



Preparazione di base - Le Glasse 2 - [Visualizza sul sito](#)
di line

glassa al cioccolato 1

125 g. di cioccolata
125 g. di zucchero a velo
5 cucchiaini d'acqua

fare sciogliere il cioccolato, poi aggiungere l'acqua e lo zucchero, mischiare finchè otterrete un composto liscio. Utilizzare subito.

glassa al cioccolato 2

100 g. di cioccolata
50 g. di zucchero a velo
50 g. di burro
un pò di acqua

fare sciogliere il cioccolato, aggiungere il burro e alla fine lo zucchero. Utilizzare prima che si raffreddi.

glassa al caffè

250 g. di zucchero a velo
4 cucchiaini di caffè forte

Setacciate lo zucchero dentro il caffè freddo e girate finchè otterrete una massa liscia e omogenea.

glassa allo zucchero

150 g. di zucchero a velo
1 albume
1 cucchiaino di kirsch o di limone

Lavorare tutti gli ingredienti finchè otterrete una massa liscia e consistente. Questa glassa è perfetta per scrivere sui dolci.

glassa alla frutta

250 g. di zucchero a velo
4 cucchiaini di sciroppo di lamponi, di fragola o di ribes

Lavorare il tutto finchè diventa un composto liscio e consistente.

glassa all'arancia o al limone

250 g. di zucchero a velo
4 cucchiaini di succo di arancia, preferibilmente sanguinelle oppure di limone

Mischiare il tutto, girare fino ad avere una massa liscia e consistente.

glasse al rum

250 g. di zucchero a velo
2 cucchiaini di rum
2 cucchiaini d'acqua

Girare lo zucchero, l'acqua e il rum fino ad avere una massa liscia e consistente.