Glassatura di cioccolato

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

Cioccolato fondente per pasticceria 1 kg

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	**Cioccolato a quadrotti**	500 gr	Far fondere	55°C	800 giri/min	8 min	Chiuso	
2	**Cioccolato a quadrotti**	500 gr	Incorporare	32°C	500 giri/min	5 min	Aperto	Assaggiare per verificare.
3			Frullare	32°C	800 giri/min	30 sec		Omogeneizzare senza incorporare aria.
4			Prova su carta	32°C				Realizzare una prova di cristallizzazione su carta da forno
5			Verifica della cristallizzazione	32°C	220 giri/min			Il cioccolato per la glassatura deve staccarsi senza difficoltà durante la prova ed essere fragile..
6			Cristallizzazione	32°C	220 giri/min			Mantenere costante la velocità di rotazione.

ASTUZIA DELLO CHEF

Se la prova sulla carta da forno non riesce, ripetere l'operazione.
É importante utilizzare un cioccolato di buona qualità.