

El fenómeno del chocolate Dubai

Desde su lanzamiento en 2021, se viene haciendo cada vez más popular en redes sociales.

El hoy famoso chocolate Dubai, que conquista paladares en todo el mundo, consiste en una tableta de chocolate, idealmente de leche, rellena de una capa de crema de pistacho, sazonada con masa *kataifi*, una pasta suave de hilos finos originaria de Grecia, que le brinda una crocancia única.

Nació en 2021, cuando la chef Sarah Hamounda, de origen británico-egipcio y con residencia en Dubái, lo puso a la venta en la Fix Dessert Chocolatier, franquicia que dirige hasta la actualidad. Tal ha sido su éxito, que se ha difundido en todo el mundo a través de las plataformas digitales, e incluso se han realizado competencias de su preparación y degustación.

Este chocolate es un reflejo del rescate gastronómico a través de recetas más elaboradas, y su éxito se debe en gran parte a la combinación de ingredientes tradicionales con presentaciones innovadoras y modernas.

Se le atribuyen beneficios nutricionales. "Al contar con un alto porcentaje de cacao, entre 55 y 80%, aporta flavonoides y antioxidantes asociados con la reducción del riesgo cardiovascular y la mejora de la circulación sanguínea", explica el banquetero Juan José García-Huidobro.

Pero a pesar de sus nutrientes, contiene azúcares y grasas saludables que elevan su aporte calórico. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda no superar el 10% de la ingesta calórica diaria en azúcares libres, por lo que un consumo promedio de 20 gramos de este chocolate sería lo recomendable.



Combina sabores y aromas orientales con un chocolate de alta calidad.

INNOVÓ Y ACERTÓ