COMO HACER FONDANT DE NUBES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** M Jesus Gonzál



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
hay que echarse en las manos un poco de maicena para que no se pegue el fondan a las manos

Descripción:

el mundo del fondant es apasionante, pero me parece dificilísimo. Yo no soy repostera, ni nada que se le parezca, sino que me gusta cocinar e ir aprendiendo cosas a mi manera, así que pido disculpas a las que se dedican a esto. Voy a explicar cómo hago el fondant de nubes, lo ideal es hacerlo con nubes blancas (se encuentran en el Carrefour), pero si es para teñir puedes hacerlo con nubes rosas. Yo, en este caso, lo teñiré para que se vea cómo queda. Espero que lo entendáis todo bien, porque igual me lío al explicarlo.

Ingredientes para 1 persona :

- 175 gr. de nubes mejor de la mar ca MARSH MALLOWS
- 350gr. de azucar glass
- 1 cda. de mantequilla
- una cucharada de agua

Preparación:

Paso 1

*Se unta un bol de mantequilla, se van cortando las nubes (mejor con tijera) y se meten en la fuente, se añade una cucharada de agua (también puede ser de vainilla o cualquier otro líquido). Se mete en el microondas 2 minutos, lo sacas aunque parezca que no están deshechas, las revuelves con una cuchara y seguro que estarán listas y si no se ponen 1 minuto más. Cuando estén, les vas añadiendo el azúcar glass poco a poco, si no puedes con la cuchara amásalo con las manos, las untas un poco con mantequilla, porque se pega mucho al principio. **Muy importante: el azúcar glass no vale hacerlo en casa, aunque tengas la Thermomix , solo vale comprado, ya que si no quedan como con arenillas (esto me pasó a mí la primera vez que lo hice, así que vale más comprarlo). Le añadís el azúcar hasta que no se pegue en las manos, lo envolvéis en papel film (previamente untado de mantequillas) y lo metéis en la nevera (yo lo hago también en una fiambrera hermética). Se deja reposar un día o dos (se puede conservar en la nevera 2 o 3 meses), después les podéis echar tintes (mejor añadirlos antes del azúcar glass), yo siempre lo hago así. Los mejores tintes, según mi opinión, son los de gel, porque los líquidos tendréis que añadirles un poco de azúcar glass.*