

Figura 3: Animalitos Planos (2D)

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

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:

Para que el masmelo que ya tienes preparado no se endurezca mientras haces cada figura, te recomiendo mantener la preparación a una temperatura entre 50 y 60° Centígrados.

Para ello calentamos el horno a 50-60 grados, forrando una bandeja con un paño y colocamos allí las mangas pasteleras cubriendolas igualmente con el paño.

Ingredientes:

- 70 g de claras de huevo
- 60 g de azúcar
- 1/2 cdtá de ácido cítrico
- 20 g de gelatina
- 50 g de agua para la gelatina.

Para el jarabe:

- 60 g de agua
- Una pizca de vainilla
- 20 g de jarabe de glucosa
- 50 g de azúcar.



- **Preparación:**

La gelatina la remojaremos inmediatamente para que se hidrate.

Todos los ingredientes para el jarabe los unimos en una cacerola pequeña y los dejamos de lado por ahora.

Comenzamos a batir las claras, poniendo la batidora a velocidad media.

Mientras se baten, vamos a añadir el azúcar poco a poco, en tres partes iguales:

Cuando aparezca la primera espuma, añadimos una parte del azúcar y continuamos batiendo.

Agregamos la segunda parte. La masa comenzará a aumentar de volumen. Continuamos batiendo a velocidad media.

Añadimos la última parte del azúcar.

Después de añadir todo el azúcar, comenzamos a preparar el jarabe, calentando la cacerola que habíamos preparado con los ingredientes y llevándolo a 117°.

Batimos las claras hasta obtener picos firmes.

Cuando el jarabe esté listo, lo vertemos en las claras en un hilo fino, evitando tocar las paredes del recipiente y el batidor.

Después de añadir el jarabe, batimos hasta obtener una masa muy densa y espesa, lo que lleva unos 3-4 minutos. Así es como se ve.



El último paso es agregar la gelatina derretida en el microondas o en un baño maría y mezclar la masa durante aproximadamente 30-40 segundos.

La masa se volverá un poco más líquida.



Podemos proceder a teñirla.

Empiezo con un color marrón claro, mezclamos la masa y la pongo en una manga pastelera.

Para los huesos de aguacate, necesitamos un color marrón oscuro, añadiendo un poco más de color marrón.

Para el aguacate, un color verde claro, mezclando todo en un tazón.

Verde oscuro y añadiendo una gota de marrón para la cáscara del aguacate.

Ahora, para los ojos, usamos color blanco. Para las caritas de los ositos, y el resto de la masa la tiño de color rosa para las mejillas y corazones.

Obtuvimos un total de siete colores.



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

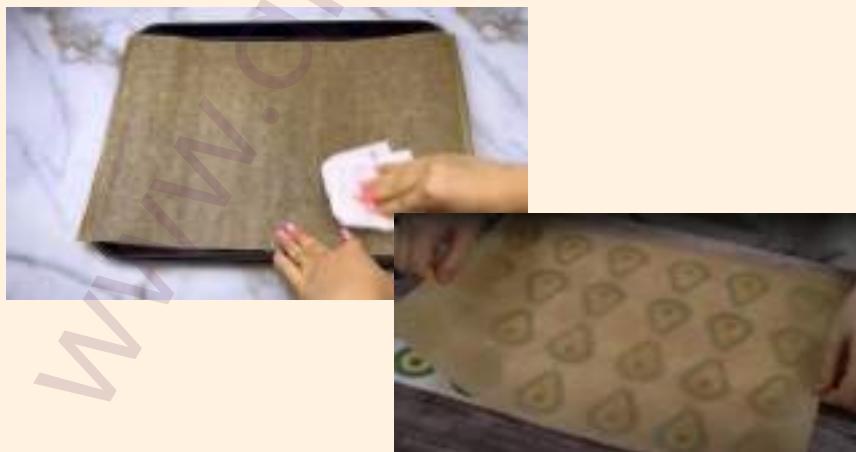
Tip: No necesitas preocuparte por saber dibujar o por tener un pulso perfecto.

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 el, 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.



Empezamos con los aguacates:

Primero, formamos la base del aguacate, llenamos el centro para darle volumen y luego corregimos la forma.

Para que los masmelos que ya hemos preparado no se endurezcan mientras hacemos un elemento, calienta el horno a 50-60 grados, forrando una bandeja con un paño y coloca allí las mangas pasteleras.

Así podrás trabajar con la mezcla por más tiempo.



Cuando todos los cuerpos de aguacate estén listos, tomamos colorante verde oscuro y delineamos todo el perímetro del aguacate con una línea bastante ancha para que se vea la cáscara.

Luego, con la mezcla teñida de marrón oscuro, dibujamos la mitad de un corazón para los huesos.

Para evitar que se mezclen, dibujamos la otra mitad del corazón después de 5-7 minutos.



Continuamos formando los osos, con el malvavisco coloreado de café.

Fíjense que, en este caso, el cuerpo se mezcló con la cabeza porque me apresuré, pero no importa, ajustaremos las patas y la cara.

Añadimos una nariz blanca en el centro de la cara y hacemos un punto con el mismo color marrón claro.

Luego, hacemos una mitad de corazón, y después de 5-7 minutos, dibujamos la segunda mitad y agregamos las patas a un lado del corazón ya estabilizado y al otro lado, para que parezca que lo están sosteniendo.



Mientras los aguacates y los osos se endurecen un poco, añadimos los detalles.

Toma colorante líquido negro y un pincel fino para delinear cada aguacate y dibujar las caras de los ositos: ojos, cejas, boca y nariz.

Luego espolvorea generosamente todas las figuras para que queden cubiertos por todos lados con la mezcla de azúcar glass y fécula de maíz con que forramos la bandeja al inicio.

Los dejamos reposar durante 4-5 horas.

Luego, con un pincel, sacudimos el exceso de almidón para que no se peguen entre sí.





Estos masmelos se pueden almacenar hasta por 10 días en un contenedor hermético o en una caja, pero a decir verdad estoy segura de desaparecerán mucho antes de eso 😊