



Preparazione di base - Le Glasse - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Glassa all'acqua

Ingredienti: 100 gr di zucchero a velo, 2 cucchiaini di acqua circa.

Mettete lo zucchero a velo in una ciotolina e unite 2 cucchiaini di acqua. Mescolate e controllate se serve aggiungere

altra acqua: la consistenza giusta è quasi cremosa e non liquida.

Versate la glassa sul dolce o sui dolcetti, al centro e aiutatela a stendersi versi l'esterno con il dorso di un cucchiaino.

Questa glassa impiega alcune ore per asciugare.

Glassa all'albume

Ingredienti: 100 gr di zucchero a velo, 1 albume piccolo

Sbattete leggermente l'albume in modo da renderlo più liquido.

Mettete lo zucchero in una ciotola e unite 2 cucchiaini di albume. Mescolate e controllate se serve aggiungere altra

acqua: la consistenza giusta è quasi cremosa e non liquida.

Versate la glassa sul dolce o sui dolcetti, al centro e aiutatela a stendersi versi l'esterno con il dorso di un cucchiaino.

Questa glassa asciuga e indurisce perfettamente in 1 ora circa, è molto adatta per i biscotti.

Glassa reale

Ingredienti: 1 albume, 300 gr di zucchero a velo, 1 cucchiaino di succo di limone.

Montate l'albume con una frusta elettrica, non proprio a neve: deve rimanere morbido. Unite il succo e iniziate a

aggiungere lo zucchero, un cucchiaino per volta.

Alla fine dovete ottenere un composto denso e che conserva la forma che le date (cioè se create una punta con un

cucchiaino la punta deve restare anche dopo 1 minuto).

Questa glassa è perfetta per essere spalmata con una spatola e distribuita con una tasca da pasticciere attrezzata

con qualsiasi tipo di bocchetta. Attenzione, si asciuga molto rapidamente, coprite il contenitore mentre la state

applicando.

Glassa da modellare

Ingredienti: 1 albume piccolo, 400 gr di zucchero a velo, 2 cucchiaini rasi di glucosio (lo trovate dai rifornitori per

pasticcieri in grandi quantità: meglio chiedere al vostro pasticciere di fiducia di cedervene un vasetto piccolo)

Mescolate l'albume con il glucosio in una ciotola. Unite progressivamente lo zucchero a velo, mescolando all'inizio

un cucchiaino di legno e trasferendo poi su un piano di lavoro. Lavorate l'impasto per alcuni minuti, aggiungendo

il necessario zucchero a velo. La consistenza finale è simile a quella del marzapane. La glassa deve conservare la forma

che le date e la potete stendere con il mattarello. Va tirata con il mattarello su un piano di lavoro liscio (non di

legno) usando fecola o zucchero a velo al posto della farina.

Avvolgete la glassa, meglio se divisa in piccole porzioni, in più strati di pellicola trasparente e riponetela in un

contenitore a tenuta stagna. Si conserva per una settimana.

Con questa glassa potete modellare piccoli personaggi oppure potete stenderne un disco per ricoprire un'intera

torta. Otterrete una rifinitura perfetta da decorare.

Zucchero fondente

Che cos'è: lo zucchero fondente viene usato per glassare alcuni dolci (i bignè per esempio) e anche in confetteria, farcire cioccolatini per esempio. Se avete presente lo sciroppo di zucchero che fuoriesce quando aprite un boero, quello racchiuso fra la ciliegia e il cioccolato, ecco, quello è zucchero fondente.

Ingredienti: zucchero semolato, acqua.

Mettete lo zucchero in un pentolino con poca acqua (per esempio per 200 gr di zucchero bastano 3 o 4 cucchiaini

acqua)

Scaldate su fuoco basso senza mescolare (se ci sono schizzi di zucchero sulle pareti del pentolino brucerà e

diventerà amaro).

Dovete ottenere una cottura "piccola bolla": versate qualche goccia di sciroppo in una ciotolina di acqua gelata e

afferratele con le punte delle dita. Dovete poter comporre una piccola pallina morbida (spiegazioni dettagliate qui)

Quando avete raggiunto la giusta cottura versate lo sciroppo su un piano di marmo appena inumidito. Ci vuole

proprio marmo o una superficie simile (per esempio una grande piastrina molto liscia).

Aspettate 2 o 3 minuti poi iniziate a lavorare lo sciroppo, sollevando le estremità e portandole verso il centro. Con

una spatola formate degli "8" fino a quando diventerà leggermente opaco.

A questo punto continuate a lavorare lo zucchero, sempre con una spatola (sono molto comode quelle quadrate con

un manico sopra che vengono usate anche per lavorare la pasta), sollevandolo e ripiegandolo su se stesso fino a

quando diventerà bianco.

Prima che diventi duro lavoratelo con le mani, come fate con la pasta. Se fosse troppo duro inumiditelo

leggermente.

Per utilizzarlo, lo zucchero fondente va scaldato a bagnomaria. Si scioglie rapidamente e indurisce anche abbasta





in fretta.

Per coprire un bignè, basta intingerlo nel fondente profumato a piacere (con caffè, con cioccolato, con scorza di limone, con succo di arancia ecc).

Il fondente si conserva a lungo ben chiuso in un contenitore ermetico.

Colori e Gusti:

Tutte le glasse possono essere colorate con i coloranti alimentari, che vanno aggiunti poco per volta fino a ottenere il colore desiderato.

La glassa all'acqua e quella all'albume possono essere insaporite a scelta con succo di limone o di arancia, con caffè o con cacao. Nel caso del succo o del caffè usate questi al posto dell'acqua o per sostituire in parte l'albume. Il caffè deve essere molto forte e ristretto: potete diluire un cucchiaio di caffè istantaneo con un cucchiaino di acqua bollente. Nel caso del cacao basta aggiungerne un cucchiaio colmo allo zucchero a velo e eventualmente aggiungere poche gocce di acqua.

(da "Cucina con me").

eCucinando.it