

Capítulo 2:

Ingredientes y Utensilios Necesarios



Ingredientes Básicos y su Función

Para crear figuras de marshmallow irresistibles, es fundamental entender los ingredientes básicos y su papel en la receta.

Aquí te presentamos una lista de los ingredientes esenciales y su función:

Claras de Huevo:

- El huevo aporta proteínas que ayudan a estabilizar la espuma y mejorar la consistencia del malvavisco. 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.
- Tip: Puedes hacer tus malvaviscos usando sólo gelatina o agar-agar si deseas una receta vegana.

Gelatina:

- Función: Actúa como el agente estabilizador y espesante principal, proporcionando la textura esponjosa característica de los marshmallows.
- Tip: Utiliza gelatina sin sabor para evitar alterar el sabor de tus marshmallows.

Azúcar:

- Función: Endulza los marshmallows y contribuye a su estructura.
- Tip: Usa azúcar granulada de alta calidad para obtener mejores resultados.

Jarabe de Maíz (o Glucosa):

- Función: Evita la cristalización del azúcar, ayudando a mantener una textura suave y homogénea.
- Tip: Si no tienes jarabe de maíz, puedes usar jarabe de glucosa o miel como sustituto.

Extracto de Vainilla (u otros sabores):

- Función: Añade sabor a los marshmallows.
- Tip: Experimenta con otros extractos como menta, almendra o frutas para variar el sabor.

Agua:

- Función: Hidrata la gelatina y disuelve el azúcar, creando la base líquida para los marshmallows.
- Tip: Usa agua filtrada para evitar cualquier impureza que pueda afectar el sabor.

Sal:

- Función: Realza el sabor de los marshmallows.
- Tip: Una pizca de sal es suficiente para equilibrar la dulzura.

Colorantes Alimentarios:

- Función: Añaden color a los marshmallows, haciéndolos más atractivos y personalizados.
- Tip: Usa colorantes en gel para obtener colores vibrantes sin alterar la consistencia.

Equipamiento Básico y Especializado

Además de los ingredientes, contar con el equipamiento adecuado es crucial para lograr el éxito en la creación de figuras de marshmallow.

Aquí te presentamos una lista de herramientas esenciales y especializadas:

Batidora de Pie (o de Mano):

- Función: Bate la mezcla de marshmallow hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Tip: Una batidora de pie es más conveniente para grandes cantidades, pero una batidora de mano también puede funcionar bien.

Termómetro de Cocina:

- Función: Mide la temperatura del jarabe de azúcar, asegurando que alcance la temperatura adecuada para crear marshmallows perfectos.
- Tip: Un termómetro digital es más preciso y fácil de usar.

Moldes de Silicona:

- Función: Opcionales, puedes usarlos para formar figuras de marshmallow en diferentes formas y tamaños.
- Tip: Usa moldes de silicona flexibles para facilitar el desmoldado.

Cortadores de Galletas:

- Función: Corta los marshmallows en formas específicas.
- Tip: Escoge cortadores con bordes suaves para evitar que se adhieran a la mezcla.

Espátula de Silicona:

- Función: Mezcla y esparce la mezcla de marshmallow uniformemente en los moldes.
- Tip: Las espátulas de silicona son flexibles y resistentes al calor, ideales para trabajar con marshmallows.

Manga Pastelera y Boquillas:

- Función: Para dar forma a las figuras modeladas, también se usan para decorar y dar detalles.
- Tip: Usa diferentes boquillas para crear diversos efectos y detalles.

Tijeras de Cocina:

- Función: Corta los marshmallows en tamaños específicos.
- Tip: Rocía las tijeras con spray antiadherente para evitar que se peguen.

Almacenamiento y Conservación de Marshmallows:

- Función: Mantener los marshmallows frescos y en buenas condiciones.
- Tip: Guarda los marshmallows en un recipiente hermético a temperatura ambiente para evitar que se sequen.