



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

GLASSE IDEALI PER LA COPERTURA DI MOUSSE E BAVARESÌ.

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 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.