

Le nappage neutre



Quantité :
340 ml



Préparation :
15 min.



Repos :
Congélation : -
Réfrigération : 6h



Cuisson :
Température : -
Temps : 5 min.

Matériel spécifique

Fouet

Chinois

Liste des préparations

✓ Le nappage neutre



Les étapes

🌀 Préparation des ingrédients

🌀 Réalisation du nappage

Réserver 6h minimum au réfrigérateur

🌀 Préparation du nappage

🌀 Application

Ingrédients

- 150 g d'eau minérale
- 125 g de sucre en poudre (1)
- 35 g de sirop de glucose
- 20 g de sucre en poudre (2)
- 5 g de pectine NH
- 5 g de jus de citron

Le nappage neutre

o Mélanger :

- 20 g de sucre en poudre,
- 5 g de pectine NH.

o Dans une casserole, verser :

- 150 g d'eau,
- 125 g de sucre et
- 35 g de sirop de glucose.

- o Faire chauffer sur feu moyen, puis à 40 °C ajouter progressivement le mélange Sucre/Pectine tout en mélangeant sans cesse à l'aide du fouet.
- o Faire bouillir le sirop pendant 2 minutes avant d'ajouter le jus de citron (5 g).
- o Faire bouillir 1 minute supplémentaire tout en mélangeant régulièrement (toujours avec le fouet).
- o Transférer le nappage dans un récipient en le passant au chinois (facultatif).
- o Filmer au contact.
- o Réserver au réfrigérateur pendant au moins 6h.



Pour l'utilisation

- ✓ Pour un glaçage sur un entremet (congelé ou non) :
Ajoutez 25% d'eau. Chauffez à 60°C maxi. S'utilise à 35-40°C
- ✓ Pour un nappage sur une tarte ou des fruits :
Ajoutez 25% d'eau. Chauffez à 60°C maxi. S'utilise à 35-40°C
- ✓ Pour l'utiliser comme spray (via un pistolet) :
Chauffez à 70-80°C et utilisez-le à 60-70°C



Notes

❖ Pour diluer le nappage :

Vous pouvez très bien utiliser un alcool (type Kirsch...) afin de lui donner un peu de goût, ou alors un jus de fruit pour lui donner une teinte particulière.

❖ Conservation :

Comme il s'agit d'ingrédients non périssables, il peut se conserver assez longtemps.

Je vous conseillerai de le conserver au réfrigérateur, dans un pot hermétique et filmé au contact, pendant 1 mois.