



RAINBOW BAR: ROSSO

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 cacao rosso temperato a 28°C.

Q.B. 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 LAMPONE

SUCCO DI LIMONE

FOGLIE DI MENTA - TRITATE

ROYAL JELLY

PREPARAZIONE

g 200 In microonde portare a leggera ebollizione il ROYAL JELLY, il succo di limone e la spezia, unire il FRUTTIDOR e con l'ausilio di un frullatore a immersione emulsionare il tutto.

g 20 Refrigerare fino alla temperatura di 28°C, quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.

g 200 Porre in cristallizzatore.

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

FRUTTIDOR LAMPONE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 20

g 80

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