



RAINBOW BAR: BLU

Pralina extralarge con doppio 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

Q.B. cacao blu 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,
g 20 unire il 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%

g 50

g 50

g 100

PREPARAZIONE

In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.

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