



INGRÉDIENTS

- 600g de Fondant en poudre S11
- 300g de Fondant en poudre S11 (à garder de côté)
- 15g de gélatine
- 45g d'eau
- 125g de matière grasse fondue (karité)
- 105g de sirop de glucose
- 15g de glycérine
- (5g de vanille)

PÂTE À SUCRE

Fondant en poudre S11

PRÉPARATION

- Peser les ingrédients.
- Mélanger la **gélatine** avec l'**eau chauffée** à 50°C et ajouter la **matière grasse** fondue à environ 80°C (micro-onde 7 minutes à 600 W).
- Ajouter le **glucose** et la **glycérine**, mélanger et chauffer l'ensemble (micro-ondes : 2'30" à 600W). La température doit être d'environ 90°C.
- Pétrir avec **600g de S11** et (**5g de vanille**) pendant 1 minute en petite vitesse et 1 minute en grande vitesse.
- Ajouter les **300g de S11** restant et pétrir 2 minutes en petite vitesse et 3 minutes en grande vitesse.
- Utiliser du S11 pour abaisser la pâte.
- Pour une utilisation ultérieure chauffer la préparation +ou- 2 minutes à 300W au micro-onde et pétrir la pâte.