

**45 RECETAS**

**CHOCOLATE DUBAI**

*Para Paladares  
Exigentes*



RECETAS  
CHOCOLATE  
DUBAI

# 45 Recetas Chocolate Dubai



[recetaschocolatedubai.com](http://recetaschocolatedubai.com)

*Módulo 4*  
*Postres Fríos & Cuchareables Dubai*

# Mousse de Chocolate Dubái con Toque Dorado

39

## Ingredientes:

- 200 g de Chocolate Dubái (con notas de especias y ligero amargor)
- 3 huevos (separar claras y yemas)
- 50 g de azúcar
- 250 ml de crema para batir bien fría
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Láminas de oro comestible o polvo dorado para decorar



## Modo de Preparar:

1. Derretir el chocolate Dubái a baño maría o en microondas en intervalos de 30 segundos. Dejar entibiar.
2. Batir las yemas con el azúcar hasta que se tornen cremosas y claras.
3. Añadir el chocolate derretido a las yemas e integrar bien.
4. Batir la crema hasta punto medio (ni muy líquida ni chantilly firme).
5. Incorporar suavemente a la mezcla de chocolate.
6. Batir las claras a punto de nieve y añadirlas en movimientos envolventes.
7. Verter en copas y refrigerar mínimo 4 horas.
8. Decorar con oro comestible o polvo dorado antes de servir.

## Tips:

Para que el mousse tenga una textura extra sedosa, asegúrate de que el chocolate esté tibio (no caliente) al mezclarlo con las yemas; si está muy caliente, las cocinará.

# Helado de Chocolate con Dátil Medjool y Pistacho

## Ingredientes:

- 400 ml de crema para batir (mínimo 35% grasa)
- 1 lata de leche condensada (aprox. 395 g)
- 150 g de chocolate oscuro (derretido y templado)
- 6 dátiles Medjool picados en cubitos
- 1/3 taza de pistachos tostados troceados
- 1 cdta de esencia de vainilla o agua de azahar (opcional)



## Modo de Preparar:

1. Bate la crema hasta que esté semimontada (textura firme pero no muy dura).
2. Incorpora la leche condensada y mezcla con movimientos envolventes.
3. Añade el chocolate derretido poco a poco, integrando suavemente.
4. Agrega los dátiles picados, los pistachos y la vainilla o agua de azahar si usas.
5. Vierte en un recipiente hermético o molde para helado.
6. Congela por al menos 6 horas.
7. Sirve con pistachos encima o chocolate rallado.

## Tips:

Asegúrate de cortar los dátiles en cubitos muy pequeños para que no se congelen como bloques. Puedes añadir hilos de chocolate derretido en la mezcla antes de congelar para un efecto “ripple”. Sirve en copas doradas o vasos pequeños transparentes para resaltar los colores.

# Parfait de Chocolate Dubái y Pistache

41

## Ingredientes:

- 150 g de Chocolate Dubái
- 200 ml de crema para batir fría
- 150 g de yogurt griego natural
- 2 cucharadas de miel de dátiles (o miel normal)
- 100 g de pistaches troceados
- Galletas tipo digestive o María trituradas (80 g)
- 40 g de mantequilla derretida



## Modo de Preparar:

1. Mezclar las galletas trituradas con mantequilla derretida y colocarlas como base en vasitos individuales.
2. Derretir el chocolate Dubái y dejar entibiar.
3. Batir la crema hasta medio punto, luego incorporar el yogurt griego y la miel.
4. Añadir el chocolate fundido a la mezcla y batir hasta integrar.
5. Colocar una capa de la crema de chocolate sobre la base de galleta, espolvorear pistaches, y repetir hasta llenar el vaso.
6. Refrigerar al menos 3 horas.
7. Decorar con trocitos de pistache y ralladura de chocolate.

## Tips:

Tuesta ligeramente los pistaches antes de usarlos, esto potencia su sabor y crea un contraste espectacular con la suavidad del chocolate Dubái.

# Cheesecake Frío de Chocolate Dubái y Rosa

42

## Ingredientes:

- 200 g de galletas tipo digestive o maría
- 80 g de mantequilla derretida
- 250 g de Chocolate Dubái
- 300 g de queso crema a temperatura ambiente
- 200 ml de crema para batir fría
- 100 g de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de rosa (o agua de rosas natural)
- Pétalos de rosa comestibles para decorar



## Modo de Preparar:

1. Tritura las galletas y mézclalas con la mantequilla derretida. Forra la base de un molde desmontable y refrigera 20 minutos.
2. Derrite el chocolate Dubái a baño maría o microondas y deja entibiar.
3. Bate el queso crema con el azúcar glass hasta que quede cremoso.
4. Añade el chocolate derretido y la esencia de rosa.
5. Monta la crema para batir y agrega suavemente a la mezcla.
6. Vierte sobre la base de galleta y refrigera mínimo 6 horas (mejor de un día para otro).
7. Decora con pétalos de rosa comestibles y ralladura de chocolate.

## Tips:

Si quieres una textura más firme y estilo semifrío, puedes añadir 5 g de gelatina sin sabor disuelta en 3 cucharadas de agua caliente a la mezcla antes de refrigerar.

# *Copa Dúo de Mousse Blanco y Oscuro con Pistacho y Velo de Rosa*

## *Ingredientes:*

- 150 g de chocolate blanco
- 150 g de chocolate oscuro
- 300 ml de crema de leche (dividida)
- 1 cdta de agua de rosas
- 1/4 taza de pistacho molido
- Pétalos de rosa para decorar



## *Modo de Preparar:*

1. Derrite el chocolate blanco con 150 ml de crema y mezcla con agua de rosas. Deja enfriar y monta ligeramente.
2. Haz lo mismo con el chocolate oscuro y los 150 ml restantes de crema.
3. En vasos transparentes, coloca capas alternadas de mousse blanco y oscuro.
4. Decora con pistacho molido y pétalos de rosa.
5. Refrigerera al menos 2 horas antes de servir.

## *Tips:*

Presenta en copas transparentes individuales para brunchs, catering o venta en vitrinas frías.

# Frappé de Chocolate Dubái y Cardamomo

44

## Ingredientes:

- 150 g de Chocolate Dubái
- 200 ml de leche fría entera o vegetal
- 100 ml de crema para batir
- 1 cucharadita de cardamomo molido (fresco mejor)
- 2 cucharadas de azúcar mascabado (opcional)
- 1 taza de hielo en cubos
- Oro comestible o cacao en polvo para decorar



## Modo de Preparar:

1. Derrite el chocolate Dubái y deja entibiar.
2. Licúa el chocolate, la leche fría, el cardamomo, el azúcar y el hielo hasta obtener un frappé cremoso.
3. Sirve en vasos altos.
4. Bate la crema hasta medio punto y colócala encima como topping.
5. Decora con cacao en polvo o un toque de oro comestible.

## Tips:

Para un sabor más intenso y gourmet, infusiona la leche con cardamomo calentándola suavemente con las semillas antes de enfriar y usar en el frappé.

# Helado de Chocolate con Cardamomo y Pistacho Caramelizado

## Ingredientes:

- 400 ml de crema de leche
- 200 ml de leche entera
- 150 g de chocolate negro picado
- 3 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cdta de cardamomo molido
- 1/2 taza de pistachos caramelizados picados



## Modo de Preparar:

1. Calienta la leche y la crema en una olla hasta que empiece a hervir. Retira del fuego.
2. En otro bol, bate las yemas con el azúcar hasta que estén espesas y claras.
3. Agrega poco a poco la mezcla caliente a las yemas sin dejar de batir (templado).
4. Vierte todo de nuevo en la olla y cocina a fuego bajo, revolviendo, hasta que espese como una natilla.
5. Retira del fuego y añade el chocolate picado y el cardamomo. Mezcla hasta que se derrita.
6. Deja enfriar por completo y congela en máquina de helado o en el congelador (batiendo cada 30 min por 3 horas).
7. Añade los pistachos caramelizados justo antes de servir o al final del proceso de batido

## Tips:

Sirve en copas de vidrio con más pistachos encima y una hojita de menta. Ideal para brunchs de lujo o postre frío gourmet.



## *Agradecimiento*

No imaginas la alegría que me da saber que has recorrido cada receta, cada idea y cada inspiración con el mismo cariño con el que este ebook fue creado.

Hoy no solo cuentas con 45 maneras de preparar chocolate Dubái.

Hoy tienes también nuevas razones para confiar en ti, para experimentar, equivocarte, aprender... y brillar.

Además hoy tienes una nueva manera de emprender desde casa o de llevar a otro nivel tu negocio actual de repostería o chocolatería.

Si hay algo que deseo que te lleves de aquí es esto:

Tu talento tiene valor. Tu pasión merece un lugar. Y tus sueños... saben a chocolate.

Gracias por confiar, por crear y por atreverte.

Este es apenas el inicio de todo lo que eres capaz de lograr.

Con gratitud infinita.

[recetaschocolatedubai.com](http://recetaschocolatedubai.com)

