





Glassa morbida al cioccolato

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

GELATINA DI FRUTTA CHIARA 500 GR | PANNA LIQUIDA 250 GR
 CIOCCOLATO DA PASTICCERIA 250 GR
 AL 66% DI CACAO

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Gelatina chiara	500 gr	Riscaldare	 110°C	300 giri/min	5 min	Aperto	
2	Cioccolato Panna liquida	250 gr 250 gr	Incorporare	 110°C	300 giri/min	10 min	Aperto	Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Si può conservare in frigorifero in una scatola ermetica per 8 giorni.