

Glaçage miroir chocolat noir, entremet

Recette pour 12

Description

Glaçage miroir pour recouvrir un entremets

L'astuce du chef

La mesure Bloom indique le pouvoir gélifiant des feuilles ou de la poudre de gélatine.

Pour les feuilles de gélatine, assurez-vous d'utiliser les feuilles Or (gold) (200 bloom), dans les recettes de pâtisserie, nous faisons toujours allusion à ces feuilles-là.

Plongez toujours vos feuilles de gélatine réhydratées, dans un liquide chaud, minimum 60°C (140°F).

Il existe la feuille bronze et argent qui ont moins de pouvoir gélifiant. En ce qui concerne la Platine, nous la trouvons uniquement dans le monde industriel (fabrique de bonbon, chewing-gum).

Assurez-vous que votre entremets soit bien congelé (sans givre) quand vous le recouvrez de glaçage.

Ingrédients

Glaçage miroir

- 210 Gr Sucre
- 75 Gr Glucose
- 105 Gr Eau
- 75 Gr Cacao en poudre
- 190 Gr Crème 35%
- 6 Feuille(s) Gélatine

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **240 mins**

Glaçage

Hydratez les feuilles de gélatine dans une eau bien froide.

Tamisez la poudre de cacao.

Faire chauffer dans une casserole à feu moyen le glucose, le sucre et l'eau jusqu'à atteindre la température de 103°C (217,4°F).

Versez directement sur la poudre de cacao (tamisée), mélangez doucement avec une Maryse (spatule plastique).

Faire chauffer la crème liquide, hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorées puis verser dans la première préparation, mélangez avec la Maryse.

Versez le mélange dans un récipient haut et étroit (verre doseur), Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant durant cinq minutes sans jamais sortir la tête du mixeur pour éviter de créer des bulles d'air.

Laissez refroidir votre glaçage, idéalement une nuit au réfrigérateur.

Simplement le réchauffer au micro-ondes, Mixez à nouveau au mixeur plongeant, assurez-vous de l'utiliser à 32/33°C (90°F).

Bon appétit!