



# RAINBOW BAR: VERDE

chef Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

BURRO DI CACAO

### PREPARAZIONE

qb Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao verde temperato a 28°C.  
Ripulire lo stampo dagli eccessi e realizzare una camicia di cioccolato usando SINFONIA LATTE 38% temperato, ripulire le bave e far cristallizzare.

## GELATINA ALLA FRUTTA E ALLE SPEZIE

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

succo di limone

rosmarino secco - tritato

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 immersione emulsionare il tutto.  
1g Refrigerare fino alla temperatura di 28°C , quindi riempire per metà la RAINBOW BAR.  
Porre in cristallizzatore.

## GANACHE ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

FRUTTIDOR MELA

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

### PREPARAZIONE

50g In microonde fondere SINFONIA LATTE 38% a 45°C, a parte

50g emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR,  
quindi realizzare una ganache.

100g Colare la ganache alla temperatura di 28°C nello stampo lasciando  
solo un paio di mm dal bordo dello stampo, quindi porre a cristallizzare.

## Composizione finale

---

Una volta solidificata la ganache chiudere la RAINBOW BAR con SINFONIA LATTE 38% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.