

Pegamento fondant

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

50 gr Agua

2 gr CMC

ELABORACIÓN

Para hacer pegamento comestible casero ponemos en un recipiente la cucharadita de CMC, añadimos la media taza de agua y removemos.

Aparecerán muchos grumos en la mezcla y te dará la sensación que la mezcla no se integra, pero, es completamente normal. Simplemente tenemos que dejar la mezcla reposar dos o tres horas y removerla de nuevo. Los grumos irán desapareciendo y tendremos el pegamento perfecto para los adornos de nuestros postres o tartas.

La consistencia que tiene que tener el pegamento comestible es más o menos es la consistencia de una clara de huevo. Si te ha quedado demasiado espeso, puedes añadirle unas gotitas de agua y remover. Por otra parte, si la mezcla que tienes es demasiado líquida, puedes añadir un poquito más de CMC.

Lleva cuidado y no añadas nada en exceso o tendrás que volver a hacer la mezcla desde cero.

Las piezas de fondant se mantienen unidas con muy poca cantidad de este pegamento.

Así, las flores de fondant o de pasta de azúcar se quedan perfectas sobre las tartas o cupcakes con sólo unas gotitas de pegamento.

Guarda la mezcla en un recipiente de cristal con tapa y guárdalo en la nevera durante unas 4-6 semanas aproximadamente. Con el pegamento comestible podrás pegar entre si piezas de fondant, decoraciones de azúcar e impresiones comestibles en papel de azúcar y oblea sobre glasa y/o fondant.

También es ideal para pegar el fondant en bases y dummies de porexpan.