

Glaçage chocolat blanc :

Recette:

- 400 gr crème 35 %
- 160 gr glucose
- 78 gr d'eau froide
- 13 gr gélatine en poudre
- 480 gr chocolat blanc (Ivoire)
- 480 gr pâte à glacer blanc (Ivoire)

Méthodes :

Mettre la gélatine dans l'eau froide et laisser gonfler puis faire fondre au bain-marie. Faire chauffer la crème à 85°C avec le glucose et y ajouter la gélatine fondue. Verser ensuite le tout sur le chocolat blanc et la pâte à glacer fondus et bien mélanger. Température pour glacer : 35/38°C sur un produit congelé.

Recette de l'Atelier d'Apprentissage du chocolat

726, rue St-Georges St-Jérôme

Tel : (450) 565 3773

Web : www.aaduchocolat.com

Courriel : aaduchocolat@hotmail.com