



MANUAL DE **FONDANT ENCO**

¡PIÉRDELE EL MIEDO AL FONDANT!



BIENVENIDO AL MUNDO DEL FONDANT ENCO

Este manual está pensado para acompañarte desde tus primeras decoraciones con fondant hasta que lo domines como un profesional.

Te compartimos **tips, técnicas básicas y consejos** para que trabajar con fondant sea fácil, práctico y súper creativo.



BENEFICIOS PRINCIPALES



Fácil de extender



No se agrieta



Acabado liso y terso



Delicioso Sabor Vainilla



Resiste humedad y calor



Ideal para cubrir o para modelar

¿QUÉ ES EL FONDANT?

Es una **pasta flexible** y suave a base de azúcar que se usa para **cubrir pasteles y modelar figuras o decoraciones**.



Blanco

Negro

Rojo

HERRAMIENTAS NECESARIAS



DA CLIC PARA
CONOCER LAS
HERRAMIENTAS

AMASADO INICIAL

La etapa del amasado es la más importante para activar las propiedades del fondant, como la elasticidad y su acabado liso y terso.

1. PREPARACIÓN INICIAL:

Antes de sacar el fondant de la bolsa, lava bien tus manos y limpia la superficie de trabajo. Seca tanto tus manos como los utensilios que utilizarás con toallas de papel para evitar que las fibras de los trapos queden en la mesa y terminen pegadas al fondant.

2. AMASADO:

Unta tus manos con un poco de **manteca vegetal**, esto va a ayudar a mantener el fondant hidratado. Amasa el fondant con movimientos envolventes hasta que tenga una textura suave, lisa y flexible.

3. ESTIRADO:

Espolvorea **fécula de maíz** sobre la superficie de trabajo para evitar que se pegue. Usa un rodillo para estirar el fondant al grosor deseado, girándolo ocasionalmente para mantener una forma pareja.

¡No olvides amasar el fondant blanco o ya teñido antes de usarlo, para asegurarte de que esté en el punto ideal de trabajo!

DA CLIC Y VE EL PASO A PASO

1



2



3



6

CÓMO PINTAR FONDANT



Toma la porción que vayas a pintar. Recomendamos trabajar con cantidades de **100g de Fondant ENCO**, pero puedes usar menos o más, conforme lo necesites.

1. PREPARACIÓN

Unta una fina capa de **manteca vegetal** en tus manos antes de amasar el fondant. Esto ayudará a evitar que el colorante manche tu piel y hará que sea más fácil de trabajar.

2. AGREGA EL COLORANTE EN GEL

Por cada 100g de Fondant, utiliza **1g de Color en Gel ENCO** para lograr un tono intenso.

3. AMASA HASTA INTEGRAR COMPLETAMENTE

Comienza a amasar el fondant con las manos limpias. Asegúrate de distribuir bien el color hasta que el fondant tenga un color uniforme.

Para contrarrestar la humedad por exceso de colorante, agrega **4 cdas (o 30g)** de azúcar glass por cada 100g de Fondant.

DA CLIC Y VE EL
PASO A PASO



GUÍA DE COMBINACIONES

¿SABÍAS QUE CON NUESTROS 9 COLORES BÁSICOS PUEDES CREAR HASTA 40 TONOS DISTINTOS?

En esta guía te compartimos el paso a paso para lograr cualquier color que te imagines utilizando únicamente el Fondant blanco ENCO y el kit de 9 Colores básicos. Así podrás aprovechar al máximo y tener los colores que necesitas para darle vida tus creaciones



DA CLIC Y DESCÁRGALA GRATIS EN NUESTRO SITIO WEB



¿CÓMO GUARDAR FONDANT PINTADO?

Envuelve cualquier porción sobrante en plástico film y colócala dentro de una bolsa con cierre hermético. Guárdala en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar y de fuentes de calor para conservar su textura perfecta.



COLORES SENSIBLES A LA LUZ

Algunos colores de la gama de **Rosas y Morados**, son sensibles a la luz. Para evitar que los colores se degraden conserva el fondant en empaques oscuros o agrega un poco más de color del que quieras lograr.



COBERTURAS PARA FORRADO



LA COBERTURA CORRECTA



¿CUÁLES SON LAS MEJORES COBERTURAS?

El **ganache de chocolate**, ya sea blanco u oscuro, es perfecto para cubrir un pastel antes de forrarlo con fondant, ya que tiene la consistencia ideal para lograr una superficie uniforme, resultando en un acabado liso. De igual manera se puede utilizar Buttercream en caso de ser necesario



GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Tradicional

- **300g** Chocolate
- **100g** Crema para batir de origen animal

Resistente al calor

- **250g** Chocolate
- **100g** Crema para batir de origen vegetal

INSTRUCCIONES

1. Llena una olla con un poco de agua y llévala a fuego medio hasta que comience a hervir. Coloca un tazón resistente al calor sobre la olla, asegurándote de que la base no toque el agua.
2. Coloca las chispas de chocolate en el tazón y vierte la crema para batir sobre ellas.
3. Mezcla suavemente con una espátula de silicón hasta que las chispas estén completamente derretidas y obtengas una mezcla suave y brillante.

DA CLIC Y VE EL PASO A PASO



BUTTERCREAM AMERICANA

INGREDIENTES

- **5 cdas** Merengue en polvo ENCO
- **2 cdas** Esencia de Vainilla ENCO
- **45ml** Leche o agua
- **1kg** Azúcar Glass
- **250g** Manteca Vegetal
- **250g** Mantequilla

INSTRUCCIONES

- 1.** Acrema la manteca a velocidad media, agrega la mantequilla y bate hasta que no queden grumos.
- 2.** Tamiza el azúcar glass y merengue en polvo. Después, combina con la mezcla de manteca en tres partes.
- 3.** Incorpora la leche o agua, la esencia de vainilla y bate hasta obtener una consistencia cremosa.



¿CÓMO CUBRIR UN PASTEL CON GANACHE?

1. CAPA INICIAL DE GANACHE

Prepara el pastel sobre una base giratoria y cúbrela con ganache en todo el exterior, procurando que la capa tenga un grosor uniforme.

2. ALISA LA SUPERFICIE

Con ayuda de un alisador o espátula recta, suaviza el ganache hasta lograr una cobertura lo más pareja posible, cuidando tanto los lados como la parte superior.

3. REFRIGERA

Lleva el pastel al refrigerador hasta que el ganache esté firme al tacto y listo para la siguiente etapa de decoración.

***ENCOTIP:** Si el ganache se endurece mientras cubres tu pastel, caliéntalo en el microondas en intervalos de 5 segundos, hasta que recupere su consistencia.



FORRADO DE **PASTELES**

TAMBOR



TRADICIONAL



FORRADO TRADICIONAL

1. Comienza a extender el fondant con un rodillo. Estíralo desde el centro hacia los bordes en todas direcciones, girándolo de vez en cuando para asegurar un grosor uniforme.
2. Una vez que el fondant tenga el tamaño necesario, enróllalo sobre el rodillo. Espolvorea fécula de maíz en el fondant para que no se pegue.
3. El pastel debe estar frío, centra el fondant sobre el pastel comenzando desde un extremo y desenróllalo hasta cubrir toda la superficie. Los bordes deben colgar parejo por todos lados.
4. Con un alisador de fondant, comienza a presionar suavemente desde el centro hacia los bordes.
5. Toma el exceso de fondant colgante con una mano y, con la otra, alisa los laterales del pastel, desde arriba hacia abajo.
6. Usa un cortador redondo para recortar el exceso en la base del pastel. Luego, da una última pasada con el alisador por toda la superficie y los bordes.

DA CLIC Y VE EL PASO A PASO



FORRADO DE TAMBOR

1. Extiende el fondant y mide la altura y la circunferencia del pastel. Usa esas medidas para cortar un rectángulo del tamaño exacto.
2. Espolvorea fécula de maíz sobre el fondant para evitar que se pegue. Enróllalo en el rodillo con cuidado.
3. Desenrolla el fondant alrededor del pastel, presionando suavemente para que quede bien adherido.
4. Mide el círculo de la parte superior, corta el fondant asegurando que sobre un poco en las orillas y colócalo sobre el pastel.
5. Alisa toda la superficie para que quede uniforme y sin uniones visibles.
6. Si notas alguna burbuja, puedes utilizar una jeringa para sacar el aire cuidadosamente.

DA CLIC Y VE EL PASO A PASO



FONDANT

ENCO + CMC



¿QUÉ ES EL CMC?



El CMC, o carboximetil celulosa, es un ingrediente que se utiliza para darle mayor firmeza al fondant. Te ayudará a lograr que las figuras y modelados que realices mantengan su forma y seque más rápido, pero tiene muchos usos más que te mostraremos a continuación.

¿CÓMO SE AGREGA?

Agrega **1/4 de cdta de CMC** por cada **100 g de Fondant** y amásalo bien.

¿POR QUÉ USARLO?

El CMC es ideal para obtener una mejor definición en tus decoraciones y para trabajar con mayor facilidad en proyectos que requieren que el fondant mantenga su forma.

USOS Y APLICACIONES

Pegamento Comestible



Pasta de Goma



Placas de Fondant



28



PEGAMENTO COMESTIBLE



INGREDIENTES

- $\frac{1}{4}$ cdta CMC
- 100 ml Agua Tibia

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente, mezcla el CMC con el agua tibia.
2. Revuelve bien hasta que el CMC se disuelva completamente.
3. Deja reposar la mezcla durante unos minutos hasta que espese.

MODO DE USO

Este pegamento es perfecto para pegar figuras 3D de fondant, unir fondant a galletas o para cualquier otro proyecto donde necesites que el fondant se adhiera a superficies.





PASTA DE GOMA



INGREDIENTES

- 100 g Fondant
- $\frac{1}{4}$ cdta CMC

INSTRUCCIONES

1. Por cada 100g de Fondant, agrégale $\frac{1}{4}$ de cdta de CMC ENCO.
2. Amasa asegurándote de que todo el polvo quede perfectamente bien integrado al fondant.
3. Estará lista para flores finas con pétalos delgados, figuras con volumen y decoraciones detalladas.

DA CLIC Y VE EL PASO A PASO

1. AMASA EL FONDANT

Amasa **1/4 de cdta de CMC por cada 100g** de fondant. Esto ayudará a que la placa se endurezca y sea más fácil de manejar cuando sigas con la técnica de acuarela.

2. EXTIENDE

Con un rodillo, aplana el fondant hasta obtener un grosor de 4 a 5 mm.

3. DEJA SECAR

Colócala en un lugar seco y deja que se seque durante 4 a 6 horas. El tiempo puede variar dependiendo de la humedad, así que asegúrate de que la superficie esté firme antes de seguir.

DA CLIC Y VE EL PASO A PASO



TRANSFERENCIA DE IMAGEN

1. DIBUJA TU DISEÑO

Una vez teniendo la placa de fondant, en una hoja de papel encerado, calca la imagen que quieres transferir al fondant.

2. TRANSFIERE EL DIBUJO

Coloca el papel encerado sobre la placa de fondant con el diseño hacia abajo y repasa las líneas usando un lápiz no tóxico. La presión hará que el trazo se marque en el fondant, dejándote una guía clara para empezar a pintar.

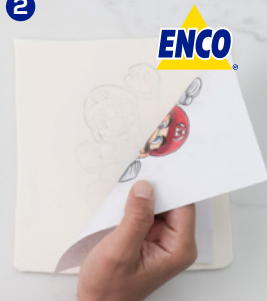
3. HORA DE DAR COLOR

Con el diseño ya transferido, ahora puedes usar la técnica de acuarela o pintura comestible para darle vida a tu creación.

1



2



3



TÉCNICA DE ACUARELA

1. PREPARA LOS COLORES:

Diluye Colores en Gel ENCO en unas gotas de alcohol o Esencias ENCO para obtener una mezcla fluida y perfecta para pintar. Usa pinceles finos para detalles o más gruesos para fondos y difuminados.

2. APLICA EL COLOR:

Pinta sobre la placa de fondant seca, capa por capa, permitiendo que los colores se mezclen y se difuminen para un efecto más natural.

3. DEJA SECAR:

El alcohol se evaporará, dejando solo los colores vibrantes en tu diseño.



#ENCOTIPS



¿CÓMO SOLUCIONARLO?

Espolvorea 30g de azúcar glass (4 cdas) por cada 100g de fondant. Comienza a amasar suavemente para que el azúcar se integre poco a poco. Asegúrate de que este proceso sea gradual, agregando el azúcar poco a poco y amasando después de espolvorearlo, para evitar secar el fondant.



¿CÓMO SOLUCIONARLO?

Agrega una pequeña cantidad de manteca vegetal a tus manos y comienza a amasar el fondant. Hazlo poco a poco, integrando bien la grasa hasta que la textura cambie. Verás cómo recupera esa consistencia suave, elástica y moldeable que se busca para forrar, modelar o estirar sin problemas.



SECADO EXPRESS DE FIGURAS

PRECALIENTA EL HORNO A 75°C

Mientras caliente, coloca las figuras sobre una bandeja con papel encerado. Es importante que las figuras hayan sido modeladas usando CMC.



HORNEA DE 7 A 10 MINUTOS

El tiempo depende del tamaño de cada figura, por lo que es importante que te mantengas pendiente al horno. No cierres completamente la puerta para evitar que se derritan.



SACA DEL HORNO Y EVITA TOCARLAS

Al salir del horno, las piezas aún estarán suaves. Déjalas enfriar a temperatura ambiente y evita tocarlas para que no les queden marcas o huellas.

ESPERA 15 MINUTOS Y VERIFICA

Una vez que se hayan enfriado, verifica que estén completamente secas antes de colocarlas en tus creaciones, para evitar que pierdan su forma.

De igual manera se pueden colocar en la deshidratadora a 75° durante 15 minutos.



CÓMO GUARDAR PASTELES CON FONDANT

NO LO CUBRAS CON PLÁSTICO ADHERENTE

El plástico retiene humedad y puede provocar que el fondant se vuelva pegajoso o brillante en algunas zonas.

DEJA QUE ALCANCE TEMPERATURA AMBIENTE

Al sacarlo del refrigerador, permite que tome temperatura ambiente antes de tocarlo o moverlo, así evitas marcas de condensación y cambios en su textura. Es ideal que la temperatura exterior sea de 20° para evitar que se cree condensación en el pastel.



La caja ayuda a regular la humedad y protege la superficie del fondant, evitando que se humedezca o se cuartee.



Evita colocarlo cerca de ventiladores o salidas de aire frío dentro del refrigerador, ya que esto puede generar condensación y afectar la apariencia.





**CALIDAD ÚNICA,
INSPIRACIÓN DIARIA**