

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE FONDANT EXTENDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Capri # 4, Col. Centenario
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

www.chriscakes.com.mx

Día 1: FONDANT EXTENDIDO (5 Horas)

- Fondant Tradicional
- Fondant de Malvavisco
- Fondant de Crema de Mantequilla
- Fondant de Queso Crema
- Fondant de Chocolate Blanco
- Técnicas básicas: la extensión y aplicación del
- El Planchado,
- Los Recortes
- Los Pellizcadores
- El Repujado

Día 2: FONDANT EXTENDIDO (5 Horas)

- Los rodillos para marcar el Fondant
- Los efectos del Marmoleado
- Pieles exóticas
- Elaboración de Pastillaje
- Los lazos para los moños bola
- Colitas y Rolecitos
- Moños sencillos
- Ajedrez

Día 3: FONDANT EXTENDIDO (5 Horas)

- Los efectos de tela:
- Drapeado
- Pintado con colores luminosos
- Los Esténcils
- Patoleado
- Cascadas
- Los Moldes de Silicón
- Moños, Cortinas y Colas
- Abanicos.
- Armamos el Moño Bola
- El Bas-Relieve

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE FONDANT EXTENDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Capri # 4, Col. Centenario
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

www.chriscakes.com.mx

Día 4: FONDANT EXTENDIDO (5 Horas)

- Pintado Extremo- Los Geles Concentrados
- Los Moños de Tela
- Los holanes de escarola
- El Pasa-listón
- Los Cortadillos,
- Las Rosas y Alcatraces
- El Betún Royal
- Mastuerzos y Lirios
- El Bordado

Día 5: FONDANT EXTENDIDO (5 Horas)

- Las Conchas del Mar
- Perlas Nacaradas
- Moldes para Chocolate
- La Pistola de Aire y Los Polvos
- EL Pastel Topsy-Turvy
- Polvos Platinados y Metálicos

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE FONDANT EXTENDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Capri # 4, Col. Centenario
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

www.chriscakes.com.mx

RECETAS

Fondant Tradicional

Agua Fría	1/4 Taza
Grenetina.....	1 Cucharada
Manteca	2 Cucharadas
Glucosa (o miel de maíz)	1/2 Taza
Glicerina	1 Cucharada
Saborizante y Colorante	Al Gusto
Azúcar Glass	1/2 Kilo

Procedimiento

Disolver la grenetina en el agua por unos dos minutos, luego derretirla a baño maría y agregar la manteca, revolviendo hasta que se derrita.

Retirar del calor y agregar la glucosa, la glicerina y los saborizantes y colorantes.

Poner el azúcar glass en el recipiente para amasar, y agregar la mezcla de la grenetina, revolviendo hasta que se espese, luego se amasa hasta que quede como una masa para tortillas.

Guardar en doble bolsa de plástico y dejar reposar mínimo 24 horas.

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE FONDANT EXTENDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Capri # 4, Col. Centenario
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

www.chriscakes.com.mx

Fondant de Malvavisco

Agua1/4 Taza
Malvavisco (bombones)1/2 Kilo
Azúcar Glass1 Kilo

Procedimiento

En baño maría, derretir los malvaviscos con el agua hasta que se haga una sola masa aguadita.

Retirar la masa del calor, y poco a poco integrarla al kilo de azúcar glass, previamente colada para quitar todo grumo.

Este fondant se puede usar inmediatamente, pero si se deja reposar toma una consistencia más elástica.

(A cualquiera de los tipos de fondant se le puede agregar una cucharadita o dos de goma tragacanto para darle más cuerpo a la masa.)

Sugarveil

Ingredientes:

Azucar para Preparar Sugarveil.....1 ½ Taza
Agua hirviendo..... ½ Taza más 2 Cucharadas

Procedimiento:

Con un tenedor, revuelve el polvo hasta remojarlo bien; bate a velocidad alta por 2-3 minutos, hasta que se formen picos suaves. Si vas a usarlo en manga con dulla, échale menos agua para que esté más firme la consistencia.

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE FONDANT EXTENDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Capri # 4, Col. Centenario
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

www.chriscakes.com.mx

Pastillaje (Pasta de Azúcar para hacer las Flores)

Grenetina	1 – ½ Cucharadita
Agua Fría	1/3 Taza
Manteca	1 Cucharada
Miel de Maíz	3 Cucharadas
Azúcar Glass	1/2 Kilo
Goma Tragacanto o Sustituto	2 Cucharadas

Procedimiento

Disolver la grenetina en el agua por lo menos un minuto, pero no más de cinco minutos.

Derretir la grenetina a baño maría, añadiendo la manteca para que se derrita también.

Quitar la mezcla del calor y agregar la miel de maíz.

Echar todo esto al azúcar glass, previamente revuelta con la goma tragacanto.

Batir por exactamente 5 minutos, luego guardar la mezcla en doble bolsa de plástico y dejarla reposar por un mínimo de 48 horas.

Betún de Crema de Mantequilla

Manteca	1/2 Kilo
Salmuera	1 Cucharada
Azúcar Glass	1 Kilo
Vainilla	2 Cucharaditas
Leche o Agua	2 o 3 Cucharadas

Procedimiento

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE FONDANT EXTENDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Capri # 4, Col. Centenario
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

www.chriscakes.com.mx

Batir la manteca y la salmuera hasta que se haga ligerita, luego añadir el azúcar glass poco a poco, alternando con la leche y la vainilla. Se le puede echar más o menos leche (o agua), de acuerdo a la consistencia que se desea.

Betún Royal (Merengue para Decorado y Acabado del Fondant)

Azúcar Glass1/2 Kilo
Polvo de Merengue3 Cucharadas
Aguade 3 a 10 Cucharadas

Procedimiento

Batir los tres ingredientes juntos, empezando con 3 cucharadas de agua, aumentando la cantidad de acuerdo a la consistencia deseada. Batir hasta que esté el betún ligerito y esponjado.

FONDANT DE CREMA DE MANTEQUILLA

Ingredientes:

Grenetina.....1 Cucharada
Agua.....1/4 Taza
Miel Karo de Vainilla o de Bebé.....1 Taza
Manteca hidrogenada.....1/2 Taza
Sal.....1 Cucharadita
Vainilla.....1 Cucharadita
Azúcar Glass.....1 Kilo

Procedimiento:

Remoja la grenetina en el agua, luego derrítela en el microondas o a baño maría. En un tazón grande, combina la grenetina derretida, la manteca y la miel de maíz; agrega la vainilla y la sal. Añade el azúcar glass hasta que se haga una masa dura. Si usas una batidora de pie, ponle el gancho. Si amasas a mano, agrega el azúcar glass hasta que ya no se sienta pegajosa la masa. Se puede guardar en un recipiente hermético, ya sea dentro o fuera del refrigerador. Se puede extender para draparlo sobre el pastel, o se puede cortar en tiras para formar moños y otras decoraciones.

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE FONDANT EXTENDIDO

Cristina Kneer de Vidal

Capri # 4, Col. Centenario
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

www.chriscakes.com.mx

Fondant de Queso Crema

Para cubrir un pastel de 10 pulgadas

8 onzas de queso crema (cream cheese) blanda

½ Taza de Agua

2 Cucharadas (Tablespoon) Grenetina

1/4 taza de fécula de maiz (Maizena)

2 cucharadas de miel de maiz (Karo corn syrup)

2 cucharaditas de vainilla sin color

1 Kilo de azúcar glass

1. Echa la mitad del azúcar y el queso crema en el tazón de la batidora. Mezcla bien usando el gancho de amasar.

2. Pon a remojar la grenetina en la media taza de agua por 2 minutos, luego derrítela en baño maría.

3. Agrega 2 taza más de azúcar en polvo, la maicena, vainilla, almendra y miel de maíz, mezclando bien hasta formar una masa suave.

4. Retira la masa de la batidora y sobre una mesa la vas amasando a mano y agregando suficiente azúcar en polvo hasta que la masa ya no esté muy pegajosa para manejar (si le agregas demasiado azúcar, no va a estirar bien cuando lo uses para cubrir un pastel). Probablemente no requiera el kilo completo de azúcar.

4. Extiende la masa como lo harías usando el fondant regular y cubre el bizcocho.

Nota: Para hacerlo de chocolate; substituye la maicena por 1/4 a 1/2 taza de cocoa en polvo.