

**[glaçage](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f4775-faire-un-glacage.html)**

|  |
| --- |
|  |

Pas de doute, un [gâteau](http://www.aufeminin.com/cuisine-de-fetes/recette-gateau-recette-gateaux-som100ed.html) recouvert d’une pellicule sucrée et colorée, c’est très alléchant. Mais comment réussir un [glaçage](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f4775-faire-un-glacage.html) à tous les coups ?

**Ingrédients, pour environ 300 g :**

* 1 blanc d'œuf
* 250-300 g de [sucre](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f12203-tout-savoir-sur-les-differents-sucres.html) [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html) tamisé

- Versez le blanc d’œuf dans un bol et incorporez par petites quantités le [sucre](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f12203-tout-savoir-sur-les-differents-sucres.html) [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html), tout en remuant au fouet.

Continuez de battre jusqu’à ce que le [glaçage](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f4775-faire-un-glacage.html) devienne ferme et brillant, de consistance nappante.

De petites pointes doivent apparaître lorsque vous sortez la cuillère.

- Couvrez le bol avec un [linge](http://www.aufeminin.com/decoration-maison/linge-maison-som362.html) humide pendant quelques minutes avant d'utiliser votre [glaçage](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f4775-faire-un-glacage.html).

- Versez à la surface du [gâteau](http://www.aufeminin.com/cuisine-de-fetes/recette-gateau-recette-gateaux-som100ed.html) à glacer. Le [glaçage](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f4775-faire-un-glacage.html) s'étale doucement

- Avec une spatule métallique, répartissez la [pâte](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-221/pate.html) sucrée jusqu’à obtenir une présentation impeccable !

- Pour réaliser des dessins ou écrire « en [sucre](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f12203-tout-savoir-sur-les-differents-sucres.html) », utilisez une douille. Si vous n’en possédez pas, fabriquez un cône avec du papier calque ou du papier sulfurisé.

**Et aussi**

- Pour un [glaçage](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f4775-faire-un-glacage.html) coloré et acidulé, utilisez un [jus](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-286/jus.html) d’[orange](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) (sans pulpe) ou de [citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html) à la place du blanc d’œuf. Si le mélange est trop liquide, complétez avec du [sucre](http://www.aufeminin.com/fiche/cuisine/f12203-tout-savoir-sur-les-differents-sucres.html) [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html).

- Vous pouvez aussi remplacer le [jus](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-286/jus.html) d'[orange](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) par de l'eau et typer légèrement votre glaçage au [cacao](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-306/cacao.html), au [café](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-243/cafe.html) ou à la [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html).

- Bien sûr, pour plus de [couleurs](http://www.aufeminin.com/idees-decoration-couleurs.html) et de goûts, vous pouvez utiliser les arômes naturels et les colorants mais attention, n’en mettez pas trop. Juste avec la pointe d’un cure dent.