



¿QUÉ NECESITO PARA HACER UN PASTEL DE FONDANT?

Elaborado por: Gabriela Guerra

HERRAMIENTAS BÁSICAS PARA TRABAJAR CON FONDANT:



RODILLO

Por lo general se usan dos tamaños: 40 cm y 22 cm.

El de 40 cm es idóneo para estirar el fondant con el que se forrará el pastel, mientras que el de 22 cm es ideal para estirar el fondant con el que se harán las figuras, formas, bordes, encajes y placas.

Costos: entre los \$85 a \$200 pesos dependiendo el tamaño.

SILPAT O TAPETE DE SILICÓN

Plancha de silicón sobre la que se trabaja el fondant con gran facilidad dada su anti-adherencia.

De acuerdo a la marca tienen un costo desde los \$140 pesos hasta los \$500 pesos cuando vienen en set de tres tapetes aproximadamente.



MOLDEADORES PARA FONDANT

Los sets de moldeadores de doble punta con un acabado diferente en cada extremo, permiten dar diversas texturas, relieves, formas, cavidades, redondeos, volúmenes, etc.

Dependiendo de la marca y de la cantidad de moldeadores que contengan, los precios oscilan entre los \$100 a \$300 pesos.

CORTADORES

Existen una gran variedad de cortadores, algunos con sistema de expulsión para colocar la pieza cortada de forma cómoda y segura encima del pastel, sin embargo los cortadores de galleta también son útiles. La mayoría llevan un grabado interior que se transfiere al fondant, lo que otorga a las figuras un extraordinario realismo.

Los costos varían de acuerdo al material del cortador y si se compran sueltos o en paquetes. Pueden costar sueltos desde \$5 pesos hasta \$300 pesos los que vienen en juegos.



MOLDES DE SILICÓN

Son moldes de silicón con cavidades de diferentes formas que acaban moldeando el fondant que depositamos en su interior. Es recomendable sacudir previamente las cavidades y rincones del molde con maicena para evitar que se peguen.

Dependiendo de la figura o plantilla con figuras es su precio, que va de los \$35 pesos a más.

ALISADOR DE FONDANT O SMOOTHER

Los alisadores son planchas que permiten estirar perfectamente el fondant para que no queden burbujas ni arrugas. Geniales para unificar todo el fondant que recubre el pastel.

Tienen un precio de \$40 hasta \$110 pesos.



MÓDULO 6. FONDANT Y DULCES MEXICANOS

Elaborado por: Gabriela Guerra



EXACTO O CUCHILLO

Se usa para cortar las piezas de fondant con mayor precisión debido a su delgada cuchilla. Es sobre todo útil para trabajar las piezas pequeñas o que necesitan mayor detalle. Su precio oscila entre los \$90 a \$115 pesos.



CORTADOR DE PIZZA

Es de gran ayuda para cortar la pieza de fondant con la que se forrará el pastel. Sin embargo, si no cuentas con uno, puedes hacer uso del exacto o cuchillo. Tiene un costo que va desde los \$100 pesos.



COLORANTES

En el mercado hay una gran variedad de colorantes comestibles, pero los colorantes en pasta o gel son los más indicados para mezclar con el fondant y así poder jugar con una amplia paleta de colores.

Por otro lado, los colorantes en polvo y brillantinas se usan para trabajar en seco, una vez que la figura de fondant esté secada y la pintura no se mezcle. En este caso se pinta con pinceles para fondant previamente humedecidos con un poco de agua o con alcohol blanco (vodka, ginebra).

Los precios varían de acuerdo a la marca, al tipo de colorante y si vienen en set o individuales, los rangos van desde \$38 pesos una pieza o el set más barato en \$45 pesos y se pueden encontrar sets hasta en \$730 pesos con 16 colorantes en gel o pigmentos de \$2,300 pesos.



PINCELES

Hay una gran variedad de pinceles en tamaños, formas y materiales como los tradicionales de pelo o los más actuales, hechos de silicón.

Generalmente se usan los de silicón para molelar y los de pelo para decorar. No importa los que uses es importante siempre mantener una buena higiene y mantenimiento para un mayor aprovechamiento.

Los sets con 6 pinceles de pelo van desde los \$75 pesos a más de acuerdo a la marca, mientras que los pinceles de silicón con puntas por ambos lados pueden llegar a costar \$140 pesos aproximadamente.



PEGAMENTO COMESTIBLE

Se aplica con los pinceles de fondant y como su nombre lo indica, ayuda a pegar las piezas de decoración en el pastel. También se puede utilizar betún o recetas caseras para pegar las piezas.

Los costos de el pegamento comercial oscila entre los \$60 a los \$600 pesos dependiendo la marca, el tipo (líquido, aerosol, pasta o polvo) y el tamaño.



¿Y EL BIZCOCHO?

Generalmente se recomienda usar:

¡LAYER CAKE!

¿Qué es un Layer Cake?

Se traduce como "pastel en capas" y es que es un bizcocho muy noble, ya que por su textura suave y esponjosa, es perfecta para soportar varias capas.

Además ésta receta tiene un sin fin de variaciones: vainilla, chocolate, red velvet, fresa, café y un sin fin...

Y ya para finalizar, se rellena de betún, mermelada o crema entre capas.



¡AHORA, MANOS A LA OBRA!