

RAINBOW BAR: ARANCIONE

Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	qb
burro di cacao colorato	qb

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

FRUTTIDOR MANGO	200g
succo di limone	20g
Peperoncino di Cayenna	0.5g
ROYAL JELLY	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.
Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.
Porre in cristallizzatore.

GANACHE ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR ANANAS	100g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	100g

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache chiudere la RAINBOW BAR con SINFONIA BIANCO 34% temperato.
Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.