



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

👤 Livello intermedio

Glasse ideali per la copertura di mousse e bavaresi.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CAMEL ORO

acqua
SINFONIA CAMEL ORO
BLITZ

100g
270g
300g

Formulazione bilanciata con cioccolato caramel oro.
Vedi sotto il processo di preparazione.

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.



Extraordinary
made simple.