

## Service de recette

Recette no: 38370

### Produits de pâtisserie semi-fabriqués

# Glaçage brillant fraises

pâtisserie

Poids	Matière première / produit
250 g	d'eau
50 g	de jus de citron
460 g	de sirop de glucose
52 g	de gélatine en poudre
250 g	d'eau, froide
550 g	de couverture blanche
1'250 g	de Diamond Glaze Red Pistor, no d'art. 18076

<b>2'862 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	2862 g
- 40 g	1,4 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>2'822 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	2822 g

Procédé de fabrication: Laissez gonfler la gélatine dans l'eau froide. Portez à ébullition l'eau, le sirop de glucose et le jus de citron. Ajoutez la couverture et la gélatine gonflée et laissez-les fondre. Ajoutez le Diamond Glaze Red et homogénéisez. Fabriquez le glaçage au moins 1 jour avant l'utilisation et laissez-le se cristalliser au frigo.

Stockage: Jusqu'à 4 semaines au frigo. En cas de stockage plus long, stockez le glaçage au congélateur.

Utilisation: Faites fondre le glaçage dans l'étuve (à couvert, risque de dessèchement) ou dans le micro-ondes (env. à 30° C) et homogénéisez éventuellement encore une fois. Si le glaçage est trop fluide, ajoutez un peu de glaçage solide et mélangez à nouveau.

## Service de recette

Recette no: 37383

Produits de pâtisserie semi-fabriqués



## Glaçage brillant

pâtisserie

**Poids**      **Matière première / produit**

100 g d'eau

20 g de jus de citron

184 g de sirop de glucose

20 g de gélatine en poudre

100 g d'eau, froide

220 g de couverture blanche

500 g de Diamond Glaze neutre

Pistor, no d'art. 18075

<b>11'448 g Total mat. prem.</b>	Dépôt	2862 g
- 160 g 1,4 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	4.0
<b>11'288 g Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	2822 g

Procédé de fabrication: Laissez gonfler la gélatine dans l'eau froide. Portez à ébullition l'eau, le sirop de glucose et le jus de citron. Ajoutez la couverture et la gélatine gonflée et laissez-les fondre. Ajoutez le Diamond Glaze et homogénéisez. Fabriquez le glaçage au moins 1 jour avant l'utilisation et laissez-le se cristalliser au frigo.

Glaçage blanc: Ajoutez du dioxyde de titane ou du Flower Power blanc (Pistor, no d'art. 18485) (quantité variable, en fonction de l'intensité de la couleur désirée).

Couleurs: Le glaçage peut également être coloré avec des colorants alimentaires liquides ou en poudre, selon les envies.

Stockage: Jusqu'à 4 semaines au frigo. En cas de stockage plus long, stockez le glaçage au congélateur.

Utilisation:

Faites fondre le glaçage dans l'étuve (à couvert, risque de dessèchement) ou dans le micro-ondes (env. à 30° C) et homogénéisez éventuellement encore une fois. Si le glaçage est trop fluide, ajoutez un peu de glaçage solide et mélangez à nouveau.