



# MIRROR GLAZE 2.0

🏠 Advanced level

Glaçage miroir pour gâteaux modernes

## RECETTE DE BASE

eau - pour la masse de gélatine - tiède	150 g
poudre ou feuilles de gélatine 200 bloom	22 g
eau - pour le sirop de sucre	132 g
sucre semoule	300 g
GLUCOSIO - pour le sirop de sucre	300 g
lait concentré sucré	200 g
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56 %	250 g
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	250 g
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %	250 g
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	250 g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %	250 g

Il est possible de confectionner les glaçages en utilisant n'importe quel type de chocolat

## COMPOSITION FINALE

Mélanger la gélatine avec l'eau et laisser prendre.  
Amener l'eau, le sucre et le glucose à 103 °C.  
Ajouter la masse de gélatine et le lait concentré puis mélanger.  
Tout en mélangeant, ajouter le chocolat.  
Conserver au réfrigérateur jusqu'à 7 jours.  
Réchauffer entre 35 et 40 °C avant l'utilisation.



Extraordinary  
made simple.