



Зеркальная глазурь



Зеркальная глазурь очень эффектно выглядит на торте и на пирожных! По вкусовым качествам не менее эффектна!

Зеркальную глазурь или гляссаж используют для покрытия муссовых десертов.

Это муссовые торты и пирожные.



Наносится на замороженный (должен провести в морозилке минимум 8 — 10 часов) десерт.

Рабочая температура глазури — 28 — 36 градусов.

Срок хранения в холодильнике — 1 неделя, в морозилке — 1 месяц.

Ингредиенты:

Сахар	180 гр.
Глюкозный сироп	150 гр.
Вода	160 мл.
Желатин	18 гр.
Белый шоколад	180 гр.
Згущенное молоко	120 гр.

Инструкция приготовления:



Желатин замачиваем в 60 мл. холодной воды.



В сотейнике соединяем воду (100 мл.), сахар и глюкозный сироп. Доводим на среднем огне до кипения и кипятим 2 минуты.



Снимаем с огня сироп. Высыпаем в него белый шоколад. Перемешиваем до полного растворения шоколада.



Добавляем сгущенку. Перемешиваем.



Добавляем набухший желатин. И также перемешиваем до полного растворения желатина.



Если нужна цветная глазурь, то на этом этапе окрашиваем ее (лучше использовать гелевые водорастворимые пищевые красители). Пробиваем глазурь блендером, при этом стараемся не запустить воздух, чтобы избежать пузырьков в глазури (блендер нужно полностью погрузить в жидкость и держать под небольшим наклоном).



Переливаем глазурь в емкость для хранения, накрываем пищевой пленкой в контакт и убираем в холодильник на 8 - 10 часов. Перед использованием глазурь необходимо нагреть и еще раз пробить блендером. Рабочая температура глазури - 28 - 36 градусов. Покрывать нужно десерты, сразу вынув из морозилки (не допускайте конденсата на торте, покрывайте сразу). Приятного аппетита и на здоровье!