

Material de Apoio à Formação

Formação Contínua Massas e Recheios para bolos decorados com Pasta de Açúcar

Nível: Básico Intermédio Avançado

Módulo: Glacê Real – Receitas e técnicas de utilização de bicos

Receita de GLACÊ REAL

Cedido por: **Josiane Rocha**

Ingredientes:

1. 1 clara de ovo
2. 1 csp de sumo de limão
3. 200/250 gr de açúcar em pó (impalpável)

Equipamento:

1. Copo medidor ou balança
2. Batedeira
3. 1 colher de sopa (csp)
4. 1 taça ou outro recipiente para a mistura

Execução:

Coloque um terço do açúcar e clara de ovo num recipiente.

Comece a misturar com a batedeira em velocidade baixa e vá acrescentando o resto do açúcar até obter uma consistência semelhante ao leite condensado

Por fim junte o sumo de limão e aumente a velocidade da batedeira

Bata durante 10 minutos

Está feito. Bom trabalho!