

Variaciones de Sabor y Color

Saborizantes:

1. Extractos:

- Puedes sustituir la vainilla por otros extractos como menta, almendra, coco, o frutas para obtener diferentes sabores.
-

2. Jugos de Frutas:

- Sustituye parte del agua por jugo de frutas (sin pulpa) para dar un sabor natural y un toque de color.

Colorantes:

1. Colorantes en Gel:

- Añade unas gotas de colorante en gel al final del batido para obtener colores vivos. Mezcla bien hasta alcanzar el tono deseado.
-

2. Polvo de Frutas:

- Usa polvo de frutas deshidratadas (como frambuesa o fresa) para añadir color y sabor natural.



Tips de Preparación y Cocción

- **Control de Temperatura:**

Utiliza siempre un termómetro de cocina para asegurar que el jarabe alcance la temperatura correcta, esencial para la textura adecuada de los marshmallows.

- **Tiempo de Batido Adecuado:**

Bate la mezcla el tiempo suficiente para que incorpore aire y se vuelva esponjosa. Este proceso también enfriá la mezcla, lo que ayuda a estabilizarla.

- **Manipulación de la Mezcla:**

La mezcla de marshmallow es pegajosa, así que asegúrate de engrasar tus utensilios y moldes, y espolvorea generosamente con azúcar glas y fécula de maíz para facilitar el manejo.

- **Secado y Textura:**

Deja reposar los marshmallows el tiempo suficiente para que se endurezcan. Esto puede variar según la humedad y temperatura ambiente, pero generalmente 4 horas es suficiente.

Con estas recetas y técnicas, tendrás una base sólida para crear deliciosos y esponjosos marshmallows que podrás personalizar con diferentes sabores y colores.

¡En el próximo capítulo, aprenderás a transformar estos marshmallows en figuras únicas y creativas!

