

Curso: Cocina y Repostería
Grado: 3ro
Sección: A, B, C,
Catedrática: Victoria de los Angeles Pérez Lux.

(DECORACION.)

FONDANT

¿Cuándo se creó el fondant?

El fondant tal como lo conocemos hoy día tiene sus inicios en la época renacentista (siglo XVII) se desarrolla con fuerza en Austria, la reina María Antonieta llevará a Francia esta pasta cuando se casa con Luis XVI.

Fondant es, en repostería general, una pasta parecida a la plastilina pero comestible, empleada como recubrimiento de ciertas preparaciones como bollos, pasteles, magdalenas, etc. En la mayoría de los casos el fondant es una decoración repostería. No solo existe el fondant de azúcar tradicional, sino que cada vez más se utiliza esta pasta de sabores diversos. Sin duda, el más demandado es el de chocolate, por su delicioso sabor y fácil preparación.

Cómo se conserva el fondant?

La mejor manera de conservar el fondant es con papel film. Cubre todo el fondant que te haya sobrado tras decorar una tarta o hacer figuras con él, tensa bien el papel film para que no pueda entrar nada de aire y guárdalo en un recipiente con tapa.

Cómo hacer para que el fondant quede duro?

La temperatura deberás regularla en función de la cantidad de fondant que quieras endurecer. Otro truco que puede ayudarte a endurecer el fondant es una bolsita de sales para absorber la humedad. Introduce en una caja la bolsita de sales y la figura de fondant que quieras secar y déjala toda la noche.

¿Cuáles son los diferentes tipos de fondant?

Para este propósito, que es el que más se usa hoy en día, existen dos tipos de fondant: el líquido y el laminado. La forma de utilizar este último como una especie de tapiz para pasteles fue idea de un país no precisamente conocido por sus habilidades pasteleras.

Cuál es la diferencia entre la masa elástica y el fondant?

Diferencia entre fondant y masa elástica. Son parecidos, pero la diferencia radica en la composición y sobre todo textura. El fondant tiene entre sus componentes gelatina (colapez) y la masa elástica sólo goma tragacanto (o CMC). ... En cambio, el fondant si permite ese tipo de trabajos.

¿Qué es el CMC para fondant?

El CMC (CarboxiMetilCelulosa) es un polvo fino de color blanco amarillento, no tiene olor y se usa en pequeñas cantidades. ... Al adicionar CMC a líquidos, se recomienda mezclarlo con azúcar refinada para facilitar su incorporación y evitar que se formen grumos. En repostería se usa para la elaboración de diferentes masas.

Cuánto tiempo hay que dejar secar el fondant?

El fondant se seca al aire libre dependiendo del grosor, el clima y el tipo de fondant de un día para otro (algunas veces necesita dos días... o tres!), a temperatura ambiente, se seca naturalmente sin ningún tipo de asistencia, pero en este post hablaremos de los casos en los que tenemos prisa y le damos ese empujoncito.

¿Cómo saber cuánto fondant necesito?

Ten en cuenta que la cantidad de fondant que vas a necesitar variará dependiendo del grosor al que lo estires (lo ideal es extenderlo entre 3 y 5 mm) y de la altura de la tarta, cuanto más alta sea la tarta más fondant necesitarás para forrarla.

Imágenes con fondant.



TAREA: En su cuaderno dibuje a creatividad 3 pasteles forrados con fondant.

Espero en Dios pronto nos veamos.

Cúidense mucho. Dios les bendiga .

