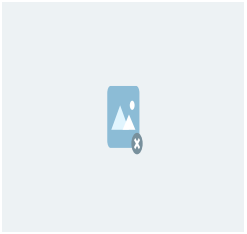

# GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

GLASSE IDEALI PER LA COPERTURA DI MOUSSE E BAVARESI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

## GLASSA A SPECCHIO 1.0 CON CARAMEL ORO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ACQUA | g 100 |
| SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL 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 mousse 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.