

Dolcela u mojoj kuhinji: Dolcela bijeli fondant

Ovaj post ve? dugo planiram samo nikako nisam imala vremena da ga snimim i napisem. Sad sam napokon iskoristila ovaj dugi vikend i napravila video koji ?e biti na You Tube kanalu u dva dijela.

Danas vam predstavljam relativno novi proizvod na Hrvatskom tržištu, [Dolcela bijeli fondant](#) - praškastu mješavinu za pripremu fondant mase. U prošlosti kad sam radila puno fondant torti uvijek sam dobivala komentare i poruke u inbox o tome [kako radim fondant](#), od ?ega ga raidm te mi je puno vas reklo da se jednostavno ne usudi upustiti u taj projekt.

Upravo za vas je ovo napravljeno, i izazivam vas da se usudite i napravite svoju tortu i ukrasite je fondanom. U ovom prvom videu pokazujem vam što se ima u ovoj kutiji i kako se priprema, te kako se fondan može obojati. Najbolje je da pogledate video, a ispod videa još par kratkih savjeta.

Sljede?i petak pokazujem vam kako pripremiti tortu za fondan, kako ju prekriti te kako napraviti mašnu od fondana.

Najvažniji savjeti:

- kod pripreme fondant uvijek imati še?er u prahu, ako ste dodali previše vode ili vam se lijepi za porvšinu dodajte še?era u prahu
- kad fondant umijesite, ako ga ne mislite koristiti odmah umotajte u prozirnu foliju i držite na sobnoj temperaturi
- ako vam se fondant stvrdne i ne možete ga dobro umijesiti, stavite na par sekundi u mikrovalnu pe?nicu
- fondant možete bojati, najbolje gel bojama [Cute Color](#) ili [Wilton](#) ili bojom u prahu - npr. [Eterika](#)
- ako bojite bojom u prahu, prvo boju pomiješati sam malo alkohola - npr. votke - alkohol ispari a vi možete boju bolje umiješati u fondant

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





U sljedećem videu vam donosim savjete kako pripremiti tortu za prekrivanje fondantom, kako valjati fondan te na kraju krajeva prekriti i ukasiti tortu. Uz to napokon vam otrivam i veliko darivanje alata za fondant i par kutija ovog genijalnog Dolceta bijelog fondanta.