

J'ai testé pour vous le glaçage miroir pour un gâteau licorne revisité



blondicaro



Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de pralinoise
- 12 crêpes dentelles
- 120 g de pralin
- 190 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- 250 g crème liquide
- 1 pot de glaçage miroir chocolat Silikomart

1. Le croquant : faire fondre la pralinoise, ajouter les crêpes émiettées et 40 g de pralin. Bien mélanger, étaler dans un rond à pâtisserie et faire durcir au frigo.

2. La chantilly : fouetter afin de mettre en chantilly 250 g de crème liquide préalablement mis au congélateur pendant 20 minutes dans son bol.

3. Le gâteau : faire fondre le chocolat avec le beurre. Y ajouter la crème liquide, bien mélanger. Ajouter la chantilly tout en mélangeant puis 60 g de pralin. Dresser la mousse sur le croquant. Placer au congélateur une nuit.

4. Le glaçage miroir : suivre le mode d'emploi du glaçage Silikomart et l'étaler sur le gâteau.

5. Laisser décongeler au frigo et déguster.

Les + produits



Glaçage miroir réussi, brillant et prêt à l'emploi.

Les - produits



Je n'en connais pas.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr