



Glaçages Royaux

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 180 gr soit 20 donuts, 40 beignets, 10 éclairs, ...

Temps de préparation : 2 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients :

- 150 gr de sucre glace ([voir recette sur le site](#))
- Arôme au choix :
 - Nature : 2,5 cas d'eau
 - Rhum : 2,5 cas de rhum
 - Vanille : 1 cac de vanille liquide + 2 cas d'eau
 - Chocolat : 2 cas de cacao + 3 cas d'eau
 - Café : 2,5 cas de café expresso
 - Sirop : 2,5 cas de sirop sucré (agave, érable, canne ([voir recette sur le site](#)), caramel, ...)
 - Fleur d'Oranger : 1 cac de fleur d'oranger + 2 cas d'eau



Préparation :

1. **Mélanger** tous les ingrédients et bien **battre** à la fourchette ou au fouet
2. Le résultat doit être fluide mais pas liquide. Si c'est trop pâteux (comme du miel), **ajouter** une demi cac de liquide. Si au contraire c'est un peu trop liquide, **attendre** quelques minutes en mélangeant régulièrement pour que l'excédent d'eau s'évapore.
3. **Verser** sur la pâtisserie froide ; sèche en quelques minutes

→ En raison de sa prise rapide, le glaçage royal se prépare **au dernier moment**

→ Peut servir de colle dans les pâtisseries

→ Il est possible de verser quelques gouttes de colorant (par exemple 3 gouttes de colorant rouge pour avoir la teinture rose du beignet en haut à droite)

→ Pour dessiner des motifs, vous pouvez utiliser un crayon à glaçage, ou bien tremper la bout d'une baguette (chinoise par exemple) et vous en servir comme un stylo