



# GLAÇAGE DE LÉGUMES



## À Retenir

- **Le beurre 82% MG permet d'assurer un glaçage homogène et une bonne liaison entre l'eau et le sucre**
- **2 types de glaçages :**
  - **BLANC** : cuisson courte, glaçage clair, brillant et sans coloration
  - **BRUN** : cuisson poussée, glaçage doré, goût plus intense
- **Ne pas superposer les légumes pour une cuisson uniforme.**



## IDÉAL POUR

Accompagnement, garnitures (ex : légumes tournés)

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.05 Kg**
- **Carottes tournées 0.2 Kg**
- **Eau au  $\frac{3}{4}$  de la hauteur des légumes**
- **Sel PM**
- **Sucre PM (dépend du type de légume et du résultat définitif souhaité)**

### MATÉRIEL

- **Sautoir – Rondeau (de taille suffisante pour ne pas superposer les légumes)**
- **Papier sulfurisé découpé en disque**
- **Spatule**
- **Écumoire**
- **Plaque à débarrasser**