



# RAINBOW BAR: ARANCIONE

chef Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

burro di cacao colorato

### PREPARAZIONE

- qb Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C,
  - qb con burro di cacao arancione 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 SPEZIE

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

succo di limone

Peperoncino di Cayenna

ROYAL JELLY

### PREPARAZIONE

- 200g 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.
  - 200g Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.
- Porre in cristallizzatore.

## GANACHE ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### PREPARAZIONE

100g In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% a 45°C, a parte emulsionare

100g con un mini pimer il FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.

Colare la ganache, alla temperatura di 28°C, nello stampo lasciando solo un paio di mm, 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.