

Glaçage miroir de finition rouge |

Recette pour 750 ml

Description

Un glaçage à base de chocolat blanc et colorant alimentaire rouge.

L'astuce du chef

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

Ingrédients

Glaçage

- 375 Gr Chocolat blanc
- 115 Gr Crème 35% à cuisson
- 7 Gr Glucose
- 15 Gr Sirop baumé
- 225 Gr Nappage neutre
- 1 Cuil. à thé Colorant rouge alimentaire

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. Ajoutez le colorant rouge.

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!