

DULCES CREACIONES

# MIS MEJORES TIPS

PARA LOGRAR FIGURAS DE  
MALVAVISCO REALMENTE  
ESPONJOSAS

[www.DULCESCREACIONES.CLUB](http://www.DULCESCREACIONES.CLUB)

# Aviso legal – Prohibición de Reproducción y Piratería

Este producto digital, “**Mis Mejores Tips para Crear Figuras de Malvavisco Realmente Esponjosas**”, está registrado y protegido por las leyes de derechos de autor (Ley N.º 9.610/98).

Queda estrictamente prohibida la copia, reproducción, distribución, reventa, cesión, publicación o puesta a disposición —total o parcial— de este material en grupos, redes sociales, plataformas digitales o cualquier otro medio, sin la autorización expresa de la autora.

El uso no autorizado de este contenido constituye una infracción a los derechos de autor, y podrá dar lugar a sanciones civiles y penales conforme a la legislación aplicable, incluyendo indemnizaciones económicas y otras medidas legales.

Al adquirir este producto, usted obtiene una licencia individual, personal e intransferible, válida únicamente para su uso privado y no comercial.

Si detecta este material siendo comercializado o distribuido de forma irregular, le agradecemos que se ponga en contacto de inmediato a través del correo electrónico [soporte@artedulce.club](mailto:support@artedulce.club) para tomar las medidas correspondientes.

Proteja este contenido y contribuya al crecimiento ético y sostenible de la educación digital.

# BIENVENIDA

Este ebook es un Regalo Especial que acompaña a tu formación principal y tiene un solo objetivo:

Ayudarte a lograr figuras de malvavisco más suaves, más estables y con mejor textura desde el primer intento.

Aquí no vas a encontrar recetas nuevas, sino los pequeños ajustes que marcan la diferencia y que normalmente solo se aprenden con la práctica, los errores y el tiempo.

💡 ¿Qué vas a descubrir en este bono?

- ✓ Cómo conseguir una textura realmente esponjosa y ligera
- ✓ Errores comunes que endurecen o “aplastan” tus figuras
- ✓ Detalles clave en el batido y el manejo de la masa
- ✓ Ajustes que mejoran la forma, volumen y acabado final

Son tips pensados para que cada figura se vea mejor, se sienta mejor y luzca más profesional.

🧠 Cómo aprovechar este ebook

Te recomiendo leerlo antes de volver a practicar o usarlo como guía rápida cada vez que prepares tu masa.

Aplica uno o dos tips por vez y observa cómo cambia el resultado.

Este bono está diseñado para ayudarte a pulir tu técnica, ganar confianza y elevar la calidad de tus figuras.

Disfrútalo, aplícalo y recuerda: *La diferencia entre una figura normal y una espectacular... está en los detalles* ☁🔍

- **TIP #1: Usar Glucosa o Miel:**

- La función de la glucosa o el jarabe de maíz, es impedir la cristalización del azúcar en el almibar.
- Sin embargo, si no consigues ninguno de los dos, puedes también usar miel. La miel tendrá el mismo efecto de impedir la cristalización y le aportará un sabor muy especial a tu preparación.



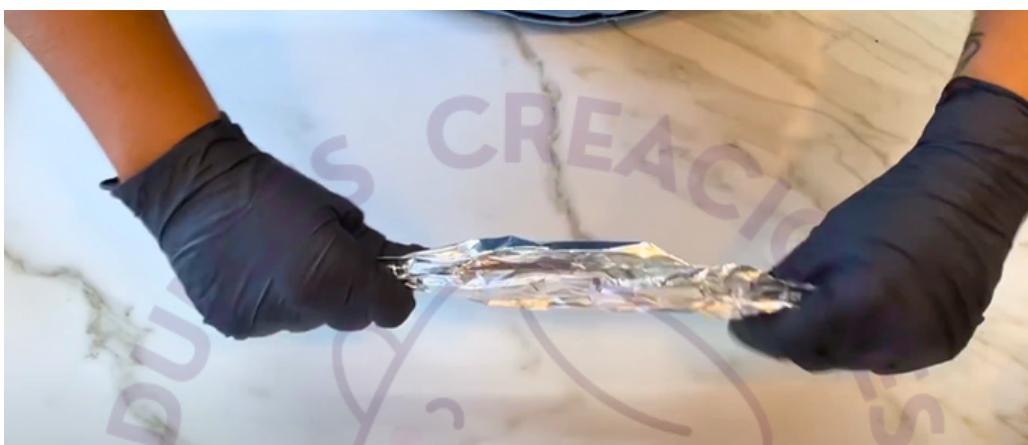
- **TIP #2: Cocción del Jarabe:**

- Si no contamos con termómetro podemos comprobar el punto cuando vemos que el almíbar durante su elaboración, primero forma un sin fin de globos irregulares que se destruyen de inmediato y son sustituidos por otros.
- Hasta que empiezan a formarse un sin fin de globos de tamaño parejo y el almíbar se nota más espeso.



- **TIP #3: Burbujero:**

- Otra forma de determinar el punto del caramelo, sin un termómetro consiste en realizar con un trozo largo de papel aluminio, un gancho cerrado a modo de burbujero, el cual introduciremos en el caramelo y al sacarlo soplamos cuidadosamente
- Si al soplar salen burbujas parejas que no se rompen de inmediato, el caramelo está listo





- En ese momento apagamos el fuego y agregamos cuidadosamente el almíbar a las claras de huevo, en forma de hilo

- **TIP #4: Batir las Claras:**

- Ponemos las claras en el bowl de batidora y en el momento en que el caramelo empiece a hervir, ponemos a funcionar la batidora en velocidad media.
- Así, cuando el almíbar alcance el punto de bola blanda, nuestras claras estarán a punto de nieve y será el momento ideal de unir las dos preparaciones.
- Agrega el almíbar en forma de hilo, de esa manera se integrará suavemente a la mezcla sin calentarla demasiado
- Si agregas el almíbar demasiado rápido, la mezcla se volverá líquida y burbujeante



- **TIP #5: Al agregar la Gelatina**

- Las claras con el almibar deben batirse a velocidad durante 4 minutos a velocidad media antes de agregar la gelatina
- Pasados los 4 minutos, la gelatina se habrá hidratado lo suficiente y habrá formado una pasta
- Necesitamos calentar esta pasta con la gelatina hidratada, lo podemos hacer a baño María o en el microondas en intervalos de 15 segundos
- Ten en cuenta que la gelatina NO debe hervir pues perderá sus propiedades gelificantes

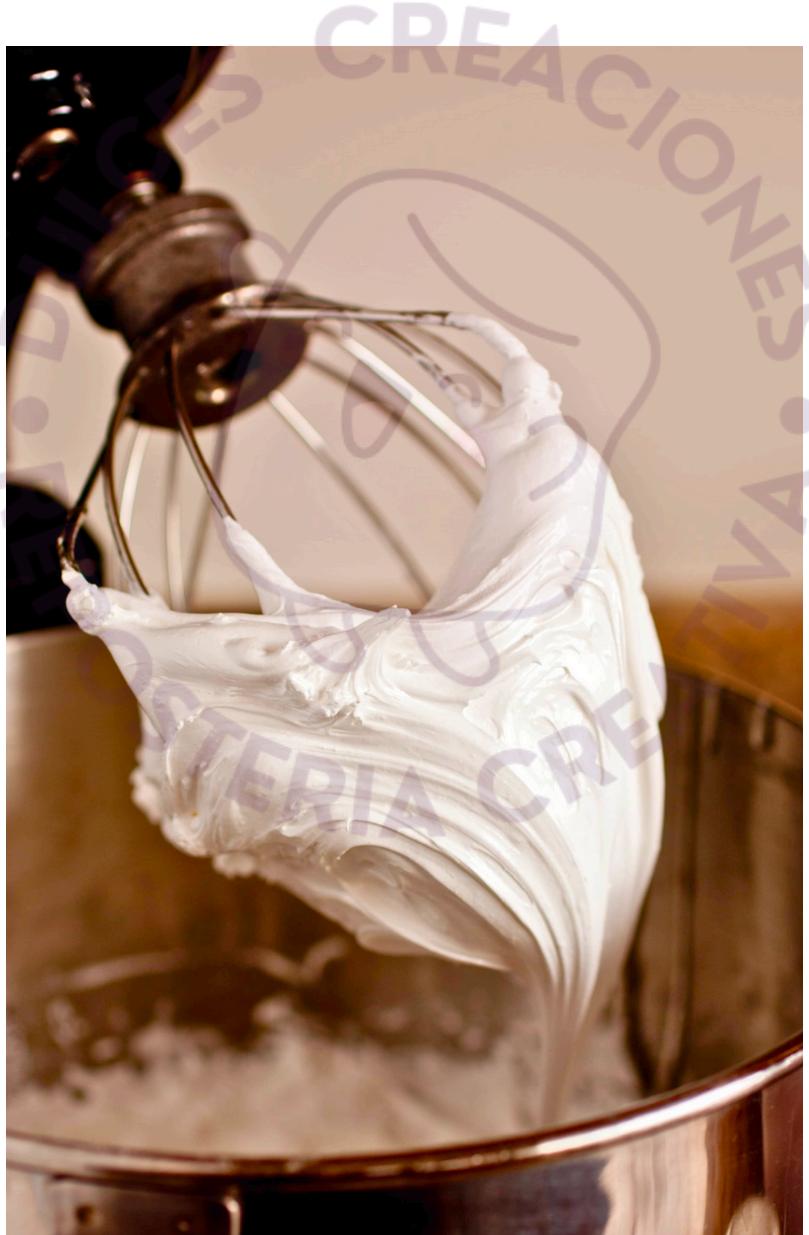


- Una vez derretida la agregamos a la mezcla de claras y almibar, poco a poco y dejamos batir otros 7 minutos mas



- **TIP #6: Consistencia del Malavisco:**

- Nuestro malavisco está listo cuando vemos que adquiere una consistencia más firme y duplica su tamaño
- Es importante No batir de mas la mezcla de las claras, almibar y gelatina, ya cuando la mezcla se enfria la gelatina comienza a cuajar y no se dejará trabajar fácilmente.
- Sin embargo, en caso de que eso suceda, puedes calentar suavemente la mezcla a baño maría para diluir la gelatina y volver a batir.



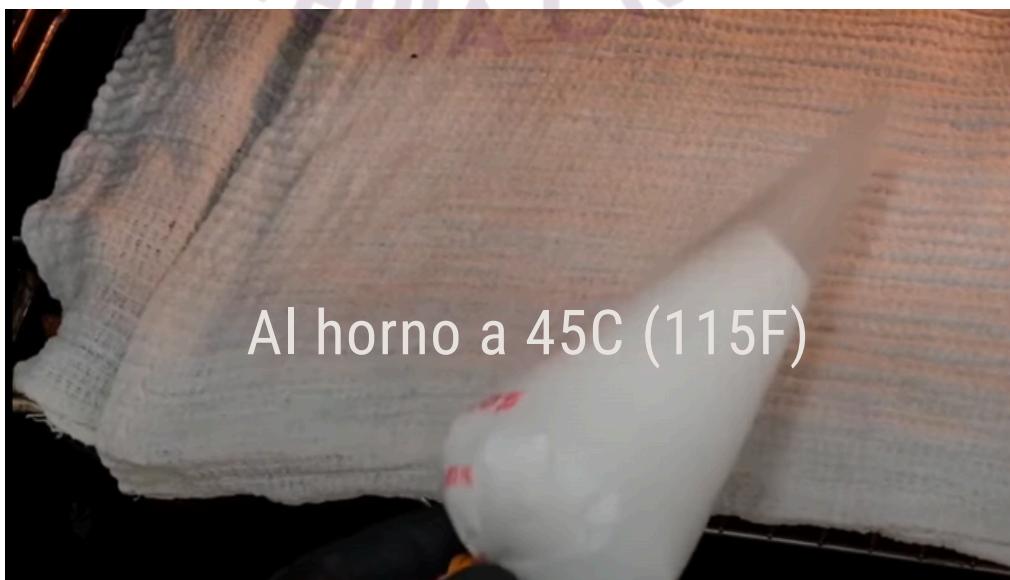
- **TIP # 7 Colorear la mezcla:**

- Puedes colorear la mezcla del malvavisco usando colorantes de grado alimenticio.
- Estos los puedes encontrar en tiendas especializadas de repostería y vienen en tres presentaciones: En polvo, en gel o colorante líquido.
- Para los malvaviscos es recomendable usar colorantes en polvo pues no harán que la mezcla pierda su textura.
- En caso de que uses colorante en gel o en líquido, es mejor agregarlo poco a poco, con la punta de un palillo.
- No lo hagas gota a gota pues la mezcla podría quedar muy líquida y no te mantendría su forma.



- **TIP #8: Mantener la mezcla a temperatura:**

- Para que la crema de malvavisco que acabas de preparar no se endurezca mientras haces cada figura, te recomiendo mantener la preparación a una temperatura entre 50 y 60° Centígrados.
- Para ello puedes calentar el horno a 50-60 grados, forrando una bandeja con un paño y colocamos allí las mangas pasteleras cubriendolas igualmente con el paño para evitar que se calienten demasiado o romperse.
- Si no tienes o no quieres usar el horno puedes mantenerlas en un recipiente a baño maria, en el cual igualmente colocarás un paño para evitar que las bolsas toquen la superficie caliente y puedan romperse.



Al horno a 45C (115F)

- **TIP # 9 "Amasar" la Mezcla antes de usar:**

- Antes de empezar a trabajar, amasa bien la mezcla dentro de la manga para romper las burbujas y pequeños grumos que puedan formarse.
- Repite esta operación cada vez que notes que comienzan a formarse pequeños grumos que dificultan que la mezcla salga con facilidad de la manga.
- Sostén la punta de tu manga hacia arriba, si ya está abierta para evitar que se salga parte de la mezcla de malvavisco.
- Si la masa se vuelve difícil de manejar o se forman grumos, caliéntala brevemente en el microondas para devolverla a su estado de trabajo.
- Si hay burbujas, retíralas antes de que la masa se endurezca.



## **TIP # 10 Uso de Plantillas:**

No necesitas preocuparte por saber dibujar o por tener un pulso perfecto.

Utilizando nuestras plantillas, podrás trazar con precisión cada parte de la figura que deseas crear.

Si tu tapete de silicona es opaco y no puedes ver con claridad a través de él, te sugiero usar papel parafinado que cubrirás con una fina capa de aceite vegetal sin olor, como el aceite de uva o de girasol.

Luego, simplemente coloca la plantilla entre la bandeja y la la superficie donde trabajarás, y deja que las líneas guíen tu manga pastelera.

De esta forma, lograrás figuras impecables y bien definidas, sin complicaciones.



- **TIP #11: Dar Volumen a las Figuras:**

- Para lograr figuras con volumen, estables y esponjosas, partimos de la receta de Malvavisco Clásico CON Huevo.
- En este tipo de figuras, utilizamos el huevo principalmente para mejorar la textura y estabilidad del producto final.
- Al batir las claras de huevo, se incorpora aire a la mezcla, lo que contribuye a que el malvavisco tenga una textura más ligera y esponjosa.
- Además, las proteínas del huevo ayudan a que el malvavisco mantenga su forma y no se desintegre fácilmente, lo que nos da un poco más de tiempo para darle forma a nuestras figuras.

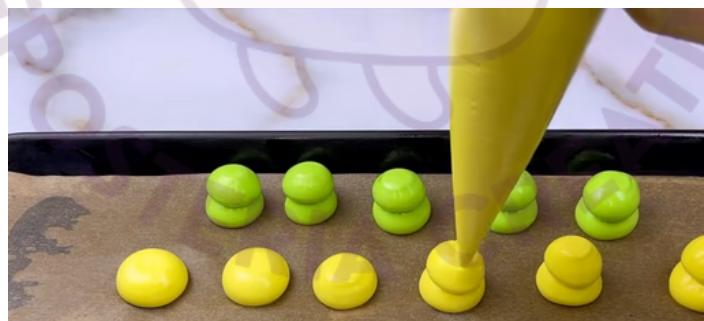


- **TIP #12: Lograr Figuras con Altura:**

- Para lograr figuras con altura partimos de la receta de Malvavisco Clásico CON Huevo.
- Este tipo de figuras las trabajamos por capas:
- Comienza dando forma a la primera capa de la figura: mantén la manga perpendicular a la superficie, presiona bien y levanta un poco la manga durante el proceso de vertido para lograr mayor altura.



- Deja secar las figuras durante 30 segundos y haz la siguiente capa en altura.

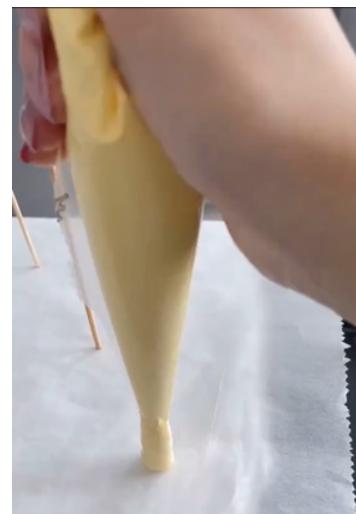


- Para agregar otra capa de detalle en la parte superior, espera un poco para que el malvavisco se estabilice.



- **TIP # 13 Figuras Altas:**

- Si deseas hacer figuras altas sin usar la técnica de capa sobre capa, puedes ayudarte de montadientes para ayudarte a dar estabilidad a tu figura alta.
- Sobre una pieza de telgopor ubica tantos palillos como figuras deseas realizar teniendo cuidado de separar unos de otros para dar espacio a cada figura
- Introduce la punta de la manga pastelera por el extremo libre de uno de los palillos y deslizala hasta llegar a la base del palillo
- Levanta tu mano presionando suavemente de manera que cubras el palillo con la mezcla de malvavisco
- El palillo te dará el soporte necesario para alcanzar la altura deseada en tus figuras de malvavisco



¡Felicitaciones por llegar hasta aquí!

Ahora que tienes en tus manos todos los secretos para crear las figuras de malvavisco más esponjosas y voluminosas, es momento de dejar atrás cualquier duda.

Atrévete a experimentar, a darle tu toque personal a cada creación, y a probar cada uno de los tips que te he compartido.

No tengas miedo de equivocarte; cada intento es una oportunidad para aprender y mejorar.

Recuerda que con práctica y dedicación, no solo lograrás figuras hermosas, sino que también estarás construyendo las bases de un emprendimiento dulce y lleno de éxito.

¡Sigue adelante y deja volar tu creatividad!



www.Qrtequice.Club