

Figura 6: Animalitos Altos (Técnica 2)

Si deseas hacer figuras altas sin usar la técnica de capa sobre capa, puedes ayudarte con palillos cortos (mondadientes) para dar estabilidad y forma a tu figura desde la base.

En este caso, vamos a trabajar con una receta ajustada que utiliza gelatina de alta fuerza (200 bloom), ideal para mantener la firmeza de figuras verticales y evitar que colapsen mientras se secan.

Esta receta es muy similar a la del malvavisco clásico con huevo, pero necesita esta gelatina especial para garantizar estructura y altura.

En este caso, sobre la bandeja que usarás para el armado ubica una lámina de telgopor (poliestireno) forrada en papel parafinado y sobre este, espolvorea la mezcla de fécula de maíz y azúcar glass.

De esta manera podrás enterrar en el telgopor tantos montadientes como figuras deseas realizar, recordando dar suficiente espacio entre ellos para que las figuras no se toquen.

Ingredientes:

Para el merengue:

- Claras de huevo: 70 g
- Azúcar: 60 g

Para el jarabe:

- Agua: 60 g
- Azúcar: 50 g
- Jarabe de glucosa: 20 g (puede sustituirse por jarabe inerte o miel)

Para la gelatina:

- Gelatina en polvo (20 g de fuerza 220) + Agua: 50 g

Otros:

- Vainillina (no usar azúcar de vainilla, ya que la masa se asentará)
- Almidón para espolvorear
- Aromatizante (opcional)
- Colorantes alimentarios solubles en agua, en gel o en polvo
-



- **Preparación:**

Primero, necesitamos hacer toda la preparación, ya que una vez que la masa está lista, no se puede detener.

La masa se estabiliza muy rápido, pero si haces todo correctamente, tendrás tiempo suficiente para trabajar sin prisa.

Comienza preparando la superficie de trabajo: 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.

También preparamos las bolsas para trabajar y las coloco una dentro de la otra en un vaso alto.



- **Paso a Paso:**

Para empezar, remojamos la gelatina en agua fría y dejamos que se hidrate por 20 minutos.

En una cacerola con fondo grueso, pongo el agua y azúcar para el jarabe.

El jarabe debe hervir durante 4 minutos sin revolver.

Mientras tanto, batimos las claras a alta velocidad con una pizca de ácido cítrico.

Cuando la mezcla esté en picos suaves, agregamos el azúcar poco a poco y seguimos batiendo.

Cuando las claras estén en una espuma firme y hayan duplicado su volumen, añadimos el jarabe en un flujo fino y seguimos batiendo a alta velocidad.

Si la mezcla se pone demasiado líquida, será porque el jarabe se ha añadido demasiado rápido.



Derrite la gelatina sin hervir, solo calentándola durante 30 segundos en el microondas y agréguela a la mezcla, mezclando a baja velocidad.

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

Si la mezcla está demasiado caliente, la marshmallow se volverá líquida y burbujeante.



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



Distribuyo la mezcla según los colores que estaremos usando, en este caso será verde, blanco y amarillo.

Agrego el colorante en gel poco a poco y agrego cada color en una manga pastelera

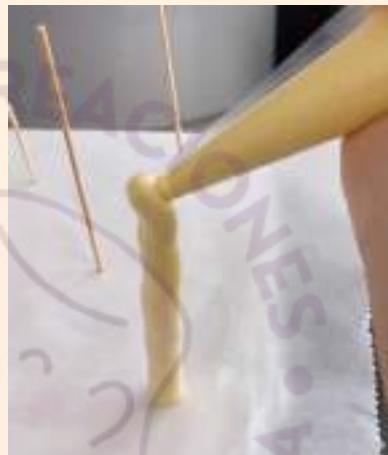


Tip: Mantén calientes las bolsas de malvavisco para que no se endurezca ni salgan grumos.

Amasa bien la mezcla dentro de la manga antes de empezar a trabajar para romper las burbujas y pequeños grumos que puedan formarse.

Perfora la punta de tu manga paselera y ubícalo en el extremo libre de uno de los palillos.

Introduce la manga hasta llegar a la base del palillo y presiona suavemente mientras levantas poco a poco tu mano. De esta manera el palillo quedará cubierto de la mezcla de malvavisco



Continúa dando forma a tu figura, en este caso estamos formando una jirafa con su largo cuello



Repite el mismo procedimiento sobre cada uno de los palillos que dispusiste sobre la lámina de telgopor



Disfruta tu bebida caliente con el toque dulce de tus jirafas de malvavisco

