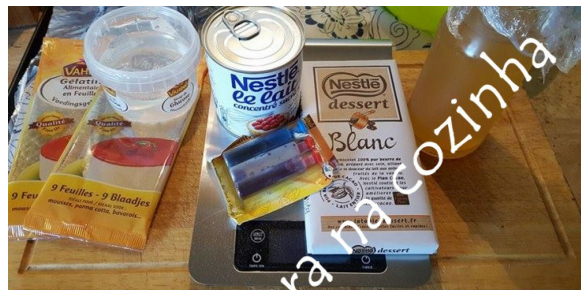


COBERTURA ESPELHO AZUL



CONFEÇÃO

1. Dica: Comece a preparar a cobertura apenas quando o bolo estiver quase ou mesmo frio, para ser mais fácil espalhar a cobertura. Se cobertura arrefecer torna-se mais difícil espalhar. Para ajudar a espalhar use uma colher e vá molhando a colher em água morna ao mesmo tempo que espalha.
2. Coloque a gelatina num recipiente cheio com água fria para amaciá-la durante 16 minutos.
3. Coloque o açúcar e o xarope de glucose na taça e programar 2 minutos - 100 ° - Velocidade 4.
4. Em seguida, adicione o chocolate aos bocados, leite condensado, programar, novamente por 2 minutos - 50 ° - velocidade 5.
5. Adicionar a gelatina escorrida, a cor do corante que escolheu e programar 10 segundos a velocidade 11.
6. Agora pode revestir o bolo com esta mistura e levar ao frigorífico.
7. Receita inspirada de:
<http://www.recetteshanane.com/2016/01/bavarois-coeur-bombe-glacage-miroir-rouge.html> e <http://www.hellocoton.fr/to/1vLy6>

INGREDIENTES

- 75G DE ÁGUA
- 11G DE FOLHAS DE GELATINA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 150 G XAROPE DE GLUCOSE
- 150 G DE CHOCOLATE BRANCO
- 100G LEITE CONDENSADO
- COR COLORANTES AO GOSTO DE CADA UM Q.B.