



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

Glassa a specchio x torte moderne.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GLASSE A SPECCHIO 2.0 CON CAMEL 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 CAMEL ORO	g 250
ACQUA - (2)	g 120

COMPOSIZIONE FINALE

- Realizzare la massa di gelatina miscelando 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.