LE FONDANT BLANC PâTISSIER DE CHRISTOPHE ADAM

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-fondant-blanc/

Le Fondant Blanc Pâtissier est utilisé en pâtisserie pour napper des desserts comme les éclairs. Le fondant serait un procédé inventé en 1824 par la maison Lemoine

Chef : Christophe Adam
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée,

Ingrédients

Pour 850 g de fondant (Poids utile)
260 grammes d'Eau 26 Centilitres/260 Millilitres
650 grammes de Sucre Semoule, Blanc
100 grammes de Glucose

Pour 500 g de fondant (Poids utile)
152,9 grammes d'Eau 15,29 Centilitres/152,9 Millilitres
382,3 grammes de Sucre Semoule, Blanc
58,8 grammes de Glucose

Pour 1,2 kg de fondant (Poids utile)
367 grammes d'Eau 36,7 Centilitres/367 Millilitres
917,6 grammes de Sucre Semoule, Blanc
141,1 grammes de Glucose

Instructions

1. Verser le Sucre (650 g) et l'Eau (260 g ou 26 Centilitres/260 Millilitres) dans une casserole
2. Porter à ébullition
3. Quand le sirop est à ebullition, verser le Glucose (100 g)
4. Pendant la cuisson, il est recommandé de passer un pinceau de cuisine trempé dans de l'eau sur les bords de la casserole, afin d'éviter aux impuretés et aux cristaux sur les bords de la casserole de brûler puis de retomber dans le sirop, ce qui pourrait faire masser le sucre et rater le sirop...

5. Verifier la température : On cherche à atteindre 118 C
6. Une fois que le sirop a atteint 118 C (PAS PLUS !), retirer, plonger la partie inférieure de la casserole dans un bol rempli d'eau et glaçons
7. Attendre que la température du sirop chute : Christophe Adam dit d' "attendre 5 minutes".
8. Controller la température : Attendre que la température redescende à 75 C
9. Une fois que la température du sirop atteint 75 C (PAS MOINS), on va "battre" le mélange aussitôt afin de le rendre épais, il va également de venir blanc
10. - Au robot : Avec un robot (genre Kitchen Aid), utiliser la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
11. - -ou- Au batteur électrique : Utiliser les «Crochets» et non pas les fouets. NOTE: On n'utilise pas le fouet: cela ne permet pas au sirop de se transformer en pâte à fondant : Dans le livre, Adam utilise un batteur électrique avec les fouets, mais je ne le recommande pas : cela introduit de l'air dans la pâte, ce qu'on ne doit pas faire. Par ailleurs j'ai essayé avec les crochets et j'ai raté la recette...
12. Battre à Vitesse Maximale
13. Attendre que le sirop devienne épais, puis devienne blanc
14. Dès que le sirop devient blanc, on arrête ! Trop "battu" et la pâte va sécher et ne pourra pas se transformer en fondant...

Fraser le fondant

15. Verser ce "début de pâte" sur un plan de travail
16. Sans attendre, travailler cette pâte avec la paume de la main. La pâte va se refroidir, s'épaissir, et devenir homogène. (Cette opération s'appelle fraiser ou "fraser")
17. Laisser le fondant refroidir 20/30 minutes, enveloppée dans un film alimentaire étirable

La pâte du Fondant Pâtissier Blanc ne peut pas être utilisée immédiatement: Elle doit être stockée au frais pendant au moins 24 heures

Elle se conserve au frais plusieurs mois, dans une boite hermétique ou dans un sac congélation très étanche.

Utilisation

Pour l'utiliser, le Fondant Patissier doit être chauffé au bain marie, à feu doux, à 35 C MAXIMUM. Si on chauffe trop, le fondant redevient transludide... Par ailleurs, il ne faut surtout pas rajouter d'eau, car cela détruirait la structure du fondant, mais si on a besoin de liquefier, on utilise plutôt un Sirop a 30 dont la recette est ICI : Le sirop à 30 est sans risque contrairement à l'eau

On peut alors tremper ses éclairs !