TÉCNICA DE GLASEADO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

Descripción:

ESTE GLASEADO OS SIRVE PARA CUBRIR GALLETAS, CUPCAKES, BIZCOCHOS, ETC.

Ingredientes para 3 personas :

- Azúcar glas
- Claras de huevo
- Crémor Tártaro (no es obligatorio, yo no se lo echo)
- Agua

Preparación:

Paso 1

Por cada clara de huevo unos 250 gr de azúcar glas. Si disponemos de crémor tártaro, le echaremos 1/4 cucharadita colmada. Si fuera más cantidad de claras, no le pondremos más de 1/2 cucharadita. Si no tenemos crémor tártaro no se lo echamos. No pasaría absolutamente nada. Batimos un poco las claras hasta que espumen, solo que hagan un poco de espuma. Las claras no se montan a punto de nieve, porque sino veremos que después de un tiempo que la glasa no seca nunca y peor aun donde la echemos tendremos que tirar nuestro postre. Solo se baten ligeramente. Echamos aproximadamente 1/3 de azúcar glas tamizado sobre las claras, ya batidas y comenzamos a batir . Continuamos batiendo y echando más azúcar glas a cucharadas. La glasa estará muy brillante y habrá cambiado a un color totalmente blanco. Seguiremos batiendo hasta que consigamos una consistencia firme, tiene que quedar como la pasta de dientes si no fuera así añadiríamos más azúcar glas. Si se quiere teñir la glasa podéis echarle colorante en gel no liquido. Yo siempre uso claras de huevo, pero se puede hacer con agua. Espero haberlo explicado bien, si la usáis me contáis que tal os salio. Yo

personalmente prefiero cubrir las tartas con esto que con fondant y mi familia también lo prefiere, aunque lleve tanta azúcar glas no es tan dulce como el fondant.