


www.latelierdarnaud.fr

atelierdarnaud@free.fr

Tel : 09.70.90.60.94

 L'atelier d'Arnaud
cours cuisine

Glaçage chocolat

Recette pour 8 pers.

Glaçage chocolat :

Lait concentré : 60 g

L'eau : 42 g

Glucose : 25 g

Gélatine : 5 g

Huile de pépin de raisin : 25 g

Chocolat : 76 g

Cacao poudre : 5 g

Sucre semoule : 70 g

Crème liquide : 27 g

Procédé :

Mettre la gélatine dans l'eau bien froide. Faire bouillir la crème, le sucre, l'eau, le glucose et le cacao poudre. Retirer du feu puis verser le liquide bouillant en 3 fois sur le chocolat. Mixer le tout au mixeur plongeant puis ajouter le lait concentré, l'huile et la gélatine égouttée. Remixer. Poser un papier film alimentaire au contact du glaçage puis réserver au frais jusqu'au lendemain.

Faire fondre le glaçage au bain-marie à 40°C, sans trop mélanger pour éviter les bulles. Glacer les entremets !

