



INGREDIËNTEN

- 600gr fondant S11
- 300gr fondant S11 (apart houden)
- 15gr gelatine
- 45gr water
- 125gr gesmolten vet (Shea)
- 105gr glucose siroop
- 15gr glycerine
- (5gr vanille)

ROLFONDANT

Fondantpoeder S11

BEREIDING

- Meng gelatine met water op 50°C en voeg het gesmolten vet toe. Het vet moet een temperatuur hebben van ongeveer 80°C (in magnetron 7 minuten op 600W).
- Voeg de glucose en glycerine toe. Meng het geheel en verwarm op een temperatuur van ongeveer 90°C (in magnetron gedurende 2 minuten en 30 seconden op 600W).
- Kneed samen met 600gr S11 in poedervorm en 5gr vanille gedurende 1 minuut op lage snelheid en 1 minuut op hoge snelheid.
- Voeg de 300gr resterende S11 in poedervorm toe en kneed 2 minuten op lage snelheid en 3 minuten op hoge snelheid.
- Gebruik fondant S11 om de fondant uit te rollen.
- Warm het deeg voor later gebruik ongeveer 2 minuten op tot 300W in de magnetron en kneed het dan.