

Glassa Reale

E' detta anche "ghiaccia", si compone di albume e zucchero a velo, e quando asciuga indurisce fino a diventare totalmente solida. Si usa per copertura o per decorare con la sac-à-poche.



Ingredienti (dose per 1 albume)

- 150gr zucchero a velo
- 30 gr di albume d'uovo (circa 1 albume)
- qualche goccia di limone
- colorante alimentare in gel o polvere, a piacere

Con l'aiuto delle fruste elettriche, montare gli albumi con un pizzico di sale, e quando saranno molto ben spumosi aggiungere 2-3 gocce di succo di limone (smorzerà il sapore dell'albume) e iniziare ad aggiungere lo zucchero a velo setacciato a pioggia, poco per volta fino ad incorporarlo tutto.

Unire anche il colorante se si vuole, un poco per volta (se in gel, prelevatelo con uno stuzzicadente dal barattolino e sfregatelo sulla glassa). Verificare la consistenza con un cucchiaino, prelevando un po' di impasto dalla ciotola tirando verso l'alto: si deve creare un ciuffetto che rimanga in forma senza afflosciarsi. Se la glassa è ancora leggermente molle, aggiungere altro zucchero a velo continuando a montare finchè non si ottiene la consistenza ottimale.

A questo versare in una sac-à-poche ed utilizzare subito, altrimenti versare in un piccolo contenitore con tappo ermetico fino al momento di utilizzare.