



# 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

## Composizione finale

---

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