

Glaçage au chocolat pour pâte à choux

Recette pour 12 pers

Description

Une technique de glaçage simple à réaliser, qui fonctionne avec, le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc.

L'astuce du chef

Le glucose, il peut être remplacé par du sirop de maïs blanc, cela vous permettra d'avoir un bon liant dans votre recette ainsi qu'une brillance.

Ingrédients

Glaçage chocolat

- 185 Gr Sucre
- 150 Gr Glucose
- 75 Ml Eau
- 10 Gr Gélatine
- 100 Gr Lait concentré
- 235 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Réalisation

Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose, portez le tout à ébullition. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine (bien serré entre vos mains), puis le chocolat.

Fouettez le tout pour bien fondre la gélatine et le chocolat, ajoutez le lait concentré sucré, bien mixer à l'aide d'une mixette à main.

Utilisez le glaçage, ou réservez-le au frigo bien protégé avec un film alimentaire au contact.

Bon appétit!