

# **RAINBOW BAR: VIOLA**

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

### **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% BURRO DI CACAO

#### PREPARAZIONE

Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 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 glassa 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.

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 FRUTTI DI BOSCO</u> SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 50g 50g **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.