LE NAPPAGE NEUTRE (MéTHODE 1 : GéLATINE)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/nappage-translucide/

Le nappage neutre sert à napper des desserts et des fruits. Fait maison, c'est facile et surtout meilleur !

Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée, Glaçage, Nappage Translucide

Ingrédients

Pour 300 g (Poids utile)
8 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine
50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres
150 grammes de Glucose
100 grammes de Sucre
15 grammes de Jus de Citron pris de 0,3 Citron

Pour 500 g (Poids utile)
13,3 grammes de Gélatine ou 5,3 Feuilles de Gélatine
83,3 grammes d'Eau 8,33 Centilitres/83,3 Millilitres
250 grammes de Glucose
166,6 grammes de Sucre
25 grammes de Jus de Citron pris de 1/2 Citron

Pour 600 g (Poids utile)
16 grammes de Gélatine ou 6,4 Feuilles de Gélatine
100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres
300 grammes de Glucose
200 grammes de Sucre
30 grammes de Jus de Citron pris de 0,6 Citron

Pour 800 g (Poids utile)
21,3 grammes de Gélatine ou 8,5 Feuilles de Gélatine
133,3 grammes d'Eau 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres
400 grammes de Glucose
266,6 grammes de Sucre
40 grammes de Jus de Citron pris de 0,8 Citron

LE NAPPAGE NEUTRE (MéTHODE 1 : GéLATINE)

Pour 1 kg (Poids utile)
26,6 grammes de Gélatine ou 10,6 Feuilles de Gélatine
166,6 grammes d'Eau 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres
500 grammes de Glucose
333,3 grammes de Sucre
50 grammes de Jus de Citron pris de 1 Citron

Instructions

1. Faire ramollir les feuilles de Gélatine (8 g ou 3,2 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide, (avec des glaçons en été)
2. Verser en casserole : l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres), le Glucose (150 g) et le Sucre (100 g)
3. Cuire à feu moyen/fort
4. Controler la température pendant la cuisson : Attendre que la température atteigne 105 C
5. Verser alors le Jus de Citron (15 g pris de 0,3 Citron) et cuire seulement quelques secondes
6. Interet du Jus de Citron : Son acidité empêche la recristallisation du sucre en sirop, ce qui permet d?obtenir un nappage fluide et brillant, sans grains
7. Retirer du feu, et presser les feuilles de Gélatine (8 g ou 3,2 Feuilles de Gélatine) ramollies
8. Verser dans la casserole et remuer afin de dissoudre avec à l' aide d' une maryse (plutôt qu'un fouet à main qui pourrait introduire des bulles)
9. Verser dans un récipient propre, en filtrant par à l'aide d'une passoire
10. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
11. Laisser refroidir à température ambiante
12. Placer au frais