

La ghiaccia reale (royal icing)

è un composto fluido preparato con albumi e zucchero a velo (ai quali si può aggiungere eventualmente del colorante alimentare), che viene utilizzato in pasticceria per la decorazioni del dolci.



In particolare la ghiaccia reale è indicata per "scrivere" e realizzare piccole decorazioni su biscotti, cupcake e torte.

La ghiaccia reale può essere preparata solo con albumi e zucchero, ottenendo così un bel colore bianco acceso o addizionata con coloranti (meglio in polvere o in gel), realizzando così le colorazioni che preferite!

Difficoltà: Basso **Cottura:** 0 min **Preparazione:** 10 min
Costo: Basso

Ingredienti per decorare 60/80 biscotti:

Coloranti alimentari q.b. (facoltativi)

Uova 1 albume (circa 30 gr) **Zucchero** a velo, 150 gr

Preparazione:



Per preparare la ghiaccia reale, iniziate ponendo un albume in una planetaria (1), azionate le fruste e quando l'albume sarà ben montato versate nella ciotola della planetaria poco alla volta lo zucchero a velo ben setacciato(2). Continuate a lavorare la glassa con le fruste fino a che lo zucchero a velo sarà completamente amalgamato e otterrete una glassa omogenea e senza grumi. Eventualmente a questo punto potete aggiungere i coloranti alimentari (in polvere o in gel), poco alla volta, continuando a sbattere, fino a che avrete raggiunto la colorazione desiderata. Per decorare i vostri dolci, trasferite quindi il composto in una sac à poche. Richiudetela e tagliate la punta della sac à poche ottenendo un foro molto fine, che vi servirà per scrivere (3) o utilizzate una bocchetta liscia e molto stretta. Procedete quindi realizzando le decorazioni sui vostri biscotti, cupcake e torte!

Questa dose di ghiaccia reale vi servirà per decorare circa 60 biscotti!

