

Nappage neutre pour glaçages

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 10 min
Temps de froid : 6h00

Recette de Christophe Felder adaptée au i-Cook'in® et Cook'in®

Ingrédients :

Pour la cuisson du nappage

- 10 g de gélatine en feuilles**
- 150 g d'eau minérale
- 200 g de sucre semoule
- 50 g de sucre inverti ou glucose

Préparation :

POUR LA CUISSON DU NAPPAGE

Hors robot, réhydrater la gélatine** en feuilles dans l'eau froide 5 à 10 minutes dans le pichet à bec verseur.

Dans le bol du robot, verser l'eau minérale, le sucre et le sucre inverti ou glucose.

Faire bouillir pour atteindre 103°C pendant **4 minutes - 100°C - vitesse 2**. (sans verre doseur).

Contrôler la température avec un thermomètre infrarouge. (Il faudra peut être ajuster le temps selon température des ingrédients).

Dès les 103°C atteints, ajouter la gélatine essorée, mélanger **3 minutes - vitesse 3**. (sans verre doseur)

Verser dans un bocal type pot à confitures. Laisser refroidir avant de fermer le bocal.

Conserver au réfrigérateur plusieurs semaines.

POUR L'UTILISATION DU NAPPAGE NEUTRE

Faire chauffer la quantité nécessaire à la température souhaitée, remettre dans le pot l'excédent si neutre.

SUGGESTION:

pour un nappage doré ou argenté, ajouter 1 pointe de poudre scintillante.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🔄	TURBO/PETRIN
☒	Eau minérale, sucre, sucre inverti ou glucose	4 min	100°C	2	
☒	Gélatine	3 min		3	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>