

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

## GLASSA A SPECCHIO X TORTE MODERNE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ E E







### **GLASSE A SPECCHIO 2.0 CON CARAMEL ORO**

#### INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE SCREMATO CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 250
ACQUA - (2)	g 120

#### **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 PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.

