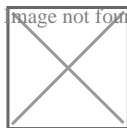


25 Μαΐου 2017

## κέικ Mirror Glaze

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)

Image not found or type unknown



Μους λευκής σοκολάτας

### **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

8 κρόκους αυγών

¼ φλιτζάνι ζάχαρη

1 ½ φλιτζάνια κρέμα γάλακτος (για τα αυγά)

1 ½ φλιτζάνια λευκή σοκολάτα (πάνω από 30% βούτυρο κακάο)

2 φλιτζάνια κρέμα γάλακτος, ψύχθηκε (για κτυπώντας)

## **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

1. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε τους κρόκους των αυγών με ένα μίξερ χειρός μέχρι να αφρίσει και ευάερα, στη συνέχεια, ανακατέψτε τη ζάχαρη σιγά-σιγά. Χτυπάμε μέχρι λεμόνι χρώματος και αφράτο.

2. Ζεσταίνουμε την κρέμα σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά μέχρι ατμό, αλλά όχι βραστό, στη συνέχεια, ανακατέψτε σιγά-σιγά στο μισό της κρέμας με τα αυγά – είναι βέβαιο ότι δεν θα μαγειρέψουν τα αυγά ρίχνοντας πάρα πολύ κρέμα στο εσωτερικό προτού να αναμιχθεί.

3. Ρίχνουμε το ζεστό κρεμώδες μίγμα αυγών στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο της κρέμας και ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς έως ότου το μίγμα έχει πήξει αρκετά για να επικαλύψουν το πίσω μέρος ενός κουταλιού χωρίς να στάζει off πάρα πολύ.

4. Mix στην λευκή σοκολάτα μέχρι να γίνει λείο, στη συνέχεια, μεταφέρετε το μίγμα σε ένα μπολ και πατήστε μεμβράνη στην επιφάνεια για να αποτρέψει ένα δέρμα από τη διαμόρφωση. Χαλαρώστε εντελώς.

5. Μόλις το λευκό μίγμα σοκολάτας έχει οριστεί, κτύπησε την κρύα κρέμα σε ένα μεγάλο κύπελλο μέχρι δύσκαμπτες αιχμές. Να είστε προσεκτικοί για να μην overmix, είναι ασφαλέστερο να undermix από το μείγμα πάνω.

6. φορές προσεκτικά στο λευκό μίγμα σοκολάτας στην κρέμα, λίγο κάθε φορά, μέχρι διπλωμένο σε εντελώς. Θέστε κατά μέρος για μελλοντική χρήση.

## **Mirror Glaze**

### **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

300 χιλιοστόλιτρα νερού

1 ½ φλιτζάνια ζάχαρη

1 14-ουγγιά μπορεί ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα

15 φύλλα ζελατίνης

26 ουγκιές λευκή σοκολάτα, ψιλοκομμένο (πάνω από 30% βούτυρο κακάο)

Gel χρώμα ζαχαροπλαστικής της επιλογής

## **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

1. Βράζουμε το νερό, ζάχαρη, και το συμπυκνωμένο γάλα σε μια κατσαρόλα για 1 λεπτό, στη συνέχεια, αφαιρέστε από τη θερμότητα.

2. Bloom η ζελατίνη σε 8 φλιτζάνια κρύο νερό για 5 λεπτά, στη συνέχεια στύψτε τα φύλλα ζελατίνης της περίσσειας νερού και αναμειγνύεται μέσα στο μίγμα ζάχαρης.

3. Ρίξτε το υγρό πάνω από τη σοκολάτα, αφήνοντάς το να καθίσει για 2-3 λεπτά για να επιτραπεί η σοκολάτα να μαλακώσει.

4. Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ βύθισης, ανακατέψτε προσεκτικά τη σοκολάτα και το υγρό, αφού βεβαιωθείτε ότι δεν είστε ανάμειξη σε φυσαλίδες αέρα σηκώνοντας το μπλέντερ πολύ υψηλή. Είναι εντάξει να πάω αργά, απλά βεβαιωθείτε ότι είναι όλα αναμειγνύονται με μόλις φυσαλίδες όσο το δυνατόν, οι οποίες θα εμφανιστούν στο τελικό προϊόν.

5. Κοσκινίζουμε το μίγμα σε ένα μεγάλο κανάτα ή κάθετη δοχείου για να απομακρυνθεί οποιαδήποτε περίσσεια φυσαλίδες. Αν εξακολουθούν να υπάρχουν φυσαλίδες, συνεχίζουν να κόσκινο εμπρός και πίσω. Ένα τέχνασμα για να απομακρυνθούν οι φυσαλίδες αέρα από την επιφάνεια είναι να τους ποπ χειροκίνητα με μια οδοντογλυφίδα ή να πιέσει μεμβράνη στην επιφάνεια και αφαιρέστε τις φυσαλίδες.

6. Χωρίστε το γλάσο σε διαφορετικά δοχεία και το χρώμα τους με την επιθυμία σας. Χρησιμοποιήσαμε κόκκινο και λευκό για αυτό το κέικ. Ανακατέψτε το χρώμα με το γλάσο, μέχρι το χρώμα κατανέμεται ομοιόμορφα, τότε καλύψει κάθε εμπορευματοκιβώτιο με την μεμβράνη, πιέζοντας το φιλμ στο λούστρο για να διασφαλιστεί ότι δεν υπάρχει καμία δέρμα όταν είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε το γλάσο.

7. Όταν είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε το γλάσο, βεβαιωθείτε ότι ο καθένας είναι περίπου 90-96 ° F, τότε ρίξτε τα χρωματιστά σμάλτα πίσω σε ένα δοχείο.

Ανακινήστε τους αν θέλετε, στη συνέχεια, βερνίκι τούρτα σας!

## **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

1 συνταγή White Chocolate Mousse

18 ουγκιές μαρμελάδα φράουλα, χωρίς κουκούτσια

2 στρογγυλό κέικ βανίλια, παρασκευάζονται με τις οδηγίες κουτί και κομμένα σε πάχους 1 εκ

1 συνταγή Καθρέπτης Glaze

## **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

1. Απλώνουμε τη μαρμελάδα ομοιόμορφα στον πυθμένα μιας στρογγυλής τηγάνι κέικ 8-ιντσών, στη συνέχεια, τοποθετήστε ένα από τους γύρους κέικ στην κορυφή. Πάγωμα εντελώς.

2. Σε ένα 9-ιντσών με 3-ιντσών σιλικόνης στρογγυλό κέικ μούχλα, χύστε  $\frac{2}{3}$  της μους σοκολάτα μετά πιέστε το καλούπι πάνω στο τραπέζι για να απελευθερώσει τυχόν φυσαλίδες αέρα.

3. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο κέικ και μαρμελάδες δίσκο πάνω από το μους, μαρμελάδα πλευρά προς τα κάτω. Πατήστε το κέικ ελαφρώς προς τα κάτω, στη συνέχεια καλύψτε το με την υπόλοιπη μους. Τοποθετήστε το 2ο γύρο τούρτα από πάνω, πιέζοντας προς τα κάτω έως ότου η μους ανεβαίνει στο επίπεδο του κέικ.

4. Μεταφέρετε προσεκτικά σε έναν καταψύκτη και να παγώσει τη διάρκεια της νύχτας. Είναι ζωτικής σημασίας ότι το κέικ είναι 100% παγώσει μέσα.

5. Τοποθετήστε ένα δοχείο πάνω σε ένα ταψί, στη συνέχεια, unmold προσεκτικά το κέικ πάνω στο κουτί. Σιγουρευτείτε για να λειτουργήσει γρήγορα και ότι το λούστρο είναι ήδη έτοιμη.

6. Όταν το γλάσο καθρέπτης είναι μεταξύ 90 και 96 ° F, ρίξτε το γλάσο πάνω από το κέικ σε μια κυκλική κίνηση, φροντίζοντας να ξεκινήσει στο κέντρο και το έργο το δρόμο σας προς τα έξω. 7. Έχετε μια ευκαιρία να λούστρο το κέικ, αφού το γλάσο θα αρχίσει να ορίσετε οφείλεται στο κρύο θερμοκρασία του κέικ, έτσι ώστε να μην ρίχνουμε ένα 2ο γύρο γλάσο μετά την πρώτη μόνο.

[http://www.diakonima.gr/wp-content/uploads/2017/05/18610111\\_1859599854302532\\_3659](http://www.diakonima.gr/wp-content/uploads/2017/05/18610111_1859599854302532_3659)