

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 grenetina en polvo
- $\frac{1}{4}$ de taza de agua
- $\frac{1}{2}$ 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 manteca vegetal

