



GLAÇAGE CHOCOLAT

(CRÈME 35% MG)



À Retenir

- Préparation brillante et lisse pour une finition élégante
- Suffisamment liquide pour un coulage facile & suffisamment épais pour bien adhérer au dessert
- T°C idéale : 35°C sur dessert froid
- La crème 35% MG :
 - texture lisse, brillante et homogène
 - une fluidité idéale pour le coulage
 - évite le dessèchement



IDÉAL POUR

Glaçage et décors en chocolat

LISTE D'INGRÉDIENTS

- Crème gastronomique 35%
Président Professionnel 1 L : 0.125 Kg
- Gélatine 210 bloom 0.010 Kg
- Eau 0.150 Kg
- Sucre semoule 0.200 Kg
- Cacao en poudre 0.065 Kg

MATÉRIEL

- Russe
- Maryse
- Spatule
- Broc à glaçage (pichet)
- Fouet
- Chinois étamine