

Fondant pâtissier

Catégorie : Recettes de base

Ingrédients

- 25g de glucose (que vous pouvez remplacer par 25g de sucre si vous n'en avez pas, mais il vaut mieux utiliser du glucose)
- 75g d'eau

Préparation

1. Enfin, vous pouvez préparer une grande quantité de ce fondant si vous voulez en avoir pas mal d'avance, il se conserve à température ambiante pendant environ une année, même si vous l'aurez sûrement fini avant ;-)
J'ai trouvé la recette ici.
2. Dans une casserole, mettez l'eau, le sucre et le glucose.
3. Mettez sur feu moyen et laissez cuire jusqu'à atteindre la température de 114°C, puis mettez immédiatement la casserole dans le saladier d'eau froide pour arrêter la cuisson.
4. Quand le sirop de sucre est à 75°C, versez-le dans le bol du robot.
5. Faites-le tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que le sirop refroidisse, mais pas complètement : il doit devenir blanc et pâteux, cela prend entre 15 et 20 minutes, mais il faut bien surveiller pour que le mélange ne devienne pas cassant.
6. Si vous battez trop vite, vous pouvez passer votre pâte au micro-onde 5 secondes maximum, apparemment elle retrouve ainsi sa souplesse.
7. Sortez la pâte du robot, et travaillez-la à la main pour l'assouplir pendant quelques minutes : écrasez-la sur votre plan de travail, reformez une boule puis recommencez.
8. Vous allez ainsi obtenir une boule blanche assez dense, que vous pouvez stocker dans un récipient hermétique pendant une année à température ambiante.
9. Pour l'utiliser, faites chauffer la quantité de fondant souhaité au bain-marie tout en veillant à ne surtout pas dépasser la température de 37°C, ce qui lui ferait perdre son brillant.
10. Détendez-le avec du sirop de sucre de canne pour qu'il ne soit pas trop épais, ou encore avec le liquide de votre choix selon le parfum de vos choux/éclairs, et rajoutez le colorant de votre choix (pour bien le diluer, mettez le colorant dans le sirop de sucre de canne ou autre liquide).