

Fondant

Fertigen Fondant gibt es im Shop oder aber vielleicht auch auf Vorbestellung bei einer Bäckerei zu kaufen. Es ist eine weisse, feste (im warmen Zustand zähflüssige) Zuckermasse, welche vor allem für Überzüge von Patisserie, Torten und Konfekt, aber auch für Pralinen verwendet wird.

Zubereitung:



Ein Zuckersirup aus 1 kg Zucker, 400 g Wasser und 100 g Glucose herstellen und bis 94°Reaumur (117½°C) kochen und den heissen Zuckersirup auf eine Steinplatte geben. Die Oberfläche mit etwas Wasser besprengen um eine Hautbildung zu...



...vermeiden. Die Steinplatte sollte genügend gross sein, andernfalls an die Ränder Eisenstäbe legen. Sobald die Zuckermasse bis etwa 40°C abgekühlt ist, mit einem Spachtel gut durcharbeiten.



Langsam nimmt der durchsichtige Zuckersirup eine milchige Farbe an und wird durch die Abkühlung zusehends fester.



Am Schluss von Hand weiter durchkneten, dann in ein geeignetes Gefäss geben und mit einer Folie gut zudecken. Der Fondant über Nacht ruhen lassen, erst dann hat er die richtige Konsistenz.