



Tarta espejo

dulces ilusiones



Tarta espejo

INGREDIENTES:

160 LECHE
10G SABOR
10GRAMOS LÁMINAS GELATINA
230G CHOCOLATE BLANCO
300G NATA

PREPARACIÓN :

1. PONER A REMOJO LA GELATINA EN AGUA FRÍA
2. HERVIR LA LECHE EN UN CAZO CON EL SABOR Y DEJAR ENFRIAR LA MEZCLA DURANTE 30 MIN.
3. AGREGAR LA GELATINA ESCURRIDA MOVER Y AGREGAR EL CHOCOLATE
4. EMULSIONAR CON LA BATIDORA HASTA QUE ESTÉ BIEN INCORPORADO Y DEJAR ENFRIAR HASTA QUE ESTE A 30-35 GRADOS.

MONTAR LA NATA (NO DEL TODO) CON LASVARILLAS Y MEZCLAR CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.

A CONTINUACIÓN LO PONEMOS EN LOS MOLDES Y CONGELAMOS.



Glaseado espejo

INGREDIENTES:

22G GELATINA EN LÁMINAS
250G DE AZÚCAR
250G GLUCOSA
125G AGUA
167G LECHE CONDENSADA
121G DE CHOCOLATE BLANCO

PREPARACIÓN:

PONEMOS A REMOJO LA GELATINA EN AGUA FRÍA (5-10 MIN)

EN UN CAZO PONEMOS 250 AZÚCAR. 250 GLUCOSA Y 125 DE AGUA PONEMOS AL FUEGO HASTA QUE ALCANCE 101 GRADOS. (SE TIENE QUE DISOLVER TODO EL AZÚCAR).

EN UN VASO DE BATIDORA SE PONE EL CHOCOLATE Y LA LECHE CONDENSADA Y SE INCORPORA LA MEZCLA ANTERIOR BATIMOS CON EL BRAZO DE LA BATIDORA INCLINADO PARA QUE NO SE FORMEN BURBUJAS DE AIRE.

SI NOS QUEDA ALGUNA BURBUJA DE AIRE HAY QUE PASAR LA MEZCLA POR UN COLADOR PARA ELIMINARLAS.

SE ESCURRE LA GELATINA Y SE AÑADE A LA PREPARACIÓN HASTA QUE ESTÉ BIEN INCORPORADA Y PONEMOS EN UN BOL CUBRIENDO SIN QUE QUEDE NADA DE AIRE (A PIEL) Y DEJAMOS ENFRIAR ENTRE 28-32 GRADOS