



## RAINBOW BAR: ROSSO

PRALINA EXTRALARGE CON DOPPIO 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

Q.B. rosso 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 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  
g 20 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.

## GANACHE ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 20
FRUTTIDOR LAMPONE	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 100

### PREPARAZIONE

In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% 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 BIANCO 34% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.

### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE