



RAINBOW BAR: ROSSO

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 18°C, con burro di cacao rosso temperato a 28°C.
qb 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

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.
2g 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.

FRUTTIDOR LAMPONE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

20g In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% a 45°C, a parte
80g 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.