# GLACAGE MIROIR POUR BUCHE

**Pour 6/8 personnes préparation 30mn repos 15 mn cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 75g de sucre | *25g de cacao amer* |
| 35g d’eau | 65g de crème liquide |
| 25g de sirop de glucose | 4g de gélatine (2 feuilles) |

1. Tremper la gélatine dans un bol d’eau froide.

2. Portez à ébullition l’eau + le sucre, ajouter ensuite le glucose puis la crème et laissez bouillir 1mn. Retirez du feu et ajouter le cacao tamisé. Mélangez

3. Incorporez la gélatine égouttée, mélanger encore puis couler dans un récipient étroit et haut (lissez au mixeur plongeant ou blender sans faire de bulle).

4. Laissez tiédir il faut l’utiliser quand la température atteins +/- 35° C.

5. Démouler la bûche et faire couler uniformément sur le tout.