

Ghiaccia reale per glassare

La **ghiaccia reale**, chiamata anche glassa reale o Royal Icing, è una glassa a base di albume, zucchero a velo e succo di limone che asciugandosi si indurisce. E' molto versatile poichè si può utilizzare sia per ricoprire i dolci, sia per decorarli, ma non solo. Si possono realizzare anche piccoli oggetti di zucchero.

La **ghiaccia reale**, proprio in base all'utilizzo, può assumere varie consistenze a seconda della quantità di zucchero a velo impiegato. Una ghiaccia più morbida servirà per glassare, una ghiaccia più dura invece per decorare. Una ghiaccia molto dura può infine essere utilizzata per realizzare oggetti di zucchero. La **ghiaccia reale** è naturalmente bianca, ma può anche essere colorata con i coloranti ad uso alimentare, per glassare e colorare le preparazioni dolciarie.

In questa ricetta vediamo le dosi e i metodi di preparazione della **ghiaccia reale per glassare**, una versione molto morbida, adatta a glassare biscotti, torte, cupcake.



INFORMAZIONI

- **0** persone
- **0Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 30 g di albumi
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco
- 30 g di zucchero a velo vanigliato
- Colorante alimentare se si desidera colorare la glassa

PREPARAZIONE

Preparazione della ghiaccia reale

- Mettere gli albumi in una ciotola molto ben pulita, possibilmente di vetro o di acciaio, piuttosto ampia.
- Unire il succo di limone e cominciare a montare gli albumi con la frusta elettrica lentamente. Quando inizia a comparire un po' di schiuma morbida aumentare la velocità.
- Unire lo zucchero e lavorare con le fruste elettriche fino ad amalgamare il composto e ottenere la consistenza desiderata. Cominciare unendo 30 grammi di zucchero a velo ogni 30 grammi di albume. Questa solitamente è la dose ideale per glassare, ma se il composto risulta troppo liquido aumentare la quantità di zucchero per ottenere una glassa più soda.
- Appena realizzata, per evitare che secchi, coprire immediatamente la ghiaccia reale con pellicola trasparente mettendola direttamente a contatto con la superficie della ghiaccia.

Come colorare la ghiaccia reale

- Unire il colorante alimentare scelto e amalgamare con cura. Se a causa dell'aggiunta del colorante, soprattutto se liquido, la ghiaccia risulta troppo fluida bilanciare unendo altro zucchero a velo.
- Unire il colorante alimentare poco per volta, mescolare bene, apprezzarne il risultato e aggiungere altro colorante se necessario a raggiungere la colorazione desiderata.
- I risultati migliori in genere si ottengono con i coloranti in gel, semplici da lavorare e con colori vivi e intensi.

Come conservare la ghiaccia reale

- La ghiaccia reale, come già detto, deve essere sempre ben coperta con pellicola trasparente a contatto diretto con la superficie. In questo modo si può conservare perfettamente per 4-5 giorni in frigorifero.
- Al momento dell'utilizzo tirarla fuori dal frigo, mescolarla e sarà pronta all'uso.

Come utilizzare la ghiaccia reale per glassare

- Per glassare dei biscotti o dei cupcake, si può utilizzare una spatola, poichè la superficie è piccola. Per glassare invece una torta si può colare la glassa sopra e poi livellarla con la spatola.

- Per superfici di grandi dimensioni, come le torte, è indicato prima di procedere alla glassatura, pennellare la superficie con gelatina o miele caldo. La superficie sarà più omogenea e compatta, si presta quindi meglio ad essere glassata.
- La ghiaccia si secca nel giro di qualche ora. E' necessario quindi completare la decorazione della torta quando ancora è fresca, così attaccheranno bene sulla superficie.
- Prima di glassare dolci, biscotti, cupcake, muffin o altre preparazioni è indispensabile che si siano ben raffreddate.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Un albume mediamente pesa 30-35 grammi. Con la ghiaccia reale che si realizza con questo peso di albumi si decorano una sessantina di biscotti circa.