

GLASSA A SPECCHIO NERA AL CACAO

Quantità espresse in grammi (anche i liquidi)

Totale	Gelatina 200 Bloom	Acqua per idratazione	Acqua	Zucchero	Cacao amaro	Panna
100	1,3	6,5	26	33,4	10,6	22,1
250	3,25	16,25	65	83,5	26,5	55,25
500	6,5	32,5	130	167	53	110,5
750	9,75	48,75	195	250,5	79,5	165,75
1000	13	65	260	334	106	221
1250	16,25	81,25	325	417,5	132,5	276,25
1500	19,5	97,5	390	501	159	331,5
2000	26	130	520	668	212	442
3000	39	195	780	1002	318	663

Ammorbidite la gelatina nell'acqua fredda.

Mettete acqua, panna, zucchero e cacao in una casseruola sul fuoco e mescolate con una frusta. Una volta raggiunta l'ebollizione, continuate la cottura per alcuni minuti controllando il nappage con un cucchiaino: se la glassa lo ricopre senza scivolare via, avrà raggiunto la giusta densità.

Fate scendere la temperatura fino a 60°C e aggiungete la gelatina idratata in precedenza, emulsionando bene con un mixer a immersione.

Lasciate riposare una notte in frigorifero.

Usate la glassa riscaldandola a 32-35°C.

