

RÉALISER UN GLAÇAGE TENDRE CHOCOLAT BLANC

MATÉRIEL

- Corne ou maryse
- Cul-de-poule
- Fouet
- Grille à pâtisserie
- Mixeur plongeant
- Plaque à débarrasser
- Russe
- Thermosonde

INGRÉDIENTS

- 190 g Couverture blanche
- 115 g Crème liquide 35 % MG
- 60 g Eau
- 21 g Gélatine masse
- 300 g Nappage neutre



1 Chauffer la crème et ajouter la masse gélatine. En parallèle, faire fondre la couverture au bain-marie.



2 Verser le mélange crème/gélatine sur la couverture fondue et mixer pour créer l'émulsion.



3 Chauffer le nappage avec l'eau, puis incorporer le tout en mixant l'ensemble.



4 Refroidir à 30/40 °C pour l'utiliser.

5



Utiliser sur une grille à pâtisserie.



MES NOTES

A large grid area for taking notes, consisting of a light gray grid pattern on a white background, enclosed in a thin red border.