



ŘEMESLA 28. 07. 2016

Fondán - potahovací hmota, která udělá velkou parádu

Cukrářská hmota fondán, která je známá také pod anglickým názvem white icing, se dá koupit hotová, ale můžete si ji pochopitelně připravit i doma....

Fondán je potahovací hmota na dorty i jiné cukrovinky, jejíž název lze odvodit z francouzského slova *fondre*, což znamená rozpustit. Právě to se totiž stane, pokud fondán vložíte do úst. Obvykle se fondánem označuje jak cukrová hmota, známá například z větrníků, tak i hmota na potahování dortů, která na první pohled může působit jako marcipán. Rozdíl mezi fondánem a marcipánem je však v mandlích, které se při výrobě fondánu nepoužívají.

Jak se potahovací hmota na dort připravuje?

Cukrářská hmota fondán, která je známá také pod anglickým názvem **white icing**, se dá koupit hotová, ale můžete si ji pochopitelně připravit i doma. Jde vlastně o hustý cukrový rozvar, který našleháváním a třením změní konzistenci a barvu. Pro přípravu domácího fondánu se stejné množství cukru a vody svaří takzvaně **na bublinu**. Bublinu si ověříme tak, že do rozvaru vnoříme drátěné očko, které je třeba na rukojeti drátěné šlehačím metličky. Na něm se vytvoří blanka, do které když fouknete, udělá se bublina. Svařený cukr se pak rychle zchladí ve vodní lázni, přičemž povrch je potřeba zkropit několika kapkami studené vody, aby se netvořil škraloup.

Zchladlou hmotu pak musíme dál poctivě míchat a třít vařečkou. Tím se do ní vmíchává vzduch a

hmota začne postupně bělat a houstnout až k bodu, kdy se už třít nedá. Před prací s hotovou polevou je potřeba ji nahřát na 36 °C (nesmí ale překročit 38 °C), případně malinko zředit buď vodou, nebo cukrovým rozvarem. V této chvíli je také možné ji **chuťově upravit**, například citronovou šťávou nebo likérem.

Pokud do fondánu budete přidávat potravinářské barvivo, myslete na to, že je třeba barvu opravdu dobře rozmíchat a zapracovat, jinak se potahovací hmota začne jevit jako strakatá.

Potahovací hmota na dort různých barev

Fondán se vám nepovede obarvit sybkými barvami a tekuté barvy také nejsou vhodné, jelikož hmotu mohou naředit, a ta je potom hodně mazlavá a špatně se s ní pracuje. Nejvhodnější jsou **gelové potravinářské barvy**. Na trhu je nespočet barev a odstínů a také hodně značek. Lze sehnat i barvy čistě přírodní, které jsou vyrobeny například z červené řepy, špenátu a dalších přírodních surovin. Barvy stačí jen opravdu **minimální množství**, ale do potahovací hmoty je nutné ji velmi poctivě zapracovat.

Práce s fondánem chce cvik, ale zvládnete to

K vyvální fondánu je dobré si **obalit váleček do potravinářské fólie**, aby nedošlo k jeho obarvení. Při prvním válení mohou na fondánu vznikat malé varhánky, které se ale brzy vyválí do hladka. K vyvální používáme **silikonovou pečicí podložku**, se kterou můžeme lépe pracovat, až budeme fondán zvedat a pokládat na dort.

Podložku je dobré si posypat moučkovým cukrem, aby se fondán nelepil. Je dobré vyválet **co nejtenší vrstvu** (cca. 0,4 cm) a zároveň plochu tak velkou, aby bohatě překryla celý dort (10 - 15 cm nad obvod dortu). Cokoli se na fondán při práci přimotá a na hmotě ulpí, bohužel na ní už zůstane. Záhyby je třeba dobře rozválet, stejně tak "záplaty", používané na místa, která se eventuálně protrhnou.

Potahování dortu fondánem

Máme-li potahovací hmotu dobře rozválenou a připravenou, tak ji opatrně nadzvedneme z podložky a překryjeme jí celý dort (je dobré mít jej na volné a precizně čisté ploše), třeba i pomocí válečku. Prsty, či dlaněmi jej **tvarujeme a vyhlazujeme**, případně ořezáváme přebytečné okraje. Je nutné, aby fondán na dortu dobře seděl a byl utáhnutý, zejména na bocích dortu. Zbylé okraje zahneme pod dort.

Až je dort potažený fondánem, stane se z něj hned pevnější, kompaktnější a poněkud mobilnější záležitost. Drží pevně pohromadě, můžeme jej snadno nadzvednout a další dozdobování, ať už figurkami či vykrajovanými ornamenty, je snazší. Děláme-li několikapatrový dort, obtáhneme si fondánem každé patro zvlášť, pak je stavíme na sebe a nejlépe propícháme středem špejlí, aby patra byla stabilní. Drobné ozdoby drží samy od sebe. Ty ostatní lze přidělat pomocí **vody**, která na fondánu působí jako lepidlo.

Recept na fondán

Suroviny

- 1 kg moučkového cukru
- 1 polévková lžíce práškové želatiny

- 1/2 dl horké vody
- 2 lžíce vlažného rozpuštěného ztuženého tuku
- 1 dl jablečného nebo citronového sirupu
- voda

Postup

Moučkový cukr prosejeme na vál a v hromádce uděláme důlek. Želatinu rozpustíme ve vodě tak, že ji za stálého míchání vsypáváme do horké vody v menší nádobce. Poté ihned vlijeme do cukrového důlku a velmi rychle, než želatina začne „nitkovat“, kulatou stranou lžíce vtíráme do cukru. Postupně zapracováváme takto asi 1/3 cukru tak dlouho, až vznikne krásně bílá pasta. Poté přidáme všechny ostatní ingredience a zpracujeme hladkou hmotu, která je poměrně tuhá, ale dobře drží při sobě a nedrolí se.

Pokud se fondán drolí, je dobré přidat více želatiny.

Možné závady na potahové hmotě

Pokud vám fondán do druhého dne z dortu **steče**, jde o nesprávný postup při přípravě fondánové hmoty, teplota byla příliš nízká. Hygroskopické vlastnosti cukru způsobily zvlhnutí a stékání polevy. Bohužel je nutné hmotu z dortu, pokud to jde, odstranit a začít znovu s nově připravenou potahovací hmotou.

Dojde-li k tomu, že fondán **praská a loupe se**, tak došlo k technologické chybě při zahřívání potahovací hmoty na příliš vysokou tepotu. Ideální teplota je 36 stupňů, maximum je pak 38 stupňů. Hmota také byla nedostatečně naředěna a v důsledku toho je tvrdá, suchá, bez lesku a loupe se.

U fondánové hmoty je potřeba mít na paměti, že se jedná o specifickou surovinu a při jejím zpracování je nutné flexibilně reagovat podle způsobu použití. V žádném případě nepřidáváme vodu do hmoty na začátku, ale až po zahřátí a její množství musíme přizpůsobit okamžité konzistenci. Výrobky z fondánu uchováváme nejlépe na chladnějších místech.