

Glaseado Espejo Neutro

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Internet

INGREDIENTES

250 ml	Agua
260 gr	Azúcar
20 ml	Glucosa
4 gr	Acido cítrico — o zumo limón
8 gr	Pectina

ELABORACIÓN

Para comenzar este glaseado espejo neutro, mezcla la pectina junto con 60 gr de azúcar refinada y reserva.

Mientras, mezcla en una olla el azúcar, el agua y el jarabe de glucosa.

Lleva a fuego medio y remueve con un batidor de mano hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Ya con el azúcar bien disuelta y el agua caliente, procede a agregar la mezcla de pectina con azúcar, despacio y sin dejar de remover para evitar que se formen grumos.

Pasado un par de minutos agrega el ácido cítrico, si no dispones de el puedes simplemente agregar una cucharadita de zumo de limón recién exprimido.

Deja al fuego un par de minutos más sin dejar de remover y luego retira del mismo y pasa tu glaseado espejo neutro a un bol limpio.

Cúbrelo con papel film y deja enfriar a temperatura ambiente.

Pasado un rato notarás que al enfriarse el gel se ha gelificado.

Para comenzar a usarlo, calienta un poco a baño de maría o en el microondas por varios segundos, agrega un poco de agua y vierte sobre el postre que vayas a decorar.

Puedes darle color agregando un par de gotas de colorante líquido de tu preferencia y darle el uso que desees como por ejemplo crear un diseño craquelado con glaseado neutro.