Glaçages chocolat

Recettes	Quantités	Progression
Gélatine feuilles Eau Sucre Cacao poudre Crème UHT	0.012 0.100 0.170 0.075 0.090	Glaçage brillant Ramollir la gélatine. Faire bouillir l'eau, le sucre, la poudre de cacao et la crème. Ajouter la gélatine, remuer et chinoiser. Couler à 35°C.
Chocolat noir 60% Crème UHT Miel Beurre	0.150 0.250 0.060 0.060	Glaçage tendre Fondre le chocolat. Bouillir la crème et le miel Verser sur le chocolat fondu à l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement pour créer le noyau élastique et brillant. Ajouter le beurre à 35 40°C. Mixer pour lisser.
Chocolat blanc Gélatine feuilles Crème UHT Eau Glucose Huile de pépin de raisin	0.265 0.004 0.175 0.040 0.030 0.025	Glaçage blanc Ramollir la gélatine. Fondre le chocolat. Bouillir la crème et le glucose. Verser sur le chocolat fondu à l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement pour créer le noyau élastique et brillant. Ajouter l'huile à 37°C. Mixer pour lisser. Pour un glaçage de couleur, incorporer le colorant de votre choix au moment de le mixer. (colorants liposolubles)
Chocolat noir 70% Gianduja Crème UHT Eau Glucose Huile de pépin de raisin	0.080 0.180 0.175 0.040 0.030 0.025	Glaçage noisette chocolat Fondre le chocolat et le gianduja. Bouillir la crème et le glucose. Verser sur le chocolat fondu à l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement pour créer le noyau élastique et brillant. Ajouter l'huile à 37°C. Mixer pour lisser.

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon