



KageButikken

Haderer



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Arbejdsanvisning til ICINGFONDANT

FONDANT-familien omfatter både DEKORFONDANT og ICINGFONDANT. Mens dekorfondant er beregnet til udrulning, så er icingfondant et basisprodukt til videre forarbejdning. Icing Fondant kan ikke erstatte DEKORFONDANT. ICINGFONDANT anvendes kun til mindre flader og produkter, hvor arbejdet med DEKORFONDANT er for tidskrævende.

ICINGFONDANT anvendes også som overtræk, men den er tykflydende, kan smags-gives med KageButikkens naturlige aromakoncentrater, kakaopulver, néscafé, citronsaft, appelsinsaft, lakridspulver, vanilje og diverse essenser og den kan indfarves med KageButikkens pastafarver.

Arbejdsanvisning:

ICINGFONDANT opvarmes til 36°C, enten i mikrobølgeovnen eller i ovnen eller over vandbad. Den fortyndes enten med saft, kogt lunken vand eller sukkersirup, indtil den har fået den konsistens, som man har brug for. Hvis man ønsker at sprøjte ICING-FONDANT hen over petits fours, muffins, honningkager, småkager mv., så skal konsistensen være således, at man kan fylde den i sprøjtepose med rund tylle af en eller anden størrelse og sprøjte et overtræk hen over produktet, så Icingfondanten lægger sig som en hinde hen over overfladerne og på kanterne. Den må hverken være for tynd, men heller ikke for tyk.

SUKKERSIRUP:

1 del vand og 1 del sukker samt få stykker reven skal af citron simres ind til en flydende, sirupagtig konsistens. Den anvendes til fortyndning af icingfondant, men den kan også anvendes tilsat smag eller likører, som kagebund-stænkevæske. Den kan holde sig i flere år, men kan hurtig krystallisere, hvis den blev kogt ned til for tyk konsistens.

TIP

Det kan være nyttigt at skrive ned, hvor meget icingfondant og hvor megen væske, der blev brugt. Hvis man smagsgiver med citronsaft, indgår saften som en del af væsken.

Overfladen er perfekt, fondanten tørrer hurtig, kan røres ved og har en smuk glans. Overfladen kan derefter pyntes med ROYAL ICING eller DEKORFONDANT dekorationer.

PEGGY PORSCHE anvender tit både DEKORFONDANT og ICINGFONDANT i hendes smukke dekorationer. Bogen kan bestilles hos KageButikken.dk

Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!