PETITE GOURMETS

AMERIKAN

İcing Glazür

Kurabiye ve tatlılar için mükemmel royal icing yapmayı öğrenin. Bu kolay 3 malzemeli tarif sadece 5 dakikada pürüzsüz, parlak glaze yaratır.

5 min	5 min	4	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yumurta akı
- 300 g pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu

Yapılışı

1. **Tabanı Hazırlayın**
   2 yumurtayı ayırın, sadece beyazları temiz, kuru karıştırma kabına alın. Yumurta beyazlarının oda sıcaklığında olduğundan ve hiç sarı izi içermediğinden emin olun.
2. Yumurta beyazlarına 1 yemek kaşığı limon suyu ekleyin.
3. **İlk Karışımı Oluşturun**
   Yumurta beyazları ve limon suyunu elektrikli mikserde orta hızda köpüklenene ve iyi karışana kadar, yaklaşık 1 dakika çırpın.
4. Sift 300g of powdered sugar through a fine-mesh strainer to remove any lumps.
5. **Glazürü Oluşturun**
   Elenmiş pudra şekerini yumurta beyazı karışımına üç kısımda ekleyin, her ekleme sonrasında pürüzsüz olana kadar iyice çırpın.
6. Glazür parlak beyaz olana ve çırpıcılar kaldırıldığında şeklini koruyuna kadar orta-yüksek hızda çırpmaya devam edin, toplam 3-4 dakika.
7. **Glazürü Bitirin**
   Glazürleme için hemen kullanın veya daha sonra kullanmak için hava geçirmez kapta saklayın.

Besin Değerleri

228	1.5g	58g	0.1g	56g	15mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Pudra şekerinizi kullanmadan önce eleyin, süsleme uçlarını tıkayabilecek topaklar olmadan tamamen pürüzsüz bir glazür elde etmek için.

Glazürün kıvamını inceltmemek ve daha canlı renkler elde etmek için sıvı yerine jel gıda boyası kullanın.

Kullanmadığınız zaman royal icing'i nemli bezle örtün, yüzeyinde kabuk oluşmasını önlemek için.

Çırpıcıyı kaldırarak kıvamını test edin - glazür kendine geri dönmeli ve doldurma kıvamı için 10-15 saniye içinde kaybolmalıdır.

Mümkün olduğunca düşük nemli ortamda çalışın, çünkü havadaki nem royal icing'in düzgün tutmasını engelleyebilir.

Aroma ekstraktlarını az miktarda ekleyin - 1/4 çay kaşığı ile başlayıp tadına göre ayarlayın, çünkü fazlası glazürü inceltebilir.

Renklerin birbirine karışmasını önlemek için ek süsleme öğeleri eklemeden önce her glazür katmanının tamamen kurumasını bekleyin.

Süslenmiş kurabiyeleri yapışmayı ve tasarımlarınızın zarar görmesini önlemek için aralarında pişirme kağıdı ile tek katmanlarda saklayın.