

LE GLAÇAGE CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/glacage-chocolat-pierre-herme/>

Un glaçage chocolat simple et efficace

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Glaçage, Glaçage Chocolat,

Ingrédients

Pour 250 g de Glaçage

60 grammes de Lait 5,76 Centilitres/57,6 Millilitres

90 grammes de Crème Liquide Entière 8,18 Centilitres/81,82 Millilitres

100 grammes de Chocolat Noir

15 grammes de Beurre

Pour 400 g de Glaçage

96 grammes de Lait 9,22 Centilitres/92,16 Millilitres

144 grammes de Crème Liquide Entière 13,09 Centilitres/130,91 Millilitres

160 grammes de Chocolat Noir

24 grammes de Beurre

Pour 600 g de Glaçage

144 grammes de Lait 13,82 Centilitres/138,24 Millilitres

216 grammes de Crème Liquide Entière 19,64 Centilitres/196,36 Millilitres

240 grammes de Chocolat Noir

36 grammes de Beurre

Instructions

1. Faire chauffer le Lait (60 g ou 5,76 Centilitres/57,6 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (90 g ou 8,18 Centilitres/81,82 Millilitres) dans une casserole
2. Mettre le Chocolat Noir (100 g) dans un bol
3. Quand l'ébullition est atteinte, verser le liquide chaud sur le chocolat et attendre 2 minutes sans remuer

LE GLAÇAGE CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

4. Puis remuer lentement, afin d'émulsionner
5. Contrôler la température : Il faut attendre que la température descende à 60 C
6. Ajouter le Beurre (15 g) et remuer lentement jusqu'à ce que la sauce soit homogène