

Brillo espejo mango

Type de plat: Varios · Sous-type: Glaseados · Origine: Internet · Auteur: Internet

INGRÉDIENTS

150 gr	Azúcar
150 gr	Glucosa
100 gr	Mango — puré
80 gr	Nata
150 gr	Chocolate blanco
8 gr	Gelatina en hojas

PRÉPARATION

Receta de glaseado de espejo sin leche condensada o colorante con buen sabor a frutas
Por otro lado el chocolate blanco, la nata y las hojas de gelatina hidratada, mezclar.
Por un lado poner Mango, la glucosa y el azúcar al fuego hasta que alcance los 103 grados.
Una vez alcanzado la temperatura mezclar con la preparación del chocolate y bariz con turmix hasta que se haya disuelto todo el chocolate.
Poner un film en contacto con la crema.
Dejar reposar sólo se puede utilizar para bañar una tarta cuando está a 35 grados. Pasar por el turmix y un colador y bañar la tarta