

# Figura 4:

## Animalitos con Volumen (3D)

Partimos de la receta de Malvavisco Clásico CON Huevo, de la que tienes el paso a paso en el capítulo anterior.

### Tips:

El secreto para que las figuras queden esponjosas y con mucho volumen está en la mezcla de merengue con gelatina.

Para esta receta, vamos a agregar TODA el azúcar a la mezcla de glucosa y agua. Esto hará que el malvavisco sea más espumoso, estable y que no se esparce al depositarse.

Para lograr volumen, trabaja por capas. Antes de agregar otra capa en la parte superior, espera un poco para que el malvavisco se estabilice.

Haz un agujero pequeño en las bolsas para que sea más fácil formar los detalles pequeños.

Las figuras son muy pegajosas, así que no las coloques demasiado cerca unas de otras, o podrían pegarse y estropearse.

Recuerda mantener tu malvavisco en las mangas a una temperatura entre 40 y 50°C, puede ser en el horno, cubriendo las mangas con un paño.

**Ingredientes:**

- Gelatina 25 g
- Agua 55 g
- Clara de huevo 105 g
- Colorante en gel o naturales en polvo

**Para el jarabe:**

- Azúcar 180 g
- Jarabe de glucosa o jarabe invertido 30 g
- Agua 100 g
- Esencia de vainilla



- **Preparación:**

Para empezar, remojamos la gelatina en agua fría y dejamos que se hidrate.

En una cacerola, mezclamos jarabe de glucosa o jarabe invertido, azúcar y agua.

Llevamos el jarabe a una temperatura de 100-112 grados.

Al mismo tiempo, comenzamos a batir las claras de huevo, primero a baja velocidad y luego aumentamos gradualmente a velocidad media.

Las claras deben estar bien separadas de las yemas, y el recipiente debe estar limpio y seco.

Mientras se baten las claras, el jarabe hierva.

Cuando el jarabe alcance aproximadamente 110 grados, cambiamos a alta velocidad.



Disolvemos la gelatina en el microondas en intervalos cortos de 15 segundos.

**Nota:** no hiervas la gelatina, ya que perderá sus propiedades gelificantes.

Cuando el jarabe haya alcanzado la temperatura deseada, retíralo del fuego y viértelo en las claras en un hilo fino.

Sigue batiendo a máxima velocidad; la mezcla debería aumentar aproximadamente el doble de su volumen.

Luego, agrega la gelatina en un hilo fino por el borde.



Después de añadir la gelatina, sigue batiendo durante un minuto. La masa debe ser densa y pegajosa.



Ahora, transfiere la mezcla a bolsas de repostería.

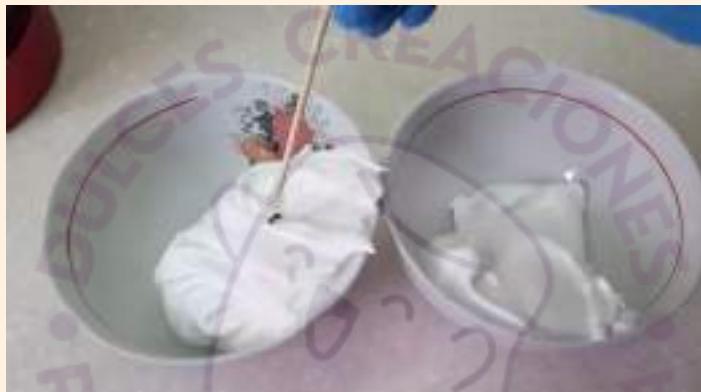
Haz un pequeño agujero en las bolsas para que sea más fácil formar los detalles pequeños.

La masa se espesa bastante rápido, así que trabaja con rapidez.



Mantén las bolsas de malvavisco calientes para que se mantengan en estado de trabajo; yo las mantuve sobre la estufa, colocando una sartén con una toalla y poniendo las bolsas allí.

Si lo deseas, puedes colorear la mezcla con colorantes en gel, pero solo un poco en la punta de un palillo; de lo contrario tu malvavisco no mantendrá la forma.



Prepara una bandeja forrada con un tapete de silicona y espolvoreala generosamente con una mezcla de azucar glass y fécula de maiz en partes iguales.



Comienza dando forma a la primera capa de cada figura, formando medias esferas de cada color: blanco para las patitas de gato, verde para las ranitas y los gusanitos y azul para los osos.

Las figuras son muy pegajosas, así que no las coloques demasiado cerca unas de otras, o podrían pegarse y estropearse.



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

Mientras tanto, trabaja en otras partes de la figura.



Continúa aplicando capa sobre capa para formar tus animalitos, recuerda dejar que cada capa seque por uno o dos minutos antes de agregar la siguiente.



Recuerda, la práctica es clave. Con el tiempo, te familiarizarás con la textura y la manipulación del malvavisco.

Y no te preocupes por los errores: son parte del aprendizaje.



Para los ojos y bocas, utiliza colorantes alimentarios, puedes ayudarte por un palillo o brocheta aplicando directamente el colorante dando forma a los ojos y boquitas.



Continúa agregando detalles como las patas del gusanito, patas y orejas del oso y los dedo en las huellas de gato



Deja que las figuras se asienten a temperatura ambiente durante aproximadamente 4-5 horas para que se endurezcan completamente.

Luego, espolvorea almidón de maíz sobre ellas y revísalas bien por todos lados para que no se peguen.



¡Así es como obtienes estas divertidas figuras!

