

Fondant

El fondant es una pasta de azúcar con la que se cubren cupcakes y demás postres, creando una capa superior firme y lisa, se usa para moldear figuras y hacer decoraciones. La pasta se corta fácilmente, es suave y sumamente moldeable. Comercialmente está disponible en varios colores, aunque el más común es el color blanco, el cual se puede pintar con colorante en gel.

INGREDIENTES

1 cucharada de gomina en polvo
¼ de taza de agua
½ taza de glucosa o jarabe de maíz
2 cucharadas de glicerina
1 kg de azúcar glass
1 cucharada de esencia de almendra transparente (opcional) cantidad suficiente de mantequilla vegetal

