



# RAINBOW BAR: ARANCIONE

👤 Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

## CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
burro di cacao colorato

qb  
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

succo di limone

Peperoncino di Cayenna

ROYAL JELLY

200g  
20g  
0.5g  
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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

100g  
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.

## COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary  
made simple.