

Fondant para cobrir bolos



Ingredientes: 480 grama de açúcar
120 mililitro de água
60 mililitro de xarope de milho

Instruções de preparação:

Junte o xarope de milho, o açúcar e a água numa panela. A mistura deve ser aquecida tão rápido quanto possível, para evitar que o açúcar escureça. Quando o açúcar estiver derretido, retire a panela do calor. Com cuidado, despeje o "xarope de açúcar" numa tigela. Deixe arrefecer até atingir 60°C. Depois bata numa velocidade lenta ou média. NÃO o deixe sozinho. Quando o "xarope de açúcar" estiver transformado numa espécie de massa cremosa, pare de bater. Tire o fondant da tigela e envolva-o em 2 sacos plásticos. Deixe repousar por 24 horas, num local seco e fresco.

Sugestões Adicionais: Este é a tradicional pasta de açúcar com que se cobrem os bolos. Utilize um termómetro para verificar a temperatura. Se pretender dar cor ao fondant, junte algumas gotas de corante alimentar quando o bater.