

## COMMENT GLACER UN GATEAU

RECETTE N°2081

### NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 2/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 0 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 2 minutes
- Cuisson : 5 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 100 g de chocolat
- 50 g de beurre
- 12 c à soupe de sucre glace
- 6 c à soupe d'eau
- ou
- 125 g de chocolat
- 100 g de crème fraîche
- ou
- 1 blanc d'oeuf
- 50 g de sucre glace
- 1 c à soupe de cacao
- ou
- 250 g de chocolat
- 125 g de beurre
- 2 oeufs
- 500 g de sucre glace
- 3 a 4 c à soupe d'eau

### MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- bain-marie
- cuillère à soupe
- spatule

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 13 ETAPES A SUIVRES

01. Cassez 100 g de chocolat en petits morceaux et laissez-les fondre au bain-marie avec 50 g de beurre.
02. Faites un sirop léger avec 12 c à soupe de sucre glace et 6 c à soupe d'eau, laissez refroidir et ajoutez-le au chocolat fondu.
03. Mélangez bien et étalez ce glaçage à la spatule sur le gâteau.
04. Il existe une autre formule de glaçage appelée glaçage ganache qui consiste à mélanger 125 g de chocolat fondant fondu au bain-marie, et 100 g de crème fraîche.
05. Le mélange est versé tiède sur le gâteau à garnir.
06. Ou encore, ce glaçage royal à base de blanc d'oeuf: il suffit de mélanger 1 blanc d'oeuf à 150 g de sucre glace et d'ajouter 1 c à soupe de cacao.
07. Ce glaçage et étalé au moyen d'une spatule mouillée.
08. Le glaçage peut être fait d'un mélange de chocolat fondu et de crème fraîche.
09. La crème obtenue est assez coulante et se verse directement sur le gâteau.
10. Il peut être fait aussi simplement de chocolat fondu dans un bain-marie tiède.
11. Il s'étale alors à la spatule et on peut y dessiner des stries à la fourchette.
12. Si vous le voulez plus ferme: faites fondre 250 g de chocolat fondant au bain-marie ajoutez 125 g de beurre, 2 oeufs, 500 g de sucre glace et 3 a 4 c à soupe d'eau chaude.
13. Quand le mélange est bien lisse, vous pouvez l'étalera la spatule et y dessiner des petites aspérités qui durciront en séchant.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---