

Glaçage

Ingrédients	Quantités	Progression
Eau	0.200	Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.
Sucre	0.400	Ajouter le lait concentré hors du feu.
Glucose	0.400	Mélanger la gélatine hydratée.
Lait concentré	0.265	Verser sur le chocolat blanc.
Gélatine	0.027	Mixer sans bulles et colorer si besoin.
Eau	0.160	Travailler à 26-27°C.
Chocolat blanc	0.400	
Colorant	QS	