

FONDANT

FONDANT CREME | CREAM COLOURED ICING

A tradicional cobertura adocicada utilizada na doçaria e pastelaria Portuguesa. O fondant Visionary é cuidadosamente derramado em cada pastel e bolo para criar uma cobertura fina e uniforme, apelativa aos olhos... e à boca.



The traditional syrupy icing often used in Portuguese baking and pastry making. Visionary's fondant is carefully spilled over every pastel and cake in a thin and uniform coat appealing to the eyes.... and mouth.

FONDANT DE CHOCOLATE | CHOCOLATE FLAVOURED ICING

Para aqueles que preferem o sabor do chocolate ao da calda de açúcar, que gostam de fazer padrões ou simplesmente querem variar, o fondant de chocolate dá um sabor aromático e caramelizado às suas coberturas.

For those that prefer the flavour of chocolate to that of plain sugar cane, who like to make patters or simply want to mix it up, chocolate icing offers an aromatic and caramelly taste with a warm brown tone to your creations.

