

Figura 2: Patitas de Gato

Partimos de la receta de malvavisco clásico con huevo, que detallamos en el capítulo anterior.

Al batir las claras de huevo, se incorpora aire en la mezcla, lo que da como resultado un malvavisco con una textura más ligera y esponjosa. Esto también facilita el uso de la manga pastelera para dar forma a nuestras figuras.

Las proteínas del huevo ayudan a que el malvavisco mantenga su forma y no se desintegre fácilmente, permitiendo así dar más volumen a nuestras figuras.

En este caso, utilizaremos un molde sobre una cama de fécula de maíz para aumentar el volumen de nuestra figura, logrando así una sencilla forma en 3D.

Para reforzar esta sensación de volumen, dejamos secar una capa de malvavisco antes de agregar los detalles con una segunda capa, en un color que complemente el diseño.

Ingredientes:

- Gelatina sin sabor: 1 paquete
- Agua: 1/2 taza para hidratar la gelatina
- Clarás de huevo: 3 (a temperatura ambiente)
- Azúcar: 1 taza
- Agua: 1/2 taza
- Glucosa: 1/4 taza
- Colorante en gel: Opcional, para personalizar los malvaviscos



- Instrucciones:

1. Preparar la Gelatina:

En un bol pequeño, hidrata la gelatina sin sabor con 1/2 taza de agua.

Deja reposar la mezcla durante 10 minutos para que la gelatina absorba el agua y se hinche.



2. Montar las Claras:

En un recipiente grande, bate las claras de huevo hasta que se formen picos firmes y la mezcla esté espumosa.

Esto asegura que tus malvaviscos tengan una textura aireada y ligera.



3. Preparar el Caramelo:

En una olla a fuego bajo, combina el azúcar, 1/2 taza de agua y la glucosa.

Cocina la mezcla lentamente hasta que adquiera un color dorado.

Mantén el fuego bajo para evitar que el caramelo se queme.



4. Calentar la Gelatina:

Mientras el caramelo se cocina, calienta la gelatina hidratada.

Puedes hacerlo a baño maría o en el microondas durante 30 segundos hasta que la gelatina se convierta en un líquido transparente.

5. Combinar Ingredientes:

Una vez que el caramelo y la gelatina estén listos, comienza a batir nuevamente las claras.

Añade lentamente el caramelo caliente a las claras batidas mientras mezclas.

Bate durante 5 minutos para que la mezcla se integre bien.



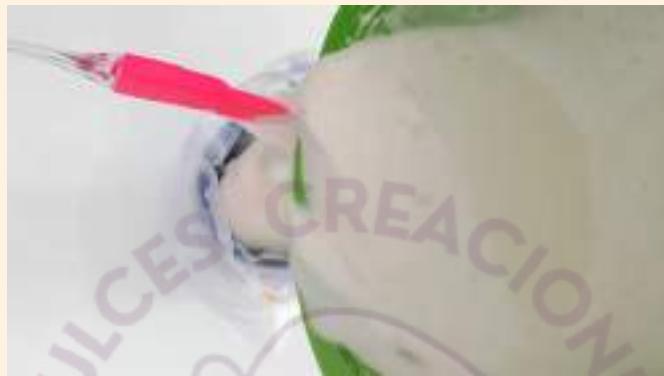
El último paso es agregar la gelatina que derretimos en el microondas o en un baño maría seguimos batiendo por 5 minutos mas.



6. Formar los Malvaviscos:

Divide la mezcla en dos partes.

Coloca una parte en una manga pastelera.



Si deseas hacer formas específicas, como patitas de gato, agrega colorante en gel a la mezcla restante para darle un color rosado.

Coloca la mezcla coloreada en otra manga pastelera.



7. Preparar Moldes:

En una charola, esparce medio kilo de maicena (fécula de maíz).

Usa una cuchara redonda para formar pequeñas esferas sobre la maicena.



Con la ayuda de la manga pastelera, ubicamos una porción de la mezcla blanca sobre cada esfera.

Después de un minuto, utiliza la mezcla coloreada para agregar detalles a los malvaviscos.



8. Secar y Limpiar:

Una vez agregados los detalles, cubre cada figura completamente con la fécula de maíz.

Deja que los malvaviscos se sequen durante 30 minutos.

Una vez secos, retíralos de la maicena y límpialos suavemente con una brocha o servilleta para eliminar el exceso de maicena.



9. Almacenamiento:

Guarda los malvaviscos en un recipiente de vidrio con tapa para mantenerlos frescos.

También puedes disfrutar de ellos de inmediato para saborear su frescura.



Consejos Adicionales:

- Si la mezcla se pone grumosa o empieza a endurecerse, caliéntala en el microondas por 10 segundos para que recupere su suavidad.
- Personaliza los malvaviscos con diferentes colores y formas según tus preferencias.