



RAINBOW BAR: BLU

chef Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

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

GANACHE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - liquida-temperatura ambiente

FRUTTIDOR MIRTILLO

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

50g In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte
50g emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR,
100g 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.