



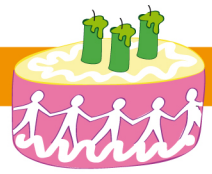
Le torte stupende di angela - [Visualizza sul sito](#)  
di AngelaUSA

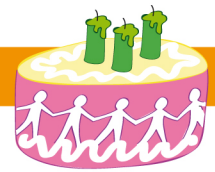


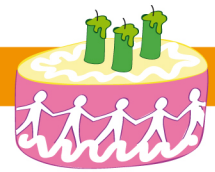
torte decorate - pasta di zucchero - fondant - pdz - copertura - ghiaccia - royal icing



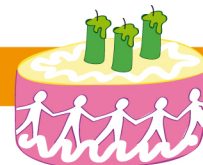








eCucinando.it



**Fondant**

1 cucchiaio da tavola + 2 da the di gelatina

6 cl acqua fredda

12 cl Glucosio

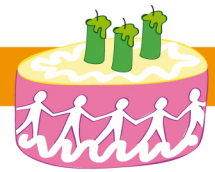
2 cucchiaini da tavola di strutto vegetale

1 cucchiaio da tavola Glicerina

189 cl di zucchero al velo

Aggiungere la gelatina all'acqua fredda e fare addensare . A bagno maria far sciogliere la gelatina, aggiungere il glucosio, aggiungere lo strutto e subito prima che si sciolga completamente togliere dal fuoco e aggiungere glicerina e far intiepidire .

Sulla spianatoia mettere meta' dello zucchero al velo a fontana, versare al centro il liquido tiepido e con un cucchiaio di legno amalgamare piano piano lo zucchero aggiungendo mano mano anche quello rimasto fuori



dalla fontana. Lavorare con le mani fino a che l'impasto risulta liscio e non appiccicoso. Il fondant si potrà usare subito o conservare in un contenitore sigillato (io lo avvolgo anche nella pellicola) in un posto asciutto. Non mettere in frigo o freezer.

[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it