

Glaçage miroir coloré

TROIS RECETTES (pour glaçage d'un entremet surgelé)

Recette 1 à base de « masse gélatine » (quantité pour environ 2 entremets de 20 cm) :

Eau : 75 g

Sirop de glucose : 150 g

Sucre semoule : 150 g

Lait concentré sucré : 100 g

Masse gélatine (10 g de gélatine en poudre 200 blooms et 60 g d'eau froide) : 70 g

Chocolat blanc (couverture) : 150 g

Colorant hydrosoluble (une ou deux pointes de couteau)

Gousse de vanille grattée (facultatif)

Réalisation :

Préparer la masse gélatine à l'avance : mélanger 10 g de gélatine en poudre à 60 g d'eau froide, et laisser prendre (environ 10 mn au réfrigérateur).

Dans l'eau, avec la vanille grattée éventuellement, ajouter le sirop de glucose, puis le sucre.
Chauffer doucement jusqu'à 103 °C.

Verser alors sur le lait concentré et mélanger. Ajouter la masse gélatine, mélanger avec une spatule ou une maryse.
Quand la gélatine est fondu, ajouter le chocolat blanc et mélanger.

Ajouter le ou les colorants et mélanger (toujours à la spatule ou la maryse)

Mixer et passer au chinois.

Filmer au contact, et refroidir pendant au moins 6 heures.

Réchauffer au bain marie à 40 °C, et remuer avec une spatule (ne pas utiliser de fouet qui pourrait apporter des bulles d'air)

Laisser refroidir légèrement à **30/35 °C** (la température est importante), avant de glacer un entremet **encore surgelé**.

L'entremet est placé sur une grille, sur un récipient qui récupère les excédents réutilisables. Le glaçage est versé directement sur l'entremet, en partant du centre (récipient avec bec verseur de préférence).

Une fois glacé, placer l'entremet sur un carton ou son plat de présentation à l'aide d'une spatule, et laisser lentement décongeler au réfrigérateur.

Recette 2 à base de feuilles de gélatine (quantité pour environ 2 entremets de 20 cm) :

Crème 35 % : 250 g
Eau : 125 g
Sirop de glucose : 50 g
Sucre semoule : 50 g
Gélatine 180 blooms : 9 g (équivalent à 8 g de gélatine à 210 blooms)
Chocolat blanc de couverture : 175 g
Colorant hydrosoluble (une ou deux pointes de couteau)
Une gousse de vanille (facultatif)

Réalisation :

Tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 mn.
Porter à ébullition l'eau, la crème, le glucose, et le sucre dans une grande casserole.
Hors du feu, incorporer la gélatine égouttée/pressée.
Verser sur le chocolat blanc, ajouter le colorant (une ou deux pointes de couteau), et mélanger à la spatule.
Mixer, et passer au chinois.
Filmer au contact et mettre à refroidir.
Avant utilisation, tiédir au bain marie à **35 °C** (température d'utilisation), et glacer l'entremet **encore surgelé**.
Puis laisser l'entremet décongeler lentement au réfrigérateur.
Le glaçage peut se conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Recette 3, à base de pectine NH (1/2 litre de nappage, quantité pour environ 2 entremets de 20 cm) :

Eau : 250 g
Pectine NH : 10 g
Sucre semoule : 62 g
Sucre semoule 200 g
Sirop de glucose : 16 g
Colorant : une ou deux pointes de couteau

Réalisation :

Chauffer l'eau dans une grande casserole à 40 °C.
Mélanger ensemble les 62 g de sucre et la pectine.
Incorporer progressivement hors du feu le mélange « sucre + pectine » à l'eau tiède et fouetter.
Ajouter le colorant (une ou deux pointes de couteau) et fouetter.
Ajouter les 200 g de sucre et le glucose et porter le tout à ébullition. Cuire environ 2 minutes.
Mixer et passer au chinois, puis mettre au frais.
Avant utilisation, tiédir au bain marie à 35 °C, et glacer l'entremet encore surgelé.
Déplacer l'entremet sur un carton de présentation.
Puis laisser décongeler l'entremet au réfrigérateur.
Ce nappage se conserve au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Nota : Le nappage à la pectine est réversible et supporte plusieurs refontes et gélifications successives.
