



GLASSE A SPECCHIO 2.0 (RICETTE DI BASE)

chef 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 NOCCIOOLATO 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 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.
- Scaldare la glassa tra i 35-40 per poterla utilizzare.