

LE GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT POUR ENTREMETS DE THOMAS KELLER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/glacage-chocolat-entremets-keller/>

Un glaçage miroir chocolat simple et efficace !

Chef : Thomas Keller

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 640 g de glaçage

7,5 grammes de Gélatine ou 3 Feuilles de Gélatine

150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres

225 grammes de Sucre

180 grammes d'Eau 18 Centilitres/180 Millilitres

75 grammes de Cacao en Poudre

Pour 400 g de glaçage

4,6 grammes de Gélatine ou 1,8 Feuilles de Gélatine

93,7 grammes de Crème Liquide Entière 8,52 Centilitres/85,18 Millilitres

140,6 grammes de Sucre

112,5 grammes d'Eau 11,25 Centilitres/112,5 Millilitres

46,8 grammes de Cacao en Poudre

Pour 800 g de glaçage

9,3 grammes de Gélatine ou 3,7 Feuilles de Gélatine

187,5 grammes de Crème Liquide Entière 17,05 Centilitres/170,45 Millilitres

281,2 grammes de Sucre

225 grammes d'Eau 22,5 Centilitres/225 Millilitres

93,7 grammes de Cacao en Poudre

Pour 1 kg de glaçage

11,7 grammes de Gélatine ou 4,6 Feuilles de Gélatine

234,3 grammes de Crème Liquide Entière 21,3 Centilitres/213 Millilitres

351,5 grammes de Sucre

281,2 grammes d'Eau 28,12 Centilitres/281,2 Millilitres

LE GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT POUR ENTREMETS DE THOMAS KELLER

117,1 grammes de Cacao en Poudre

Instructions

1. Préparation de la Gélatine : On commence par hydrater et ramollir la Gélatine (7,5 g ou 3 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide. En été, j'ajoute des glaçons à l'eau pour qu'elle reste très froide
2. Faire chauffer dans une casserole la Crème Liquide Entière (150 g ou 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres), le Sucre (225 g) et l'Eau (180 g ou 18 Centilitres/180 Millilitres)
3. Faire bouillir, puis ajouter le Cacao en Poudre (75 g) et aussitôt réduire le feu à feu doux
4. Mélanger lentement mais longtemps avec un fouet à main ou une maryse
5. Faire réduire, en continuant de cuire pendant 5 minutes (Keller indique 15 minutes mais je trouve que c'est trop)
6. Vous allez noter des grumeaux de cacao. Normalement, en cuisant, et en fouettant avec un fouet à main pendant la cuisson, ils disparaissent. Si, toutefois, vous en voyez toujours en fin de cuisson (ce que je n'ai jamais constaté), il faudra broyer au mixeur plongeant
7. Le résultat, c'est une crème assez épaisse, mais qui reste fluide, et qui nappe la cuillère (voir photo)
8. Ajouter la Gélatine (7,5 g ou 3 Feuilles de Gélatine) ramollie, hors du feu et mélanger
9. Voilou, c'est presque terminé. En fait, c'est mieux si vous laissez le temps à ce glaçage de mûrir quelques heures

Utilisation

10. Au moment d'utiliser, réchauffer ce glaçage au micro-ondes, mais il faut contrôler la température : Pas plus de 35 C à 40 C sinon il est trop chaud, il va faire fondre l'entremets et trop couler...
11. Bien mélanger, et idéalement, mixer au mixeur plongeant pour être sûr d'avoir fait leur peau aux grumeaux
12. Entre ces deux températures, vous pouvez alors faire couler sur votre entremets congelé
13. Ici sur la photo, je glace mon Palet d'Or
14. Placer au frais afin que le glaçage fige...