

Mise au point du fondant

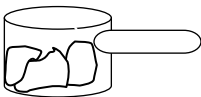
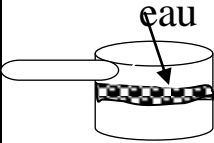
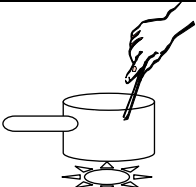
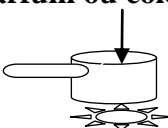
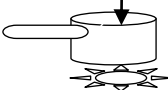
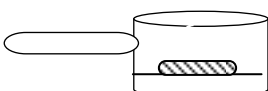
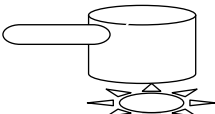
Matériels

- 1 casserole
- 1 spatule plastique
- sirop



Utilisations

- glacer pâte à choux
- glacer millefeuille
- glacer entremets

Progression	Opérations techniques	
	REEMPLIR	- remplir une petite casserole de moitié avec du fondant frais (qui n'a jamais servi)
	DÉCROÛTER	<i>Pour du fondant qui a déjà servi ou croûté sur le dessus</i> - recouvrir d'eau froide ou humidifier légèrement (selon le niveau de croûte)
	CHAUFFER	- à feu doux , mélanger à la spatule sans cesser de remuer jusqu'à 32° / 35°C maximum : sensation de légère chaleur au dos du doigt <i>Utiliser le fondant à 37°C pour une conservation des productions 48h dans un réfrigérateur à forte humidité.</i>
	PARFUMER COLORER	- parfumer ou colorer à souhait
	CONSISTANCE	- rectifier la fluidité en ajoutant du sirop à 1260 D (ou de l'eau) si le fondant est trop épais. - remettre du fondant si celui-ci est trop mou puis réchauffer
	GLACER	- glacer les pièces - s'assurer que le fondant reste brillant sinon rectifier la température car le fondant probablement est trop chaud - remuer régulièrement le fondant dans la casserole
	RÉCHAUFFER	- réchauffer légèrement le fondant dès qu'il devient trop froid ou trop dur.