

RAINBOW BAR: BLU

Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	qb
BURRO DI CACAO	qb

Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao blu temperato a 28°C.
Ripulire lo stampo dagli eccessi e realizzare una camicia di cioccolato usando SINFONIA FONDENTE 56% temperato, ripulire le bave e far cristallizzare.

GELATINA ALLA FRUTTA E ALLE SPEZIE

FRUTTIDOR MIRTILLO	200g
succo di limone	20g
fiori di lavanda essiccati	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

panna 35% m.g. - liquida-temperatura ambiente	50g
FRUTTIDOR MIRTILLO	50g
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	100g

In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache chiudere la RAINBOW BAR con SINFONIA FONDENTE 56% temperato. Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.