

Capítulo 3:

Recetas Básicas de Marshmallows

Receta de Marshmallows sin Huevo

Ingredientes:

- 3 sobres de gelatina sin sabor (21 g)
- 1 taza de agua fría, dividida en dos
- 2 tazas de azúcar granulada
- 1/2 taza de jarabe de maíz ligero
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar glas y fécula de maíz para espolvorear

Instrucciones:

- **Preparación de la Gelatina:**

- En el tazón de una batidora de pie, vierte 1/2 taza de agua fría y espolvorea la gelatina por encima. Deja reposar para que la gelatina se hidrate y se ablande.



- **Cocción del Jarabe:**

- En una cacerola mediana, combina el azúcar, el jarabe de maíz, la sal y la otra 1/2 taza de agua. Cocina a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva.
- Deja de revolver y deja que la mezcla hierva. Usa un termómetro de cocina para monitorear la temperatura, que debe alcanzar los 240°F (115°C).



- **Mezclado:**

- Una vez que el jarabe alcance la temperatura adecuada, retíralo del fuego
- Calienta la gelatina previamente hidratada, en el microondas en incrementos de 10 seg o a baño maría hasta que esté líquida nuevamente.
- Con la batidora funcionando a baja velocidad, vierte cuidadosamente el jarabe caliente en el tazón con la gelatina hidratada.



- Incrementa gradualmente la velocidad de la batidora hasta alta.
- Bate durante unos 10-15 minutos, o hasta que la mezcla esté blanca, esponjosa y haya triplicado su volumen. Añade el extracto de vainilla y mezcla bien.



- **Vertido y Enfriado:**

- Espolvorea una mezcla de azúcar glas y fécula de maíz sobre un molde rectangular (9x13 pulgadas) ligeramente engrasado.
- Vierte la mezcla de marshmallow en el molde y esparce uniformemente con una espátula de silicona. Espolvorea más azúcar glas y fécula de maíz por encima.
- Deja reposar a temperatura ambiente durante al menos 4 horas, o hasta que esté completamente firme.



- **Corte y Almacenamiento:**

- Voltea el molde sobre una superficie limpia y retira el bloque de marshmallow.
- Usa un cuchillo afilado o cortadores de galletas para cortar en formas deseadas, espolvoreando más azúcar glas y fécula de maíz según sea necesario para evitar que se peguen.
- Guarda los marshmallows en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

