

## **Glaçage chocolat noir:**

150 g d'eau

300 g de sucre semoule

300 g de glucose

200 g de lait concentré sucré

140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)

300 g de chocolat de couverture noire 64%

Poids total : 1 390 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C.

Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat de couverture noire ( et le colorant.si désiré)

Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30°C environ