

Fondant Glazura Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Šećer 500g
- Voda 175g
- Glukoza sirup 100g

Directions

1. Stavite vodu i šećer u lonac, poklopite i zagrijte do vrenja.
2. Dodajte glukozu i nastavite kuhati.
3. Umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup i kuhajte dok ne dosegne temperaturu 112°C -115°C za mekši fondant ili 117°C-120°C za čvršći fondant.
4. Izlijte sirup u zdjelu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom, te kada se ohladi na 37°C počnite miksati na maloj brzini.
5. Smjesa će početi formirati male kristale i postat će poput bijelog tijesta.
6. Dok je još mlaka zamotajte je u prozirnu foliju i ostavite da odmori 24 sata prije upotrebe. Optimalna temperatura za korištenje fondant glazure je 30°C-34°C. Ukoliko je zagrijete na višu temperaturu izgubit će sjaj jer joj se mijenja struktura.