



Glaseado de chocolate

Ingredientes para 1 litro de preparación:

CAPA RUBIA RICA EN PECTINA	500 g	NATA LÍQUIDA	250 g
CHOCOLATE DE CUBIERTA	250 g		
66% DE CACAO			



	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Capa rubia	500 g	Calentar	110°C	300 rpm	5 min	Abierto	
2	Cubierta de chocolate Nata líquida	250 g 250 g	Incorporar	110°C	300 rpm	10 min	Abierto	Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Almacenar el glaseado a +4 °C, en una caja hermética durante 8 días.