



RAINBOW BAR: VERDE

👤 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
- qb 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
 - 20g limone e la spezia, unire il FRUTTIDOR e con l'ausilio di un frullatore a
 - 1g immersione emulsionare il tutto.
 - 200g 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,
100g 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.

Composizione finale

Una volta solidificata la ganache chiudere la RAINBOW BAR con SINFONIA LATTE 38% temperato.
Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.