

Glaseado espejo de higos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

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.

ELABORACIÓN

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.
Ecurrir 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.