



## Glasé Real

### Ingredientes:

- 1 clara
- Azúcar impalpable tamizado: 250 gr
- 1 cucharada sopera de jugo de limón o 1 cucharadita de ácido acético

### Procedimiento:

1. Colocar la clara en un bol. Agregar la mitad del azúcar impalpable.
2. Batir. Luego, verter el jugo de limón para blanquear y saborizar el glasé. Continuar batiendo.
3. Incorporar el resto del azúcar impalpable. Batir durante 5 minutos.
4. Colocar el glasé dentro de un recipiente hermético. 5. Cubrir con un papel foilex o film y tapar el recipiente. Llevar a la heladera. Antes de usarlo, dejar que el glasé tome temperatura ambiente.

## Puntos del glasé

### Punto liviano o fluido

Se utiliza para decoraciones de tamaño pequeño, como la realización de motas, centros de flores y puntitos. También se emplea para decoraciones en las cuales se busca que no queden puntas levantadas. Cómo reconocer el punto. Tomar una porción de glasé con una espátula (o un cuchillo de hoja lisa) y comprobar que su consistencia no sea sostenida. Además, su aspecto debe ser muy brillante y, como su nombre lo indica, liviano.



### Punto mediano

*Es el más utilizado al momento de decorar tortas. Cómo reconocer el punto. Levantar un poco de glasé con la espátula; debe formarse un pico sostenido. Otro detalle es que posee menos brillo que el glasé a punto liviano.*

### Punto pétalo

*Este tipo de glasé es empleado para la producción de flores y hojas. Cómo reconocer el punto. La consistencia debe ser más sostenida que la del punto mediano. Otra característica es que el glasé a punto pétalo no se cae de la espátula y, al apoyar el dedo, prácticamente no se pega a la yema. Además, presenta un brillo mínimo en su superficie*



## *Glasé Flexible*

### *Ingredientes:*

*¼ taza de agua hirviendo*

*1 cucharada de CMC*

*Una cucharada de azúcar impalpable tipo talco*

*2 cucharadas de almidón de maíz*

*Media cucharadita de merengue en polvo*

*Media cucharadita de glucosa*

*Colorante blanco*

### *Procedimiento:*

*Colocar en un recipiente el agua hirviendo e ir agregando de a uno los ingredientes, mezclando cada vez. Colocar una pizca de colorante blanco y mezclar, de lo contrario la preparación quedará translúcida*

*Verificar con una cuchara de que no haya quedado ningún grumo en la preparación, presionando la mezcla contra los bordes del recipiente*

*Dejar reposar un mínimo de 8 hs en la heladera antes de utilizar*