

Prácticos Consejos Para Forrar Una Torta Con Fondant

Aprende paso a paso la técnica más fácil de forrar una torta con fondant, de manera que puedas realizarlo tu misma desde casa, evitando gastos excesivos e innecesarios.



Colocar esta cobertura sobre tus tortas y obtener resultados óptimos, solo lo lograras si sigues con detalle cada paso y consejo que te detallare a lo largo de esta post.

Veras que lo que conseguirás es una torta con un acabado similar a los de una repostera profesional, bien sea que utilices el fondant comercial o decidas prepararlo tal cual como lo explique en otro de los post de este blog.

Consejos Básicos

Al momento de forrar una torta con cobertura de fondant una de las principales preocupaciones es conseguir un acabado perfecto, similar al de un repostero profesional.

Lograrlo es solo cuestión de técnica y de práctica, y algo que en definitiva te ayudara y te será de gran utilidad son los consejos que te muestro a lo largo de este post.

Veras como siguiendo cada uno de ellos, con el mayor de los detalles, lograras obtener resultados maravillosos.

Y para ser lo más específico posible, he dividido los consejos y sugerencias por pasos, veamos:

1. Amasado Del Fondant

Podría decirse que este primer paso es el más significativo, de esto va a depender obtener un acabado prolijo.

Ya teniendo un fondant listo, lo que le sigue es volver a amasarlo un poco para luego proceder a estirar la masa.

Para este proceso de amasado el mejor consejo es untar un poco de manteca vegetal en tus manos y amasar con firmeza de manera que le aportes elasticidad a la masa.

La forme correcta de amasar es hacerlo como si fueras a formar una bola, sin estirar demasiado para evitar que se formen pompas en la masa.

Cuando consideres que ha adquirido la elasticidad perfecta, forma una bola con el fondant y aplasta ligeramente con las manos.



No utilices azúcar glass sino hasta el momento exacto de estirar la masa, si la utilizas al momento del amasado lo que conseguirás es que tu fondant pierda flexibilidad y se agriete al momento de colocarlo sobre la torta.

Otro muy buen truco para conservar la flexibilidad de la masa es mantenerla cubierta con papel film mientras no se esté utilizando.

2. Estirar Y Aplanar El Fondant

Ahora bien, para comenzar a estirar el fondant que va a servirte como cobertura de la torta, lo primero que debes hacer es espolvorear un poco de azúcar glass sobre la superficie en la que trabajarás.

Bastará con solo espolvorear un poco de azúcar, nada más que para eliminar cualquier posible humedad de la mesa donde se vas a estirar el fondant.

Hay quienes tienden a utilizar maicena en lugar del azúcar glass, pero lo que sucede con esta es que al ser una harina y tener contacto con la humedad de la torta puede fermentarse.

Luego con la ayuda de un rodillo lo suficientemente largo, comienza a estirar y aplanar el fondant calculando que te quede con un grosor entre 3 y 5 mm.

Si no estás tan practican, y quieres asegurarte que al estirar la masa quede con un grosor uniforme puedes optar por utilizar rodillos con guías.

De cualquier forma, lo que debes hacer es que al pasar dos o tres veces el rodillo en una dirección, tomes el fondant y lo gires, vuelvas a pasar un par de veces más y volver a girar.

Así sucesivamente irás expandiendo el fondant hasta obtener una especie de mantel con el tamaño adecuado para cubrir completamente la torta.

Si durante este proceso notas que el fondant se adhiere al rodillo o se pega un poco de la mesa, procede a espolvorear otro poco de azúcar glass.



3. Forrado De La Torta Con El Fondant

Una vez tengas bien estirado el fondant con un tamaño superior al diámetro y altura de la torta que debe estar previamente cubierta de alguna crema que permita que la cobertura de fondant se adhiera perfectamente.

Por lo general, suele utilizarse ganache ya que ofrece una cubierta mucho mas lisa y firme, ideal para mantener el peso del fondant.

Para proceder a forrar la torta, enrolla el fondant en el rodillo y púsala suavemente comenzando por uno de los bordes superiores. Inmediatamente, con la punta de los dedos marca las aristas

superiores, este paso evitara que el fondant se caiga, se agriete o rompa por los bordes.

Evita a toda costa tirar del fondant, por el contrario debes ir colocándolo con suma suavidad, utilizando el dorso de la mano para finalmente terminar de fijarlo a la torta dando suaves caricias por todos los bordes.



Una vez tengas bien fijado el fondant sobre la torta, toma un cuchillo, un cutter o un cortador de pizza para deshacerte del fondant sobrante. Cuando lo hagas procura no aproximarte demasiado a la base.

4. Acabado Final:

Otro de los secretos para conseguir una cobertura con fondant perfecta es ejercer la presión necesaria, es decir, controlar el grado de fuerza con el cual vas a pegar el fondant, a fin de evitar que este se despegue.

Una excelente herramienta para no solo terminar de finir el fondant a la torta sino además darle un acabado prolijo son los alisadores de fondant, en especial los de tipo flexibles.

Estos ayudan a marcar de una manera mucho más fácil los bordes superiores, siempre que hagas movimientos, suaves, circulares y al compas.

Mientras lo hagas, evita colocarle los dedos sobre el fondant, esto arruinaría el aspecto satinado que dejan los alisadores.



Tomando en cuenta cada uno de estos pasos y sugerencias, lograras una cobertura de fondant con un acabado limpio y perfecto, sin nada que envidiar a las decoraciones de un profesional.