

# Glaçage miroir de finition chocolat |

**Recette pour 1 litre**

## **Description**

Un glaçage à base de chocolat noir.

## **L'astuce du chef**

Assurez vous d'avoir du chocolat de qualité afin de réaliser cette recette.

## **Ingrédients**

### Glaçage au chocolat noir

- 500 Gr Chocolat noir
- 225 Gr Crème 35% à cuisson
- 15 Gr Glucose
- 30 Gr Sirop baumé
- 450 Gr Nappage neutre

## **Préparation**

- Temps de préparation **15 mins**
- Temps de repos **30 mins**

### Réalisation

Faites chauffer doucement le nappage neutre pour le liquéfier.

Assurez-vous que votre chocolat (couverture) est bien haché, faites bouillir la crème et la verser sur le chocolat, mélangez délicatement (ganache).

Mélangez ensemble le glucose, le sirop baumé et le nappage neutre chaud, versez ensuite le tout dans le chocolat (ganache).

Mixez le tout à l'aide d'un mixeur à main en gardant les lames immergées.

Laissez-le au frigo reposer jusqu'au temps de son utilisation, assurez-vous de le tenir au alentour de 40°C lors de l'utilisation.

**Bon appétit!**