

 **Glaçage miroir coloré**

**- 5 g (2,5 feuilles) de gélatine** **ou 5 g de gélatine en poudre** **+ 30 g d'eau très froide**
**- 100 g de** [**sirop de glucose**](https://recettes.de/sirop-de-glucose)
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 50 g d'eau de source (1)**
**- 100 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)
**- 65 g de** [**lait concentré sucré**](https://recettes.de/lait-concentre-sucre)
**- colorant rouge liquide** **ou 0,15 g de colorant en poudre rouge framboise**

**1 mixeur plongeant**
**1 thermomètre à sonde (de préférence)**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Avec de la gélatine en poudre, il faut la diluer dans 30 g d'eau très froide et la laisser gonfler à température ambiante.
Mettre dans un récipient de préférence haut et étroit, le lait concentré et le chocolat .
Verser dans une petite casserole le sirop de glucose, le sucre en poudre et l'eau.
Faire chauffer jusqu'à **103°C**.
Ajouter sur le chocolat blanc, la gélatine bien essorée (ou gonflée pour la poudre).
Verser le sirop sur le chocolat et ajouter le colorant.Mixer le mélange au mixeur plongeant pendant **plusieurs minutes**, pour que le glaçage soit bien fluide. (Il faut laisser le mixeur au fond du récipient pour éviter les bulles d'air).
Le glaçage est à environ 43°C : Pour l'utiliser le jour même, il faut attendre **impérativement** que le glaçage arrive à la température de **30°C (2)** ce qui demande environ 1 heure.
- Si on le prépare la veille, filmer le récipient et le mettre au réfrigérateur.
Le lendemain, le faire réchauffer au bain-marie ou au micro-ondes.
Mixer de nouveau, toujours en laissant le mixeur au fond.
Attendre que la température atteigne 30°C et procéder au glaçage de l'entremets qui lui, doit sortir du congélateur.