LE GLAçAGE CHOCOLAT DE PIERRE HERMé

La Recette

https://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. Placer 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. Controler 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
7. A utiliser pour glacer, à une température de 30 C
8. Se conserve bien, au frais, dans une boite hermétique