



GLASSE A SPECCHIO 1.0 (RICETTE DI BASE)

GLASSE IDEALI PER LA COPERTURA DI MOUSSE E BAVARESÌ.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

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

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

ACQUA	g 170
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA 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 EXTRA FONDENTE 56%	g 300
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
BLITZ	g 300

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34-38% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

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

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

ACQUA	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 300
BLITZ	g 225

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

ACQUA	g 135
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 300
BLITZ	g 225

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 270
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - 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