

## *Le glaçage miroir coloré*



### *Le sucre cuit*

50g eau  
200g sucre semoule  
75g glucose

*Dans une casserole propre, cuire le sirop de sucre à 110°C.*

### *Crème*

100g crème  
37g poudre de lait

*Faire chauffer ensemble dans une casserole, en remuant bien.*

### *Autres ingrédients*

5g gélatine  
50g glaçage neutre  
30g huile d'olive vierge  
QS oxyde de titane + colorant

*Hydrater la gélatine.*

**Dé cuire le sirop de sucre avec la crème chaude.**

Ajouter le reste des ingrédients, puis mixer.

Laisser reposer au froid au moins 24 heures après réalisation.

Réchauffer et utiliser à 30°C environ.