

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Glassa a specchio

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



Alza la mano se anche tu rimani incantato davanti ai banconi dei pasticceri in cui fanno bella mostra di se torte, muffin, cupcake, bignè e mignon coloratissimi e lucidi, tanto che sembrano brillare! Noi adoriamo quei pasticcini colorati tirati a lucido, il segreto di tanta bellezza è la **glassa a specchio**. Si tratta di una glassa tirata, spalmata e lavorata più e più volte sulla superficie di un dolce, fino ad assumere il tipico aspetto lucido.

Provala nella [Torta San Valentino](#), sarà uno spettacolo!

Non è difficile ma come in tutte le cose che richiedono tecnica, ci vuole manualità che si

acquisisce con la pratica.

## INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr

SCIROPPO DI GLUCOSIO 100 gr

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

ACQUA 65 gr

LATTE CONDENSATO 65 gr

GELATINA IN FOGLI 10 gr

COLORANTE ALIMENTARE del colore che preferisci -

## PREPARAZIONE

**1** Metti poca acqua fredda in una ciotola e poi immergici la gelatina in fogli e lascia lì, in attesa che si ammorbidisca.

Nel frattempo prendi un pentolino e metti lo sciroppo di glucosio insieme allo zucchero, mescola, aggiungi l'acqua, sempre mescolando e poni sul fornello, fuoco dolce. Il composto deve raggiungere la temperatura di 103 gradi, ti consiglio vivamente di procurarti un termometro da cucina per realizzare questa ricetta, infatti la buona riuscita dipende dall'eseguire religiosamente le istruzioni.

Togli dal fuoco il pentolino, non appena il liquido raggiunge la temperatura e unisci il latte condensato.

Scola la gelatina dall'acqua e strizzala, poi mettila nel pentolino, mescola bene, versa sul cioccolato bianco tritato continuando a mescolare.





**2** Adesso aggiungi il colorante. La quantità è indicativa perché dipende dal tipo di colorante usato e dal colore che si desidera ottenere. Mescola e filtra il composto attraverso un setaccio per avere una glassa fluida e senza grumi.





3 Con questa ricetta hai ottenuto la base per la glassa a specchio, potrai colorarla come

preferisci, ormai il mercato offre una vasta gamma di coloranti alimentari tra cui scegliere.

Invece la lucidatura della glassa a specchio è una tecnica manuale che richiede abilità e pazienza. Per ottenere l'effetto lucido, infatti, dovrai spalmare la glassa sulla superficie del dolce e poi lavorarla con una spatola fino a ottenere una superficie liscia e lucida.

Il composto deve essere abbastanza solido ma ancora leggermente morbido per poter essere lavorato. La lucidatura richiede un po' di pratica per ottenere un risultato perfetto, ma è anche un'operazione divertente e rilassante, e il risultato perfetto arriverà con la perseveranza, quindi non aspettare ulteriormente per cimentarti nell'impresa!