

# Figura 1:

## Piruletas de Malvavisco

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

Prepararemos tres tandas de la receta, una tanda por cada color: rosa, azul celeste y amarillo suave.

A continuación te incluyo la lista de ingredientes ya dividida por tanda:

### **Ingredientes:**

Para la gelatina:

- Dos cucharadas de gelatina en polvo sin sabor
- 3/4 taza (180 ml) de agua fría

Para el Malvavisco:

- 1 taza (225 gramos) de azúcar
- 3/4 taza (180 ml) de jarabe de maíz ligero o glucosa líquida, dividida
- 1/3 taza (80 ml) de agua
- Una cucharadita de pasta de vainilla
- Colorante alimentario, del color deseado
- Unos palillos de dientes

Para la Cobertura

- 2 3/4 tazas (300 gramos) de azúcar en polvo, tamizada
- 3/4 taza (100 gramos) de maicena, tamizada

## Instrucciones:

### Preparación:

- Cuando se trata de estos malvaviscos, la preparación es clave.
- ¡Necesitas tener orden y preparar todo antes de comenzar a hacerlos, y trabajar rápido!
- Debido a que el malvavisco se endurece tan rápido, la manga pastelera debe estar lista, la mesa donde colocarás el malvavisco debe estar limpia y espolvoreada con una capa de azúcar y fécula de maíz, y cuando coloques la manga pastelera, debes hacerlo lo más rápido posible.

- **Preparar la Manga Pastelera:**

- preparamos una manga pastelera con boquilla redonda ancha de 15mm de diámetro o en su defecto, cortamos la punta de la manga de manera que quede la abertura 1.5 cm aprox y la reservamos por ahora..



- **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.



- **Preparación de la Superficie:**

- Sobre la encimera de la cocina o usando una mesa grande, coloca un tapete de silicona grande y espolvorea generosamente el tapete de silicona con la mitad de la mezcla de azúcar impalpable y fécula de maíz.
- Reserva la otra parte de la mezcla para espolvorear sobre el malvavisco a medida que lo preparas.
- Si no tienes un tapete de silicona, simplemente usa papel pergamino o papel encerado.



- **Cocción del Jarabe:**

- En una cacerola mediana, combina el azúcar,  $\frac{1}{3}$  taza de agua y el jarabe de maíz..
- Cocina a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva.
- 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 hasta disolver nuevamente.
- Mezcla la gelatina líquida en el jarabe



- **Mezclado:**

- Con la batidora funcionando a baja velocidad, vierte cuidadosamente el jarabe caliente en el tazón con la gelatina hidratada.



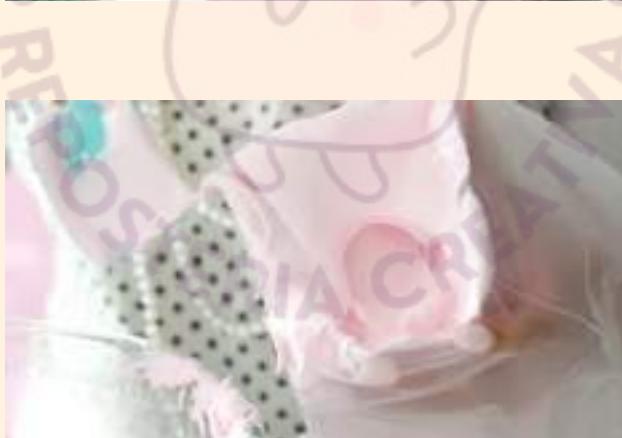
- Añade el extracto de vainilla y una o dos gotas del colorante rosa, amarillo o azul celeste según la tanda que estés preparando.



- 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.

- **Mangueado:**

- Detenga la batidora y coloque rápidamente la mezcla de malvaviscos en una de las mangas pasteleras preparadas previamente.
- 





- Coloque lo más rápido posible porciones largas de masa de malvavisco sobre la silicona preparada.
- Haz dos tandas más con distintos colores y repite lo mismo.
- Espolvorea la parte superior con un poco más de cobertura de fécula de maíz y azúcar entre tandas.



- Espolvorea un poco más los malvaviscos y déjalos secar hasta que estén firmes, aproximadamente 30 minutos.
- Cubre tus hermosas manos con una capa de azúcar de malvavisco y enrulla una cuerda de cada color de un lado a otro en la mezcla, de modo que queden completamente cubiertas y no se peguen más a tus dedos.



- Coloque los tres colores de cuerdas uno al lado del otro y ensarte los tres con un palillo.



- Gire las cuerdas juntas y ensarte el otro extremo con otro palillo.



- Estas cuerdas de malvaviscos no mantendrán su forma tan rápidamente
- Entonces, es mejor dejar los malvaviscos en la mesa para que se sequen durante unas horas y cubrirlos ligeramente con un paño de cocina, para que no se sequen y dejarlos secar una hora sin el paño de cocina.
- Retire el resto de la capa de azúcar de los malvaviscos, retire los palillos y con una tijera corte los extremos, y tendrá unas hermosas cuerdas de malvaviscos para disfrutar!



- Si quieres hacer paletas de malvavisco, simplemente enróllalas y pon un palito de madera en el centro para mantenerlas en su lugar, y déjalas secar durante una hora sin tapar a temperatura ambiente, para que se vuelvan más firmes/estables cuando las levantes.





¡Felicitaciones! Ya tienes tu primera Figura hecha de Masmelos, conoces la receta perfecta y aprendiste a manejar la manga para darle a tu crema de malvasicos la forma que deseas

De ahora en adelante ¡El cielo es el límite!