



GLASSE A SPECCHIO 1.0 (RICETTE DI BASE)

👤 Livello intermedio

Classe ideali per la copertura di mousse e bavaresi.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

acqua
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

76%

BLITZ

200g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

300g

Vedi sotto il processo di preparazione.

300g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

acqua
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

68%

BLITZ

170g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.

300g

Vedi sotto il processo di preparazione.

300g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

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

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34-38% E LACTEE CAMEL

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 CAMEL		
<u>BLITZ</u>	225g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

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

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

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



Extraordinary
made simple.

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%		
<u>BLITZ</u>	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.



Extraordinary
made simple.