



MIRROR GLAZE 2.0

🏠 Advanced level

Glaseado espejo para tartas modernas

RECETA BASE

agua - para masa de gelatina - tibia	150g
gelatina en polvo o láminas 200 bloom	22g
agua - para jarabe de azúcar	132g
azúcar fino	300g
GLUCOSA - para jarabe de azúcar	300g
leche condensada azucarada	200g
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA	
FONDENTE 56 %	250g
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA	
FONDENTE	250g
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %	250g
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO	
BIANCO	250g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %	250g

Es posible hacer los glaseados utilizando cualquier tipo de chocolate

COMPOSICIÓN FINAL

Mezcla la gelatina con el agua y deja reposar.
Lleva el agua, el azúcar y la glucosa a 103 °C.
Añade la masa de gelatina y leche condensada y mezcla.
Mientras se mezcla, añade el chocolate.
Conserva en la nevera hasta 7 días.
Calienta entre 35-40 °C antes de usar.



Extraordinary
made simple.