**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.