



PAOLA AZZOLINA

G H I A C C I A
R E A L E
M O N T A T A





Ghiaccia reale montata (Bassa difficoltà)

Dose per circa 300 g di prodotto

Tempo di preparazione 10 min

Tempo di conservazione 2 gg in contenitore ermetico a temperatura +4°C (frigorifero)

Ingredienti necessari:

250 g Zucchero al velo

38 g Albume fresco

3 g Succo di limone

291 g

Totale

- Porre nel vaso della planetaria, lo zucchero al velo, l'albume ed il succo di limone e montare alla massima velocità con la frusta per almeno 15 minuti.
- Utilizzare.
- Il prodotto si asciuga rapidamente quindi si consiglia di coprire immediatamente con un panno bagnato e strizzato durante il periodo di utilizzo e di coprire con pellicola a contatto ed ulteriore pellicola a chiusura del contenitore, per procedere con la conservazione in frigorifero.
- Le ricette sono scaricabili sul sito www.paolaazzolina.it



Grazie per aver scelto le nostre Ricette!

Puoi aggiornarti sul nuovo calendario corsi:

www.paolaazzolina.it/corsi



PAOLA AZZOLINA / Ricette 2021 ©



PAOLA AZZOLINA