

Figura 5:

Animalitos Altos (Técnica 1)

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

Sin embargo, para este tipo de figuras necesitaremos un ajuste importante en la fórmula:

vamos a trabajar con gelatina de alta fuerza (200 bloom), lo que nos dará la firmeza necesaria para lograr altura sin que las figuras se deformen.

⭐ Tips importantes:

- El secreto para que las figuras queden altas y esponjosas está en la combinación precisa de merengue con gelatina.
- En esta receta, una parte del azúcar se incorpora al jarabe y otra a las claras para formar el merengue.
- El azúcar que va a las claras se divide en tres partes y se agrega poco a poco mientras se bate, lo que permite una mejor disolución y agrega más aire a la mezcla.
- La gelatina de 200 bloom garantiza una estructura más firme, ideal para figuras que deben mantenerse en pie sin colapsar.

- Para lograr altura, trabaja por capas: antes de colocar la siguiente, espera unos segundos a que la anterior se estabilice (observa con cuidado el armado del gusanito).
- Las figuras son muy pegajosas, así que no las coloques demasiado cerca entre sí para evitar que se peguen y se arruinjen.
- Recuerda mantener tu malvavisco en las mangas a una temperatura constante entre 40°C y 50°C. Puedes usar el horno apagado y cubrir las mangas con un paño limpio para conservar el calor.

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: se puede espolvorear con almidón o puedes engrasarla con aceite sin olor.

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



- **Preparación:**

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.

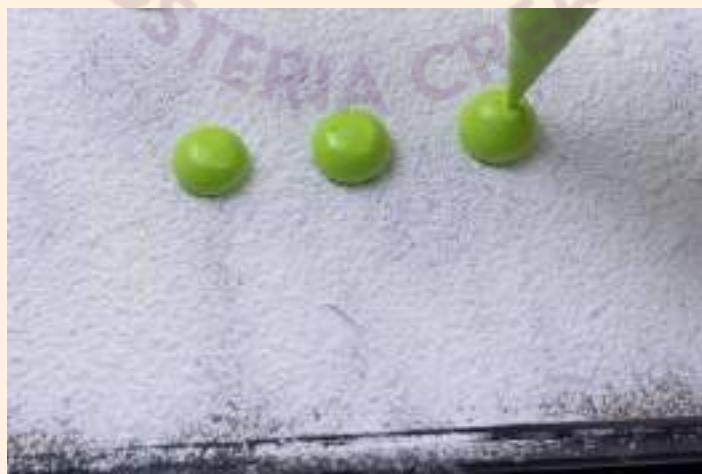
Amasa bien la mezcla dentro de la manga antes de empezar a trabajar para romper las burbujas y pequeños grumos que puedan formarse.

Sobre la bandeja que preparaste previamente, espolvorea generosamente una mezcla de azúcar glass y fécula de maíz en partes iguales.

Corta la punta de la manga pastelera, de manera que salga la mezcla en poca cantidad pero sin tener que hacer mucha presión



Comienza dando forma a la primera capa de nuestra figura: mantén la manga perpendicular a la superficie, presiona bien y si necesitas una figura alta, levanta la manga durante el proceso de vertido.



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

Tip:

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.



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



Las figuras secas deben estar listas.

Luego, decora los ojos y la boca con marcadores comestibles o pinceles con colorantes.

Puedes hacerlos con diferentes expresiones.



Después, espolvorea con almidón de maíz para que no se peguen entre sí.



Sacudo el exceso de almidón y dejo secar los marshmallows por 8 horas.



Revisa la humedad para ver si están secos. Luego, guárdalos en una bolsa o caja.

Así es como quedan estos simpáticos marshmallows.

