



GHIACCIA REALE

Difficolt: Facile



Buongiorno a tutti,

la ghiaccia reale una preparazione a base di albumi e zucchero al velo, che ci permette di realizzare infinite decorazioni in pasticceria.

Pu essere utilizzata al naturale, quindi bianca, oppure colorata a piacere con coloranti alimentari. Vediamo come si prepara, pochi e semplici passaggi per dei risultati davvero particolari.

- albume 1 circa 30gr.
- zucchero al velo 150gr.
- coloranti a piacere
- limone solo qualche goccia

montiamo l'albume con qualche goccia di limone, in questo caso ho triplicato le dosi perch me ne serviva un p di pi!!!

setacciamo lo zucchero al velo su un foglio di carta forno



e quando l'albume sar ben montato, aggiungere lo zucchero poco alla volta sempre con la frusta azionata, ma a velocit minima



la ghiaccia reale pronta per essere utilizzata così al naturale, altrimenti dividiamola in base a quanti colori vogliamo realizzare e aggiungiamo il colorante in polvere



io l'ho utilizzata per decorare i biscottini di Natale, con l'aiuto di una sac a poche con beccuccio piccolo, ma potete crearci delle favolose decorazioni per cupcake, torte in pasta di zucchero, scritte ecc.....

Si asciuga all'aria pertanto quando la tenete ferma in attesa di utilizzarla copritela sempre con la pellicola trasparente mettendola a contatto



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi