

JOERG-MEYER71.DE

Go Sweet... Go SMILE...

## Fondant:

Fehler	Ursache
Fondant ist grob Kristallin	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Kühlwasser zu kalt</li><li>■ Austritt zu warm</li><li>■ Falsch angeimpft</li></ul>
Fondant hat eine gelbe Farbe	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Kochen im sauren Bereich = Bildung von H.M.F.</li><li>■ Lactoseanteil über 10%</li></ul>
Fondant fermentiert/schimmelt	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Staubflug Silos/Mogul</li><li>■ Schimmelpilze wirken, durch zu warmes Verpacken = Kondenswasserbildung</li></ul>
Fondant hat weiße Flecken	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Zerstörung der Sirupphase</li><li>■ Örtlich überhitzt</li><li>■ Mit Wasser verdünnt</li></ul>
Fondant trocknet aus	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Fondant zu warm verpackt, wodurch Wasser verdunstet und Zucker rekristallisiert</li></ul>