

2128

## Ingredientes

### Preparo

260ml	Água
250g	Açúcar Refinado
50g	Glucose
50g	Leite Em Pó
15g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
5g	Corante Em Pó Dióxido De Titânio
250g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com parte da água (75 ml). Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o Chocoblanc em um recipiente e reservar.
03. Colocar o açúcar, o restante da água (185 ml), a glucose e o leite em pó em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar a gelatina hidratada e misturar até dissolver.
05. Colocar a calda sobre o ChocoBlanc reservado e misturar até homogeneizar.
06. Adicionar o dióxido de titânio e misturar com mixer até homogeneizar e obter textura lisa.
07. Coar em peneira fina e cobrir com filme plástico deixando em contato com a glaçagem. Deixar repousar por 24 horas.
08. Aquecer a glaçagem em banho maria ou microondas.
09. Aplicar a 35°C em tortas, entremets e monoporções.

### DICA

- Para glaçagem colorida substituir o dióxido de titânio por 10 g de corante em pó lipossolúvel na cor desejada.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Total de 880 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Fogão

---

Peneira

---

Colher

---

Panela

---

Balança

---

Recipiente

---

Microondas

---

Termômetro

---

Filme Plástico

---

Mixer

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 20g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	65	3
V. Energético (kJ)	273 kJ	3
Carboidratos (g)	9.8	3
Proteínas (g)	0.9	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	9.4	0
Açúcares (g)	2.2 g	**
Açúcares totais (g)	8.5	
Aç adicionados (g)	8.0	16
Gorduras totais (g)	2.5	4
Gorduras saturadas (g)	0.7	4
Gorduras trans (g)	0	0