RAINBOW BAR: BLU

PRALINA EXTRALARGE CON DOPPIO RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	Q.B.
BURRO DI CACAO	Q.B.

PREPARAZIONE

Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao blu temperato a 28°C.

Ripulire lo stampo dagli eccessi e realizzare una camicia di cioccolato usando SINFONIA FONDENTE 56% temperato, ripulire le bave e far cristallizzare.

GELATINA ALLA FRUTTA E ALLE SPEZIE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	g 200
SUCCO DI LIMONE	g 20
FIORI DI LAVANDA ESSICCATI	g 0,5
ROYAL JELLY	g 200

PREPARAZIONE

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.

Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.

Porre in cristallizzatore.

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA-TEMPERATURA AMBIENTE	g 50
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 100

PREPARAZIONE

In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% 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 FONDENTE 56% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE