilla
- 4 dátiles picados
- 2 cdas de crema de leche
- 1 cdta de miel o jarabe de dátil



Modo de Preparar:

1. Tuesta el kadayif con mantequilla hasta que quede dorado y crujiente. Reserva.
2. Para el caramelo: mezcla los dátiles, crema y miel en una sartén y cocina a fuego bajo hasta que espese.
3. Derrite el chocolate y vierte una capa fina en moldes tipo barritas.
4. Agrega una capa de caramelo y una capa de kadayif.
5. Cubre con más chocolate y refrigera hasta que endurezca.
6. Desmolda y decora con líneas de chocolate y un poco más de kadayif si deseas

Tips:

Perfectas para vender como snacks elegantes o para incluir en cajas mixtas con distintas texturas.

Barra Estilo Dubai con Crocante de Pistacho

Ingredientes:

- 300 g de chocolate con leche o chocolate oscuro (de buena cobertura)
- 1/3 taza de pistachos tostados y troceados
- 1/4 taza de nueces picadas
- 1 cda de manteca de cacao o aceite neutro (opcional, para mayor brillo)
- Opcional: polvo dorado comestible o escamas doradas

Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate con cuidado y añade manteca de cacao si deseas un acabado más brillante.
2. Incorpora la mitad de los pistachos y nueces al chocolate derretido.
3. Vierte la mezcla en un molde rectangular para tabletas.
4. Espolvorea el resto de pistacho y nuez por encima, presionando suavemente.
5. Añade polvo dorado o escamas si quieres efecto boutique.
6. Refrigera por 15–20 minutos.
7. Desmolda con cuidado.

Tips:

Tostar ligeramente los frutos secos realza el aroma y mejora la textura final. Si deseas corte limpio y profesional, desmolda cuando la tableta esté completamente fría y firme. Puedes hacer divisiones en el molde para dar apariencia de mini lingotes



Dátiles Rellenos con Chocolate Dubai y Pistache Dorado

Ingredientes:

- 12 dátiles Medjool (grandes y suaves)
- 100 g de chocolate negro premium (70% cacao o más)
- 40 g de pistaches (tostados y picados)
- Hojuelas de oro comestible (opcional, para decorar)



Modo de Preparar:

1. Deshuesa los dátiles con cuidado.
2. Derrite el chocolate al baño maría o en microondas.
3. Rellena cada dátil con pistaches.
4. Báñalos con chocolate y coloca sobre papel encerado.
5. Decora con hojuelas de oro comestible y deja enfriar en refrigerador hasta que endurezca.

Tips:

- ☛ Snack ideal como bocado premium para eventos o regalos gourmet.