

Ghiaccia reale per scrivere

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 scrivere e decorare**, una versione semicompatta e compatta adatta a scrivere e decorare con tratto morbido o più dettagliato, a seconda della quantità di zucchero aggiunto.



INFORMAZIONI

- **0** persone
- **0Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Come regolare la quantità di zucchero

E' necessario regolare la quantità di zucchero a velo in base al tipo di ghiaccia reale che si vuole ottenere: su 30 grammi di albumi si utilizzano:

- **120 grammi di zucchero** per una **ghiaccia reale semicompatta**, adatta a scrivere e decorare con **tratto morbido**, non troppo delineato.
- **130 grammi di zucchero** per una **ghiaccia reale compatta**, adatta a scrivere e decorare con **tratto dettagliato**, delineare i contorni, realizzare decori e piccoli oggetti.

Dosi superiori (attorno ai 150 grammi di zucchero) si utilizzano per realizzare una ghiaccia reale molto compatta, adatta a realizzare oggetti di piccole e medie dimensioni. Dosi inferiori (attorno ai 30 grammi di zucchero) si utilizzano per una ghiaccia reale molto morbida, adatta per glassare.

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 120 grammi di zucchero a velo ogni 30 grammi di albume, e aumentare la quantità per ottenere una glassa più compatta, se necessario.
- 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

- Separare la porzione di ghiaccia che si vuole colorare e metterla in una ciotolina. 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 decorare

- Per disegnare, scrivere, delineare contorni o realizzare piccoli oggetti di zucchero si utilizza solitamente la sac a poche su cui si monterà il beccuccio più adatto all'utilizzo che si vuol fare.
- Le sac a poche migliori hanno il beccuccio in ferro, che garantisce una decorazione perfetta senza sbavature. Ottime anche le sac a poche usa e getta, molto comode soprattutto in caso di ghiaccia colorata, più difficile da pulire.
- Per disegnare, scrivere e delineare contorni sono ottimi i beccucci di misura 1 e 2.
- Prima di decorare 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.