

Brillo espejo mango

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Internet | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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