



## RAINBOW BAR: VIOLA

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 viola  
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

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  
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. - LIQUIDA-TEMPERATURA AMBIENTE

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

### PREPARAZIONE

- g 50 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 50
- 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