



GLAÇAGE MIROIR EXTRA-BRILLANT : LA RECETTE FACILE

Niveau de difficulté : facile
Temps de préparation : 5 min
Temps de repos : –
Temps de cuisson : 10 min
Temps total : 15 min
Ingrédients : 6 personnes
10 g de gélatine en feuilles
100 g de lait concentré sucré
150 g de chocolat blanc, chocolat au lait ou chocolat noir au choix
150 g de glucose
150 g de sucre semoule
2,5 g de colorant liposoluble de son choix
75 ml d'eau

Préparation :

- Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide durant 10 min. Bien essorer.
- Dans une casserole, faire chauffer à feu doux l'eau, le sucre semoule et le glucose jusqu'à 103°C (point d'ébullition).
- Verser sur le lait concentré et ajouter la gélatine.
- Verser sur le chocolat de couleur ou le chocolat blanc et un colorant.
- Laisser fondre 1 min le chocolat et mixer avec un mixeur à immersion dans un récipient haut et étroit, à faible vitesse.
- Passer au chinois et verser dans une bol.
- Filmer au contact.
- Réserver au réfrigérateur durant la nuit.
- Le lendemain, chauffer le glaçage au bain-marie à 40°C.
- Remixer, passer au chinois et utiliser à une température de 34 à 35°C.
- Verser sur les entremets congelés, posés sur une grille.