



# GLASSE A SPECCHIO 2.0 CON CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

👤 Livello avanzato

Glassa a specchio x torte moderne.



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## GLASSE A SPECCHIO 2.0 CON CAMEL ORO

acqua - (1)  
gelatina 200 bloom in polvere o fogli  
zucchero semolato  
GLUCOSIO  
latte scremato condensato zuccherato  
SINFONIA CAMEL ORO  
acqua - (2)

150g  
22g  
300g  
300g  
200g  
250g  
120g

- Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od in 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.