

LE GLAÇAGE MIROIR COULEUR DE JOHAN MARTIN

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/glacage-miroir-couleur-2/>

Un glaçage miroir couleur afin de glacer des entremets avec un bel effet miroir brillant

Chef : Johan Martin

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Glaçage, Glaçage Couleur, Glaçage Miroir,

Ingrédients

Pour 1,39 kg

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

300 grammes de Sucre

300 grammes de Glucose

200 grammes de Lait Concentré Sucré

300 grammes de Chocolat Blanc

*Masse gélatine

20 grammes de Gélatine en poudre

120 grammes d'Eau 12 Centilitres/120 Millilitres

*Couleur

du Colorant alimentaire

Pour 2 kg

215,8 grammes d'Eau 21,58 Centilitres/215,8 Millilitres

431,6 grammes de Sucre

431,6 grammes de Glucose

287,7 grammes de Lait Concentré Sucré

431,6 grammes de Chocolat Blanc

*Masse gélatine

28,7 grammes de Gélatine en poudre

172,6 grammes d'Eau 17,26 Centilitres/172,6 Millilitres

*Couleur

du Colorant alimentaire

Pour 1 kg

107,9 grammes d'Eau 10,79 Centilitres/107,9 Millilitres

LE GLAÇAGE MIROIR COULEUR DE JOHAN MARTIN

215,8 grammes de Sucre

215,8 grammes de Glucose

143,8 grammes de Lait Concentré Sucré

215,8 grammes de Chocolat Blanc

*Masse gélatine

14,3 grammes de Gélatine en poudre

86,3 grammes d'Eau 8,63 Centilitres/86,3 Millilitres

*Couleur

du Colorant alimentaire

Pour 800 g

86,3 grammes d'Eau 8,63 Centilitres/86,3 Millilitres

172,6 grammes de Sucre

172,6 grammes de Glucose

115,1 grammes de Lait Concentré Sucré

172,6 grammes de Chocolat Blanc

*Masse gélatine

11,5 grammes de Gélatine en poudre

69 grammes d'Eau 6,9 Centilitres/69 Millilitres

*Couleur

du Colorant alimentaire

Pour 600 g

64,7 grammes d'Eau 6,47 Centilitres/64,7 Millilitres

129,4 grammes de Sucre

129,4 grammes de Glucose

86,3 grammes de Lait Concentré Sucré

129,4 grammes de Chocolat Blanc

*Masse gélatine

8,6 grammes de Gélatine en poudre

51,7 grammes d'Eau 5,17 Centilitres/51,7 Millilitres

*Couleur

du Colorant alimentaire

Pour 400 g

43,1 grammes d'Eau 4,31 Centilitres/43,1 Millilitres

86,3 grammes de Sucre

86,3 grammes de Glucose

57,5 grammes de Lait Concentré Sucré

86,3 grammes de Chocolat Blanc

*Masse gélatine

5,7 grammes de Gélatine en poudre

34,5 grammes d'Eau 3,45 Centilitres/34,5 Millilitres

LE GLAÇAGE MIROIR COULEUR DE JOHAN MARTIN

*Couleur
du Colorant alimentaire

Instructions

Préparation

1. On commence par préparer les éléments : Placer le Lait Concentré Sucré (200 g) dans un grand bol
2. Ensuite, préparer la Masse Gélatine : Placer l'Eau (120 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) dans un bol, et saupoudrer la Gélatine en poudre (20 g)

Cuisson

3. Verser dans une casserole : l'Eau (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), le Sucre (300 g) et le Glucose (300 g)
4. Cuire, mélanger à l'aide d'une maryse
5. Contrôler la température à l'aide d'un thermomètre
6. Une fois que la température atteint 103 C, retirer du feu
7. Verser la Masse Gélatine et mélanger : sous la chaleur, elle va se dissoudre
8. Ensuite, verser le contenu de la casserole dans le bol avec le Lait Concentré Sucré (200 g)
9. Mélanger
10. Sans attendre, ajouter le Chocolat Blanc (300 g), et attendre 5 minutes
11. Un conseil : éviter le chocolat de base... j'ai obtenu des résultats très décevants (j'ai du jeter et recommencer...). En effet, les chocolats de base (en supermarché) contiennent peu de beurre de cacao, et le résultat devient très translucide. Parmi les bonnes marques que j'utilise : Valrhona, Cocoa Barry
12. Après 5 minutes, mélanger
13. Je vous conseille de finir de "mixer" au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

Au frais

14. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
15. Faire refroidir à température ambiante 30 minutes
16. Laisser mûrir au frais une nuit : Ceci est important ! Il est déconseillé de faire le glaçage et de l'utiliser tout de suite

Utilisation

17. Pour l'utilisation, il faudra réchauffer au dessus d'un bain-marie : les chefs recommandent ceci plutôt que le micro-onde
18. Contrôler la température : on cherche à obtenir une température entre 25 C et 30 C (pas plus sinon il risque de faire fondre l'entremets)
19. Si vous voulez colorer votre glaçage, ajouter du Colorant alimentaire
20. Que vous ayez ajouté de la couleur ou pas, il faut mixer, au mixeur plongeant pendant 1 minute,

LE GLAÇAGE MIROIR COULEUR DE JOHAN MARTIN

sans remuer (sinon on intègre des bulles d'air, ce qui se verra au glaçage)

21. Transférer le glaçage dans un pichet avec bec verseur

22. Sortir votre entremets du congélateur. Petit rappel : On doit glacer sur un entremets complètement congelé (sinon il fondra). Vous reconnaissez ici l'entremets que j'ai utilisé, il s'agit de l'entremets Fraise Litchi (ICI)

23. Placer l'entremets glacé sur une grille

24. 'Nettoyer' l'entremets en passant un chiffon propre (ou la main comme sur la photo) : Ceci permet d'enlever l'humidité superficielle (sinon, le risque est que le glaçage glisse sur l'entremets)

25. Verser le glaçage

26. Tapoter la grille afin de bien faire égaliser

27. Parfois (en fonction de la couleur), il peut être souhaitable de glacer une 2ème couche

28. Le glaçage est net, mais en dessous de l'entremets, il est à ce stade "dégoulinant" : pour égaliser le glaçage en dessous de l'entremets, la technique est de prendre 2 spatules coudées, et de faire glisser l'entremets sur la grille, dans un mouvement circulaire

29. Pour transporter l'entremets glacé, s'aider de 2 spatules coudées

Suggestions d'améliorations

Si vous avez suivi mes conseils et de bien mixer sans remuer, vous ne devriez pas avoir de bulles d'air (je n'en ai pas)

Cependant, parfois on en obtient, et ils se voient sur l'entremets glacé. Pour éviter cela :

Avant le glaçage

- Si vous voyez des petites bulles sur la surface, avant le glaçage, je vous conseille donc cette étape supplémentaire : juste avant de verser, passer le glaçage dans une passoire, cela aide à faire "éclater" les bulles

Après le glaçage

- Et avec toutes ces précautions, si vous en obtenez après avoir glacé, vous pouvez les "éclater" avec un cure-dent