

Glaçage chocolat noir (ou gelée de cacao)

Gélatine 210 Blooms : 10 g

Eau : 150 g

Crème liquide entière : 125 g

Sucre semoule : 200 g

Cacao en poudre : 65 g

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

Mettre dans une grande casserole l'eau, la crème, le sucre. Mélanger au fouet et porter à ébullition.

A l'ébullition, retirer du feu et ajouter le cacao en poudre. Bien délayer, puis reporter l'ensemble à ébullition.

Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine pressées/égouttées, et les faire dissoudre en mélangeant

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

S'utilise, idéalement, à 37 °C (entre 35 et 40 °C maximum)
