

GLACAGE CHOCOLAT NOIR:

RECETTE :

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre semoule 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré sucré
- 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
- 300 g de chocolat de couverture noire 64%

Poids total : 1 390 g

METHODES

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C.

Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat de couverture noire (et le colorant si désiré)

Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30°C environ