

Fondant

www.banketpret.nl

Recept:

1000	Gram	Kristalsuiker	1
300	Gram	Water	1
110	Gram	Glucosestroop	2



Werkwijze:

- 1 zacht aan de kook brengen. Zijkant bijwassen met natte kwast
- 2 toevoegen en temperatuur van warmtebron hoger zetten. Vuil afschuimen

Blad met olie insmeren, voorkomt plakken.

Tot 115 graden Celsius koken en gieten op granieten of marmeren blad.

Suikerdeeg laten afkoelen tot 30 graden en doorkneden/masseren met platenmessen.

Als suikerdeeg wit is geworden dan in een bak lossen en nat maken met water. Afdekken met folie of vaste deksel. Plaatsen in de koelkast en volgende dag is de fondant goed verwerkbaar.

Bewaar fondant **altijd** in de koelkast dit voorkomt bederf waar fondant zeer gevoelig voor is.