GLASSE A SPECCHIO 2.0 (RICETTE DI BASE)

GLASSA A SPECCHIO X TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA BASE

INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA - (2)	g 132
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 250
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - IN ALTERNATIVA	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	g 250
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	g 250

PREPARAZIONE

E' possibile realizzare le glasse utilizzando qualsiasi tipo di cioccolato

COMPOSIZIONE FINALE

-Realizzare la massa di gelatina miscelado la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciadola 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.