



# RICETTARIO

## GLASSA360 SPECIAL DA COLARE

TIPO RICETTA: **GLASSA NEUTRA**

### **Ingredienti**

Glassa 360 Special: 1000 gr

### **Preparazione**

Portare a 80°C in microonde o sul fornellino. Prima di colarla su torte finte aspettare che la temperatura scenda a 55°C.

### **Resa**

Potrete ricoprire almeno tre torte di 20cm di diametro x 10cm di altezza.

### **Consigli**

La Glassa360 Special può essere ammorbidita con piccole quantità di acqua. Aggiungere 10 gr per volta fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### **Esempio di utilizzo**

E' particolarmente indicata per ricoprire basi di polistirolo

Si presta alla copertura di torte e biscotti, bianchi o colorati con qualsiasi tipo di colorante.

## TIPO RICETTA: PASTA DI ZUCCHERO

### Ingredienti

Glassa 360 Special:	300 gr
Zucchero a velo:	200 gr
CMC:	Da 0 a 2 gr

### Preparazione

Riscaldare la Glassa360 in pasta in un forno a microonde e aggiungere lo zucchero a velo. Impastare a mano o con la planetaria.

### Resa

Potrete ricoprire una torta di 20cm di diametro x 10cm di altezza.

### Caratteristiche

Obterrete una pasta di zucchero particolarmente elastica

## TIPO RICETTA: GLASSA AL CIOCCOLATO SEMPLICE

### Ingredienti

Glassa 360 Special:	100 gr
Acqua:	300 gr
Cioccolato:	450 gr

### Preparazione

Riscaldare la Glassa360 in pasta in un forno a microonde con l'acqua e portare a 85°C. Aspettare che la temperatura scenda a 70°C e aggiungere il cioccolato. Colare fredda

### Resa

Potrete ricoprire due torte di 20cm di diametro x 10cm di altezza.

### Caratteristiche

Obterrete una pasta di zucchero particolarmente elastica