**GLACAGE MIROIR CHOCOLAT**



Un glaçage miroir, comme son nom l’indique, donnera à vos entremets, une finition professionnelle très agréable à la vue, et d’un gout inimitable

**INGREDIENTS POUR UN ENTREMETS DE 8 PERSONNES**

 175 gr d’eau
 225 gr de sucre.
 130 gr de crème fraîche liquide
 30 gr de cacao en poudre sans sucre
 9 gr de gélatine ( 4 feuilles)

**TECHNIQUE**

 Tremper la gélatine dans un grand bol d’eau froide.
 Dans une petite casserole, chauffer l’eau avec le sucre.
 A ébullition, ajouter la crème fraîche.
 Dés la reprise de l’ébullition, ajouter le cacao en poudre. Fouetter pour dissoudre le cacao dans le liquide et éviter les grumeaux
 Cuire en fouettant de temps en temps pendant 25 minutes à feu doux.
 Hors du feu, ajouter la gélatine trempée et pressée.
 Passer au chinois la sauce et dès qu’elle commence à être nappant, l’utiliser.