

## A scuola di cucina: come fare i tipi di glassa più usati

**Autore:** Claudia Scorza

**Data:** 02 Novembre 2019



Anche le pasticciere più esperte potrebbero avere dei dubbi sulle numerose **tipologie di glassa** esistenti. Ce ne sono di vari tipi, realizzate in modo diversi e con ingredienti differenti, ognuna pensata per decorare e rendere gustose le più svariate preparazioni dolci.

Si va dalla **glassa al cioccolato** alla **ghiaccia reale**, dalla **glassa di zucchero semolato** alle preparazioni più moderne, come la **glassa di zucchero con il Bimby**.

Se vuoi imparare nuove ricette, scopriamo insieme **come fare i tipi di glassa più usati** e rendere eccezionali i tuoi dolci.

[amazon\_link

asins='B003KOB8FE,B01M67BWO4,B018R89C5A,B0756N4L7R,B00FA3X31K,B00EW4G98C,B00CAMV  
? template='ProductGrid-DC' store='donnaclick-21? marketplace='IT' link\_id=' 7688f7cb-3ca6-  
4c41-b57e-195669d28b97?]

## La ricetta della glassa al cioccolato

**Come si fa la glassa al cioccolato?** È forse una delle più comuni ed utilizzate, ma prepararla in modo corretto non è cosa scontata. Ecco come fare.

### Ingredienti:

- 150 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di latte intero
- 30 gr di glucosio

### Preparazione:

Per **preparare la glassa al cioccolato** iniziate a tritare finemente il cioccolato fondente, poi versate il latte in un pentolino e aggiungete il glucosio. Mescolate bene con una spatola in modo da farlo sciogliere, poi scaldate il tutto e quando avrà sfiorato il bollore, tenendo il pentolino sul fuoco ma a fiamma bassissima, unite il cioccolato e mescolate fino a farlo sciogliere totalmente fino a quando avrà una consistenza liscia e fluida. A questo punto trasferitelo all'interno di una ciotolina, coprite con della pellicola alimentare e fate raffreddare per circa 15 minuti prima di utilizzarla. La temperatura d'uso ideale è di 33°C.

## Ricetta della glassa bianca o glassa all'acqua

La **glassa bianca** o **glassa all'acqua** è un'altra tipologia molto diffusa, soprattutto perché è la **glassa tipica per i biscotti di frolla**, sia lasciata bianca che colorata. È nota anche come **glassa di zucchero a caldo**.

### Ingredienti:

- 100 gr di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di acqua

### Preparazione:

Se vi state chiedendo **come fare la glassa bianca**, vi basterà seguire i seguenti passaggi. Per prima cosa prendete lo zucchero a velo e setacciatelo in una ciotola. Nel frattempo, portate l'acqua a ebollizione in un pentolino e aggiungetela allo zucchero un cucchiaino alla volta, avendo sempre cura di mescolare bene per fare sciogliere lo zucchero. Continuate a mescolare fino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente ed eliminate eventuali grumi. Se notate che la **glassa ha una consistenza troppo liquida**, aggiungete ancora un po' di zucchero a velo, sempre un cucchiaino alla volta; se invece dovesse essere troppo compatta aggiungete poche gocce d'acqua fino a quando la **glassa bianca** avrà una consistenza vischiosa.

## Ricetta della glassa reale

La **glassa reale**, o **ghiaccia reale**, è una **glassa con albume**, zucchero a velo e pochissime gocce di limone, perfetta per decorare sia torte che biscotti.

### Ingredienti:

- 1 albume
- 170 gr di zucchero a velo
- 4 gocce di limone

### Preparazione:

Per **preparare la ghiaccia reale** è necessario montare l'albume con le fruste elettriche insieme alle gocce di limone, utilizzando una ciotola di vetro o acciaio. Successivamente, appena il composto diventa lucido e inizia ad addensarsi, aggiungete poco alla volta lo zucchero a velo ben setacciato continuando a montare. Quando la ghiaccia sarà liscia e senza grumi può essere trasferita in un *sac a pochè* ed essere utilizzata per **glassare i dolci**.

### Leggi anche:

- [La torta con la glassa a specchio è il nuovo trend in cucina!](#)
- [Decorazioni per ciambellone, le idee più originali](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-fare-la-glassa-ricette/>

Generato il 30/04/2025