

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Glassa a specchio al cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DIFFICOLTÀ: **bassa**   PREPARAZIONE: **10 min**   COSTO: **basso**   REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



Avete una torta strepitosa che volete rendere ancora più speciale con una glassa a specchio al cioccolato, ma avete paura di rovinare tutto ottenendo un risultato approssimativo. Vi capisco! Quante volte è capitato anche a me, fino a che non ho scoperto questa ricetta perfetta e facilissima della glassa a specchio al cioccolato.

L'ingrediente segreto di questa glassa a specchio, che rimane lucida e liscia anche dopo essersi rappresa, è il glucosio... e voi direte... ecco che qui casca l'asino! E invece no! Perché potrete sostituire egregiamente il glucosio con il miele di cui riportiamo la giusta grammatura.

Questa glassa semplice e dal risultato perfetto è

ideale sia per la copertura di torte ma anche per decorare biscotti o altri prodotti da pasticceria, come per esempio i [muffin di torta Sacher](#). La glassa a specchio che vi presentiamo rimarrà morbida, non vi aspettate l'effetto del cioccolato temperato che si solidifica, al contrario rimarrà bella lucida.

Scoprite anche queste ricette per abbellire i vostri dolci preferiti:

[Glassa al burro nocciola](#)

[Glassa per cupcake](#)

[Glassa reale](#)

[Ghiaccia reale colorata](#)

[Ganache al cioccolato fondente e miele](#)

## INGREDIENTI

PANNA 250 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

BURRO 40 gr

GLUCOSIO 50 gr

MIELE DI ACACIA in alternativa al glucosio

- 75 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare una glassa a specchio al cioccolato lucida e liscia dovrete come prima cosa far fondere il cioccolato. Potete scegliere se procedere utilizzando il microonde o con un bagnomaria sul fuoco.

L'importante è che il cioccolato si sciolga permettendovi di ottenere un composto denso, lucido e senza grumi.



- 2 Nel frattempo potrete scaldare molto bene la panna sul fuoco in un tegamino. La panna non dovrà bollire ma dovrà essere bollente al tatto, quindi non sarà sufficiente intiepidirla e basta.



- 3 Mentre la panna si scalda, versate il cioccolato sciolto in un recipiente capiente.



- 4 Trasferite nel recipiente con il cioccolato sciolto, anche la panna calda e mescolate il composto semplicemente con una spatolina.



**5** Aggiungete il glucosio, in alternativa se non lo trovate, lo potete sostituire con 75 g di miele, preferibilmente di acacia il quale risulta molto dolce e con pochissime note aromatiche, che, se presenti, potrebbero alterare il sapore finale della glassa.

Aggiungete anche il burro, quindi, con un frullatore ad immersione emulsionate il tutto.





6 La glassa è pronta per coprire i vostri dolci.



## CONSIGLIO

**Come devo procedere per glassare una torta con questa glassa?**

Dunque la prima accortezza è quella di congelare la torta per un risultato più preciso, poi dovrai colare la glassa spatolandola dal centro verso i bordi così da ottenere uno strato omogeneo.

L'ideale è quello di colare la glassa ad una temperatura di 36 °C.

Appoggia la torta su di una grata in modo tale che la glassa in eccesso possa cadere al di sotto della grata dove avrai posto una teglia per raccogliere la glassa in eccesso, la quale, una volta filtrata, potrà essere riutilizzata.

**Ho dei problemi a coprire i bordi della torta con la glassa, questa, infatti, scivola via, come posso fare?**

In questo caso il problema si pone se la qualità del cioccolato utilizzato non è altissima, dipende, infatti, dalla percentuale di burro di cacao contenuto. In extremis puoi pensare di utilizzare la glassa ad una temperatura un po' più bassa cosicché si presenti leggermente più densa.

Per una prova del nove dovrai immergere un cucchiaino nella glassa e verificare che questo si veli con la glassa prestando attenzione a che quest'ultima continui a colare senza problemi