

# Le fondant



**Personnes :**

-



**Préparation :**

30 min.



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : -



**Cuisson :**

Température : -  
Temps : -

## Matériel spécifique

- Thermomètre de cuisson

## Liste des préparations

- ✓ Fondant blanc



# Les étapes

- ↻ **Réalisation du sirop jusqu'à 114°C**
- ↻ **Stopper la cuisson à l'aide d'un bain froid**
- ↻ **Travail au robot (à la feuille) à partir de 75°C**  
*Pendant 12-15 min.*
- ↻ **Fraisage et malaxage du fondant (manuel)**  
*Repos 24h*

## Le fondant blanc

Il peut être préparé plusieurs mois à l'avance et conservé dans un endroit frais.

Il doit être préparé au moins 24h avant son utilisation.

- Préparer un récipient avec des glaçons et de l'eau froide.
- Dans une casserole verser
  - 25 g de glucose,
  - 225 g de sucre en poudre
  - 75 g d'eau minérale.
- Faire chauffer sur feu moyen.
- Remuer régulièrement la casserole.
- À 114°C, stopper la cuisson en posant la casserole dans le récipient d'eau glacée.
- Attendre que le sirop soit à 75°C pour le verser dans le bol du robot.
- À l'aide de la feuille, mélanger en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'au  $\frac{3}{4}$  de la vitesse maximum et pendant 12-15 minutes.
- Le mélange blanchit et épaissit.  
Arrêter avant la solidification complète du sucre.
- Fraser le fondant avec une corne sur le plan de travail, c'est-à-dire, le malaxer pour qu'il devienne brillant et lisse puis en faire une boule.
- Filmer au contact et placer dans une boîte hermétique.
- Réserver dans un endroit à température ambiante.

## Ingrédients

- 25 g de sirop de glucose
- 75 g d'eau
- 225 g de sucre en poudre
- QS de sirop de canne



# Comment l'utiliser ?

- Préparer le fondant en le faisant fondre au bain marie.
- Ajouter du sirop de canne (ou sirop Eau-Sucre 50/50) pour le détendre (pas plus de 3 % par rapport à la quantité de fondant).
- Contrôler la température pour atteindre 32-33°C.
- Puis continuer de mélanger hors du feu.
- Ne jamais dépasser 37°C, température d'utilisation (si on souhaite garder son brillant).
- Pour déterminer la bonne consistance, il suffit de lever sa spatule et de laisser le fondant couler. Si les traces qu'il forme ne disparaissent pas dans les 5 secondes, c'est que le fondant est trop épais. Il faut donc le diluer avec du sirop.

**Donc pour récapituler :** un fondant doit s'utiliser à une température d'environ 35-37°C tout en ayant la bonne consistance !



## Notes

### ❖ A faire soi-même ou à acheter ?

Même si au premier abord cela paraît assez simple à faire, il est possible qu'il soit un peu granuleux, ce qui n'est pas génial. Donc pour éviter ce type de problème, je vous conseille de l'acheter déjà tout prêt surtout que cela ne coûte vraiment pas cher. On en trouve chez Zodio par exemple !

### ❖ Détendre le fondant :

Pour détendre le fondant, vous pouvez utiliser du sirop de canne, ou un sirop de sucre (50% eau – 50% sucre) tout simplement. On ne détend surtout pas le fondant juste avec de l'eau. Si possible n'ajoutez pas plus de 3% de sirop par rapport au poids du fondant.

Il est aussi important de ne pas le réchauffer à plus de 37°C (moyen mémo = température corporelle) afin qu'il puisse garder son brillant.

### ❖ La température :

On peut le chauffer à plus de 37 °C, du genre 40-43°C dans le cas où celui-ci sera stocké dans un endroit humide (exemple d'un réfrigérateur humide) car le sucre est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe l'humidité de l'air. Sous l'action de l'humidité, le fondant finira par couler ... c'est pour ça qu'en le chauffant à + de 37°C, vous l'aurez asséché d'avantage et cela empêchera au fondant de couler.

Dans tous les cas, le fondant ne doit pas excéder 50°C car il va cristalliser !