

## **PÂTE CACAO POUR DECOR CORNET (en noir)**

250 g d'eau

200 g de sucre semoule

180 g de cacao

50 g de glucose

-----  
***Cette pâte est utilisable pour faire des décors ou inscriptions, en noir, au cornet, sur un entremet. La pâte doit s'utiliser légèrement fluide, et sans aucun grain. Elle peut se conserver plusieurs mois au frigo (en prenant soin de la filmer au contact pour la conservation, pour éviter qu'elle ne croute). Quand la pâte sort du frigo, elle a durci (la chauffer légèrement au bain marie pour la fluidifier, et attendre qu'elle soit refroidie, mais fluide, pour l'utiliser dans un cornet).***

---

Mélanger dans une casserole l'eau, le sucre et le glucose, et porter à ébullition

*Conseil : pour prendre et peser le glucose, se mouiller les doigts et prendre le glucose avec les doigts mouillés (le glucose ne colle alors plus aux doigts). On peut aussi prendre le glucose avec une cuillère mouillée.*

Tamiser le cacao en poudre dans un récipient *(il faut absolument éviter d'avoir des grains dans la pâte, ce qui rendrait très difficile l'écriture au cornet, par suite de bouchages du cornet)*

Verser le sirop sur le cacao tamisé, et mélanger au fouet. Repasser le mélange au tamis (ou passoire) pour éviter tout grain dans la pâte qui doit être parfaitement lisse

La pâte est prête, la laisser refroidir avant utilisation ou conservation pour utilisation ultérieure (elle doit être froide, mais très fluide).