

## ***Glaçage chocolat blanc brillant***

Gélatine 200 Blooms : 10 g

Eau : 70 g

Sirop de glucose : 150 g

Lait concentré non sucré : 100 g

Sucre semoule : 150 g

Chocolat blanc (couverture) : 150 g

-----  
Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 20 mn environ.

Mettre dans une grande casserole l'eau, le sucre et le glucose. Faire cuire à 105 °C.

Ajouter le lait concentré et la gélatine pressée/égouttée. Bien mélanger pour dissoudre la gélatine.

Verser sur le chocolat blanc et mélanger doucement avec la spatule ou la maryse (pas avec le fouet car risque de formation de bulles d'air).

Mixer, puis passer au travers d'un chinois/tamis, puis filmer au contact, et refroidir.

S'utilise après un temps de repos entre 30 et 35 °C.  
-----