

Nappage neutre pour tartes

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
- 1 /4 de zeste d'orange
- 1 /4 de zeste de citron
- 1 /2 gousse de vanille

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, les zestes d'agrumes prélevés à l'aide de l'éplucheur et la demi-gousse de vanille grattée.

Faire bouillir pour atteindre environ 100°C pendant **10 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 100°C atteints, ajouter la gélatine essorée, mélanger **2 minutes - vitesse 3**. (sans verre doseur)

Filtrer le mélange au tamis et 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, badigeonner ou napper vos tartes, fruits etc...

Remettre dans le pot l'excédent.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🔄	TURBO/PETRIN
☑	Eau minérale, sucre, zestes, vanille	10 min	100°C	2	
☑	Gélatine	2 min		3	

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