



RAINBOW BAR: ARANCIONE

PRALINA EXTRALARGE CON DOPIO RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
BURRO DI CACAO COLORATO

PREPARAZIONE

Q.B. Spruzzare lo stampo di polycarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao arancione temperato a 28°C.
Q.B. 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 SPEZIE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO
SUCCO DI LIMONE
PEPERONCINO DI CAYENNA
ROYAL JELLY

PREPARAZIONE

g 200 In microonde portare a leggera ebollizione il ROYAL JELLY, il succo di limone e la spezia, unire il
g 20 FRUTTIDOR e con l'ausilio di un frullatore a immersione emulsionare il tutto.
g 0.5 Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.
g 200 Porre in cristallizzatore.

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 100

g 100

PREPARAZIONE

In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% a 45°C, a parte emulsionare con un mini pimer il FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.

Colare la ganache, alla temperatura di 28°C, nello stampo lasciando solo un paio di mm, 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.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE