

Glaçage miroir rayé bicolore

1

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Cuisson :

Froid :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

12

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

23 h

2

3

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour le glaçage miroir coloré (à faire la veille)

6 g de gélatine** en feuilles 40 g d'eau 100 g de sucre en poudre 100 g de sucre inverti ou sirop de glucose
100 g de pistoles de chocolat blanc 60 g de lait concentré sucré 1 c. à c. de colorant en poudre jaune
1 g de poudre scintillante Or Home Chef la gélatine réhydratée**

Pour le glaçage miroir au chocolat au lait ou noir

6 g de gélatine en feuilles** 55 g d'eau 100 g de sucre en poudre 100 g de sucre inverti ou sirop de glucose
65 g de lait concentré non sucré la gélatine** essorée 100 g de pistoles de chocolat au lait

Pour la finition et glaçage rayé

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

POUR LE GLAÇAGE MIROIR COLORÉ (À FAIRE LA VEILLE)

Dans le pichet, mettre la gélatine** en feuilles à tremper dans l'eau froide.

0

Cuire l'eau, le sucre et le sucre inverti ou sirop de glucose à 103°C, 3 minutes – 100°C – vitesse 2. (sans verre doseur). Contrôler avec un thermomètre infrarouge. (Il faudra peut-être ajuster le temps selon température des ingrédients).



3 min

100 °C

2

Verser les pistoles de chocolat blanc, mélanger 1 minute – vitesse 3. (sans verre doseur)



1 min

3

Ajouter le lait concentré sucré, le colorant jaune, la poudre scintillante Or (pesée sur une balance précise) et la gélatine réhydratée** et essorée. Mélanger 1 minute – vitesse 3. (sans verre doseur)



1 min

3




Lisser le tout en mixant 2 minutes – vitesse 3. (sans verre doseur)



2 min

3

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Vider dans un récipient allant au micro-ondes. Réserver au réfrigérateur, le filmer si pas de couvercle.				0	
POUR LE GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT AU LAIT OU NOIR					
Dans le pichet, mettre la gélatine**en feuilles à tremper dans l'eau froide.				0	
Dans le bol, verser l'eau, le sucre et le sucre inverti ou sirop de glucose.					
Cuire ce sirop jusqu'à 103°C, 3 minutes – 100°C – vitesse 2. (sans verre doseur). Contrôler avec un thermomètre infrarouge.(Il faudra peut être ajuster le temps selon température des ingrédients)		3 min	100 °C	2	
Lorsque le sirop atteint 103°C, ajouter le lait concentré non sucré et la gélatine** essorée. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 3.(sans verre doseur)		1 min 30 sec		3	
Verser sur les pistoles de chocolat au lait et mélanger 3 minutes - vitesse 3.(sans verre doseur)		3 min		3	
Verser dans un pichet allant au micro- ondes ou un bocal. Filmer au contact du glaçage si pichet. Réserver 12 à 24 heures au réfrigérateur avant de l'utiliser.				0	
POUR LA FINITION ET GLAÇAGE RAYÉ					
Chauffer les glaçages à 35°C au bain-marie en remuant doucement ou micro ondes (plus rapide). Quand ils sont à la bonne température, verser les simultanément dans le pichet verseur (voir photo). Sortir l'entremets du congélateur. Poser et démouler la bûche sur une grille (sans semelle), posée sur un plat creux pour récupérer l'excédent de glaçage. Verser le glaçage généreusement de gauche à droite et assez rapide pour napper tout l'entremets et former les rayures. Important : ne pas repasser par dessus. Tapoter légèrement la grille puis glisser une spatule sous l'entremets. Faire glisser sur la grille pour retirer le glaçage qui coule et déposer sur votre plat ou semelle.				0	
NOTA BENE: Ces glaçages miroir supportent bien la congélation. Possibilité donc de les stocker quelques jours au congélateur une fois votre entremets glacé ou simplement le laisser décongeler doucement au réfrigérateur.				0	

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur