

# FOND

## KONCENTRAT POLEWY CUKROWEJ

Fond jest łatwym i wygodnym środkiem do przygotowania polewy cukrowej, po zmieszaniu go z cukrem pudrem otrzymamy wysokiej jakości pomadę cukierniczą. Polewa przez długi czas jest elastyczna i błyszcząca, dobrze prezentuje się na udekorowanych wyrobach. Fond może być łączony również z kakao oraz sokami owocowymi, przez co uzyskujemy wiele nowych możliwości smakowych oraz kolorystycznych.

### Receptura podstawowa

<b>FOND</b>	1000 g
Woda letnia	140 g

### Receptura

<b>FOND</b>	500 g
Cukier	500 g
Woda letnia	100-140 g

### Przygotowanie:

Mieszamy fond z wodą do uzyskania jednorodnej masy bez grudek. Jeżeli stosujemy recepturę nr. 2, najpierw wymieszać cukier z fondem, następnie dodać wody. W przypadku mieszania mikserem używać wolnych obrotów. Przed użyciem polewę podgrzać w kuchenke mikrofalowej, w metalowej misce w komorze pieca lub na wolnym ogniu (mieszając aby cukier nie uległ karmelizacji).