

GLACAGE MIROIR AU CHOCOLAT

Pour glacer un entremets de 20 cm de diamètre :

- 75g d'eau
- 150g de sucre semoule
- 150g de sirop de glucose
- 100g de lait concentré sucré (ou non sucré si l'entremets est plutôt sucré)
- 10g de gélatine 200 bloom
- 150g de chocolat ivoire ou noir ou lait
- colorant au choix

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Porter à ébullition l'eau, le glucose et le sucre. Porter le tout à 103°C. Incorporer la gélatine essorée et le lait concentré.

Verser le tout sur le chocolat. Ajouter le colorant si besoin.

Mixer au mixer plongeant, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air (tête du mixer au fond du récipient, ne pas le bouger).

Passer le glaçage au travers d'un chinois.

Filmer au contact et laisser refroidir le glaçage au réfrigérateur 12h minimum (l'idéal est de le préparer la veille).

Sortir le glaçage du réfrigérateur. Le chauffer jusqu'à ce qu'il soit à nouveau liquide (environ 40°C). Quand une partie commence à fondre, mélanger délicatement (pour ne pas faire de bulles) de façon à le faire fondre de manière homogène. Répéter l'opération plusieurs fois. Une fois liquide, le mixer à nouveau (toujours sans faire de bulles si possible) puis le laisser redescendre à 30/32°C.

Sortir l'entremets du congélateur. Le poser sur une grille ou sur un support au-dessus d'un plateau de récupération (il sera plus facile à manipuler).

Versez le glaçage miroir sur l'entremets, de manière uniforme. Eventuellement, passer la spatule coudée dessus afin d'enlever l'excédent (un aller retour, pas plus) si l'entremets est plat.

Laisser le glaçage s'écouler puis rectifier les coulures, à l'aide d'un couteau ou d'une paire de ciseaux. Déposer l'entremets sur le plat de présentation.

Décorer (ou pas !) et laisser décongeler au réfrigérateur.