



GLASSE A SPECCHIO 1.0 (RICETTE DI BASE)

👤 Livello intermedio

Glasse ideali per la copertura di mousse e bavaresi.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

INGREDIENTI

acqua
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

BLITZ

PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.
300g Vedi sotto il processo di preparazione.
300g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

INGREDIENTI

acqua
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BLITZ

PREPARAZIONE

170g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.
300g Vedi sotto il processo di preparazione.
300g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

acqua
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%
in alternativa
RENO CONCERTO FONDENTE 58%
in alternativa
RENO CONCERTO FONDENTE 64%
[BLITZ](#)

PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.
300g Vedi sotto il processo di preparazione.

300g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34-38% e LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

acqua
RENO CONCERTO LATTE 34%
in alternativa
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
in alternativa
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL
[BLITZ](#)

PREPARAZIONE

135g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34-38% e lactee caramel.
300g Vedi sotto il processo di preparazione.

225g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

acqua
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE
[BLITZ](#)

PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato alla gianduia fondente.
300g Vedi sotto il processo di preparazione.
225g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

acqua
[RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%](#)
[BLITZ](#)

PREPARAZIONE

135g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia al latte.
300g Vedi sotto il processo di preparazione.
225g

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO o CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

acqua
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
in alternativa
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
in alternativa
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%
BLITZ

PREPARAZIONE

100g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco o cioccolato bianco.
270g Vedi sotto il processo di preparazione.

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE