

Kleine Fondant- Fibel

Fondant ist eine Zuckerdekormasse, die man zum Dekorieren von Torten verwenden kann. Es gibt ihn fertig zu kaufen (gut sortierter Einzelhandel oder im Internet) oder man kann ihn selbst herstellen.

Es gibt weißen und gefärbten Fondant. Wenn man ihn selbst einfärben möchte, eignen sich am besten Gelbarten dafür.

Verarbeitung und Lagerung:

Den Fondant auf einer Matte, Wachstuchdecke oder glatten Fläche mit einer 50-50 Mischung aus Stärkemehl und Staubzucker ausrollen. Manchmal hilft auch, das Nudelholz oder die Hände mit etwas Palmin einzufetten.

Den Fondant keinesfalls zu dünn ausrollen. Er sollte schon mindestens 5 mm dick sein! Den restlichen Fondant zusammenkneten und in Frischhaltefolie luftdicht verpacken. Fondant muss nicht im Kühlschrank gelagert werden.

Einschlagmengen:

Kuchenhöhe ca. 10 cm
10-15 cm Ø: 500 g Fondant
17 cm Ø: 750 g Fondant
20 cm Ø: 875 g Fondant
23 cm Ø: 1 kg Fondant
25 cm Ø: 1,25 kg Fondant
27,5 cm Ø: 1,5 kg Fondant
30 cm Ø: 1,75 kg Fondant



Lagerung der fertig mit Fondant verzierten Torte:

Feuchtigkeit ist Gift für Fondant. Genauso wie schwüle Lufttemperatur, sofort fängt die Torte zu schwitzen an, der Fondant wirft Blasen und löst sich im schlimmsten Fall auf.

Im Winter kann man fertige Torten in einem Keller oder trockenen Raum zwischengelagern. Im Sommer hingegen wird das schwierig, die Lufttemperatur zwischen Kühlschrank und Außentemperatur darf nicht allzu unterschiedlich hoch sein. Im Zweifelsfall immer ein Schüsselchen mit Salz neben die Torte im Kühlschrank stellen...

Was kommt unter den Fondant:

Sahne, Moussecremes oder säurehaltige Füllungen dürfen nie unter den Fondant.

Er löst sich sonst auf!

Entweder z. B. eine Sachertorte oder einen saftigen Rührkuchen backen.

Als Füllung eignen sich Buttercremes (keine Puddingbuttercremes) oder eine Ganache.*

Eingestrichen wird die Torte auf jeden Fall mit einer Ganache. Mit dieser gleicht man Unebenheiten aus und die Torte wird fondanttauglich gemacht, d.h. der Fondant bleibt auch liegen und haften.

Die Ganache wird nach dem Einstreichen schön fest, so dass der Fondant leicht aufgebracht werden kann. Daher die Ganache glatt und ordentlich verstreichen und sauber arbeiten, vor allem an den Kanten, damit der Fondant schön glatt und faltenfrei daraufgelegt werden kann.

Figuren aus Fondant:

Kleinere Figuren lassen sich problemlos aus Fondant modellieren.

Bei größeren Figuren muß man allerdings CMC einkneten, damit der Fondant aushärtet und die Figuren hart werden und nicht zusammen sacken. CMC ist eßbar, allerdings werden die Figuren hart...

-> CMC:

Carboxy Methyl Cellulose

gibt es im Fachhandel oder einfach:

Kukident EXTRA STARK - Super Haftpulver

! wichtig ! mit nur einem Inhaltsstoff: CELLULOSE GUM

„Es wird davon abgeraten andere Kukident Pulver zu benutzen, da diese viele Zusätze enthalten und nicht als Lebensmittel zugelassen sind - und somit nicht essbar. (Es ist ein Unterschied zwischen Stoffen, die man im Mund haben darf und diesen, die man schlucken darf. Auch z.B. Zahnpasta darf man nicht schlucken, da sie Inhaltsstoffe enthält, die sich im Körper ablagern und ungesund sind.)

Mischverhältnis CMC und Fondant:

1 TL CMC unter 500 gr. Fondant

Deko auf die mit Fondant verzierte Torte kleben:

Mit etwas Wasser und mit dem Pinsel, oder mit Zuckerkleber * , mit Eiweißspritzglasur *

***Dies ist natürlich nur ein kleiner Auszug
aus der großen, weiten Fondant-Welt 😊 .***

Im Anschluss findet ihr noch ein paar Grund-Rezepte...

***Ich hoffe, ihr habt einen kleinen Einblick über das Arbeiten
mit Fondant erhalten und die wichtigsten Fragen konnten
beantwortet werden.***

Viel Spaß beim Ausprobieren!



Einige Varianten für Ganache, Füllungen & Co:

*** Grundrezept Ganache zum Füllen:**

200ml Sahne aufkochen und mit entweder/ oder: 200g Kuvertüre/ 300g Vollmilchschokolade/400g weiße Schokolade/ 400g Schogetten, Kinderriegel, Yogurette und sonstige Schokoladearten darin auflösen. Auskühlen lassen und gut durchkühlen.

*** Grundrezept Ganache zum Einstreichen (wird schön fest!):**

Weißse Schokolade 600 gr./ Sahne 200 ml
Zartbitterschokolade 400 gr. / Sahne 200 ml
Man kann die Ganache nach dem Kühlen aufschlagen oder so lassen zum Einstreichen.

*** Grundrezepte Cremes zum Füllen:**

Buttercreme:

200 g Schokolade nach Geschmack (bei weißer Schokolade 300 g)
100 ml Sahne
250 g weiche Butter
50 g Puderzucker

Die Sahne aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Die aufgekochte Sahne vom Herd nehmen und die zerkleinerte Schokolade hineingegeben. Vorsichtig umrühren bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Jetzt die Buttermischung einrühren und noch einmal ordentlich aufschlagen. Die Buttercreme wird dann für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank gegeben. Sollte sie vor dem Einstreichen zu fest sein einfach noch einmal mit dem Handmixer verrühren. Dann lässt sie sich gut auf den Kuchen streichen. Hat man etwas übrig, kann die Buttercreme auch eingefroren werden.

Milchmädchencreme:

200 g Butter
2 Tuben gezuckerte Kondensmilch (z.B. Nestle bei Billa erhältlich)
Zubereitung:
Butter, hell-cremig schlagen, nach und nach gezuckerte Kondensmilch zufügen, darauf achten, dass beide Teile die gleiche Temperatur haben.

Zuckerleber (gibt es auch fertig zu kaufen) oder:

ca. 60ml abgekochtes Wasser mit einem 1/2 Teelöffel CMC vermischen.

Eiweißspritzglasur:

Spritzglasur wird auch "Royal Icing" genannt. Zur Verwendung für Schriften und Ornamente:

1 Eiweiß und 200-250g Staubzucker