



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Fondant</b>

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
500	grs.	Bombones.	Blancos / rosas que estén suaves.
1	Kg.	Azúcar glass.	Para amasar y evitar que se pegue.
2 - 3	Cucharadas	Agua.	
2	Cucharadas	Glicerina.	Para elasticidad.
		Colorantes en gel.	Color, ros, azul, amarillo, verde, morado, negro y café.
		Polvo de maicena.	Para extender el fondant. (cantidad suficiente)
		<b>Utensilios:</b>	
		Bowl.	Grande de vidrio resistente al calor y apto para microondas.
		Espátula de silicón.	
		Rodillo.	
		Tapete de silicón.	Para trabajar fondant. (de preferencia)
		Cortadores.	De letras y números. (de preferencia)
		Cuchillo.	Pequeño o bisturí de repostería.
		Estecas de modelado.	Para detalles del oso y arcoíris.(de preferencia)
		Palillos de madera.	Palillos de madera.
		Pincel delgado.	Para aplicar agua o pegamento comestible.
		CMC.	(carboximetilcelulosa)
		Pastel de 19 cm de diámetro x 10 cm de alto.	(Pedido previamente, sin decoración). El bizcocho puede ser reemplazado con un ladrillo de espuma floral verde claro o rosa (oasis).

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

# CEDO

#	Preparación:
1	<p><i>Derretir los bombones:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Coloca los bombones y el agua en un bowl apto para microondas.</li><li>● Calienta en intervalos de 30–60 segundos, mezclando cada vez, hasta que estén completamente derretidos y sin grumos. Agregar la glicerina y revolver.</li></ul>
2	<p><i>Incorporar azúcar glass:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Engrasa tu mesa o tapete con manteca vegetal.</li><li>● Haz un volcán con la mitad del azúcar glass y vierte al centro la mezcla de bombones.</li><li>● Integra con espátula o manos engrasadas.</li></ul>
3	<p><i>Amasar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Añade poco a poco el resto del azúcar glass hasta obtener una masa firme, elástica y no pegajosa.</li><li>● Si se reseca, agrega unas gotas de agua; si queda muy blanda, añade más azúcar glass.</li></ul>
4	<p><i>Dar acabado y conservar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Forma una bola, untala con un poco de manteca vegetal.</li><li>● Envuelve en plástico film y guarda en recipiente hermético a temperatura ambiente (no refrigerar).</li></ul>

Imagen de referencia sobre lo que se realizará:



**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.