



RAINBOW BAR: ROSA

👤 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 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

FRUTTIDOR AMARENA
succo di limone
cannella in polvere
ROYAL JELLY

200g
20g
0,25g
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 AMARENA
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.