



# GLASSE A SPECCHIO 2.0

## (RICETTE DI BASE)

👤 Livello avanzato

Glassa a specchio x torte moderne

### RICETTA BASE

acqua - (1)	150g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g
acqua - (2)	132g
zucchero semolato	300g
<u>GLUCOSIO</u>	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

E' possibile realizzare le glasse utilizzando qualsiasi tipo di cioccolato

### 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.



Extraordinary  
made simple.