

Cobertura de fondant de chocolate



Ingredientes: 6 chávena de açúcar em pó
0,5 chávena de água
2 colher de sopa de xarope de milho
85 grama de chocolate amargo derretido
1 colher de chá de extrato de amêndoa (incolor)

Instruções de preparação:

Numa panela, misture a água, o açúcar e o xarope de milho e mexa em lume baixo até ficar bem misturado e aquecido a 30°C (fina o suficiente para ser derramado, mas grossa o suficiente para que não escorra pelo bolo). Depois do fondant estiver aquecido, misture o chocolate derretido e adicione o aromatizante. Despeje o fondant (sobre o bolo arrefecido) no centro e faça movimentos circulares para que escorra pelo bolo todo. Retoque os lados com uma espátula.

Sugestões Adicionais: