

RAINBOW BAR: BLU

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di 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

200g In microonde portare a leggera ebollizione il ROYAL JELLY, il succo di

20g limone e la spezia, unire il FRUTTIDOR e con l'ausilio di un frullatore a

0,5g immersione emulsionare il tutto.

Refrigerare fino alla temperatura di 28°C, quindi riempire per metà la

RAINBOW BAR.

Porre in cristallizzatore.

GANACHE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - liquida-temperatura ambiente <u>FRUTTIDOR MIRTILLO</u>
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% 50g 50g **Preparazione**

ln 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.