

Glaçage chocolat Brillantissime

La quantité convient pour un entremets de dimensions 24 x 24.

12 g de Gélatine

100 g d'eau (10cl)

170 g de sucre semoule

75 g de poudre de cacao amer

90 g (9cl) de crème liquide entière (30%)

Ramollir la gélatine dans de l'eau bien froide.

Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre, le cacao et la crème. Portez à ébullition 1 minute. Ajoutez alors la gélatine essorée. Filmez au contact et mettre au frais une nuit.

Réchauffer doucement au Bain-Marie ou au micro-ondes. La température idéale pour recouvrir un entremet gelé est de 37°. A cette température versez sur l'entremets posé une grille et au dessus d'un plat suffisamment grand pour récupérer l'excédent.

Spatulez immédiatement si nécessaire.

* Source Encyclopédie du chocolat Valrhona



COOK SHOP
souriez, vous cuisinez !