

# LE GLAÇAGE MIROIR COULEUR POUR ENTREMETS DE M.O.F JEAN-JACQUES BORNE

## La Recette

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

Un glaçage miroir de couleur qui permet de glacer des entremets avec une belle couche de couleur

Chef : Jean-Jacques Borne

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### Pour 1 kg

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

267 grammes de Sucre

300 grammes de Glucose

200 grammes de Lait Concentré Sucré

20 grammes de Gélatine en poudre

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

4 grammes de Colorant alimentaire

### Pour 500 g

75 grammes d'Eau 7,5 Centilitres/75 Millilitres

133,5 grammes de Sucre

150 grammes de Glucose

100 grammes de Lait Concentré Sucré

10 grammes de Gélatine en poudre

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

2 grammes de Colorant alimentaire

### Pour 700 g

105 grammes d'Eau 10,5 Centilitres/105 Millilitres

186,8 grammes de Sucre

210 grammes de Glucose

140 grammes de Lait Concentré Sucré

14 grammes de Gélatine en poudre

70 grammes d'Eau 7 Centilitres/70 Millilitres

## LE GLAÇAGE MIROIR COULEUR POUR ENTREMETS DE M.O.F JEAN-JACQUES BORNE

2,8 grammes de Colorant alimentaire

### **Pour 1,5 kg**

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

400,5 grammes de Sucre

450 grammes de Glucose

300 grammes de Lait Concentré Sucré

30 grammes de Gélatine en poudre

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

6 grammes de Colorant alimentaire

### **Pour 2 kg**

300 grammes d'Eau 30 Centilitres/300 Millilitres

534 grammes de Sucre

600 grammes de Glucose

400 grammes de Lait Concentré Sucré

40 grammes de Gélatine en poudre

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

8 grammes de Colorant alimentaire

## **Instructions**

1. Préparation de la gélatine : verser l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) dans un bol et saupoudrer par dessus la Gélatine en poudre (20 g)
2. Si vous préférez la gélatine en feuilles, prendre la même quantité (20 g) et hydrater dans de l'eau froide
3. Verser dans une casserole l'Eau (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), le Sucre (267 g), le Glucose (300 g) et le Lait Concentré Sucré (200 g)
4. Faire chauffer jusqu'à ébullition
5. Retirer du feu, et ajouter la gélatine ramollie
6. Mélanger lentement mais longtemps avec un fouet à main ou une maryse afin de dissoudre
7. Mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')
8. Ajouter le Colorant alimentaire (4 g) et mélanger

### **Utilisation**

Si vous utilisez tout de suite

- Il faut attendre que la température chute entre 25 C et 30 C

Si vous conservez

- C'est en fait mieux de laisser reposer au frais (le glaçage sera de meilleure qualité), puis de réchauffer au bain marie au moment d'utiliser, puis remixer : idéalement, mixer au mixeur plongeant

## **LE GLAÇAGE MIROIR COULEUR POUR ENTREMETS DE M.O.F JEAN-JACQUES BORNE**

pour être sûr d'avoir fait leur peau aux grumeaux. Puis utiliser quand la température est entre 25 C et 30 C

Entre ces deux températures, vous pouvez alors faire couler sur votre entremets congelé.

Il faut que l'entremets sur lequel vous coulez soit congelé quelques heures au congélateur ! sinon il va fondre

Ici sur la photo, je glace mon Entremets Exotique

Puis on fait glisser une spatule le long du glaçage, délicatement sans appuyer, afin de le rendre plat