

## **GLASSE A SPECCHIO 2.0 (RICETTE DI BASE)**

☐ Livello avanzato

Glassa a specchio x torte moderne

## Ricetta base

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
acqua - (1) 150g	E' possibile realizzare le glasse utilizzando qualsiasi tipo di cioccolato
gelatina 200 bloom in polvere o fogli 22g	
acqua - (2) 132g	
zucchero semolato 300g	
GLUCOSIO 300g	
latte condensato zuccherato 200g	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 250g	
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - in alternativa 250g	
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - in alternativa 250g	
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - in alternativa 250g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - in alternativa 250g	

## **Composizione finale**

- -Realizzare la massa di gelatina miscelado la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciadola 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.

