

Lukier plastyczny - fondant - masa cukrowa



BITEDELITE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

glukoza	100 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
cukier puder	800 g
woda	70 ml
barwniki opcjonalnie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 70 ml gorącej wody dodać żelatynę i mieszać do jej rozpuszczenia.

Następnie dodać glukozę i też mieszać do rozpuszczenia. Wszystko powinno się rozpuścić i połączyć w jednolitą konsystencję.

Gdy płyn przestygnie ale nie stężeje dodawać po trochu cukru pudru i zagniatą dosypując ciągle cukier puder. Masa powinna wchłonąć cały puder lecz należy dodawać go partiami. Być może nie wykorzystana się całej podanej ilości cukru pudru. Należy uważać aby masa nie była zbyt sucha.

Wyrabiać masę aż do momentu kiedy uzyska ona konsystencję plasteliny.

Na koniec można dodać aromat i barwniki.

reszta wskazówek na blogu:

<http://bitedelite.pl/2011/05/lukier-plastyczny-przepis/>