

RAINBOW BAR: ARANCIONE

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

burro di cacao colorato

PREPARAZIONE

Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, 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

_{0.5g} immersione emulsionare il tutto.

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% 100g

100g PREPARAZIONE

In microonde fondere SINFONIA BIANCO 34% a 45°c, a parte emulsionare 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.