

## Zucchero fondente



Lo **zucchero fondente**, come dice il nome stesso, è una preparazione a base di zucchero che viene lavorata insieme all'acqua e al glucosio a una temperatura di 60 gradi. Il risultato di questa lavorazione è un panetto lucido e compatto che non può essere modellato ma che all'occorrenza deve essere sciolto, fondente appunto, a bagnomaria e utilizzato per glassare dolci come bigné ed éclair. Lo zucchero fondente è una preparazione molto utilizzata in pasticceria, ma realizzarlo in casa non è poi così difficile, però è necessario avere gli strumenti giusti come un termometro da zuccheri che servirà a lavorare sempre alla temperatura corretta in modo da ottenere uno zucchero fondente senza crepe e di un bel colore brillante!

### Per 500 gr di zucchero fondente

Zucchero semolato 500 gr

Glucosio 90 gr

Acqua 175 gr

### Per aromatizzare

Cacao in polvere amaro 25 gr

Coloranti alimentari a piacere

Caramello salsa al caramello 30 gr

### Preparazione



Per preparare lo zucchero fondente o fondant, cominciate mettendo un pentolino sul fuoco e fate sciogliere lo zucchero semolato (1) insieme all'acqua (2) e al glucosio (3).



Mantenete la fiamma a fuoco basso e rimestate il composto con una piccola frusta, portandolo a raggiungere una temperatura di 114°-115° (4-5), per verificare la temperatura è necessario avere un termometro per zuccheri. Quando lo zucchero avrà raggiunto questa temperatura trasferitelo in una ciotola (6),



e mescolando con un cucchiaino, raffreddatelo fino a fargli raggiungere una temperatura di 60 gradi (7-8). A questo punto lavoratelo nella planetaria munita di gancio a foglia, fino ad ottenere un panetto bianco e compatto (9).



Una volta ottenuto il panetto potete conservarlo in frigorifero, mettendolo sottovuoto o in un sacchetto per alimenti, togliendo più aria possibile (10). Se volete, invece, utilizzarlo subito saltate questo passaggio, e mettete il panetto in un pentolino a bagnomaria (11) finché tornerà di nuovo liquido, stando attenti a non superare i 60° (12), altrimenti quando glasserete i pasticcini lo zucchero fondente tenderà a formare delle crepe e a diventare opaco.



A questo punto potete aromatizzare lo zucchero fondente secondo la preparazione che desiderate ottenere. Se ad esempio volete preparare lo zucchero fondente al cacao stemperate il cacao in polvere in un goccio d'acqua (13), aggiungetelo allo zucchero fondente (14) e mescolate bene fino ad avere un colore uniforme (15), vi raccomandiamo di fare questa operazione mantenendo lo zucchero fondente a bagnomaria, a una temperatura di 60 gradi.



Se invece volete aromatizzarlo al caramello, preparate la salsa al caramello e aggiungetelo al fondant e amalgamate bene, sempre mantenendo la temperatura a 60 gradi (16-17). In alternativa potete utilizzare anche dei coloranti alimentari, meglio se in polvere, e mescolarli allo zucchero fondente ottenendo le gradazioni di colore che preferite (18) anche in questo caso dovrete tenere la temperatura a 60 gradi. Se lo zucchero fondente dovesse asciugarsi troppo, per avere di nuovo la giusta consistenza potete aggiungere un filo di acqua calda. Mescolate bene per amalgamare e, quando avrete raggiunto una consistenza densa, ma cremosa decorate il vostro zucchero fondente (Fondant) è pronto per rendere bellissimi i i vostri pasticcini.

### Conservazione:

Lo zucchero fondente (Fondant) sottovuoto può essere conservato anche diversi mesi, sottovuoto in frigorifero. Quando vorrete utilizzarlo basterà farlo sciogliere a bagnomaria, avendo l'accortezza di farlo rimanere a una temperatura di 60 gradi.

### Consiglio:

Mentre decorate i vostri pasticcini, tenete il fondant a bagnomaria a fuoco molto basso, altrimenti non riuscirete a spalmarlo perché sarà troppo denso.

