



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

chef Livello intermedio

Glasse ideali per la copertura di mousse e bavaresi.

## GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CARAMEL ORO

### Ingredienti

acqua

SINFONIA CARAMEL ORO

BLITZ

### Preparazione

100g Formulazione bilanciata con cioccolato caramel 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