

Como Hacer Glaseado Espejo Para Tortas Paso A Paso

¿Te imaginas poder ver tu rostro reflejado en tu más delicioso pastel? Pues déjame decirte que es posible con la fabulosa técnica del **glaseado espejo para tortas**.



Esta estupenda técnica consiste en decorar y cubrir las tortas con un glaseado especialmente preparado que da como resultado final un efecto espejo sumamente hermoso.

¿Cómo Hacer Glaseado Espejo Para Tortas?

Existen muchas recetas o formas de hacer el glaseado espejo a continuación te detallare como preparar esta hermosa cobertura de dos de las maneras más sencillas.

1. Glaseado Espejo De Color Y Efecto Marmolado.

Esta es la técnica de glaseado más común, puedes optar simplemente por teñir la mezcla con el tono deseado o combinar dos o tres colores hasta lograr el efecto marmolado.

En cualquiera de los casos los ingredientes a utilizar son los siguientes:

- ✓ 300 gr de azúcar blanca refinada.
- ✓ 200 ml de leche condensada.
- ✓ 1 taza de agua.
- ✓ 2 sobres de gelatina sin sabor en polvo (c/u de 7g).
- ✓ ¼ de taza de agua para hidratar la gelatina.
- ✓ 350 gr de chocolate blanco.
- ✓ Colorantes en polvo, pasta o gel de los colores de tu preferencia.

Preparación Paso A Paso:

- 1.** Lo primero que debes hacer es tomar el chocolate blanco y picarlo en trozos muy pequeños o rallarlo. Reserva.
- 2.** Seguidamente toma el ¼ de taza de agua tibia y mezcla con la gelatina sin sabor en polvo para que esta se hidrate. Reserva.
- 3.** Toma una olla e incorpora el azúcar junto con la taza de agua, lleva a fuego medio y remueve constantemente, justo cuando alcance el punto de ebullición retira del fuego.
- 4.** En un bol, añade la leche condensada y sobre esta el almíbar que preparaste recientemente.
- 5.** Remueve hasta integrar y continúa incorporando el chocolate blanco troceado. Mientras más pequeños sean los trozos más rápido se derretirán.
- 6.** Remueve con una paleta o espátula para integrar y ayudar a que el chocolate se disuelva. De ser necesario puedes calentar un poco la mezcla a baño maría.
- 7.** Con el chocolate ya fundido por completo, procede a incorporar la gelatina sin sabor ya hidratada y bien disuelta.
- 8.** Inmediatamente agrega el colorante de tu preferencia y bate hasta que la mezcla de glaseado tome un color uniforme.



9. Si quieres lograr el efecto marmolado entonces debes dividir la mezcla del glaseado en dos o tres partes iguales.
10. Añade a cada parte un poco de colorante de diferentes colores. Mezcla hasta teñir de manera uniforme.
11. Toma una jarra grande y vierte un tono sobre otro sin mezclar.
12. Prepara la superficie del pastel o bizcocho (debe estar lo más lisa posible), colócalo sobre una rejilla y vierte todo el glaseado sobre la superficie de la misma asegurándote de que quede completamente cubierta.
13. El diseño que resulte de este **baño espejo para tortas** va a depender únicamente de los colores que utilices y de la manera en que viertas el glaseado sobre el pastel, nunca ninguno quedara exactamente igual a otro.



Algo que debes tomar en cuenta es que este tipo de glaseado le va perfecto a tortas y bizcochos helados, de lo contrario tendrás que cubrirlo con una capa considerable de nata montada, buttercream o crema de mantequilla, refrigerar hasta que endurezcan para finalmente agregar el glaseado espejo.

2. Glaseado Espejo Neutro

Este otro tipo de glaseado es utilizado mayormente para realizar coberturas tipo espejos, craquelados o simplemente para dar brillo a tartas de frutas, masas, entre otros.



Ingredientes:

- ✓ 250 ml de agua.
- ✓ 260 gr de azúcar refinada.
- ✓ 20 ml de glucosa en jarabe.
- ✓ 1 cucharadita de zumo de limón o polvo de ácido cítrico.
- ✓ 8 gr de pectina NH.

La pectina es un polvo fino elaborado a base de la fibra natural que se encuentra en las pieles de las frutas, actúa como un potente gelificante al ser mezclado con agua, azúcar y el ácido de una fruta.

Preparación Paso A Paso:

- 1.** Para comenzar este **glaseado espejo sin chocolate**, mezcla la pectina junto con 60 gr de azúcar refinada y reserva.
- 2.** Mientras, mezcla en una olla el azúcar, el agua y el jarabe de glucosa.
- 3.** Lleva a fuego medio y remueve con un batidor de mano hasta que el azúcar se disuelva por completo.
- 4.** Ya con el azúcar bien disuelta y el agua caliente, procede a agregar la mezcla de pectina con azúcar, despacio y sin dejar de remover para evitar que se formen grumos.

5. Pasado un par de minutos agrega el ácido cítrico, si no dispones de él puedes simplemente agregar una cucharadita de zumo de limón recién exprimido.
6. Deja al fuego un par de minutos más sin dejar de remover y luego retira del mismo y pasa tu **glaseado espejo sin leche condensada** a un bol limpio.



7. Cúbrelo con papel film y deja enfriar a temperatura ambiente.
8. Pasado un rato notarás que al enfriarse el gel se ha gelificado.
9. Para comenzar a usarlo, calienta un poco a baño de maría o en el microondas por varios segundos, agrega un poco de agua y vierte sobre el postre que vayas a decorar.
10. Puedes darle color agregando un par de gotas de colorante líquido de tu preferencia y darle el uso que desees como por ejemplo crear un diseño **craquelado con glaseado espejo**.

• Craquelado Con Glaseado Espejo.

Para crear este último efecto, conocido como craquelado o efecto spider debes usar como base, el colorante alimentario blanco (dióxido de titanio), aunque luego puedes darle el color que quieras.

Por lo tanto, comienza por añadir un poco de colorante blanco al glaseado neutro. Este debe tener una consistencia bastante líquida, lo que permitirá que se forme el efecto craquelado perfecto.



Es importante tomar en cuenta que para crear este efecto es necesario contar con un glaseado base, que será el que va a bañar todo el pastel, este por lo general será el **glaseado espejo de color** como el que preparamos al inicio o bien un glaseado espejo con cacao, es decir de color oscuro.

Una vez tengas bañado todo tu pastel con el glaseado base lo que debes hacer es tomar inmediatamente el glaseado blanco con la ayuda de una espátula de repostería y pasarla sobre el paste. A medida que este vaya enfriando iras notando como se forma el efecto craquelado.

