



GLASSE A SPECCHIO 2.0 (ricette di base)

Glassa a specchio x torte moderne

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



Ricetta base

INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA - (2)	g 132
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 250
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - IN ALTERNATIVA	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	g 250
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	g 250

PREPARAZIONE

E' possibile realizzare le glasse utilizzando qualsiasi tipo di cioccolato

COMPOSIZIONE FINALE

- Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare.
- Portare a 103°C acqua (1), zucchero e glucosio.
- Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
- Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo. La durata è di circa 7 giorni.
- Scaldare la glassa tra i 35-40 per poterla utilizzare.