



## RAINBOW BAR: VIOLA

chef Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

#### PREPARAZIONE

- qb Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a qb 18°C, con burro di cacao viola 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 FRUTTI DI BOSCO

succo di limone

glossa di aceto balsamico

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 immersione emulsionare il tutto.  
2g Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la 200g RAINBOW BAR.  
Porre in cristallizzatore.

## GANACHE ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

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

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### PREPARAZIONE

50g In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% 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 BIANCO 34% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.