

Polewa lustrzana (mirror glaze) Sylvia Grodzka-Haba



Potrzebne narzędzia*:

- waga kuchenna
- blender
- garnek
- barwnik rozpuszczalny w wodzie – najlepiej w proszku (opcjonalnie)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Składniki:

- 150 g płynnego syropu glukozowego
- 110 g cukru kryształu
- 90 g zimnej wody
- 150 g białej czekolady (w kaletkach lub pokruszonej)
- 3 listki żelatyny 200 bloom
- 110 g zimnej śmietany 36%
- opcjonalnie: dowolny barwnik rozpuszczalny w wodzie

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",

który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,

a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Polewa lustrzana (mirror glaze)

Sylvia Grodzka-Haba



Opis przygotowania:

1. W naczyniu umieść razem: cukier, wodę i glukozę.
2. Do miski wsyp odmierzoną czekoladę.
3. Żelatynę namocz w bardzo zimnej wodzie i wstaw do lodówki.
4. Zagotuj wodę z cukrem i glukozą do jednego, wielkiego bulknięcia (ang. one big boil). Zauważysz, że na powierzchni płynu pojawi się biała, gotująca się piana, która po chwili zniknie, a cały roztwór ponownie stanie się klarowny. To czas aby zdjąć naczynie z palnika.
5. Gorącym płynem zalej odmierzoną wcześniej czekoladę. Odstaw na moment.
6. Zblenduj dokładnie całość.
7. Dodaj barwnik (opcjonalnie).
8. Dodaj odcisniętą z wody żelatynę, wlej zimną śmietanę i ponownie dokładnie zblenduj.
9. Gotową polewę przykryj folią w kontakcie.
10. Odstaw do krystalizacji na kilka godzin, do całkowitego stężenia polewy.
11. Przechowuj w lodówce do tygodnia lub zamroź.
12. Wstaw polewę do mikrofalówki i ogrzewaj, aż do momentu, kiedy na brzegach naczynia polewa będzie całkowicie płynna, a w środku nadal zwarta i zbita.
13. Zblenduj dokładnie całość.
14. Oblej desery polewą

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog Cakeit.pl.

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/Cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/Cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/Cakeit_pl)