

Tutorial- Fondant Crudo



A diferencia del fondant cocido, que requiere conocimientos técnicos para hacer dulces, de un termómetro de cocina y algo de experiencia, nuestra receta de fondant sin cocer es una preparación ideal para principiantes.

Es tan sabroso y versátil como sus contrapartes cocidas. Hecho en una batidora de pie en solo unos minutos, el fondant se puede extender para cubrir pasteles, cortar en formas decorativas para adornar todo tipo de dulces horneados o hacer formas lindas para colocar en galletas.

Nuestra receta también sirve como fondant básico que puedes adaptar a tus necesidades agregándole colorante alimentario y/o extractos de sabores.

Y es que el fondant es un componente clave en la decoración avanzada de pasteles y esta es una excelente receta para comenzar.

No te deje intimidar por los concursos de telerrealidad en los que se usa fondant para esculpir, similar pero más resistente que el fondant clásico, para hacer lo que parece más una obra de arte que un pastel.

Su humilde pastel redondo de dos capas también puede usar una bonita capa exterior de fondant. Con esta receta, definitivamente puedes hacer un pastel simple pero elegante.

Yo he usado flores comestibles para agregar un toque final a mi pastel, pero tú puedes experimentar con esta receta, agregando colores y textura al fondant.

Los proveedores especializados en repostería en línea tienen una cantidad infinita de formas y moldes decorativos, y muchos trucos para compartir sobre cómo usar mejor el fondant.

El fondant también es una excelente manera de prolongar la vida útil de los pasteles, ya que actúa como una capa exterior protectora, evitando que el pastel se eche a perder y se seque al ritmo que lo haría si no estuviera protegido.

Usarlo te permite hacer el pastel con anticipación. Si los rellenos del pastel no son perecederos, como incluir lácteos o frutas, puede mantener el pastel a temperatura ambiente hasta por tres días.

Si el pastel tiene ingredientes perecederos en el relleno, puede envolver el pastel en una envoltura de plástico y guardarlo en el refrigerador con el fondant puesto hasta que sea el momento de usarlo, aunque espere una hora fuera del refrigerador todavía envuelto en plástico antes de desenvolver. Esto asegurará que el fondant alcance la temperatura ambiente para cortarlo fácilmente.

Ingredientes

- ✓ 1/3 taza de mantequilla sin sal, blanda.
- ✓ 1/3 taza de jarabe de maíz ligero.
- ✓ 1 cucharadita de extracto puro de vainilla.
- ✓ ½ cucharadita de sal.
- ✓ 4 ½ tazas de azúcar glass, tamizada.

Preparación

1. En un tazón grande, mezcla la mantequilla, el jarabe de maíz, la vainilla y la sal a velocidad media con un accesorio de paleta hasta que quede suave y bien combinado.
2. Agrega el azúcar en glass de una vez y mezcla a velocidad lenta, aumentando gradualmente la velocidad a media hasta que esté bien combinado. La mezcla debe adherirse al fondo del tazón y ser suave al tacto.
3. El fondant ahora se puede enrollar en bolas; enrollar finamente y cortar con cortadores de galletas, o almacenar para su uso posterior.

NOTA: Almacenar en un lugar fresco y seco envuelto herméticamente y colocado en un recipiente hermético.

Variaciones

Para dar sabor, agrega extractos o aceites al principio con la mantequilla y el jarabe de maíz. Para colorear, amasa una pequeña cantidad del colorante alimentario deseado en la bola de fondant y trabaja con las manos hasta que esté bien combinado.