

RICETTARIO

GLASSA360 in POLVERE

TIPO RICETTA: **GLASSA NEUTRA**

Ingredienti

Glassa 360: 100 gr
Acqua: 300 gr

Preparazione

Versare in un recipiente la glassa360 in polvere, aggiungere l'acqua e mescolare fino a che i due composti siano amalgamati. Portare a bollire in microonde o sul fornellino.

Resa

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

Consigli

Per una resa migliore è consigliato usare un mixer a immersione per miscelare le polveri.
Piu è bassa la temperatura di colata e piu sarà spessa la glassatura.

Esempio di utilizzo

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

TIPO RICETTA: GLASSA AL CIOCCOLATO SEMPLICE

Ingredienti

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

Preparazione

Versare in un recipiente la glassa 360 in polvere, aggiungere l'acqua e mescolare fino a che i due composti siano amalgamati. Portare a bollire in microonde o sul fornellino. Aspettare che la temperatura scenda a 70°C e aggiungere il cioccolato e miscelare.

Resa

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

Consigli

La glassa al diminuire della temperatura avrà una consistenza maggiore, quindi dovrà essere ammorbidita con piccole quantità d'acqua per volta, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Più è bassa la temperatura di colata e più sarà spessa la glassatura.

Esempio di utilizzo

Si presta alla copertura di torte e biscotti

TIPO RICETTA: GLASSA A SPECCHIO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Glassa 360: 100 gr
Acqua: 300 gr
Zucchero invertito: 500 gr
Pasta al cacao: 250 gr *MORELLINA*

Preparazione

Versare in un recipiente la glassa 360 in polvere, aggiungere l'acqua e mescolare fino a che i due composti siano amalgamati. Portare a bollire in microonde o sul fornellino. Appena raggiunta la temperatura aggiungere lo zucchero invertito e la pasta di cacao. Aspettare che la temperatura scenda al di sotto dei 30°C prima di colarla.

Resa

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

Consigli

Più è bassa la temperatura di colata e più sarà spessa la glassatura.
La Glassa inutilizzata può essere conservata per 7 giorni.

Esempio di utilizzo

Si presta alla copertura di torte e semifreddi conservati a temperatura negativa

TIPO RICETTA: GLASSA A SPECCHIO CON FRUTTA

Ingredienti

Glassa 360:	100 gr
Polpa di Frutta:	400 gr
Zucchero:	200 gr
Zucchero invertito:	100/250 gr

Preparazione

Versare in un recipiente la glassa360 in polvere, aggiungere la frutta frullata mescolare fino a che i composti siano amalgamati. Portare a bollore in microonde o sul fornellino. Quindi aggiungere lo zucchero invertito. Aspettare che la temperatura scenda al di sotto dei 30°c prima di glassare.

Resa

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

Consigli

Aggiungere lo zucchero invertito in maniera graduale in base alla consistenza desiderata tenendo conto che la quantità può variare in base al tipo di frutta utilizzato. Più è bassa la temperatura di colata e più sarà spessa la glassatura. La glassa inutilizzata può essere conservata per 7 giorni in frigo

Esempio di utilizzo

Si presta alla copertura di torte e semifreddi conservati a temperatura negativa

TIPO RICETTA: MONOPORZIONI E SEMIFREDDI (NEUTRA)

Ingredienti

Glassa 360:	100 gr
Acqua:	200 gr
Zucchero invertito:	200 gr

Preparazione

Versare in un recipiente la glassa360 in polvere, aggiungere l'acqua e lo zucchero invertito e mescolare fino a che i composti siano amalgamati. Portare a bollore in microonde o sul fornellino. Quindi aggiungere lo zucchero invertito. Aspettare che la temperatura scenda sotto i 30°c prima di glassare.

Resa

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

Consigli

La glassa inutilizzata può essere conservata in frigo per 7 giorni
Più è bassa la temperatura di colata e più sarà spessa la glassatura.

Esempio di utilizzo

Si presta alla copertura di torte e semifreddi conservati a temperatura negativa

TIPO RICETTA: PASTA DI ZUCCHERO

Ingredienti

Glassa 360:	100 gr
Acqua:	300 gr
Zucchero a velo:	2.400 gr
CMC:	Da 0 gr a 10 gr

Preparazione

Versare in un recipiente la glassa360 in polvere, aggiungere l'acqua e mescolare fino a che i due composti siano amalgamati. Portare a bollore in microonde o sul fornellino. Quindi aggiungere lo zucchero a velo. Aggiungere CMC a seconda dell'utilizzo.

Resa

Con questa ricetta si ottengono 2,8 Kg di pasta da zucchero

Consigli

Per soggetti o sculture aggiungere piu CMC

Esempio di utilizzo

Si presta alla lavorazione classica della pasta di zucchero

TIPO RICETTA: PASTA DI ZUCCHERO ALLA FRUTTA

Ingredienti

Glassa 360:	100 gr
Acqua:	50 gr
Frutta Frullata:	250 gr
Zucchero a velo:	2.400 gr
CMC:	Da 0 gr a 10 gr

Preparazione

Versare in un recipiente la glassa360, aggiungere l'acqua e la frutta frullata e mescolare fino a che i composti siano amalgamati. Portare a bollore in microonde o sul fornellino.

Resa

Con questa ricetta si ottengono 2,8 Kg di pasta da zucchero

Consigli

Esempio di utilizzo

Si presta alla lavorazione classica della pasta di zucchero