Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Qual è la differenza tra la glassa e il cioccolato?

Lun 09/01/2017 - 08:38

Tutti coloro a cui piace fare dolci conoscono la glassa. La copertura di cioccolato viene utilizzata principalmente come copertura per le torte, i pasticcini e le praline; ma cosa la rende diversa dal cioccolato?

La glassa si compone come il cioccolato da pasta di cacao, burro di cacao e zucchero. Ciò che invece li differenzia è la quantità di grassi: la glassa contiene, infatti, più burro di cacao rispetto alla cioccolata. La glassa, proprio grazie al maggior contenuto di grassi, una volta sciolta, è più facilmente ed uniformemente lavorabile. Nello sciogliere la glassa è importante fare attenzione alla temperatura, se infatti la temperatura è troppo elevata o la glassa si scioglie troppo in fretta, quando poi si raffredda mostra alone grigiastro.

Il cioccolato al latte contiene, oltre che i componenti del cacao e zucchero, anche ingredienti derivati dal latte, i quali possono essere latte in polvere, burro oppure panna. La glassa di cioccolato al latte è poi più ricca di grassi rispetto al cioccolato al latte. Il burro di cacao e il grasso del latte conferiscono un particolare aspetto morbido alla copertura.