



# Dubai style Chocolate

2 moules cabosse

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



la fabrique®

L'INGRÉDIENT CRÉATION

# Insert pistache

---

## 300gr pure pâte de pistache Sicile La Fabrique

120gr Kadaïf

80gr Beurre noisette

40gr Miel

4 pincées Fleur de sel

100gr Chocolat au lait

Émietter le Kadaïf puis faire fondre le beurre noisette avec le miel.

Mélanger ensemble le Kadaïf, et le mélange beurre noisette/miel, afin de bien enrober le Kadaïf.

Enfourner sur plaque dans un four chaud à 160°C, 12min, de manière à ce que le Kadaïf soit bien doré et croustillant. Laisser refroidir avant utilisation.

Mélanger ensemble la pâte de pistache et la couverture lait fondu, avec la fleur de sel et le Kadaïf doré/croustillant.

Filmer au contact et conserver au frais le temps du montage

# Coque de chocolat

---

## 300gr Chocolat au lait 42% au point

Mouler le moule cabosse avec la couverture au lait à point, à raison de minimum deux couches fines. Laisser cristalliser

# Montage et finition

---

Déposer une belle épaisseur d'insert pistache/Kadaïf, à l'intérieur du moule. Recouvrir d'une couche de chocolat afin "d'imperméabiliser" l'insert puis laisser cristalliser.

### Note :

- Vous pouvez y ajouter quelques éclats de pistaches torréfiées
- Vous pouvez remplacer la pâte de pistache par une pâte de noix de pécan
- Préférez un miel solide
- Préférez une couverture lait, tirant vers le noir pour éviter l'apport de sucre et être plus dans la tendance actuelle