

# **RAINBOW BAR: ROSA**

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

### **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% BURRO DI CACAO

#### PREPARAZIONE

Spruzzare lo stampo di policarbonato, precedentemente refrigerato a 18°C, con burro di cacao rosa 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 AMARENA succo di limone cannella in polvere 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

0,25g immersione emulsionare il tutto.

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 AMARENA
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

50g 50g **Preparazione** 

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

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.