

GLASSE A SPECCHIO 1.0 (RICETTE DI BASE)

Livello intermedio

Glasse ideali per la copertura di mousse e bavaresi.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

acqua	200g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	300g	Vedi sotto il processo di preparazione.
BLITZ	300g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

acqua	170g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	300g	Vedi sotto il processo di preparazione.
BLITZ	300g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

acqua	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	300g	Vedi sotto il processo di preparazione.
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 58%		
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 64%		
BLITZ	300g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34-38% E LACTEE CARAMEL

acqua	135g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34-38% e lactee caramel. Vedi sotto il processo di preparazione.
RENO CONCERTO LATTE 34%	300g	
In alternativa		
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%		
In alternativa		
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL		
BLITZ	225g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

acqua	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato alla gianduia fondente. Vedi sotto il processo di preparazione.
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	300g	
BLITZ	225g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

acqua	135g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia al latte. Vedi sotto il processo di preparazione.
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	300g	
BLITZ	225g	

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO E CIOCCOLATO BIANCO

acqua	100g	Formulazione bilanciata con nocciolato bianco o cioccolato bianco. Vedi sotto il processo di preparazione.
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	270g	
In alternativa		
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO		
In alternativa		
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%		
BLITZ	300g	

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.