



Basis fondant



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
300 gr. kristalsuiker 100 cc. water 10% glucosestroop	Breng de suiker met het water aan de kook en schuim de kokende massa af. (wat bruinig schuim). Was de rand boven de kokende vloeistof met een kwastje met koud water. Bepaal met behulp van een suikerthermometer de temperatuur. Voeg de glucosestroop toe aan de kokende massa. Deze moet 92° Reamur (115° Celcius) zijn. Giet de suikermassa op een een koude stenenplaat tussen ijzers zorg dat ze niet van de plaat af kan lopen. Als de suikerstroop afgekoeld is tot 40 °Celcius moet ze worden getableerd. De suikerstroop wordt dan wit. Deze basisfondant kan voor allerlei soorten glazuur worden gebruikt. Als de fondant gebruikt wordt kan ze met wat water worden afgeslapt.

PDF

Terug

Soft -L@n

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander