

# LE GLAÇAGE MIROIR DE FRUITS

## La Recette

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

Un glaçage de couleur qui utilise de la purée de fruit, pour un résultat savoureux

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### Pour 370 g de Glaçage

\*Le sirop\_

260 grammes de Jus de Fruit

260 grammes de Jus de Fruit 26 Centilitres/260 Millilitres

110 grammes de Sirop à 30 Baumé

110 grammes de Sirop à 30 Baumé 11 Centilitres/110 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

30 grammes de Lait Concentré Sucré

20 grammes de Sucre

2 Feuilles de Gélatine

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

\*Option: Pour épaissir un peu plus

6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

### Pour 500 g de Glaçage

\*Le sirop\_

351,3 grammes de Jus de Fruit

351,3 grammes de Jus de Fruit 35,13 Centilitres/351,3 Millilitres

148,6 grammes de Sirop à 30 Baumé

148,6 grammes de Sirop à 30 Baumé 14,86 Centilitres/148,6 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

40,5 grammes de Lait Concentré Sucré

27 grammes de Sucre

2,7 Feuilles de Gélatine

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

\*Option: Pour épaissir un peu plus

## LE GLAÇAGE MIROIR DE FRUITS

8,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

### Pour 800 g de Glaçage

\*Le sirop\_

562,1 grammes de Jus de Fruit

562,1 grammes de Jus de Fruit 56,21 Centilitres/562,1 Millilitres

237,8 grammes de Sirop à 30 Baumé

237,8 grammes de Sirop à 30 Baumé 23,78 Centilitres/237,8 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

64,8 grammes de Lait Concentré Sucré

43,2 grammes de Sucre

4,3 Feuilles de Gélatine

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

\*Option: Pour épaissir un peu plus

12,9 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

### Instructions

1. Préparer la gélatine : Faire tremper les Feuilles de Gélatine (2) dans de l'eau froide (avec des glaçons)
2. Placer dans une casserole le Jus de Fruit (260 g ou 26 Centilitres/260 Millilitres), le Sirop à 30 Baumé (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres), le Lait Concentré Sucré (30 g) et le Sucre (20 g)
3. Pour le Sirop à 30 Baumé : La recette est ICI
4. Ici sur la photo, j'ai pris un jus de Mangue : vous pouvez prendre tout jus de fruit qui réfléchit bien la lumière : type jus de fruit passion, jus citron, jus abricot, etc... Si le jus de fruit que vous utilisez n'est pas "réfléchissant" dès le départ, le glaçage aura du mal à briller comme un "glaçage miroir"
5. Si votre est trop liquide (genre jus d'orange ou jus de fruit de la passion), vous devrez épaissir un peu plus en ajoutant plus de Feuilles de Gélatine (étape suivante), ou bien en ajoutant de la Fécule de Maïs (Maïzena) (6 g), maintenant. Si vous avez un jus épais (genre jus de mangue ou jus d'abricot), vous n'en aurez pas besoin en principe
6. Cuire à feu moyen/fort
7. Cuire jusqu'à ébullition
8. Aussitôt, verser dans un bol propre
9. Verser alors aussitôt les Feuilles de Gélatine (2) (ramollies). Le liquide doit être encore chaud, car sinon la gélatine ne prendra pas
10. Remuer afin de bien mélanger
11. En option, verser quelques gouttes de Colorant alimentaire
12. Remuer afin de bien mélanger
13. Vous pouvez stocker au frais, filmé au contact avec un film alimentaire étirable

### Utilisation

## LE GLAÇAGE MIROIR DE FRUITS

14. Pour utiliser, il faut porter la température du glaçage entre 25 C et 30 C (micro-ondes ou bain-marie)
15. Placer votre entremets congelé sur une grille
16. Glacer sur votre entremets congelé
17. Remettre au frais aussitôt