

LE NAPPAGE TRANSLUCIDE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/nappage-translucide/>

Le nappage translucide sert à napper des desserts et des fruits

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Glaçage, Nappage Translucide,

Ingrédients

1 Citron
1 Litre d'Eau
600 grammes de Sucre
200 grammes de Glucose
40 grammes de Gélatine ou 16 Feuilles de Gélatine

Moitié

1/2 Citron
1/2 Litre d'Eau
300 grammes de Sucre
100 grammes de Glucose
20 grammes de Gélatine ou 8 Feuilles de Gélatine

Quart

1/4 Citron
1/4 Litre d'Eau
150 grammes de Sucre
50 grammes de Glucose
10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

Instructions

1. Faire ramollir les feuilles de Gélatine (40 g ou 16 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide, (avec des glaçons)
2. Faire chauffer jusqu'à ébullition : Le jus de Citron (1), l'Eau (1 Litre), le Sucre (600 g) et le Glucose (200 g)

LE NAPPAGE TRANSLUCIDE

3. Cuire à ébullition 5 minutes
4. Transférer dans un récipient propre et laisser refroidir à température ambiante 1 minute
5. Ajouter les feuilles de Gélatine (40 g ou 16 Feuilles de Gélatine) ramollies
6. Remuer afin de dissoudre
7. Faire refroidir à température ambiante
8. Le nappage va rester liquide
9. Placer au frais bien couvert

Utilisation

10. Au moment d'utiliser, faire chauffer le nappage à 25 C (pas plus !)
11. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
12. Déposer sur le dessert