



# de FONDANT

## Fondant Elástico

Este es el más popular. Se estira y se extiende para la decoración de pasteles y cupcakes. Cuando se seca tiene un acabado muy liso y mate. Con este fondant se han hecho decoraciones increíbles en todo el mundo.

Regularmente este fondant se ocupa más para modelar figuras. Se seca más rápido y es mucho más firme.

Esta hecho a base de glicerina, glucosa, grenetina, azúcar glass y CMC.



## Fondant Extendido o frío

Esta hecho a base de agua, grasa vegetal, azúcar glass, glucosa y grenetina. Tiene un uso muy parecido al fondant elástico, pero este fondant se utiliza principalmente para cubrir pasteles y luego decorarlos con otras opciones. Tiene una textura más elástica y manejable lo que facilita poder cubrir los pasteles.



## Fondant Líquido

Es usado para el relleno y el recubrimiento en forma de glaseado. No es muy frecuente, aunque es muy agradable al paladar, se usa de muchas maneras como; relleno de pasteles, glaseado de cupcakes, glaseado de pasteles.



# de FONDANT

Existen muchas pastas parecidas al fondant como:

## Gum paste

Es es una pasta de azúcar flexible y manejable, que puede ser estirada con rodillo y seca rápido, manteniendo su forma y su color una vez moldeada.



## Pastillaje

Es una pasta de azúcar que no contiene ninguna materia grasa en su composición lo que la hace muy dura y cuyo secado es extremadamente rápido.



## Pasta de almendras



Es es una pasta a base de almendras, azúcar glass y clara de huevo. Es un buen sustituto para decoraciones con fondant es manejable y con un rico sabor.

## Chocoplastilina



Es una pasta hecha a base de chocolate y glucosa. Se ocupa para decoraciones y ocasionalmente para cubrir pasteles.



## Breve Historia del Fondant

El origen de la palabra Fondant es del francés y significa “que se funde” por la característica de deshacerse en la boca.

Esta masa elástica fue preparada por primera vez en la época del renacimiento cuando el azúcar tenía un precio muy elevado. Los pasteleros más humildes, al no poder darse el lujo de comprar mucha azúcar, hacían una mezcla con esta y almendras, parecida al mazapán.

La receta se expandió por Europa y se hizo tendencia en Australia y el Reino Unido desde dónde llegó a Estados Unidos y obtuvo su fama actual; fue en el país de las oportunidades donde se empezó a utilizar el fondant para decorar pasteles.

Fue una novedad para la repostería; su elasticidad y su fácil manejo hacen de esta masa un ingrediente excepcional para darle color y alegría a cualquier pastel, cupcakes, galletas, etc.