


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Glaçage rouge	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Sucre Glucose Gélatine feuille Chocolat blanc Lait concentré Colorant rouge scintillant Colorant liposoluble	0.075 0.150 0.150 0.011 0.150 0.100 QS QS	<u>Procédé :</u> Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir ensemble l'eau, le sucre et le glucose. Incorporer hors du feu la gélatine essorée. Incorporer le chocolat blanc en petits morceaux puis le lait concentré. Colorer suivant besoin. Mixer à la girafe. Chinoiser et laisser refroidir avant utilisation.	