

RAINBOW BAR: ROSSO

PRALINA EXTRALARGE CON DOPPIO RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	Q.B.	Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao rosso
BURRO DI CACAO	Q.B.	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		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE	g 200	In microonde portare a leggera ebollizione il ROYAL JELLY, il succo di limone e la spezia, unire il
SUCCO DI LIMONE	g 20	FRUTTIDOR e con l'ausilio di un frullatore a immersione emulsionare il tutto.
FOGLIE DI MENTA - TRITATE	g 2	Refrigerare fino alla temperatura di 28°C, quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.
ROYAL JELLY	g 200	Porre in cristallizzatore.



GANACHE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. g 20
FRUTTIDOR LAMPONE g 80
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% g 100

PREPARAZIONE

dello stampo, quindi porre a cristallizzare.

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

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache chiudere la RAINBOW BAR con SINFONIA BIANCO 34% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

