

GLACEJAT DE COLOR VIU

	<u>Ingredients</u>
100 grs	sucre blanc
50 ml	aigua
100 grs	llet condensada
100 grs	xarop de glucosa
100 grs	xocolata blanc de cobertura
6 grs	gelatina
36 ml	aigua calenta (per desfer la gelatina un cop prèviament deshidratada)
	colorant alimentari

Elaboració

- Hidratar la gelatina en aigua en freda.
- Posar en un cassó el sucre i l'aigua foc suau fins que arribi als 103°C sense remenar, només movent el cassó.
- Posar la llet condensada en un bol.
- Quan el xarop arribi als 103°C l'aboquem al bol de la llet condensada. Remenar fins a dissoldre.
- Incorpora-hi la glucosa. Remenar fins a dissoldre.
- Incorporar la xocolata blanca. Remenar fins a dissoldre.
- Incorporar-hi la gelatina prèviament hidratada, escorreguda i dissolta en 36 ml d'aigua calenta.
- Finalment hi posem una punteta de colorant alimentari i anem remenant. Anem afegint puntetes de colorant de mica en mica fins aconseguir el to de color que volem.
- Passar per un colador xinès per eliminar possible impureses.
- Deixar refredar i posar-ho a la nevera 24 hores.
- L'endemà l'escalfem suaument fins als 30°C.
- Abocar pel damunt del pastís prèviament col·locat sobre una reixeta amb un plat a sota.
- Passar una espàtula llarga o el canto que no talla d'un ganivet llarg per allisar.