



GLASSE A SPECCHIO 2.0 (RICETTE DI BASE)

👤 Livello avanzato

Glassa a specchio x torte moderne

Ricetta base

INGREDIENTI

acqua - (1)
 gelatina 200 bloom in polvere o fogli
 acqua - (2)
 zucchero semolato
GLUCOSIO
 latte condensato zuccherato
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - in alternativa
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - in alternativa
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - in alternativa
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - in alternativa

PREPARAZIONE

150g E' possibile realizzare le glasse utilizzando qualsiasi tipo di cioccolato
 22g
 132g
 300g
 300g
 200g
 250g
 250g
 250g
 250g
 250g

Composizione finale

- Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciandola 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.
- Scaldare la glassa tra i 35-40 per poterla utilizzare.