

## Ghiaccia o glassa all'acqua

### Ingredienti

200 g di zucchero a velo (senza amido)

20-25 g di acqua

coloranti alimentari

### Preparazione



1. Versare in una bastardella lo zucchero a velo e parte dell'acqua.



2. Mescolare con una frusta e raggiungere una consistenza quasi cremosa, ma non liquida, se è necessario aggiungere ancora acqua.



3. Se non viene utilizzata subito, coprire con pellicola e conservare in frigorifero.



### Note e... Sonia consiglia

- a) La ghiaccia all'acqua viene usata sia per lucidare che per glassare torte e dolci. Una volta glassati, dolci dovranno riposare almeno 1-2 ore in frigorifero affinché la glassa si asciughi.
- b) Aggiungendo del colorante alimentare in polvere o liquido per dare colore alla glassa.
- c) La glassa può essere aromatizzata con aromi vari (vaniglia, ecc).
- d) Se scaldata può essere spennellata sui dolci appena usciti dal forno, conferendogli lucentezza.
- e) Se la ghiaccia si solidifica troppo, è possibile ammorbirla riscaldandola appena a bagnomaria.

### Varianti

#### Ghiaccia o glassa all'albume

200 g di zucchero a velo (senza amido)

30-40 g ca di albume

aroma e coloranti (facoltativi).

1. Versare gli albumi in una bastardella e sbatterli leggermente.
2. Aggiungere lo zucchero a velo e mescolare con la frusta. Raggiungere una consistenza quasi
3. cremosa, ma non liquida, se è necessario aggiungere un po' d' acqua.
4. La glassa all'albume, asciugandosi indurisce perfettamente.

#### Ghiaccia o glassa reale

200 g di zucchero a velo (senza amidi)

30-40 g di albume d'uovo

succo di limone poche gocce (ca un cucchiaino)

aroma e coloranti (facoltativi)

1. Versare gli albumi in una bastardella e montarli con la frusta, ma non proprio a neve.
2. Aggiungere gradualmente lo zucchero e mescolare fino a ottenere una massa soffice e sostenuta;
3. Unire il succo di limone ed eventualmente il colore e l'aroma prescelto.
4. Continuare a lavorare e raggiungere una consistenza densa, tale da mantenere la forma che gli viene data.

La ghiaccia reale è ottima per realizzare torte, montature, saldare il pastigliaggio e per decorare al cornetto.

#### Ghiaccia o glassa con zucchero fondente

200 g di zucchero

60 g ca di acqua

40 g di glucosio

1. In un polsonetto versare lo zucchero con l'acqua e portarlo ad ebollizione.
2. Aggiungere il glucosio e cuocere fino alla piccola palla (115 °C)

3. Versare lo zucchero su un tavolo di marmo e lasciarlo raffreddare appena, mescolando dapprima con una spatola e poi con le mani inumidite fino a rendere il composto liscio e senza grumi.
4. Coprire il panetto di glassa con pellicola e conservare in frigorifero.
5. Al momento dell'utilizzo riscaldare lo zucchero necessario a bagnomaria aggiungendo se serve il colorante e l'aroma prescelto, quindi procedere alla glassatura del dolce

### **Ghiaccia con Hyfoama**

220 g di zucchero a velo (senza amidi)

40 g ca di acqua

3 g di Hyfoama

aroma e colore (facoltativi)

1. In una bastardella mescolare l'Hyfoama con lo zucchero.
2. unire l'acqua poco alla volta e mescolare con una frusta fino a montare il composto.

Con l'Hyfoama si ottengono delle ghiacce sode e stabili, ottime per decorare al cornetto o per creare soggetti. L'Hyfoama è un prodotto che si ricava dalle proteine del latte.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**