

# Le glaçage miroir au cacao



**Personnes :**

-



**Préparation :**

20 min.



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : 15 min.



**Cuisson :**

Température : 103°C  
Temps : -

## Matériel spécifique

- Thermomètre de cuisson
- Mixeur plongeant Bamix
- Disque mélangeur Bamix (facultatif)

## Liste des préparations

- ✓ Le glaçage miroir au cacao



# Les étapes

☞ **Hydrater la gélatine**

*Réserver 15 min. minimum au réfrigérateur*

☞ **Chauffer « glucose/eau/sucre » jusqu'à 103°C**

☞ **Ajouter le cacao**

☞ **Chauffer la crème liquide (au micro-onde)**

☞ **Ajouter la gélatine à la crème (60°C max)**

☞ **Ajouter la crème au chocolat**

☞ **Mixer à l'aide d'un Bamix (si possible)**

☞ **Tamiser**

*Repos 45min à 1h à température ambiante*

☞ **Utilisation entre 33 et 35°C**

# Le glaçage

La recette est prévue pour un grand gâteau.

## Ingrédients

- 75 g de sirop de glucose
- 105 g d'eau
- 210 g sucre en poudre
- 75 g de cacao en poudre (100%)
- 195 g de crème liquide entière
- 12 g de gélatine (6 feuilles 200 blooms)

- o Faire tremper 6 feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide (ou diluer 12 g de gélatine en poudre avec 72 g d'eau)
- o Tamiser 75 g de cacao dans un cul-de-poule.
- o Dans une casserole, chauffer jusqu'à 103°C :
  - 105 g d'eau
  - 75 g de sirop de glucose
  - 210 g de sucre,
- o Stopper le feu, tout en laissant la casserole sur le feu (afin de conserver la chaleur).
- o Verser aussitôt le cacao tamisé sur le sirop.
- o Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, ou une maryse. Éviter le fouet pour ne pas incorporer de bulles d'air.
- o Une fois le cacao bien intégré au sirop, chauffer au four à micro-ondes 195 g de crème liquide entière.
- o Ajouter la gélatine essorée à la crème chaude (elle ne doit pas être bouillante, car cela pourrait détruire la gélatine, idéalement elle devra se trouver entre 50 et 60°C).
- o Verser la crème dans la préparation au chocolat et mélanger délicatement.
- o Transvaser la préparation dans un récipient étroit et la mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. (Je conseille fortement le Bamix, qui a été pour moi la solution à tous mes problèmes de bulles d'air)
- o Mixer pendant 4-5 minutes pour chasser les bulles d'air et lisser le glaçage. Ne jamais faire ressortir son mixeur pendant cette phase.
- o Tamiser le glaçage, pour supprimer bulles d'air et grumeaux éventuels.
- o Filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante (45 min. à 1 heure en générale).
- o Sa température d'application est de 33 à 35°C.



## ❖ La conservation :

Il peut se conserver 2 semaines au réfrigérateur (il faut avoir fait bouillir la crème liquide lors de la préparation), dans un récipient fermé et filmé au contact. (2 mois au congélateur).

Pour le réutiliser, il faudra le passer au micro-ondes sur faible puissance (ou bain-marie). Attention de ne pas dépasser les 40°C. Le mixer pour chasser toutes les bulles d'air. Et l'appliquer entre 33 et 35°C.

## ❖ Quelques conseils pour ne pas rater son glaçage :

- ✓ Lorsque vous réalisez un entremet, il vous reste très souvent un peu de préparation. Je vous conseille donc fortement de faire un petit entremet (petit dôme par exemple) qui servira de cobaye ! Testez votre glaçage sur ce cobaye, cela vous permettra de savoir si vous le coulez à la bonne température.  
Le dos d'une louche métallique (congelée) peut aussi être une bonne alternative.
- ✓ Il arrive souvent que des bulles apparaissent dans les secondes qui suivent l'application du glaçage. C'est en général dû au fait qu'il y avait du givre sur votre entremet. Ce givre se transforme quasi instantanément en eau et fait cloquer le glaçage. Pour éviter cela, frottez délicatement l'entremet avec votre main et assurez-vous qu'il n'y a pas de givre sur l'entremet. Plus l'entremet sera lisse et plus vous aurez de chance d'avoir un superbe glaçage.