



RAINBOW BAR: BLU

PRALINA EXTRALARGE CON DOPIO RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%
BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

Q.B. Spruzzare lo stampo di polycarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao blu
Q.B. temperato a 28°C.
Ripulire lo stampo dagli eccessi e realizzare una camicia di cioccolato usando SINFONIA FONDENTE 56% temperato, ripulire le bave e far cristallizzare.

GELATINA ALLA FRUTTA E ALLE SPEZIE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO
SUCCO DI LIMONE
FIORI DI LAVANDA ESSICCATI
ROYAL JELLY

PREPARAZIONE

g 200 In microonde portare a leggera ebollizione il ROYAL JELLY, il succo di limone e la spezia, unire il
g 20 FRUTTIDOR e con l'ausilio di un frullatore a immersione emulsionare il tutto.
g 0,5 Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.
g 200 Porre in cristallizzatore.

GANACHE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA-TEMPERATURA AMBIENTE

FRUTTIDOR MIRTILLO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

- g 50 In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.
- g 50
- g 100 Colare la ganache alla temperatura di 28°C nello stampo lasciando solo un paio di mm dal bordo dello stampo, quindi porre a cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache chiudere la RAINBOW BAR con SINFONIA FONDENTE 56% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE