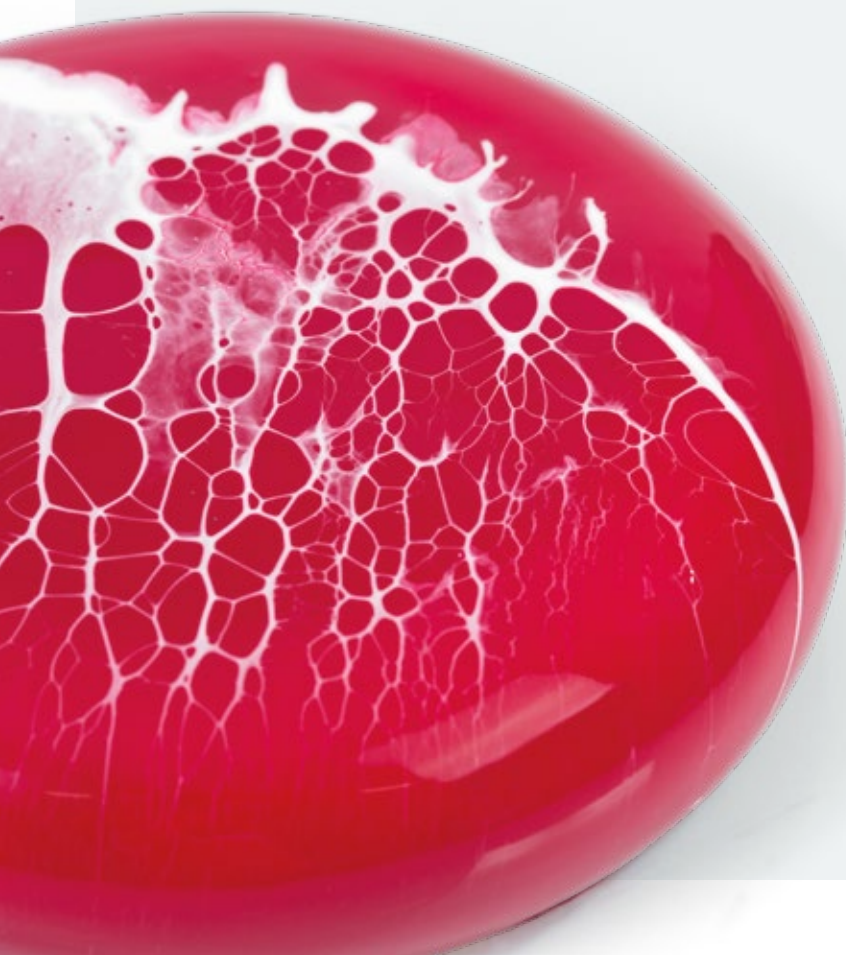




agrimontana

MIROIR GLASSA NEUTRA

Ricettario tecnico applicativo



agrimontana



INDICE

Introduzione	4
Glasse al cioccolato	6
Creme	9
Salse	11
Composte	14
Sorbetto veloce per la ristorazione	15

GLASSA MIROIR AGRIMONTANA

codice 050446

La GLASSA MIROIR AGRIMONTANA è una glassa neutra trasparente pronta all'uso, sviluppata per garantire BRILLANTEZZA, TRASPARENZA e STABILITÀ.

La formulazione, basata su un sistema addensante bilanciato a base di pectina e carragenina, assicura una struttura stabile, una viscosità controllata e un'applicazione uniforme, valorizzando l'aspetto del prodotto senza alterarne colore e caratteristiche.

Facile da utilizzare, è ideale sia per l'applicazione A GLAGGIO sia A SPRUZZO.

Aderisce perfettamente alla superficie, non cola, non asciuga in vetrina e mantiene una brillantezza elevata anche dopo congelamento e scongelamento, garantendo un taglio pulito e una finitura professionale.

La sua elevata versatilità consente l'utilizzo in purezza oppure personalizzata con ACQUA, PUREE DI FRUTTA o COLORANTI, mantenendo sempre stabilità e performance costanti.

Può inoltre essere impiegata come base per glasse al cioccolato, gel e salse.

IDEALE PER:

- torte moderne
- monoporzioni
- semifreddi
- crostate
- prodotti da forno
- preparazioni a base di frutta fresca



VANTAGGI TECNICI

- Pronta all'uso
- Conservabile a temperatura ambiente
- Brillantezza e trasparenza elevate
- Struttura stabile
- Non cola e non asciuga in vetrina
- Ottima tenuta dopo congelamento/scongelamento
- Elevata personalizzazione

MASSIMA VERSATILITÀ DI UTILIZZO

A COLAGGIO O A SPRUZZO

La **Glassa Miroir agrimontana** garantisce una finitura brillante, trasparente e uniforme sia nell'applicazione a colaggio sia a spruzzo. Utilizzata in purezza o diluita con acqua, mantiene una fluidità ottimale durante l'applicazione, aderisce perfettamente alla superficie e assicura un effetto specchio elegante e duraturo. Grazie all'elevata stabilità strutturale, resiste agli stress meccanici, non cola e preserva brillantezza e trasparenza nel tempo.

A CALDO O A FREDDO

La formulazione è stata sviluppata per offrire prestazioni costanti in un'ampia gamma di applicazioni.

Può essere utilizzata:

- in purezza;
- diluita dal 10 al 20% con acqua;
- diluita dal 10 al 20% con puree di frutta;
- con l'aggiunta di coloranti idrosolubili;
- a caldo o a freddo.

In ogni condizione mantiene stabilità, brillantezza, trasparenza e facilità di applicazione.

PARAMETRI DI UTILIZZO

APPLICAZIONE	TEMPERATURA
Glassaggio in purezza	38°C
Glassaggio con 10% acqua	37°C
Glassaggio con 10% purea	35°C
Glassaggio con 20% purea	35°C
Spruzzo con 10% acqua	70°C
Colorante idrosolubile in polvere in purezza	38°C
Colorante idrosolubile in polvere + 10% acqua	37°C

GLASSE AL CIOCCOLATO

Le glasse al cioccolato combinano cioccolato agricacao, zucchero e glassa neutra per ottenere finiture brillanti, stabili e coprenti. Ogni ricetta è formulata per garantire fluidità controllata, emulsione perfetta e una superficie liscia, adatta a torte moderne e monoporzioni.

GLASSA AL CIOCCOLATO AL CARAMELLO

300 g	acqua
400 g	zucchero
500 g	sciroppo di glucosio 40 DE
400 g	latte condensato
32 g	gelatina 170 Bloom
160 g	acqua per gelatina
600 g	Bianco Blond 35% cioccolato al caramello agricacao
100 g	burro di cacao HQ agricacao
600 g	Miroir agrimontana
60 g	acqua



Fare uno sciroppo con acqua, zucchero e glucosio, cuocere a 104°C. Aggiungere latte condensato e gelatina reidratata. Versare sul cioccolato sciolto ed emulsionare. Aggiungere la glassa neutra bollita con acqua. Utilizzo: Riscaldare a 32–34°C ed emulsionare, glassare la torta surgelata.

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

280 g	acqua
375 g	zucchero
470 g	sciroppo di glucosio 40 DE
375 g	latte condensato
25 g	gelatina 170 Bloom
130 g	acqua per gelatina
675 g	Victoria Arriba 43% LS copertura al latte agricacao
600 g	Miroir agrimontana
60 g	acqua



Preparare sciroppo con acqua, zucchero e glucosio, cuocere a 104°C. Aggiungere latte condensato e gelatina. Versare sul cioccolato sciolto ed emulsionare. Aggiungere la glassa neutra bollita con l'acqua. Utilizzo: Riscaldare a 32–34°C ed emulsionare, glassare la torta surgelata.

GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

300 g	acqua
400 g	zucchero
500 g	sciroppo di glucosio 40 DE
400 g	latte condensato
36 g	gelatina animale 170 Bloom
180 g	acqua per gelatina
600 g	Aluna 33% cioccolato bianco agricacao
100 g	burro di cacao HQ agricacao
600 g	Miroir agrimontana
60 g	acqua



Preparare sciroppo con acqua, zucchero e glucosio, cuocere a 104°C. Aggiungere latte condensato e gelatina reidratata. Versare sul cioccolato sciolto ed emulsionare. Aggiungere la glassa neutra bollita con l'acqua. Utilizzo: Riscaldare a 32–34°C ed emulsionare, glassare la torta surgelata.

GLASSA AL GIANDUJA

135 g	pralinato nocciola liscio 60/40 agrimontana
200 g	panna 35% mg
600 g	Miroir agrimontana
145 g	acqua
670 g	gianduja latte 27% cioccolato agricacao



Sciogliere cioccolato e unire il pralinato. Riscaldare la panna, versare sul cioccolato ed emulsionare. Aggiungere la glassa neutra scaldata con l'acqua ed emulsionare. Utilizzo: Riscaldare a 35–40°C ed emulsionare, glassare la torta surgelata.

GLASSA AL CARAMELLO E VANIGLIA

500 g	zucchero
900 g	panna 35% mg
28 g	gelatina 170 Bloom
140 g	acqua per gelatina
1000 g	cioccolato Bianco FG 30% agricacao
600 g	Miroir agrimontana
n° 2	baccelli di vaniglia Bourbon (Madagascar) VG agrimontana



Mettere la vaniglia in infusione con la panna, portare a bollore. Filtrare, aggiungere la gelatina reidratata. Preparare un caramello a secco con lo zucchero e decuocere con la panna calda. Versare sul cioccolato bianco ed emulsionare. Aggiungere la glassa neutra ed emulsionare. Utilizzo: Riscaldare a 35–40°C ed emulsionare, glassare la torta surgelata.

GLASSA AL CACAO

275 g	acqua
275 g	destrosio
125 g	sciroppo di glucosio 40 DE
275 g	panna 35% mg
62 g	latte in polvere
350 g	cacao aromatico in polvere 22/24 agricacao
875 g	zucchero
75 g	gelatina 170 Bloom
375 g	acqua per gelatina
600 g	Miroir agrimontana
60 g	acqua



Riscaldare acqua, destrosio e glucosio a 40°C. Aggiungere panna, latte in polvere, cacao e zucchero. Portare a ebollizione. Aggiungere la glassa neutra bollita con l'acqua e poi la gelatina reidratata. Utilizzo: Riscaldare a 33–35°C ed emulsionare, glassare la torta surgelata.

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

225 g	acqua
300 g	zucchero
375 g	sciroppo di glucosio 40 DE
300 g	latte condensato
480 g	Kalina 66% copertura fondente agricacao
75 g	burro di cacao HQ agricacao
600 g	Miroir agrimontana
60 g	acqua



Preparare uno sciroppo con acqua, zucchero e glucosio e cuocere a 104°C. Mescolare latte condensato, versare su cioccolato e burro di cacao sciolti. Emulsionare. Aggiungere la glassa neutra bollita con l'acqua. Utilizzo: Riscaldare a 36–38°C ed emulsionare, glassare la torta surgelata.



CREME

Le creme con Miroir Agrimontana garantiscono stabilità, montabilità e texture liscia. La Chantilly Classica offre una montata morbida e pulita, mentre la versione Stabilizzata assicura struttura e tenuta ideali per stratificazioni e decorazioni.

CHANTILLY CLASSICA

1000 g panna 35% mg
160 g **Miroir agrimontana**
1 g **Nacreya perle di vaniglia blend Bourbon VG agrimontana**

Unire gli ingredienti, lasciare riposare 12 ore in frigorifero, montare all'occorrenza.

CHANTILLY STABILIZZATA

50 g latte intero
450 g panna 35% mg
110 g **Miroir agrimontana**
5 g gelatina 170 Bloom
25 g acqua per gelatina
1 g **Nacreya perle di vaniglia blend Bourbon VG agrimontana**
50 g mascarpone

Scaldare il latte, sciogliere la gelatina precedentemente reidratata. Versare su mascarpone e glassa neutra, emulsionare. Aggiungere panna fredda, emulsionare e lasciare riposare in frigo 12 ore. Montare all'occorrenza.



SALSE

La Glassa Miroir agrimontana rappresenta una base versatile per la realizzazione di salse al cioccolato e alla frutta dalla consistenza liscia, brillante e stabile.

Grazie alla sua formulazione, consente di ottenere preparazioni facilmente personalizzabili, con un'elevata fluidità, un'ottima resa in applicazione e una stabilità costante anche durante la conservazione.

Ideale per dessert al piatto, pasticceria, monoporzioni e decorazioni.

SALSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

- 150 g **Miroir agrimontana**
- 50 g panna 35% mg
- 50 g latte intero
- 90 g **Kalina 42% copertura al latte
agricacao**
- 1 g **Nacreya perle di vaniglia blend
Bourbon VG agrimontana**

Scaldare la panna con il latte, versare sul cioccolato semifuso, aggiungere glassa neutra e vaniglia, emulsionare.

SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

- 150 g **Miroir agrimontana**
- 50 g panna 35% mg
- 50 g latte intero
- 50 g **Aluna 33% cioccolato bianco
agricacao**
- 1 g **Nacreya perle di vaniglia blend
Bourbon VG agrimontana**

Scaldare la panna con il latte, versare sul cioccolato semifuso, aggiungere glassa neutra e vaniglia, emulsionare.

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 150 g **Miroir agrimontana**
- 40 g panna 35% mg
- 95 g latte intero
- 100 g **Caribay Sur del Lago 74%
copertura fondente agricacao**
- 1 g **Nacreya perle di vaniglia blend
Bourbon VG agrimontana**

Scaldare la panna con il latte, versare sul cioccolato semifuso, aggiungere glassa neutra e vaniglia, emulsionare.

SALSA AL GIANDUIA

- 150 g **Miroir agrimontana**
- 40 g panna 35% mg
- 70 g latte intero
- 10 g zucchero
- 80 g **Caribay Sur del Lago 74%
copertura fondente agricacao**
- 1 g **Nacreya perle di vaniglia blend
Bourbon VG agrimontana**
- 30 g **pasta "Nocciola Piemonte I.G.P."
Cascina Baronina agrimontana**

Scaldare panna, latte e zucchero.
Versare sul cioccolato, aggiungere la glassa neutra,
la vaniglia e la pasta nocciola, emulsionare.

SALSA AL PISTACHIO

- 150 g **Miroir agrimontana**
- 50 g panna 35% mg
- 70 g latte intero
- 10 g zucchero
- 30 g **pasta pistacchio pura selezione
agrimontana**
- 40 g **Aluna 33% cioccolato bianco
agricacao**

Scaldare panna, latte e zucchero. Versare sul cioccolato,
aggiungere la glassa neutra, la pasta pistacchio, emulsionare.

SALSA AL MANGO

- 150 g **Miroir agrimontana**
- 130 g **purea di mango agrimontana**
- 10 g succo di limone

Unire gli ingredienti insieme ed emulsionare.

SALSA ALLA FRAGOLA E LAMPONE

- 150 g **Miroir agrimontana**
- 75 g **purea di fragola agrimontana**
- 75 g **purea di lampone agrimontana**
- n° 1/2 zest di lime

Unire gli ingredienti insieme ed emulsionare.

SALSA ALLA VANIGLIA

150 g **Miroir agrimontana**
50 g acqua
2 g **Nacreya perle di vaniglia blend**
Bourbon VG agrimontana

Unire gli ingredienti insieme ed emulsionare.

SALSA ALL'ALBICOCCA

150 g **Miroir agrimontana**
125 g purea di albicocca
10 g succo limone
10 g acqua

Unire gli ingredienti insieme ed emulsionare.

SALSA AL COCCO E VANIGLIA

150 g **Miroir agrimontana**
150 g purea cocco
25 g acqua
0,5 g **Nacreya perle di vaniglia blend**
Bourbon VG agrimontana

Unire gli ingredienti insieme ed emulsionare.

SALSA ALL'ACETO BALSAMICO

300 g **Miroir agrimontana**
100 g aceto balsamico
30 g glassa all'aceto balsamico

Unire gli ingredienti insieme ed emulsionare.

COMPOSTE

La Glassa Miroir agrimontana può essere utilizzata come base per la realizzazione di composte di frutta dalla consistenza morbida e naturale, caratterizzate da un'elevata stabilità e da una texture omogenea. L'aggiunta di puree o pezzi di frutta consente di ottenere preparazioni personalizzabili, con un'ottima tenuta e una resa costante, ideali per farciture, stratificazioni, dessert al piatto e applicazioni di pasticceria.

COMPOSTA DI ANANAS E ROSMARINO

- 500 g ananas a cubetti
- 150 g **Miroir agrimontana**
- 2 g rosmarino tritato
- 1 g **Nacreya perle di vaniglia blend Bourbon VG agrimontana**

Emulsionare la glassa neutra, con il rosmarino e la vaniglia. Aggiungere ananas a cubetti.

COMPOSTA DI MELA VERDE

- 200 g **Miroir agrimontana**
- 250 g mela verde a cubetti
- 20 g succo limone
- 1 g colorante in polvere idrosolubile verde mela

Mixare la glassa con il colorante e il succo di limone. Aggiungere la mela a cubetti.

COMPOSTA DI MIRTILLO

- 175 g **purea di mirtillo agrimontana**
- 150 g **Miroir agrimontana**
- 10 g succo limone
- 250 g mirtillo fresco a pezzi

Emulsionare purea di mirtillo, glassa neutra e succo limone. Aggiungere il mirtillo fresco a pezzi.

COMPOSTA DI FRAGOLA E LIMONE

- 200 g **purea di fragola agrimontana**
- 150 g **Miroir agrimontana**
- 20 g succo limone
- 50 g **scorza di limone candito a cubetti agrimontana**
- 3 g zest lime
- colorante rosso idrosolubile

Emulsionare purea di fragola, succo di limone, colorante e gelatina neutra. Aggiungere poi il limone candito.

SORBETTO VELOCE PER LA RISTORAZIONE

SORBETTO VELOCE PER LA RISTORAZIONE

1000 g	purea di fragola agrimontana
650 g	Miroir agrimontana
2 g	sale
100 g	destrosio
50 g	succo limone
1 g	buccia limone

Sciogliere il sale e il destrosio in 200 g di purea di fragole.
Aggiungere gli altri ingredienti, emulsionare e mantecare.



NOTE

NOTE

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for writing or drawing. The background is a solid off-white color.

NOTE

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for writing or drawing. The margins are consistent on all sides.

agrimontana

EDIZIONE 2026



Azienda Agrimontana S.p.A.

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia
T: +39 0171 261157
agrimontana@agrimontana.it
www.agrimontana.it

Seguici su:    