



RAINBOW BAR: ROSSO

PRALINA EXTRALARGE CON DOPIO RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

- Q.B. Spruzzare lo stampo di polycarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao rosso 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 ALLE SPEZIE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
SUCCO DI LIMONE
FOGLIE DI MENTA - TRITATE
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 2 Refrigerare fino alla temperatura di 28°C, quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.
- g 200 Porre in cristallizzatore.

GANACHE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

FRUTTIDOR LAMPONE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

- g 20 In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.
- g 80
- 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