



KageButikken

Hadeler



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

FONDANT

Fondant findes i forskellige arter til forskelligt brug.

Derfor bliver forvirringen ofte rigtig stor, når man som nybegynder, starter sin rejse på nettet, for at søge hjælp til en forståelse af produktet.

Især forskellen mellem dekorfondant (dekomasse) og sugarpaste forveksles.

Overordnet skelnes der mellem 3 typer fondant:

- Fondant til chokolade og konfekt (se fx opskrifterne nedenfor)
- Flydende icing fondant til overtræk af muffins, som fyld i chokolade, til kransekage.
- Udrulningsfondant

For at starte ved begyndelsen, så skal vi i hvert fald helt tilbage til 1948, hvor vi støder på ordet fondant. I **Dansk Husmoder Leksikon**, bind 1, Tilegnet Hendes Majestæt Dronning Alexandrine, udgivet af Standard forlaget i 1948, står der følgende definition:

Fondant (i afsnittet under KONFEKT side 685): ” *Fondant, raa. I æggehvide æltes med så meget sigtet flormelis, at den danner en smidig, dejagtig temmelig fast masse. Der tilsættes enten nogle draaber Pebermynteolie eller skaarne eller hakkede mandler, valnødder, kandiserede kirsebær, sukat, orangeskal og lign. samt evt. lidt essens efter smag. Frugtfarve anvendes ikke da den vil farve mandlerne. Massen bearbejdes til den er smidig og trilles til kugler, der vendes i kokosmel, eller udrulles og udskæres i firkanter, som kan overtrækkes med chokolade eller anvendes uden overtræk.* ”

I henhold til en gammel Wiener kagebog, forfattet af køkkenchef Franz Rum, udgivet omkring 1950 til 1960 af RUHM-Verlag, Wien, står på side 514, opskrift nr.1861 ordret oversat følgende:

Fondant: *Den fineste glasur er af fondant - på tysk: smeltet sukker. Fremstillingen kræver opmærksomhed, men er ikke vanskelig. Til 2 kager beregnes 600g husholdningssukker, som opløses i ¼ liter vand og koges op, skummes, indtil lagen er helt klar. Nu tilsættes 1 tsk. klar sirup eller 1 tsk. eddike, som ikke er nødvendigt, hvis fondanten anvendes omgående. ... sukkerlagen koges til ”kæde”.*

Når der dannes en kæde af luftbobler sættes gryden omgående i koldt vand, afkøles til kold, sukkeret bliver derved sej. Man opvarmer gryden en gang til, derved løsnes sukermassen, som man pisker eller bearbejder med spatel, indtil den bliver mælkeagtig hvid og fast.”
Denne sukermasse forarbejdes videre til forskellige glasurer blandet op med kakao eller essenser eller spirituosser.

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



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

På nøjagtig samme måde fremstilles den fondant med smag, som fyldes i chokolader f.eks. er det typisk for Belgisk og Østrigsk konfekt. I Danmark kendes produktet som fyld i skildpadder og chokoladefrøer.

ICING FONDANT

En færdig flydende fondant til pynt af muffins, som glasur på kransekager, som basis i fyldte chokolader, til overtræk af Petit Four og meget mere. Du kan indfarve det med pastafarver eller tilsætte pasta aroma med forskellig smag, så dekorationen på din muffin dufter og smager af fx hindbær eller bruge det som hindbær fyld i fyldte chokolader.

Det er også rigtig godt til store figurbilleder og run out, som du tegner op med en chokoladestreg eller glasur og herefter udfylder. Fordelen er at det aldrig vil tørre op og blive knasende og hård som glasur, men stadig vil være blød og lækker, som det var alm. udrullet fondant, der var dekoreret med.

UDRULNINGSFONDANT

Dekorfondant til udrulning og ligeledes sugarpaste kendtes ikke særlig godt i Danmark før 1998. Det nu opkøbte Haderer Marcipan ejet af Susie Funder, var den første der importerede sugarpaste og introducerede det på det danske marked. Senere hen skiftede Susie Funder sammen med Monika Funder Bonde, sugarpaste ud til fordel for Dekorfondant (Dekomasse), hvorefter andre overtog salget af sugarpaste. I dag sælges dekorfondant kun af KageButikken.

DEKORFONDANT & SUGARPASTE

Hvad er forskellen mellem fondant og sugarpaste? Det er et af de mest spurgte spørgsmål, vi dagligt får i butikken.

Hvis man er nybegynder kan det også være meget svært at skelne, Udefra ser produkterne ens ud, men så snart du åbner dem begge, afslører lugten allerede en forskel.

Fondant er et konditorprodukt, som vi betegner som en råvare. Den har en neutral sød smag, svag duft af vanilje og kan bruges både til kageovertræk, til dekorationer og til blomster. Derud over kan du smelte den og tilsætte andre råvarer og derved lave et nyt produkt. Det er en af de store forskelle, idet sugarpaste slet ikke har den egenskab.

En anden væsentlig forskel er at fondanten er et rent og allergivenligt produkt uden tilsætningsstoffer og mælkepulver. Sugarpasten har det hele. Fondanten er det bedste produkt til både børn og voksne. Her tager du ingen risiko.

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