

## **GLASSE A SPECCHIO 1.0 (RICETTE DI BASE)**

☐ Livello intermedio

Glasse ideali per la copertura di mousse e bavaresi.

## **Composizione finale**

- Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35-40°C e glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.



## **RICETTA CREATA DA:**

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE