



GLASSE A SPECCHIO 1.0 (ricette di base)

Glasse ideali per la copertura di mousse e bavaresi.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

ACQUA	g 200
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
BLITZ	g 300

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

ACQUA	g 170
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 300
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
BLITZ	g 300

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

ACQUA	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 300
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
BLITZ	g 300

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34-38% e LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

ACQUA	g 135
RENO CONCERTO LATTE 34%	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - IN ALTERNATIVA	
BLITZ	g 225

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

ACQUA	g 150
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 300
BLITZ	g 225

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

ACQUA	g 135
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 300
BLITZ	g 225

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO e CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 270
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA	
BLITZ	g 300

COMPOSIZIONE FINALE

- Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35-40°C e glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE