

Fondant - [Visualizza sul sito](#)
di AngelaUSA

Fondant

1 cucchiaino da tavola + 2 da the di gelatina in polvere (da lavorare insieme)

Sono poco piu di 2 tablespoon cioè 15 ml in volume: pesare 15 grammi di acqua e segnare il livello in un misurino.

6 cl acqua fredda

12 cl Glucosio

2 cucchiaini da tavola di strutto vegetale

1 cucchiaino da tavola Glicerina

907.184 grammi di zucchero al velo (2 libbre)

Aggiungere la gelatina tutta insieme nell'acqua fredda.

A bagno maria poi far sciogliere la gelatina, aggiungere il glucosio, aggiungere lo strutto e subito prima che si sciolga completamente togliere dal fuoco e aggiungere glicerina e far intiepidire .

Sulla spianatoia mettere meta' dello zucchero al velo a fontana, versare al centro il liquido tiepido e con un cucchiaino di legno amalgamare piano piano lo zucchero aggiungendo mano mano anche quello rimasto fuori dalla fontana.

Lavorare con le mani fino a che l'impasto risulta liscio e non appiccicoso.

Il fondant si potra' usare subito o conservare in un contenitore sigillato (io lo avvolgo anche nella pellicola) in un posto asciutto. Non mettere in frigo o freezer.

[Vai alla discussione sul forum](#)