



TECNICAS

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 batidor procurando no incorporar aire a la mezcla.
- Dejar reposar en nevera un mínimo de 12 horas antes de utilizarlo. Calentar a 35-40°C, pasar el batidor y aplicar sobre la tarta congelada

No te pierdas paso a paso con nuestro video: