

GLACEJAT DE CAMEL

	<u>Ingredients</u>
150 grs	sucre blanc
185 ml	aigua
150 grs	xarop deglucosa
100 grs	llet condensada
150 grs	xocolata blanc de cobertura
9 grs	gelatina

Elaboració

- Hidratar la gelatina en aigua en freda.
- Posar en un cassó 1/3 del sucre a foc suau fins que es fongui, sense remenar, només movent el cassó.
- Quan s'hagi fos hi posem l'altre 1/3 del sucre.
- Quan s'hagi fos hi posem l'altre 1/3 del sucre fins a tenir un caramel ros fosc (sense passar-se). Sempre sense remenar només movent el cassó.
- Retirar del foc i afegir-hi l'aigua. Remenar amb unes varetes manuals.
- Tornar al foc i deixar-ho bullir uns segons per desfer possibles cristalls de sucre.
- Treure del foc i incorpora-hi la glucosa. Remenar fins a dissoldre.
- Afegir-hi la llet condensada. Remenar fins a dissoldre.
- Incorporar la xocolata blanca. Remenar fins a dissoldre.
- Finalment la gelatina prèviament hidratada i escorreguda.
- Passar per un colador xinès per eliminar possible impureses.
- Deixar refredar fins als 20-25°C.
- Banyar el pastís sobre una reixeta amb un plat a sota.
- Passar una espàtula llarga o el canto que no talla d'un ganivet llarg per allisar.