# Fondant (Fondant)

| | |
|---|---|
| **Término** | Fondant |
| **Idioma** | Inglés (Estados Unidos) (214) |
| **Área Especialidad** | Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403) |
| **Disciplina** | Química de Alimentos (430) |
| **Temática** | Repostería |
| **Definición del término** | It is an edible icing used to decorate or sculpt cakes and pastries. It is made from sugar, water, corn syrup and our special blend of natural gums, and glycerol that are heated and cooled to produce a dough like consistency. |
| **Fuente / Autor (del término)** | Confect. (2017). What is sugar paste. https://www.confect.in/what-is-sugar-paste/ |
| **Contexto del término** | Fondant is a lot of fun to work and play with when it comes to decorating. It works beautifully on wedding cakes with fresh flowers, and it is easy to color for bright and fun birthday cakes and cupcakes. This fondant recipe has been used over and over in our family for a variety of events. Don’t be intimidated – it’s very simple to make! Once you get it down, you will see that the possibilities are endless. Be ready for birthday cake requests! |
| **Fuente / Autor (del contexto)** | Favorite family recipes. (2010). How to Make Fondant. https://www.favfamilyrecipes.com/how-to-make-fondant/ |
| **Equivalente en español** | Fondant |
| **Categoría gramatical** | Nominal (221) |

| | |
|---|---|
| **Información geográfica de la variante en español** | México (Mex.) (192) |
| **Definición del término en español** | Jarabe de azúcar, que por un ligero trabajo de batido, se cuaja, adquiriendo un bello color blanco. Sirve para cubrir tartas y pasteles. |
| **Fuente / Autor (del término en español)** | Diccionario gastronómico. (2017). Gastronomiazko Euskal Anaiartea. http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&s=fondant&art=593 |
| **Contexto del término en español** | Los pasteles en fondant son hermosos, ya que con esta masa se puede realizar infinidad de decoraciones. Por ello, a continuación, te dejaré la receta para preparar fondant de marshmallows, también conocidos como malvaviscos, nube, masmelo, bombones o esponjita, una golosina elaborada con azúcar o jarabe de maíz, gelatina, goma arábiga, clara de huevo y saborizantes para conseguir una consistencia esponjosa. Aunque suelen ser blancos, también es frecuente encontrarlos de otros colores. |
| **Fuente / Autor (del contexto en español)** | Placer al plato. (2016, agosto 28). ¿Cómo hacer fondant de marshmallows para decorar pasteles? https://placeralplato.com/reposteria/fondant-marshmallows |