

RECETTE GLACE ROYALE

Ingrédients:

- 90 gr de blanc d'oeuf
- 500 g de sucre glace
- un peu d'eau

Pour la glace royale

Dans une cuve du robot, mettre le blanc d'œuf et un peu de sucre glace. Fouetter à vitesse moyenne, et ajouter peu à peu le sucre glace. Vous pouvez aussi fouetter avec un fouet électrique, le résultat sera le même !

Fouetter pendant au moins 5 minutes, c'est le secret pour avoir une glace royale facile à travailler.

Quand vous avez incorporé le sucre glace, vous devez obtenir une glace royale qui se tient mais assez coulante.

Si vous passez un cure-dent dans le bol, la trace doit mettre entre 10 et 12 secondes à disparaître.

Si la glace royale est trop épaisse (elle met plus de 10 secondes à effacer la trace), ajoutez une cuillère à café d'eau et mélangez bien.

Si à l'inverse, elle est trop liquide, continuer de fouetter.

Placer la glace royale en poche à douille, et ouvrez la poche à douille sur 3 mm. Décorez vos biscuits, en faisant attention à être bien régulier.

Laissez sécher la glace royale au moins 2 heures.

Mise en garde: sous des aspects simples, la technique de décor en glace royale nécessite beaucoup de temps, et de précision. Je vous conseille d'y aller étape par étape.

Une fois vos biscuits décorés, laissez sécher la glace royale au moins 2-3 heures. Attendez au moins 6 heures avant de les peindre.

Une fois glacés, gardez les dans une boîte hermétique, en les séparant d'une feuille de papier sulfurisé, pour ne pas que le beurre des biscuits tache le glaçage. Conservez les aussi dans un endroit frais et sec.

RACHEL LEVESQUE

CRÉATRICE CULINAIRE

www.happy-pastille.com

contact@happy-pastille.com