

Brillo espejo Olga Noskova

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Internet · Autor: Internet

INGREDIENTES

1 Si utilizamos gelatina en hojas

32 gr Gelatina en hojas

1 Si utilizamos gelatina en polvo

54 gr Gelatina en polvo

270 gr Agua — Para hidratar la gelatina
2

676 gr Glucosa

676 gr Azúcar

338 gr Agua
3

450 gr Leche condensada
4

Colorante — liposoluble

676 gr Chocolate blanco
Efecto tela araña

50 gr Brillo espejo Olga Noskova

8 gr Aceite girasol

Colorante

ELABORACIÓN

Hidratar la gelatina. mezcla los 270 ml de agua fría con la gelatina.

Hierve la glucosa, el azúcar y los 338 ml de agua. Retira del fuego y añade la gelatina.

Añade la leche condensada.

Vierte toda la mezcla sobre el chocolate y mezcla con una batidora de mano

Lo ideal es que lo uses una vez que no tengas trozos de chocolate ni burbujas y cuando haya

alcanzado la temperatura de 35°C.

Por último ten la precaución de que el pastel no esté a temperatura ambiente sino que fresco de la nevera.

Otra decoración:

Para hacer el efecto tela araña

Calienta a 34–35 °C. Un poco más que el glaseado

Glaseado base: 32–33 °C

Glaseado spider: 34–36 °C

Añade el aceite con el colorante.

Mezcla muy poco (debe quedar algo separado).

Aplica en líneas o círculos finos sobre el pastel glaseado.

Deja que el aceite cree las vetas fracturadas al extenderse.

MAVILLUM