



# RAINBOW BAR: VERDE

👤 Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

## CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

BURRO DI CACAO

qb

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

FRUTTIDOR MELA

succo di limone

rosmarino secco - tritato

ROYAL JELLY

200g

20g

1g

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.

FRUTTIDOR MELA

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

50g

50g

100g

In microonde fondere SINFONIA LATTE 38% 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 LATTE 38% temperato.  
Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.



Extraordinary  
made simple.