

Fondánové listy - postup, skladování a složení

POSTUP vložení potištěného fondánového listu na dort

V případě, že připravujete kruhový dort, bude nutné nejprve vytištěný obrázek vystříhnout (potištěný fondánový list lze snadno stříhat). Vystřížení požadovaného tvaru doporučujeme provádět ještě před odstraněním folie, protože fondánový list lépe drží tvar a nekroutí se.

Pak odstraňte průhlednou fólii pod cukrovou vrstvou. V případě, že odstranění folie je obtížné, vložte fondánový list na několik sekund (max.30) do mrazničky.

SUCHÝ POVRCH DORTU:

Pokud je povrch dortu suchý, poprašte jej mírně vodou rozprašovačem (nebo namočenou houbičkou) a poté umístěte potištěný list.

KRÉMOVÝ POVRCH:

U krémových povrchů vlhčení neprovádíme, fondánový list prostě jenom přiložíme.

ČOKOLÁDOVÝ POVRCH:

Obrázek vytištěný na fondánovém listu přikládáme ještě před ztuhnutím čokolády a to v momentě, kdy je čokoláda ještě lepkavá na dotyk.

ŠLEHAČKOVÝ POVRCH

Pokládání jedlé fotografie se nedoporučuje. Fondánový list se rozpustí. Fondánový list nepotírejte decorgelem. Nevpije se. Tvarování - modelování provádíme po zahřátí nad 25°C

SKLADOVÁNÍ

Vytištěný fondánový list je dodáván v igelitovém sáčku se zip uzávěrem, v kartonové obálce. Takto jej skladujte při optimální teplotě 15-20°C, vlhkost 40-55% nejdéle 6 dní. Jestliže jedlý obrázek chcete skladovat déle, můžete jej zamrazit. Při rozmrazování je potištěný fondánový list křehký a je nutné k docílení původní měkkosti vyčkat delší dobu.

SLOŽENÍ

Škrob, maltodextrin, zvlhčovač, cukr, voda, zahušťovadlo, dextróza, barvivo, emulgátor, konzervant, aroma.

Nevýhoda fondánového listu: přestože zásilku balíme do „zip sáčku“, dvojité vlnité lepenky a kartonové obálky, může dojít během doručování poštou **při teplotě pod bodem mrazu k jeho popraskání.**