

Glaçage miroir caramel

Sucre (pour faire un caramel à sec) : 220 g
Eau : 180 g
Crème liquide entière (35 %) : 180 g
Une gousse de vanille grattée (ou vanille en poudre)
Sucre semoule (pour mélange à la féculé) : 30 g
Féculé de pomme de terre : 18 g
Gélatine (180 bloom) : 6 g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide (au moins 15 mn)
Mélanger dans un petit récipient les 30 g de sucre aux 18 g de féculé de pomme de terre.

Faire chauffer une casserole assez large (et très propre). Y verser le sucre (220 g) de façon **très, très progressive** (en 10 fois environ) et le laisser blondir. Ne pas mélanger, sauf à la fin, lorsque tout le sucre est liquéfié. Attention à bien maîtriser la couleur (pas trop brun car le caramel serait amer, voire brûlé, ni trop blond car il aurait peu de goût). Puis retirer du feu.

Simultanément, faire bouillir le mélange « crème + eau + grains de vanille ».

Verser ensuite, **très, très, progressivement**, le liquide bouillant dans le caramel : en verser un petit peu, mélanger au fouet, en verser encore un peu, puis mélanger à nouveau, etc... (attention aux possibles projections de liquide bouillant).

Ajouter le mélange « sucre + féculé », et bien mélanger au fouet.

Remettre à chauffer l'ensemble, et porter à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. La féculé va permettre de lier l'ensemble. Maintenir l'ébullition pendant 1 mn sans cesser de remuer.

Retirer du feu, et quand le mélange a un peu refroidi (mais est encore chaud à 50-60 °C environ), incorporer à l'aide du fouet la gélatine pressée et égouttée.

Enfin, verser dans un cul de poule et mixer (mixeur plongeant) pour parfaire l'émulsion et éliminer d'éventuels grains.

Filmer au contact et placer environ 5 à 10 mn au congélateur pour une prise rapide, puis au réfrigérateur.

Avant utilisation, réchauffer l'appareil en mélangeant à la spatule, pour le rendre fluide, au micro-onde ou au bain marie, et utiliser à 25 °C (pas plus chaud, car l'appareil serait trop liquide).

Verser le caramel dans un récipient verseur, placer le gâteau à glacer (de préférence gelé ou froid) sur une grille avec un récipient en dessous pour récupérer les excédents, et verser le caramel sur le gâteau pour obtenir le glaçage. Récupérer les excédents et remettre au réfrigérateur (filmé au contact) pour une utilisation ultérieure.
