



# GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

👤 Livello intermedio

Glasse ideali per la copertura di mousse e bavaresi.

## GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CAMEL ORO

### Ingredienti

acqua

[SINFONIA CAMEL ORO](#)

[BLITZ](#)

### Preparazione

100g Formulazione bilanciata con cioccolato camel oro.

270g Vedi sotto il processo di preparazione.

300g

## Composizione finale

- Unire l'acqua e BLITZ e portare a leggera ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Per l'utilizzo scaldare la miscela a 45°C e glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.



RICETTA CREATA DA:

**Marco De Grada**

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore