

Glaseado espejo de higos

Gerichtart: Legumbres, Verduras, Arroz · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Mavillum

ZUTATEN

gr	Agua — borrar
200 gr	Confitura de Higos — triturada o puré de higos
80 gr	Chocolate blanco
50 gr	Leche condensada
20 gr	Azúcar — opcional
50 gr	Glucosa — (o azúcar invertido, mejor glucosa)
6 gr	Gelatina en hojas
	Colorante — morado/marrón para realzar el tono.

ZUBEREITUNG

Hidratar gelatina en agua fría 5–10 veces su peso.

Triturar la confitura hasta puré liso.

En un cazo, calentar puré de confitura + leche condensada + glucosa + azúcar (si se añade) hasta 40–45 °C, sin hervir.

Escurrir gelatina y añadir a la mezcla caliente, remover hasta disolver completamente.

Verter sobre chocolate blanco troceado, dejar reposar 1–2 min y mezclar hasta obtener un glaseado homogéneo y brillante.

Dejar enfriar a 30–35 °C antes de cubrir la tarta congelada.

Este glaseado espejo queda ultra brillante y con un corte limpio.

Ventajas de este glaseado

Brillo intenso y profesional.

Sabor más equilibrado: dulzor de confitura + chocolate blanco + leche condensada.

Textura más cremosa que un glaseado solo de confitura.

Perfecto para tartas de mousse con inserto y crujiente.