



*Michele Ghisolfi*  
*chef pasticcere cake designer*

## **GLASSA AL CACO LUCIDA**

**240 GR. ACQUA**

**300 GR. ZUCCHERO**

**100 GR. CACAO**

**200 GR. PANNA**

**18 GR. GELATINA**

**BOLLIRE IL TUTTO ED EMULSIONARE CON MIXER.**

**UNIRE LA GELATINA AMMOLLATA IN ACQUA FREDDA.**

**RAFFREDDARE E UTILIZZARE A 32°.**

**N.B. PER TUTTI I TIPI DI GLASSE E' CONSIGLIABILE UTILIZZARLE IL GIORNO SUCCESSIVO.**