



# MOLHO ESPELHADO 2.0

👤 Advanced level

Molho espelhado para bolos modernos

## RECEITA BÁSICA

água - para massa de gelatina - morna	150g
gelatina em pó ou em folhas 200 bloom	22g
água - para xarope de açúcar	132g
açúcar refinado	300g
GLUCOSIO - para xarope de açúcar	300g
leite condensado	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

É possível fazer os esmaltes usando qualquer tipo de chocolate

## FINAL COMPOSITION

Misture a gelatina com a água e deixe descansar.

Leve água, açúcar e glicose a 103 °C.

Adicione a mistura de gelatina e o leite condensado e bata.

Enquanto mistura, adicione o chocolate.

Conserve na geladeira por até 7 dias.

Aqueça a uma temperatura entre 35 e 40 °C antes de usar.



Extraordinary  
made simple.