

YOUR FIRST

Dubai Chocolate

- DE** DUBAI-SCHOKOLADE – ANLEITUNG
- EN** DUBAI CHOCOLATE – INSTRUCTIONS
- FR** CHOCOLAT DE DUBAÏ – INSTRUCTIONS
- ES** CHOCOLATE DE DUBÁI – INSTRUCCIONES
- IT** CIOCCOLATO DI DUBAI – ISTRUZIONI
- PL** INSTRUKCJA CZEKOLADA DUBAJSKA



STEP 1

DE Bereiten Sie einen kleinen Topf mit Wasser vor und setzen Sie eine Schmelzschale darauf, sodass sie keinen direkten Kontakt mit dem Wasser hat. Legen Sie anschließend die Schokolade in die Schmelzschale (ca. 150 g) und lassen Sie sie im Wasserbad schmelzen.

EN Prepare a small pot with water and place a melting bowl on top, ensuring it does not come into direct contact with the water. Next, place the chocolate (approx. 150 g) into the melting bowl and melt it using the double-boiler method.

FR Préparez une petite casserole avec de l'eau et placez un bol de fonte dessus, en veillant à ce qu'il ne soit pas en contact direct avec l'eau. Ajoutez ensuite le chocolat (environ 150 g) dans le bol et faites-le fondre au bain-marie.

ES Prepara una cacerola pequeña con agua y coloca un recipiente para derretir encima, asegurándote de que no tenga contacto directo con el agua. Luego, coloca el chocolate (aprox. 150 g) en el recipiente y derrítelo al baño maría.

IT Prepara una piccola pentola con acqua e posiziona sopra una ciotola per sciogliere il cioccolato, assicurandoti che non entri in contatto diretto con l'acqua. Poi, metti il cioccolato (circa 150 g) nella ciotola e fallo sciogliere a bagnomaria.

PL Przygotuj niewielki garnek z wodą i umieść na nim topielnik tak, aby nie miał kontaktu z wodą. Następnie umieść czekoladę w topielniku (ok. 150 g) i poddaj kąpieli wodnej.



Temperieren der Schokolade:

Um die Schokolade richtig zu temperieren, empfehlen wir, zunächst $\frac{1}{4}$ der Gesamtmenge im Wasserbad zu schmelzen und das verbleibende $\frac{3}{4}$ später hinzuzufügen. Achten Sie darauf, dass kein Tropfen Wasser in die Schokolade gelangt, da sie sonst weiße Flecken bekommt und nicht die gewünschte knackige Konsistenz hat.

Tempering the Chocolate:

To properly temper the chocolate, we recommend melting $\frac{1}{4}$ of the total amount in the double boiler, then adding the remaining $\frac{3}{4}$ later in the process. Also, make sure that no water comes into contact with the melted chocolate, as even a single drop can cause white streaks and affect its crispness.

Tempérage du chocolat :

Pour tempérer correctement le chocolat, nous recommandons de faire fondre $\frac{1}{4}$ de la quantité totale au bain-marie, puis d'ajouter le $\frac{3}{4}$ restant plus tard dans le processus. Assurez-vous également qu'aucune goutte d'eau ne pénètre dans le chocolat fondu, car cela pourrait provoquer des taches blanches et altérer sa texture croquante.

Templado del chocolate:

Para templar correctamente el chocolate, recomendamos derretir $\frac{1}{4}$ de la cantidad total al baño maría y añadir el $\frac{3}{4}$ restante más adelante en el proceso. Asegúrate también de que ni una sola gota de agua entre en contacto con el chocolate derretido, ya que podría provocar manchas blancas y afectar su textura crujiente.

Temperaggio del cioccolato:

Per temperare correttamente il cioccolato, si consiglia di sciogliere $\frac{1}{4}$ della quantità totale a bagnomaria e aggiungere il $\frac{3}{4}$ rimanente successivamente. Assicurati che neanche una goccia d'acqua entri in contatto con il cioccolato fuso, altrimenti potrebbe formare macchie bianche e perdere la sua consistenza croccante.

Temperowanie czekolady:

Aby dobrze zatemperować czekoladę zalecamy poddać kąpieli wodnej $\frac{1}{4}$ ilości czekolady, a kolejne $\frac{3}{4}$ dodać w późniejszym etapie. Pamiętaj również aby, do rozpuszczanej czekolady nie dostała się nawet kropla wody, ponieważ czekolada będzie miała białe przebarwienia i nie będzie odpowiednio chrupka.



STEP 2

DE Erwärmen Sie die Schokolade vorsichtig und rühren Sie sie gelegentlich um.

EN Gently heat the chocolate, stirring occasionally.

FR Chauffez délicatement le chocolat en remuant de temps en temps.

ES Calienta el chocolate suavemente, removiendo de vez en cuando.

IT Riscalda delicatamente il cioccolato, mescolando di tanto in tanto.

PL Podgrzewaj delikatnie czekoladę od czasu do czasu mieszając.



STEP 3

DE Überwachen Sie die Temperatur der Schokolade mit dem im Set enthaltenen Thermometer. Die Schokolade sollte eine Temperatur von 46 bis 49°C erreichen.

EN Monitor the chocolate's temperature using the thermometer included in the set. The chocolate should reach a temperature of 46 to 49°C.

FR Contrôlez la température du chocolat à l'aide du thermomètre fourni dans le kit. Le chocolat doit atteindre une température de 46 à 49°C.

ES Controla la temperatura del chocolate con el termómetro incluido en el kit. El chocolate debe alcanzar una temperatura de 46 a 49°C.

IT Controlla la temperatura del cioccolato con il termometro incluso nel kit. Il cioccolato deve raggiungere una temperatura di 46–49°C.

PL Kontroluj temperaturę czekolady za pomocą termometra dołączonego do zestawu. Czekolada powinna osiągnąć temperaturę od 46 do 49°C.



STEP 4

DE Nehmen Sie die Schmelzschale vom Topf und lassen Sie die Schokolade abkühlen, dabei gelegentlich umrühren. Sobald die Temperatur sinkt, geben Sie nach und nach die restliche Schokolade (ca. 50 g) hinzu und rühren Sie kräftig, bis die Schokolade 27°C erreicht.

EN Remove the melting bowl from the pot and allow the chocolate to cool, stirring occasionally. Once the temperature drops, gradually add the remaining chocolate (approx. 50 g) and stir vigorously until it reaches 27°C.

FR Retirez le bol du bain-marie et laissez refroidir le chocolat en remuant de temps en temps. Lorsque la température baisse, ajoutez progressivement le reste du chocolat (environ 50 g) et mélangez énergiquement jusqu'à atteindre 27°C.

ES Retira el recipiente del baño maría y deja que el chocolate se enfríe, removiendo de vez en cuando. Cuando la temperatura baje, añade gradualmente el resto del chocolate (aprox. 50 g) y mezcla enérgicamente hasta que alcance los 27°C.

IT Rimuovi la ciotola dal bagnomaria e lascia raffreddare il cioccolato, mescolando di tanto in tanto. Quando la temperatura scende, aggiungi gradualmente il cioccolato rimanente (circa 50 g) e mescola energicamente fino a raggiungere 27°C.

PL Zdejmij topielnik z garnka i odstaw czekoladę do schłodzenia od czasu do czasu mieszając. Gdy temperatura czekolady spadnie, etapami dosypuj pozostałą część czekolady (ok. 50 g) i energicznie mieszaj, aż do momentu osiągnięcia temperatury 27°C.



STEP 5

DE Um den Temperiervorgang abzuschließen, erwärmen Sie die Schokolade erneut vorsichtig – jedoch nur bis 30°C.

EN To complete the tempering process, gently reheat the chocolate, but only up to 30°C.

FR Pour terminer le tempérage, réchauffez délicatement le chocolat, mais seulement jusqu'à 30°C.

ES Para finalizar el proceso de templado, calienta el chocolate nuevamente con cuidado, pero solo hasta 30°C.

IT Per completare il processo di temperaggio, riscalda delicatamente il cioccolato ancora una volta, ma solo fino a 30°C.

PL Aby zakończyć proces temperowania czekolady, należy ją jeszcze raz delikatnie podgrzać, ale jedynie do 30°C.



STEP 6

DE Jetzt können Sie testen, ob Ihre Schokolade richtig temperiert ist. Verteilen Sie eine kleine Menge Schokolade mit einer Spachtel auf Backpapier oder Pergament. Wenn die Schokolade innerhalb von 5 Minuten fest wird und glänzt, ist sie korrekt temperiert. Falls nicht, wiederholen Sie die vorherigen Schritte.

EN Now you can test if your chocolate is properly tempered. Spread a small amount of chocolate onto baking paper or parchment paper using a spatula. If the chocolate sets within 5 minutes and has a glossy finish, it has been tempered correctly. If not, repeat the previous steps.

FR Vous pouvez maintenant vérifier si votre chocolat est bien tempéré. Étalez une petite quantité de chocolat sur du papier cuisson ou du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule. Si, au bout de 5 minutes, le chocolat est figé et brillant, il est correctement tempéré. Sinon, répétez les étapes précédentes.

ES Ahora puedes comprobar si tu chocolate está bien templado. Extiende una pequeña cantidad sobre papel de hornear o pergamino con una espátula. Si, en 5 minutos, el chocolate se endurece y tiene un acabado brillante, significa que está bien templado. Si no es así, repite los pasos anteriores.

IT Ora puoi verificare se il cioccolato è stato temperato correttamente. Distribiscine una piccola quantità su carta da forno o pergamena con una spatola. Se, entro 5 minuti, il cioccolato si indurisce e diventa lucido, significa che è stato temperato correttamente. Se non è così, ripeti i passaggi precedenti.

PL Teraz możesz sprawdzić czy Twoja czekolada jest dobrze zatemperowana. Nanieś niewielką ilość czekolady na papier do pieczenia lub pergamin za pomocą szpatułki. Jeżeli w przeciągu 5 minut Twoja czekolada zastygła i jest błyszcząca to znaczy, że jest dobrze zatemperowana. Jeżeli jednak tak się nie stało powtórz powyższe kroki od nowa.



STEP 7

DE Stellen Sie sicher, dass die Form trocken und sauber ist. Gießen Sie eine dünne Schicht Schokolade in die Form und verteilen Sie sie gleichmäßig mit einem Silikonpinsel am Boden und an den Seiten. Anschließend die Form in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade fest wird. (Achten Sie darauf, dass die Schicht nicht zu dünn ist.)

EN Ensure that the mold is dry and clean. Pour a thin layer of chocolate into the mold and spread it evenly across the bottom and sides using a silicone brush. Then, place the mold in the refrigerator to allow the chocolate to harden. (Make sure the chocolate layer is not too thin.)

FR Assurez-vous que le moule est sec et propre. Versez une fine couche de chocolat dans le moule et répartissez-le uniformément sur le fond et les côtés à l'aide d'un pinceau en silicone. Ensuite, placez le moule au réfrigérateur pour que le chocolat durcisse. (Veillez à ce que la couche de chocolat ne soit pas trop fine.)

ES Asegúrate de que el molde esté seco y limpio. Vierte una capa fina de chocolate en el molde y extiéndelo uniformemente en el fondo y los lados con un pincel de silicona. Luego, coloca el molde en el refrigerador para que el chocolate se endurezca. (Asegúrate de que la capa de chocolate no sea demasiado fina.)

IT Assicurate che lo stampo sia asciutto e pulito. Versa un sottile strato di cioccolato nello stampo e distribiscilo uniformemente sul fondo e sui lati con un pennello in silicone. Quindi, metti lo stampo in frigorifero per far indurire il cioccolato. (Assicurate che lo strato di cioccolato non sia troppo sottile.)

PL Upewnij się, że foremka jest sucha i czysta. Wlej cienką warstwę czekolady do foremki i rozprosz ją równomiernie silikonowym pędzelkiem po dnie i bokach foremki. Następnie wstaw do lodówki, aby czekolada stwardniała. (Pamiętaj, aby warstwa czekolady nie była zbyt cienka.)



STEP 8

- DE** 200 g Pistaziencreme mit Kadayif-Teig vermengen und gut durchmischen. Wir empfehlen, ca. 50 g Kadayif-Teig hinzuzufügen.
- EN** Mix 200 g of pistachio cream with kadayif dough and stir thoroughly. We recommend adding approximately 50 g of kadayif dough.
- FR** Mélangez 200 g de crème de pistache avec de la pâte kadayif et remuez bien. Nous recommandons d'ajouter environ 50 g de pâte kadayif.
- ES** Mezcla 200 g de crema de pistacho con masa kadayif y remueve bien. Se recomienda añadir aproximadamente 50 g de masa kadayif.
- IT** Mescola 200 g di crema al pistacchio con pasta kadayif e mescola bene. Si consiglia di aggiungere circa 50 g di pasta kadayif.
- PL** 200 g kremu pistacjowego połącz z ciastem kadayif i dokładnie wymieszaj. Zalecamy dodać ok. 50 g ciasta kadayif.



STEP 9

- DE** Nehmen Sie die Form aus dem Kühlschrank und füllen Sie sie mit der vorbereiteten Füllung.
- EN** Remove the mold from the refrigerator and fill it with the prepared filling.
- FR** Retirez le moule du réfrigérateur et remplissez-le avec la garniture préparée.
- ES** Saca el molde del refrigerador y rellénalo con la mezcla preparada.
- IT** ogli lo stampo dal frigorifero e riempilo con il ripieno preparato.
- PL** Wyjmij foremkę z lodówki i wypełnij ją gotowym nadzieniem.



STEP 10

DE Bereiten Sie die restlichen 100 g Schokolade wie zuvor beschrieben zu. Gießen Sie sie anschließend über die Füllung, sodass diese vollständig bedeckt ist. Glätten Sie die Oberfläche mit einer Spachtel.

EN Prepare the remaining 100 g of chocolate as in the previous steps. Then, pour the chocolate over the filling, ensuring it is completely covered. Smooth the surface with a spatula.

FR Préparez les 100 g de chocolat restants comme précédemment. Versez ensuite le chocolat sur la garniture pour la recouvrir complètement. Lissez la surface avec une spatule.

ES Prepara los 100 g de chocolate restantes como en los pasos anteriores. Luego, viértelo sobre el relleno hasta cubrirlo por completo. Alisa la superficie con una espátula.

IT Prepara i 100 g di cioccolato rimanenti come nei passaggi precedenti. Quindi, versalo sul ripieno fino a coprirlo completamente. Livella la superficie con una spatola.

PL Pozostałe 100g czekolady przygotuj jak w poprzednich krokach. Następnie wylej czekoladę tak, aby przykryła nadzienie. Wyrównaj na gładko powierzchnię szpatułką.



STEP 11

DE Ihr süßes Kunstwerk ist fast fertig! Lassen Sie die Schokolade im Kühlschrank vollständig aushärten. Nach dem Aushärten vorsichtig aus der Form lösen.

EN Your sweet creation is almost ready! Leave it in the refrigerator until it is fully set. Once set, carefully remove it from the mold.

FR Votre délicieuse création est presque prête ! Laissez le chocolat durcir complètement au réfrigérateur. Une fois solidifié, démoulez délicatement.

ES ¡Tu dulce creación está casi lista! Déjala en el refrigerador hasta que se endurezca por completo. Una vez solidificado, desmóldalo con cuidado.

IT La tua deliziosa creazione è quasi pronta! Lasciala in frigorifero fino a quando si sarà completamente solidificata. Una volta indurito, rimuovilo delicatamente dallo stampo.

PL Twoje słodkie dzieło jest już prawie gotowe! Pozostaw w lodówce do całkowitego zastygnięcia. Po zastygnięciu delikatnie wyjmij z foremki.



STEP 12

- DE** Möchtest du mehr Luxus? Verziere deine Schokolade mit goldenem Glitzer! Streue ihn darüber und verteile ihn mit einem Pinsel für einen besseren Effekt.
- EN** Want more luxury? Decorate your chocolate with golden glitter! Sprinkle it on top and spread it with a brush for a better effect.
- FR** Tu veux encore plus de luxe ? Décore ton chocolat avec des paillettes dorées ! Saupoudre-les sur le dessus et étale avec un pinceau pour un meilleur effet.
- ES** ¿Quieres más lujo? ¡Decora tu chocolate con purpurina dorada! Espolvóreala por encima y extiéndela con un pincel para un mejor efecto.
- IT** Vuoi più lusso? Decora il tuo cioccolato con glitter dorato! Cospargilo sopra e stendilo con un pennello per un effetto migliore.
- PL** Chcesz więcej luksusu? Udekoruj czekoladę złotym brokatem! Posyp go na wierzch i rozprowadź pędzelkiem dla lepszego efektu.



STEP 13

- DE** Tolle Arbeit! Jetzt einfach zurücklehnen und genießen. Guten Appetit!
- EN** Great job! Now sit back and enjoy. Bon appétit!
- FR** Félicitations ! Il ne vous reste plus qu'à déguster. Bon appétit !
- ES** ¡Gran trabajo! Ahora siéntate y disfruta. ¡Buen provecho!
- IT** Ottimo lavoro! Ora siediti e goditelo. Buon appetito!
- PL** Świetna robota! A teraz siadaj i zjadaj. Smacznego!



- DE** **ACHTUNG!**
Zur Verwendung unter Aufsicht von Erwachsenen.
- EN** **CAUTION!**
Use under adult supervision.
- FR** **ATTENTION !**
À utiliser sous la surveillance d'un adulte.
- ES** **¡ATENCIÓN!**
Utilizar bajo la supervisión de un adulto.
- IT** **NOTA BENE!**
Da utilizzare sotto la supervisione di un adulto.
- PL** **UWAGA!**
Do użytku pod nadzorem osoby dorosłej.

Producent:
DIBYS Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 17/19/133
02-663 Warszawa
Polska

hello@dibys.eu
www.dibys.eu

