



RAINBOW BAR: BLU

👤 Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 56%

BURRO DI CACAO

qb

qb

Spruzzare lo stampo di polycarbonato, 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

succo di limone

fiori di lavanda essiccati

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

panna 35% m.g. - liquida-temperatura ambiente

FRUTTIDOR MIRTILLO

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 56%

50g

50g

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.



Extraordinary
made simple.