

La Ghiaccia o glassa reale (royal icing)

La ghiaccia reale è una sorta di glassa, liscia ed omogenea, utilizzata in pasticceria per la decorazione di torte e biscotti. La ghiaccia è molto facile da preparare e basta tenere a mente alcune raccomandazioni. E' una glassa che, a contatto diretto con l'aria, tende ad indurirsi ed assestarsi, ed ovviamente non va MAI messa in frigorifero perchè teme l'umidità. Oltre alla glassa reale esiste anche quella all'acqua, dove al posto dell'albume viene utilizzata proprio l'acqua. Inoltre, per dare più stabilità alla ghiaccia potete utilizzare mezzo cucchiaino di cremor tartaro, dandovi modo di adoperarla per creazioni dove è richiesta una "forza" maggiore, per esempio i fiori o ornamenti.

Ingredienti:

- 500 grammi di zucchero a velo
- 100 grammi di albume d'uovo
- poche gocce di limone
- *opzionale*: mezzo cucchiaino di cremor tartaro
- aroma a piacimento (qualche goccia)
- colorante alimentare (qualora la si voglia colorare)

La preparazione:

In una ciotola di vetro o di metallo (importantissimo: mai utilizzare una ciotola di plastica quando si prepara la ghiaccia) versare lo zucchero, l'albume, il limone e l'aroma e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Nel caso la si voglia colorare, con uno stuzzicadente pucciare la sua punta nel colorante alimentare, meglio se a gel, e macchiare il composto. Amalgamare fino ad ottenere l'uniformità del colore.

La ghiaccia può essere conservata in un luogo asciutto, dentro ad un contenitore per 1 settimana.

Se indurita può essere conservata in un contenitore sottovuoto per 2 mesi. Per esempio potete utilizzarla per fare dei favolosi fiocchi ed una volta seccati potrete staccarli e conservarli in un contenitore ed utilizzarli all'occorrenza per decorare le vostre torte.



Buona decorazione a tutti!

Charles