



# Glaseado NEGRO CON COBERTURA



T??CNICAS

## Receta de Glaseado Negro



TIEMPO DE PREPARACI??N:

1 HORA

RACIONES:

1 PERSONAS

DIFICULTAD:

F??CIL



LISTA DE INGREDIENTES

- Agua mineral 250gr
- Az??car (sacarosa) 200gr
- Glucosa DE44 300gr
- Leche condensada 200gr
- Gelatina en hojas 24gr
- Cobertura negra 70% 250gr

## PREPARACI??N

- Poner a remojar las hojas de gelatina en abundante agua fr??a, escurrir sobre un papel una vez hidratada.
- Calentar hasta ebullici??n todos los ingredientes excepto la gelatina y la cobertura negra.
- Retirar del fuego, a??adir la gelatina ya hidratada y verter a hilo sobre la cobertura mientras emulsionamos con el t??rmix procurando no incorporar aire a la mezcla.
- Dejar reposar en nevera un m??nimo de 12 horas antes de utilizarlo. Calentar a 35-40??C, pasar el t??rmix y aplicar sobre la tarta congelada

No te pierdas paso a paso con nuestro video: