

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ghiaccia reale colorata

DOSI PER: 50 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso



Volete rendere i vostri dolci ancora più belli? Con la ghiaccia reale colorata potete decorare biscotti e torte con disegni e scritte fatte alla perfezione! Si tratta di una glassa piuttosto densa realizzata con albume, zucchero a velo e succo di limone, a cui si può aggiungere qualche goccia di colorante alimentare. Utilizzando una tasca da pasticciere potrete applicare la ghiaccia reale colorata con più precisione ottenendo così un risultato grazioso e ordinato. Scatenate la fantasia e divertitevi a decorare tanti golosi dolcetti, come stelle e cuori di frolla... saranno una bellissima idea da regalare per Natale!

Scoprite anche queste ricette per abbellire i vostri dolci preferiti:

[Glassa al burro nocciola](#)

Glassa per cupcake

Glassa a specchio al cioccolato

INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 85 gr

ALBUME D'UOVO 20 gr

SUCCO DI LIMONE mezzo cucchiaino -

COLORANTE ALIMENTARE

PREPARAZIONE

1 Versate l'albume in una scodella e unite mezzo cucchiaino di succo di limone.

Azionate le fruste elettriche e iniziate a montare.





2 Appena l'albume inizierà a diventare gonfio e spumoso, aggiungete lo zucchero a velo, 1 cucchiaino alla volta, sempre tenendo le fruste in azione.





- 3 Se lo zucchero dovesse depositarsi sui bordi, riprendetelo con la spatola e portatelo verso il centro.

Continuate a lavorare con le fruste per circa 10 minuti, fino ad ottenere una glassa lucida, densa e consistente.





4 Dividete la glassa ottenuta in 2-3 ciotoline, in base ai colori che vi servono.

Unite poco colorante in polvere o in gel e mescolate con un cucchiaino, fino a quando il colore non sarà omogeneo e avrete ottenuto la tinta desiderata.





5 Trasferite la ghiaccia reale colorata in un sac-à-poche con beccuccio forato sottile oppure

senza beccuccio, tagliando la punta a pochi millimetri.



- Decorate i vostri biscotti secondo il vostro gusto e la vostra fantasia, avendo cura di lasciarli asciugare all'aria per qualche ora, soprattutto quelli destinati ad essere impacchettati e regalati!





CONSERVAZIONE

La Ghiaccia reale colorata v`a utilizzata subito perch`e tende a seccarsi in fretta. Coprite eventualmente le ciotoline con della pellicola per evitare il contatto con l'aria o inserite subito la glassa nelle varie sac `a poche, che la proteggono. V`a comunque utilizzata nel giro di poco tempo.

CONSIGLIO

Potete utilizzare anche dello zucchero a velo vanigliato, per dare l'aroma di vaniglia alla vostra glassa.

Per colorare la ghiaccia reale si consigliano coloranti in polvere o in gel, mentre si sconsigliano quelli liquidi che andrebbero ad alterare la consistenza della ghiaccia.