https://www.reyvi.com/receta/receta-glaseado-negro/




TÉCNICAS

# Receta de Glaseado Negro

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**
1 HORA

**RACIONES:**
1 PERSONAS

**DIFICULTAD:**
FÁCIL

## LISTA DE INGREDIENTES

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

## PREPARACIÓN

- Poner a remojar las hojas de gelatina en abundante agua fría, escurrir sobre un papel una vez hidratada.
- Calentar hasta ebullición todos los ingredientes excepto la gelatina y la cobertura negra.
- Retirar del fuego, añadir la gelatina ya hidratada y verter a hilo sobre la cobertura mientras emulsionamos con el túrmix procurando no incorporar aire a la mezcla.
- Dejar reposar en nevera un mínimo de 12 horas antes de utilizarlo. Calentar a 35-40ºC, pasar el túrmix y aplicar sobre la tarta congelada

No te pierdas paso a paso con nuestro video: