



## RAINBOW BAR: GIALLO

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### Camicia esterna

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Spruzzare lo stampo di polycarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di

Q.B. cacao giallo temperato a 28°C.

Ripulire lo stampo dagli eccessi e realizzare una camicia di cioccolato usando SINFONIA BIANCO 34% temperato, ripulire le bave e far cristallizzare.

### GELATINA ALLA FRUTTA E ALLE SPEZIE

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

SUCCO DI LIMONE

PISTILLI DI ZAFFERANO

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 0,25 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.

FRUTTIDOR PERA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 70

g 30

g 100

### PREPARAZIONE

In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% 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 BIANCO 34% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE