



## Recetario

### Fondant con Glucosa y Glicerina

**Descripción:** Fondant con Glucosa y Glicerina.

- Ingredientes:**
- 4 cucharadas de Agua
  - 1 cucharada de Gelatina neutra en polvo
  - 1 cucharadas de Glucosa
  - 1 cucharadas de Manteca hidrogenada (Crisco)
  - 1 ½ cucharada de Glicerina
  - 500 gr Azúcar glass



**Preparación:** Se hidrata la gelatina con las 4 cucharadas de agua.

Cuando este hidratado lo ponemos a baño de maría y le incorporamos la glucosa, esencia, glicerina y la manteca. Mezclamos bien todos los ingredientes y lo retiramos del fuego.

Luego, colocamos el azúcar glass en un bol y en el medio hacemos un agujero imitando un volcán, en el medio vaciamos la mezcla y con una paleta vamos removiendo de manera envolvente la azúcar.

Cuando veamos que no hay peligro que la mezcla nos queme, comenzamos a amasar la mezcla con las manos. Amasamos bien y cuando veamos que la masa no se pega en las manos hacemos una bola y lo envolvemos en papel film y lo dejamos reposar por 24 horas.

Al día siguiente podemos comenzar a decorar nuestras tartas!!!



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)