



RAINBOW BAR: VIOLA

PRALINA EXTRALARGE CON DOPPIO RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

Q.B. Spruzzare lo stampo di polycarbonato, 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

g 200 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.

g 2 Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.

g 200 Porre in cristallizzatore.

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA-TEMPERATURA AMBIENTE

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|---|
| g 50 | In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad |
| g 50 | immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache. |
| g 100 | 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.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE