

Le glaçage miroir



Personnes :

-



Préparation :

30 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 103°C
Temps : -

Matériel spécifique

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

Liste des préparations

- ✓ Le glaçage miroir (façon Bellouet)



Les étapes

🌀 **Hydrater la gélatine**

Réserver 20 minutes minimum au réfrigérateur

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

🌀 **Verser sur le chocolat + lait concentré**

Repos 5 minutes

🌀 **Faire fondre la gélatine au micro-onde (15 sec.)**

🌀 **Ajouter la gélatine et le colorant à la préparation**

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

Réserver 12 h au réfrigérateur (optionnel)

🌀 **Faire fondre au micro-onde (maxi. 40°C)**

🌀 **Chinoiser**

🌀 **Mixer à l'aide du mixeur plongeant**

🌀 **Utilisation vers 30°C pour la version lait concentré non sucré
Et 35°C pour la version lait concentré sucré**

Le glaçage miroir

Ingrédients

- 100 g de lait concentré
- 150 g de sirop de glucose
- 10 g de gélatine (200 blooms)
- 150 g de sucre en poudre
- 75 + 60 g d'eau
- 150 g de chocolat blanc
- 2-3 g de colorant hydrosoluble

- o Hydrater 10 g de gélatine en poudre avec 60 g d'eau froide et laisser reposer au moins 20 minutes au réfrigérateur.
- o Dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen 150 g de sirop de glucose, 150 g de sucre et 75 g d'eau jusqu'à 103°C.
- o Verser ce sirop dans un récipient étroit et contenant 150 g de chocolat blanc + 100 g de lait concentré.
- o Laisser reposer 5 bonnes minutes (afin que le chocolat fonde).
- o Faire fondre la gélatine au micro-onde (15 sec. à 800W maxi.).
- o Verser la gélatine sur la préparation et ajouter le colorant hydrosoluble jusqu'à atteindre la couleur souhaitée.
- o Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant. (Je vous conseille 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 durant cette phase. L'aspect doit être lisse et brillant.
- o Filmer au contact et laisser reposer au minimum 12h au réfrigérateur. (facultatif)
- o Pour l'utiliser, faire fondre cette masse gélatineuse au bain-marie ou au micro-ondes 1 min. à 800W.
- o Mélanger bien la préparation et répéter l'opération par tranche de 20 secondes à 800W jusqu'à ce que le glaçage soit fluide. MAIS ne surtout pas dépasser les 40°C.
- o Filtrer le glaçage à l'aide d'un chinois (tamis) afin de supprimer bulles d'air et grumeaux éventuels.
- o Mixer à l'aide du mixeur plongeant pour supprimer les bulles.
- o Filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante jusqu'à atteindre sa température d'application.
- o Si vous avez utilisé du lait concentré :
 - ✓ « Non sucré », la température d'application est d'environ 30°C.
 - ✓ « Sucré », la température d'application est d'environ 35°C.



❖ Lait concentré, sucré ou non ?

Le lait concentré non sucré est de nature plus fluide et moins opaque. Le glaçage aura évidemment un goût légèrement moins sucré que la version sucrée. Sa température d'application sera donc moins élevée que celle du sucré. Le glaçage sera plus fluide et la couche de glaçage sera plus fine. Mais en contre partie, le glaçage sera un peu plus translucide.

Elle tolère moins les défauts de surface de l'entremet !

Ma préférence reste pour cette version non sucrée.

❖ La conservation.

Il peut se conserver 2 semaines au réfrigérateur, dans un récipient fermé et filmé au contact. (2 mois au congélateur).

Pour le réutiliser, il faudra le passer au four à micro-ondes (ou bain-marie). Attention de ne pas dépasser les 40°C. Le mixer pour chasser toutes les bulles d'air. Et l'appliquer entre 30 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.
- ✓ 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.