



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20 mn**

### ***GLACAGE POUR ENTREMETS***

#### **INGREDIENTS:**

300 g de confiture:

- d'abricot
- ou de fraises
- ou de framboises

30 g de glucose (Sucre spéciale pour la pâtisserie)

50 g d'eau

#### **METHODE :**

Dans une casserole, versez la confiture choisie, le glucose et l'eau.

Portez le tout à ébullition sur un feu doux tout en remuant de temps en temps avec une spatule en bois, puis dès les premiers bouillons, retirez la casserole du feu.

Passez l'ensemble dans une passoire (appelée aussi « chinois ») avec de tout petits trous, afin d'obtenir un glaçage le plus fluide possible.

Laissez complètement refroidir jusqu'à son utilisation.

Le glucose permet au glaçage d'être très souple au moment de son utilisation à froid, mais ce n'est pas toujours facile de s'en procurer. Il est donc possible de faire sans, mais il faut alors faire tiédir très légèrement le glaçage pour l'assouplir. Attention qu'il ne soit pas trop chaud, sinon les mousses de fruits risquent de s'arracher lorsque l'on en recouvre la surface avec du glaçage.

A vous de jouer, faites briller tous vos entremets !