



# Glaçage



## Préparation

3 min

## Ingrédients et ustensiles



1 jaune d'oeuf



100 g de sucre glace



100 g de sucre glace



Un petit saladier



Des cuillères à café



Un batteur électrique



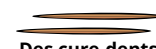
1 bol d'eau tiède



Du colorant alimentaire  
(Gel ou poudre)



Des bols

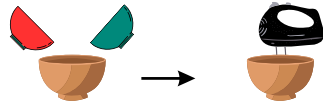


Des cure-dents



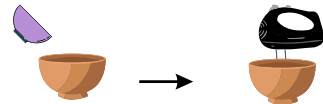
Des poches à douille  
(Douille lisse 2 à 3 mm)

1



Mettez le jaune d'oeuf et 100g de sucre glace dans un saladier. Battez avec le batteur électrique jusqu'à ce que tout le sucre soit incorporé.

2



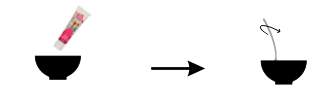
Ajoutez le reste de sucre glace. Fouettez avec le batteur électrique jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3



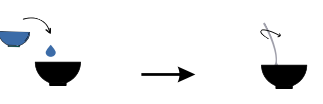
Répartissez le mélange dans différents bols (selon le nombre de couleur désiré)

4



Rajouter du colorant alimentaire dans chaque bol, selon la couleur désirée. Mélangez pour incorporer le colorant uniformément dans le glaçage.

5



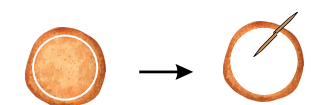
Rajoutez quelques gouttes d'eau tiède pour obtenir une texture fluide (mais pas trop liquide)

6



Mettez le glaçage dans une poche à douille

7



Commencez par faire le contour qui servira de barrage. Remplissez l'intérieur en vous servant d'un cure dent pour chasser les bulles d'air ou être plus précis.

8



🕒 30 min

Laissez sécher 30 min à 1h (ou plus) selon la taille et les couches de glaçage. (Pour superposer des couches laissez bien sécher les premiers couches)