

LE GLAÇAGE MIROIR PISTACHE DE M.O.F LUC DEBOVE

La Recette

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

Un glaçage pistache, miroir, avec un vrai gout de pistache !

Chef : Luc Debove

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de repos : 1 Jour

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 715 g de Glaçage

*Le sirop_

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

150 grammes de Sucre

150 grammes de Glucose

*Le reste

100 grammes de Lait Concentré Sucré

100 grammes de Chocolat Blanc

6 grammes de Gélatine en poudre

34 grammes d'Eau 3,4 Centilitres/34 Millilitres

75 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

Pour 1 kg de Glaçage

*Le sirop_

139,8 grammes d'Eau 13,98 Centilitres/139,8 Millilitres

209,7 grammes de Sucre

209,7 grammes de Glucose

*Le reste

139,8 grammes de Lait Concentré Sucré

139,8 grammes de Chocolat Blanc

8,3 grammes de Gélatine en poudre

47,5 grammes d'Eau 4,75 Centilitres/47,5 Millilitres

104,8 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

LE GLAÇAGE MIROIR PISTACHE DE M.O.F LUC DEBOVE

Pour 600 g de Glaçage

*Le sirop_

83,9 grammes d'Eau 8,39 Centilitres/83,9 Millilitres

125,8 grammes de Sucre

125,8 grammes de Glucose

*Le reste

83,9 grammes de Lait Concentré Sucré

83,9 grammes de Chocolat Blanc

5 grammes de Gélatine en poudre

28,5 grammes d'Eau 2,85 Centilitres/28,5 Millilitres

62,9 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

Pour 500 g de Glaçage

*Le sirop_

69,9 grammes d'Eau 6,99 Centilitres/69,9 Millilitres

104,8 grammes de Sucre

104,8 grammes de Glucose

*Le reste

69,9 grammes de Lait Concentré Sucré

69,9 grammes de Chocolat Blanc

4,1 grammes de Gélatine en poudre

23,7 grammes d'Eau 2,37 Centilitres/23,7 Millilitres

52,4 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

Pour 400 g de Glaçage

*Le sirop_

55,9 grammes d'Eau 5,59 Centilitres/55,9 Millilitres

83,9 grammes de Sucre

83,9 grammes de Glucose

*Le reste

55,9 grammes de Lait Concentré Sucré

55,9 grammes de Chocolat Blanc

3,3 grammes de Gélatine en poudre

19 grammes d'Eau 1,9 Centilitre/19 Millilitres

41,9 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

Instructions

La masse gélatine

1. Commencer par la "masse gélatine". Afin de réaliser, préparer un bol avec l'Eau (34 g ou 3,4

LE GLAÇAGE MIROIR PISTACHE DE M.O.F LUC DEBOVE

Centilitres/34 Millilitres)

2. Saupoudrer en plusieurs fois (afin d'éviter les grumeaux) de la Gélatine en poudre
3. Attendre que la gélatine fonde. Elle doit être complètement dissoute dans l'eau
4. Si vous préférez la gélatine en feuilles, prendre la même quantité (6 g) et hydrater dans de l'eau froide

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

5. Dans un grand bol, placer la masse gélatine ramollie, le Lait Concentré Sucré (100 g), le Chocolat Blanc (100 g) et la Pâte de Pistache (75 g)
6. Pour la Pâte de Pistache (75 g) : Les recettes sont ICI

Le sirop

7. Verser dans une casserole l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), le Sucre (150 g) et le Glucose (150 g)
8. Faire chauffer jusqu'à 103 C
9. Verser le sirop chaud dans le bol
10. Mélanger lentement mais longtemps avec un fouet à main ou une maryse afin de dissoudre
11. Mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')

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 24 heures (le glaçage sera de meilleure qualité), puis de réchauffer au bain marie au moment d'utiliser, puis remixer : idéalement, mixer au mixeur plongeant pour être sûr d'avoir fait leur peau aux grumeaux. Puis utiliser quand la température est entre 25 C et 30 C

12. Entre ces deux températures, vous pouvez alors faire couler sur votre entremets congelé, posé sur une grille
13. Il faut que l'entremets, sur lequel vous coulez, soit congelé quelques heures au congélateur avant de verser le glaçage ! sinon il va fondre...