



## GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

Glasse ideali per la copertura di mousses e bavaresi.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CAMEL ORO

---

#### INGREDIENTI

|                    |       |
|--------------------|-------|
| ACQUA              | g 100 |
| SINFONIA CAMEL ORO | g 270 |
| BLITZ              | g 300 |

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Unire l'acqua e BLITZ 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 45°C e glassare delle mousses o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.



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.