



# Le fondant

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le fondant est idéal pour la réalisation du mille-feuille. Le glaçage des bonbons.

- 1 kg Sucre cristallisé
- 30cl d'eau
- 40g glucose

Mettre dans une casserole bien propre l'eau, le sucre cristallisé et le glucose. Chauffer à feu modéré sans cesser de mélanger jusqu'à ébullition. Enlever les cristaux qui se forment sur les parois avec un pinceau humide.

Dès que le sucre est parfaitement dissous, arrêter de remuer et mettre un thermomètre à sirop dans la casserole. Laisser cuire au petit boulé 113°C. Humecter la plaque de marbre. Enlever la casserole du feu, tremper rapidement le fond dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Verser le sirop sur la plaque de marbre ou dans un plat et laisser tiédir quelques minutes. Avec une spatule en métal humide, ramener les bords de l'appareil vers le centre pour qu'il refroidisse uniformément.

Dès qu'il est jaune et visqueux, travailler-le avec une spatule en métal ou en bois en décrivant des huit, jusqu'à ce qu'il soit complètement opaque et friable. Humectez-vous les mains et roulez ce fondant en boule ferme que vous pétrissez pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit homogène, blanche et élastique.



Pour façonner le fondant plus facilement, laisser "mûrir" une nuit sous un linge humide ou l'envelopper d'un film étirable. Le fondant peut se conserver plusieurs



mois dans votre réfrigérateur.





Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© 2016 vision-plaisir