

Decorare con la glassa

La glassa (o ghiaccia) è un composto a base di zucchero a velo, usato in pasticceria per tantissime preparazioni. Quando ha consistenza molto solida si usa tramite la sac-à-poche per creare decori e motivi anche complessi sulle torte; con consistenza più fluida, si usa per ricoprire torte, biscotti, bigné ecc.

Esistono due tipi principali di glassa:

La **glassa reale**, che in inglese viene chiamata ROYAL ICING, che è un composto di zucchero a velo e albumi d'uovo montati a neve.

L'albume si secca all'aria e la glassa si indurisce in fretta, quindi è l'ideale per decorare torte e biscotti, in particolar modo per scrivere o per realizzare ciuffi o decorazioni che rimangano ben solidi e in forma.

Variando la quantità di zucchero a velo rispetto all'albume, si può ottenere una consistenza molto asciutta, che resta subito in forma anche appena stesa, oppure leggermente più vischiosa, per decorazioni che non richiedano una estrema solidità.



La glassa reale si può utilizzare per decorare anche "in piano" cioè scrivendo sopra un foglio di acetato o carta forno, poi lasciando asciugare. Una volta seccate, le decorazioni sono molto dure, si possono staccare e appoggiare su torte, biscotti o cupcake.

In questo modo si possono ottenere decorazioni simili a **centrini di pizzo** oppure, variando le punte della sac-à-poche, si possono realizzare anche decorazioni come **piccoli fiori o figure**, simili a quelli che si trovano anche in vendita già pronti nei banchi del supermercato oppure nei negozi specializzati.

Esiste anche una versione più veloce della glassa reale, la **glassa all'acqua**,

E' composta soltanto da zucchero a velo e acqua bollente (che si mescolano con un cucchiaino senza montare); è molto veloce e adatta per decorare i biscotti.

Poichè ha una consistenza più fluida, non si può utilizzare per decorare o scrivere, ma solo per velare le superfici (come appunto i biscotti). Anche la glassa all'acqua quando asciuga diventa solida.



Vediamo come realizzarle entrambe:

Glassa reale

- 150gr zucchero a velo
- 30 gr di albume d'uovo (circa 1 albume)
- colorante alimentare in gel o polvere, a piacere



Con l'aiuto delle fruste elettriche, montate gli albumi con un pizzico di sale, e quando saranno molto ben spumosi iniziate ad aggiungere lo zucchero a velo setacciato a pioggia, poco per volta fino ad incorporarlo tutto. Unite anche il colorante se volete, un poco per volta (se in gel, prelevatelo con uno stuzzicadente dal barattolino e sfregatelo sulla glassa). verificate la consistenza con un cucchiaino, prelevando un po' di impasto dalla ciotola tirando verso l'alto: si deve creare un ciuffetto che rimanga in forma senza afflosciarsi. Se la glassa è ancora leggermente molle, aggiungere altro zucchero a velo continuando a montare finchè non si ottiene la consistenza ottimale.

A questo versate in una sac-à-poche ed utilizzate subito, altrimenti versate in un piccolo contenitore con tappo ermetico fino al momento di utilizzare.

Glassa all'acqua

- 100gr zucchero a velo
- 2 cucchiaini acqua bollente
- colorante alimentare in gel o polvere, a piacere

Versate in una ciotola lo zucchero a velo, ed aggiungete un cucchiaino di acqua bollente, mescolando con un cucchiaino fino a sciogliere completamente. Aggiungete il secondo cucchiaino poche gocce per volta, fino ad ottenere un composto pastoso (vischioso ma non liquido). In questa fase unite anche il colorante se volete (se in gel, prelevatelo con uno stuzzicadente dal barattolino e sfregatelo sulla glassa). Mescolate bene.

Utilizzate subito oppure versate in un piccolo contenitore con tappo ermetico.



Per velare i biscotti, io di solito procedo così: versare sul biscotto un cucchiaino circa di glassa, poi con l'aiuto di uno stuzzicadenti, allargare la glassa fino a ricoprire uniformemente il biscotto, lasciando però scoperti 2-3 mm sui bordi. Se avete versato glassa in eccesso, potete rimuoverla con lo stesso stuzzicadenti oppure con la punta del cucchiaino. Livellate bene e lasciate asciugare per almeno 2 ore.

Se durante la lavorazione la glassa rimasta tende ad asciugare, aggiungete 2 o 3 gocce di acqua calda e mescolate per avere nuovamente la consistenza iniziale.

Per un risultato perfetto, l'ideale sarebbe bordare il biscotto con una glassa più densa, stesa con l'aiuto del sac-à-poche con la bocchetta sottilissima tonda, a formare un bordo regolare, come quello della **foto**.

Lasciare poi asciugare per circa un'ora, dopodichè versare all'interno la glassa all'acqua fluida riempiendo la parte vuota.



Questa tecnica è chiamata **run-out**, e si può realizzare anche con la glassa reale, che abbia però una consistenza molto fluida. Deve potersi spargere senza rimanere densa.