

Mit Fondant glasieren

Eine Fondantglasur ist ein Überzug aus Zucker. Dabei soll der Überzug möglichst glänzen, denn matt und spröde erscheint das Produkt nicht appetitlich. Damit ein Überzug aus Fondant glänzt, muss er genügend Wasser enthalten. Deshalb wird das zu überziehende Gebäck vorgängig aprikotiert. Das heisst, eine Schicht (aus Aprikosenkonfitüre) verhindert, dass das im Fondant enthaltene Wasser vom Gebäck (oder anderem Untergrund) aufgesogen wird.

Um den Fondant für das Glasieren verwenden zu können, muss er verdünnt werden. Als Flüssigkeitszugabe wird Läuterzucker (ca. 25° Baumé) beigegeben, da sich reines Wasser nur schlecht mit dem festen Fondant verbindet.

Um zu glasieren, muss der Fondant erwärmt werden. Je höher der Temperatur-Unterschied beim Abkühlen, desto schneller kann sich an der Oberfläche eine Haut bilden. Der Überzug ist so nicht klebrig, glänzt und die Feuchtigkeit bleibt länger im Fondant enthalten. Dies spricht alles für hohe Temperaturen, aber: Je heisser der Fondant verwendet wird, desto schneller bindet er ab. Nur Profis sind in der Regel so geschickt und schnell, mit nur einem Zug, schöne Überzüge herzustellen. Der Ungeübte fährt lieber mit etwas tieferen Temperaturen.

Zubereitung:



Ein Läuterzucker aus 50g Zucker, 50g Wasser und ca. 10 - 15 g Glucose herstellen (alle Zutaten in eine Pfanne geben, durchrühren und kurz aufkochen).



Den Fondant in eine Schüssel geben, welche im heissen Wasserbad steht und durchrühren bis er warm und weich ist. Erst dann etwas Läuterzucker beigegeben bis die gewünschte Flüssigkeit erreicht ist.



Soll die Glasur mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden, dann die Farbe nicht direkt in den Fondant geben, sondern einige Tropfen mit etwas Läuterzucker vermischen.



Den gefärbten Läuterzucker dann löffelweise beigegeben. Prinzipiell immer wenig Farbstoff verwenden. Erstens sind Lebensmittelfarben reine E-Zusatzstoffe, also nicht besonders gesund, zweitens sehen allzu bunte Gebäcke eher kitschig aus.



Alles gut durchrühren. Der Fondant ist nun bereit für die Glasur.

Tipps:

Eine Fondantglasur zieht sehr schnell an. Deshalb alle Geräte, welche für das Glasieren nötig sind, bereithalten. Als Anfänger den Fondant auf etwa 40°C erwärmen. Versuchen, möglichst schnell zu arbeiten und nach Erreichen einer gewissen Übung die Temperatur erhöhen.

Für Mocca-Fondantglasuren einfach einen starken Kaffee kochen, davon 50g nehmen und mit 50g Zucker und 10 - 15 g Glucose kurz aufkochen. Anstelle des Läuterzuckers wird dann dieses Kaffeegemisch beigefügt.

Gebrauchter Fondant soll in einem gewissen Rahmen wieder verwendet werden können wenn er, in kleinen Mengen, dem frischem Fondant zugefügt wird. Ich verwende allerdings nur frischen Fondant, das heisst, ich wärme ihn nie ein zweites Mal auf.

Besteht die Unterlage auf die glasiert wird aus Buttercreme, könnte auf das Aprikotieren verzichtet werden. Es braucht dabei aber einige Übung, da der Fondant dabei weder zu heiss noch zu kalt sein darf und die Fläche nur mit einem Zug bestrichen werden muss. Für Ungeübte ist es darum besser, die Unterlage vorgängig zu aprikotieren.