



GLASSE A SPECCHIO 2.0 CON CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

chef Livello avanzato

Glassa a specchio x torte moderne.

GLASSE A SPECCHIO 2.0 CON CARAMEL ORO

INGREDIENTI

acqua - (1)
gelatina 200 bloom in polvere o fogli
zucchero semolato

GLUCOSIO

latte scremato condensato zuccherato

SINFONIA CARAMEL ORO

acqua - (2)

PREPARAZIONE

150g -Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od in fogli
22g con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare.
300g -Portare a 103°C acqua (1), zucchero e glucosio.
300g -Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad
200g immersione.
250g -Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
120g -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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCHOLATIERE E PANIFICATORE