

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

Glassa a specchio x torte moderne.

Composizione finale

- -Realizzare la massa di gelatina miscelado 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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE