

Glassa a specchio



Ingredienti

- 75 g acqua
- 150 g zucchero
- 150 g glucosio
- 6 fogli di colla di pesce
- 150 g latte condensato
- 350 g cioccolato bianco
- colorante in polvere, o gel, o liquido

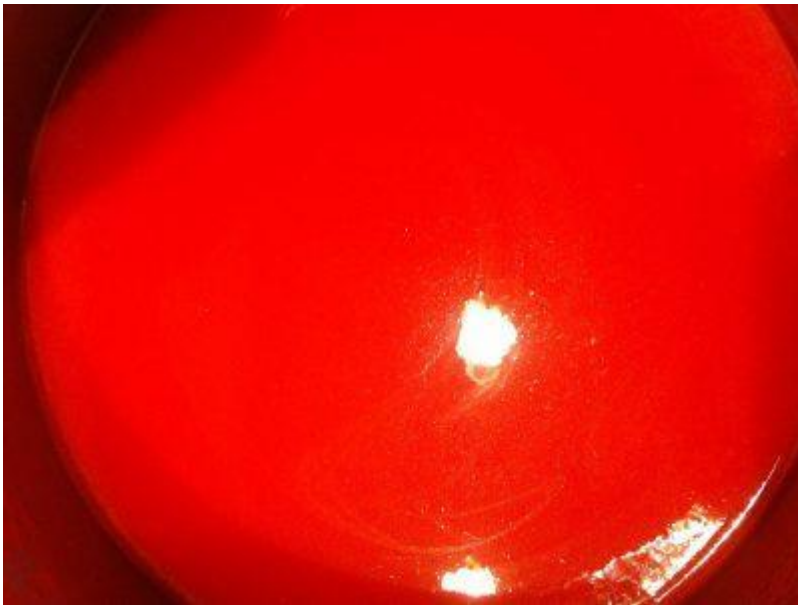
La glassa a specchio é una ricetta a base di cioccolato e serve per ricoprire torte o dolci; prima di farla pensavo fosse complicata da eseguire, ma con piccoli accorgimenti ci riusciremo tutti. La sua caratteristica è che rimanere molto lucida e morbida grazie alla presenza della colla di pesce.

Procedete in questo modo: mettete a bagno la colla di pesce in un piatto con acqua fredda.

In un pentolino mettete lo zucchero, il glucosio e l'acqua; portate a bollire e proseguite la cottura fino a raggiungere i 103°C.

Unite la colla di pesce ben strizzata al composto ottenuto (io metto un foglio alla volta così sono sicura che si scioglia bene) poi aggiungete il latte condensato (tutta questa operazione io la faccio sempre sul fuoco a fiamma bassa).

Versate il composto sul cioccolato bianco e fatelo sciogliere; aggiungete il colorante (io preferisco quello in polvere) e mischiate bene.



Quando la glassa ha raggiunto la temperatura di 40°C prendete la torta che avrete stuccato e tenuta in congelatore, ponetela (ancora congelata) su una gratella per dolci e colatevi sopra la glassa. Eseguite piano questo passaggio in modo che si ricopra tutta superficie uniformemente e lasciate colare la glassa in eccesso.

Una volta fatta questa operazione, trasportate la torta sul piatto da portata.

La glassa che rimane si conserva in frigorifero, in un contenitore e si può riutilizzare semplicemente riscaldandola.