

# RAINBOW BAR: ROSA

Livello avanzato

Pralina extralarge con doppio ripieno alla frutta

## CAMICIA ESTERNA

| | |
|---|---|
| SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% | qb |
| BURRO DI CACAO | 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 | 200g |
| succo di limone | 20g |
| cannella in polvere | 0,25g |
| ROYAL JELLY | 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. | 50g |
| FRUTTIDOR AMARENA | 50g |
| SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% | 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.

## COMPOSIZIONE FINALE

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