



COMO FAZER GLAÇAGEM ESPELHADA

Essa técnica de fazer bolos espelhados vem ganhando os corações de milhares de pessoa

Ingredientes

70 g de massa de gelatina derretida (10 g de gelatina em pó sem sabor, dissolvida em 60 de água)

75 g de água

150 g de açúcar

150 g de glucose de milho branca

100 g de leite condensado

150 g de chocolate branco

5 g de corante vermelho em pó lipossolúvel

1 g de pó dourado

Preparo

1 – Numa panela, despeje a água, o açúcar e a glucose de milho branca.

2 – Leve ao fogo médio até ferver. Retire do fogo.

3 – Numa tigela, despeje o leite condensado, acrescente a mistura de açúcar (feito acima) e misture.

4 – Adicione a massa de gelatina derretida e misture.

5 – Numa outra tigela, despeje o chocolate branco e adicione a massa de gelatina (feita acima), misture até derreter o chocolate.

6 – Depois, bata (no liquidificador ou mixer) com o até obter uma mistura homogênea.

7 – Acrescente o corante vermelho lipossolúvel, o pó dourado e bata novamente com o mixer, tomando cuidado para não incorporar bolhas de ar.

8 – Regue a calda morninha sobre o bolo congelado.