

GLACAGE MIROIR AU CHOCOLAT BLANC

Pour glacer un entremets de 20 cm de diamètre :

- 75 g d'eau
- 150 g de sucre semoule
- 150 g de sirop de glucose
- 100 g de crème liquide entière (30% de MG)
- 10 g de gélatine 200 bloom
- 150 g de chocolat blanc de couverture
- colorant au choix (facultatif)

Faire ramollir la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.

Porter à ébullition l'eau, le glucose et le sucre puis porter le tout à 103°C. Incorporer la gélatine essorée et la crème liquide. Verser le tout sur le chocolat. Ajouter le colorant si besoin. Mixer au mixer plongeant, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air (tête du mixer au fond du récipient, ne pas le bouger). Filmer au contact et laisser refroidir le glaçage au réfrigérateur 12h minimum (l'idéal est de le préparer la veille).

Sortir le glaçage du réfrigérateur. Le chauffer jusqu'à ce qu'il soit à nouveau liquide (environ 40°C), soit au bain-marie, soit au micro-ondes. Quand une partie commence à fondre, mélanger délicatement (pour ne pas faire de bulles) de façon à le faire fondre de manière homogène. Répéter l'opération plusieurs fois. Une fois liquide, le mixer à nouveau (toujours sans faire de bulles si possible) puis le laisser redescendre à 36°C. Sortir l'entremets du congélateur. Le poser sur une grille ou sur un support au-dessus d'un plateau de récupération (il sera plus facile à manipuler). Lorsque le glaçage atteint 35°C, versez-le sur l'entremets, de manière uniforme. Eventuellement, passer la spatule coudée dessus afin d'enlever l'excédent (un aller simple) si l'entremets est plat. Laisser le glaçage s'écouler puis rectifier les coulures, à l'aide d'un couteau ou d'une paire de ciseaux. Si l'entremets est sur une grille, glisser une spatule dessous et le déplacer en frottant sur la grille. Déposer l'entremets sur le plat de présentation. Décorer (ou pas !) et laisser décongeler au réfrigérateur.

Récupérer l'excédent du glaçage. Il peut être conservé au réfrigérateur ou au congélateur.