

Fondán

Cukrovinka s částečně vykrystalizovanou sacharózou

Suroviny



- Cukr 200 g
- Glukozový sirup 30g
- Voda 70 g

Pomůcky

- Kastrůlek
- Mixér
- Miska
- Mísa
- Teploměr

Rozpustit cukr ve vodě za
mírně zvýšené teploty

Přidat glukózový sirup

Začít svářet do dosažení
teploty **115 °C**



Po sváření přelit
do mísy



Nechat zchladnout
na cca **60 °C**



Zchladenou hmotu převést
do misky ke šlehání



Šlehat cca **20 min**
do bílé barvy

Ručně zpracovat hmotu
do určitého tvaru nebo
vyválet na cca 1 cm
a nakrájet



Výsledný produkt