



CREA MARSHMALLOWS MODELADOS Y
EMPRENDE DESDE CASA

TABLA DE CONTENIDOS

¿QUÉ SON LOS MARSHMALLOWS?

UTENSILIOS

INGREDIENTES

HACIENDO EL TAPETE DE ALMIDÓN

INTRODUCCIÓN A LAS RECETAS

RECETA CON CLARA DE HUEVO

RECETA SIN CLARA DE HUEVO

COLOR PARA EL MARSHMALLOW

DIFERENTES TIPOS DE FIGURAS PARA EL MARSHMALLOW

EMPAQUE Y CONSERVACIÓN

¿COMO HACER ENVIOS?

ESTABLECE TUS PRECIOS

BONOS: RECETA MARSMALLOW DE CORTE Y SUSPIROS

¿QUÉ SON LOS MARSHMALLOWS?

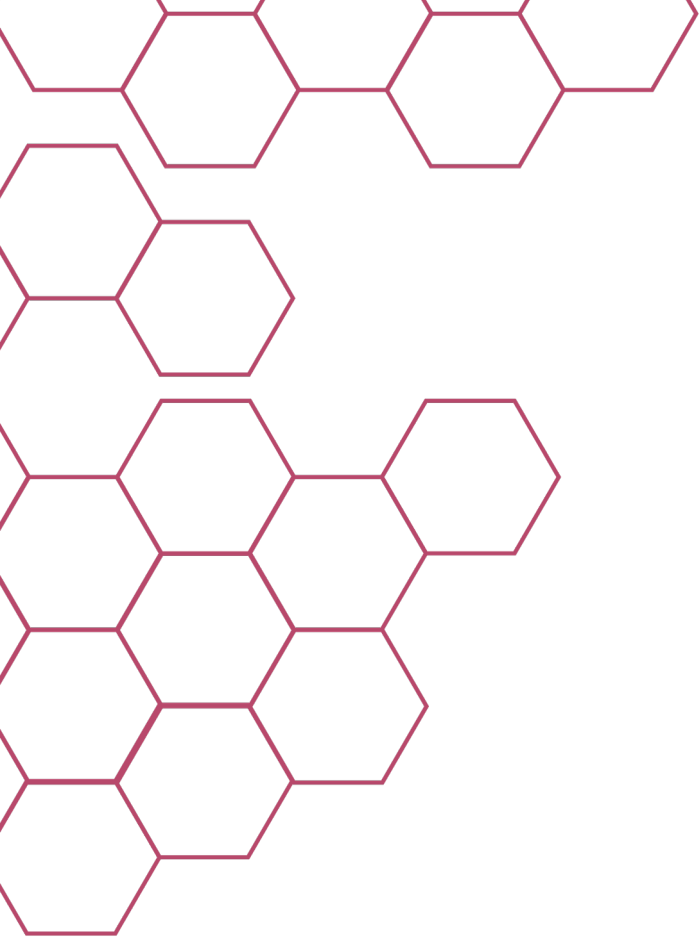
Los malvaviscos son dulces que se parecen a un bizcocho. Son suaves, elásticas y con sabor suave. También tienen malvaviscos cremosos que podemos utilizar como relleno, como complementos en helado o incluso para cubrir pasteles y cupcakes.

Originalmente los malvaviscos se utilizaban como medicina. Fueron utilizados como jarabe o ungüento elaborado a partir de la raíz de una planta conocida como Marsh Mallow (Althaea officinalis) en inglés, White Malva en portugués o Malvavisco en español. En ese almíbar comenzaron a incluir claras y azúcar y batieron para airear. Y dio origen a lo que hoy ¡los conocemos como malvaviscos!

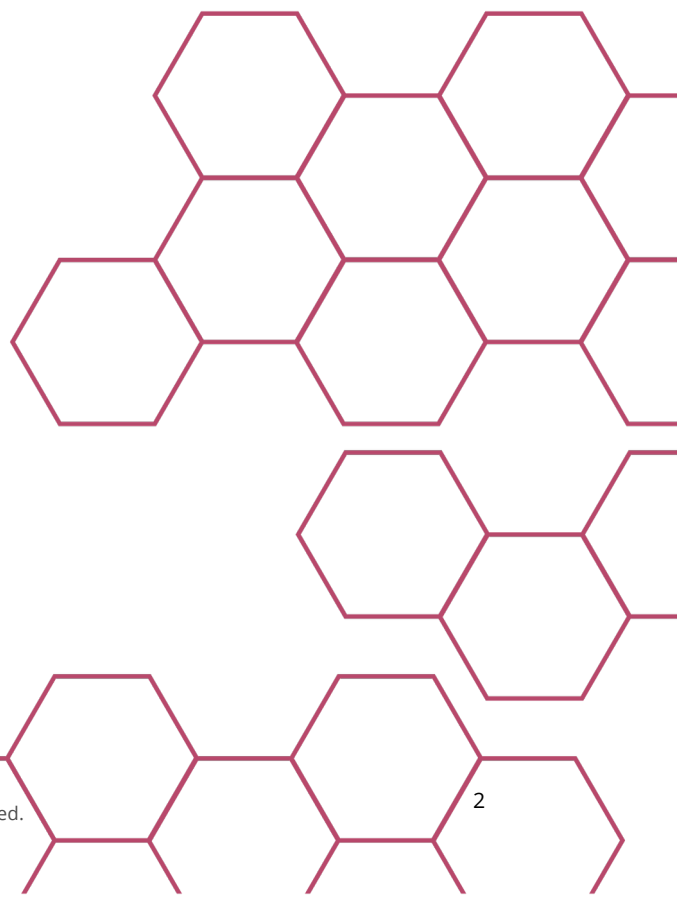
Los estadounidenses suelen preparar malvaviscos sin clara de huevo. Añadiendo glucosa
Con maíz y gelatina ya tienes un malvavisco americano. Los países eslavos, como Rusia, Ucrania y Polonia elaboran sus malvaviscos con clara de huevo o albúmina.
Con ambas recetas pudimos hacer malvaviscos con varias formas,
Sin embargo, las personas que empezaron a modelar este dulce fueron pasteleros rusos.
En este libro electrónico te mostraré ambas recetas y tú elegirás cuál prefieres adaptarse mejor.

La primera lección es: “¡no te rindas!” y la segunda: “la práctica conduce a la perfección”.

¿Empezamos?



UTENSILIOS



Para hacer malvaviscos, algunos materiales son sumamente importantes, como Por ejemplo, un termómetro culinario y una báscula. Estos 2 instrumentos garantizan que tu receta siempre será la misma cada vez que lo hagas. Para que consigamos siempre el mismo resultado siempre necesitamos usar el mismo método y siempre el mismo cantidades y temperaturas. Tener los utensilios correctos asegurarán que alcances la excelencia en tu producto final.

GRAMERA

La gramera es una herramienta para pesar pequeñas cantidades de productos con mayor exactitud que una pesa normal, especialmente polvos en cantidades inferiores a 10 gramos. Se utiliza igual que una pesa normal, posicionando un recipiente sobre ella y presionando "tare" para llevarla a cero antes de pesar el ingrediente necesario.



TERMÓMETRO

Llevar control de las temperaturas es esencial en pastelería, por lo que es recomendable tener un termómetro a mano.



MEZQUINO / ESPÁTULA / MISERABLELLE

El mezquino es una herramienta que se utiliza para recolectar mezclas de un recipiente. Ideales para trabajar los marshmallows. Los mezquinos de silicona son preferibles porque no se derriten al ser utilizados en la cocina, y son considerados indispensables en la cocina.



MANGAS PASTELERAS Y BOQUILLAS

vamos a dar forma a nuestras figuras con las masas y las boquillas



TAMIZ / COLADOR FINO

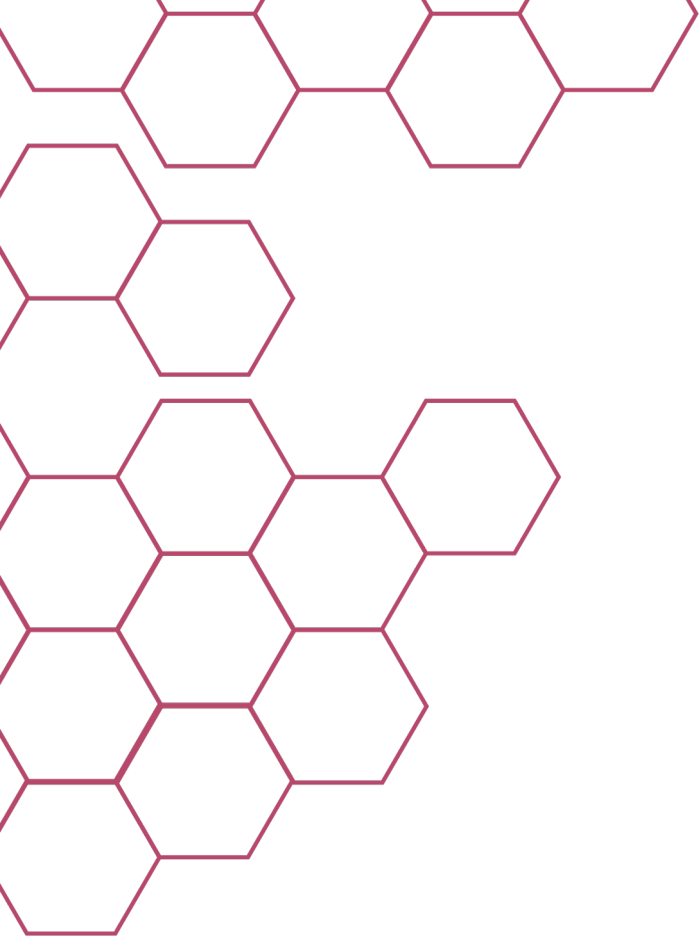
vamos a dar forma a nuestras figuras con las masas y las boquillas



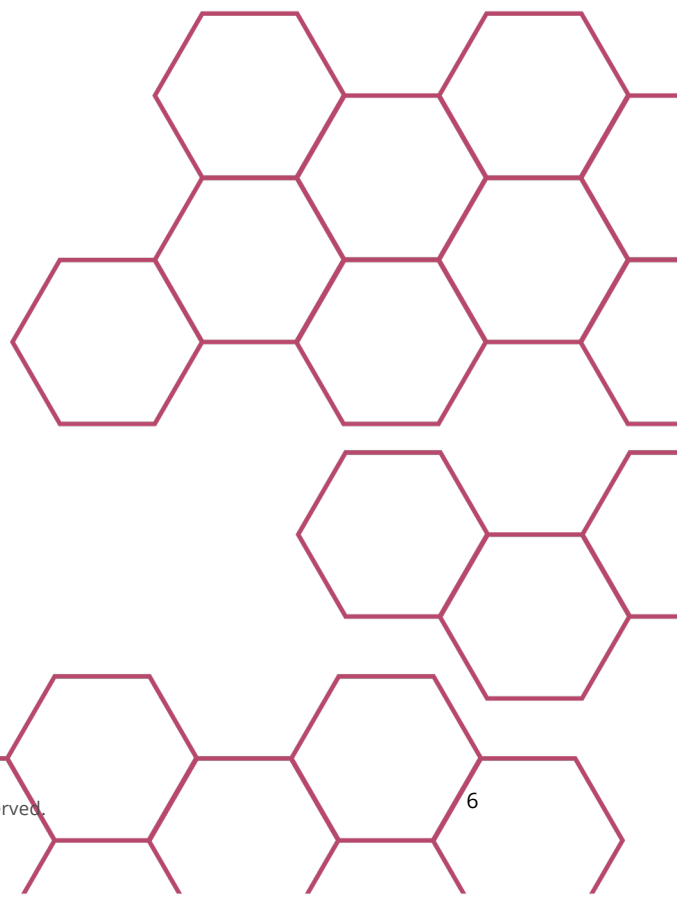
PAPEL MANTEQUILLA / PAPEL CERESINADO / PAPEL DE HORNEO

El papel mantequilla es un papel antiadherente recubierto de cera que es resistente a la humedad y tiene muchos usos en la cocina, incluyendo el horneado, separación de alimentos y envoltorio.





INGREDIENTES



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.



GELATINA SIN SABOR

Actúa como el agente estabilizador y espesante principal, proporcionando la textura esponjosa característica de las marshmallows.



AZÚCAR

Endulza los marshmallows y contribuye a su estructura. Usa azúcar refinada de calidad para mejores resultados.



GLUCOSA O JARABE DE MAIZ

Evita la cristalización del azúcar, ayudando a mantener una textura suave y homogénea. Puedes usar miel como sustituto, pero te recomendamos usar la receta tal cual.



EXTRACTO DE VAINILLA

Añade sabor a los marshmallows. Puedes experimentar con otros extractos.



AGUA

Hidrata la gelatina y disuelve el azúcar creando la base líquida para los marshmallows. Usa agua filtrada para evitar cualquier impureza



SAL

Realiza el sabor de los marshmallows. Una pizca de sal es suficiente para equilibrar la dulzura



COLORANTES ALIMENTARIOS

Añaden color a los marshmallows haciéndolos más atractivos y personalizados. Usa colorantes en el gel para obtener colores vibrantes sin alterar la consistencia.



CÓMO HACER EL TAPETE DE ALMIDÓN DE MAIZ



Se usa para darles forma a los malvaviscos en la parte superior para que no se peguen a la superficie.

Dejar el almidón recto es solo para que se quede el fondo de los malvaviscos liso. Si no mantienes el almidón recto, la parte inferior del malvavisco quedará arrugada. No interfiere en nada, es solo para un mejor acabado.

Puedes montar tu tapete de almidón en encimeras, encima de papel pergamino. También prefiero hacer el tapete con almidón encima de los moldes para que sea más fácil transportar los malvaviscos si necesitas cambiarlos de lugar. No olvides que si lo haces directamente sobre un banco o mesa necesitarán permanecer allí secando durante al menos 6 horas. Por lo tanto, dé preferencia a las formas o a un lugar donde no es necesario usarlo durante unas horas.

IMPORTANTE

Prepare siempre la estera de almidón antes de comenzar la receta de malvaviscos. Los malvaviscos deben trabajarse calientes y si permanecen en las bolsas por mucho tiempo esperando a que se preparen otras etapas, existe el riesgo de que se sequen dentro de las mangas pasteleras y podrías perder toda la receta.

Cómo preparar el tapete:

Usando un colador, espolvorea maicena por toda la superficie donde se dará forma a los malvaviscos. Con ayuda de plástico o incluso un trozo de papel mantequilla alisar toda la superficie del almidón. Listo. Ahora podemos empezar a modelar.

ESPOLVOREAR

ALISAR

LISTO





RECETAS



INTRODUCCIÓN

Antes de hacer cualquiera de las recetas de malvaviscos debes tener en cuenta que trabajar con el malvavisco SIEMPRE tibio.

No pueden enfriarse antes de modelarlos.

Para que nos lo pasemos bien dándoles forma a nuestros malvaviscos,
Necesitamos crear un invernadero.

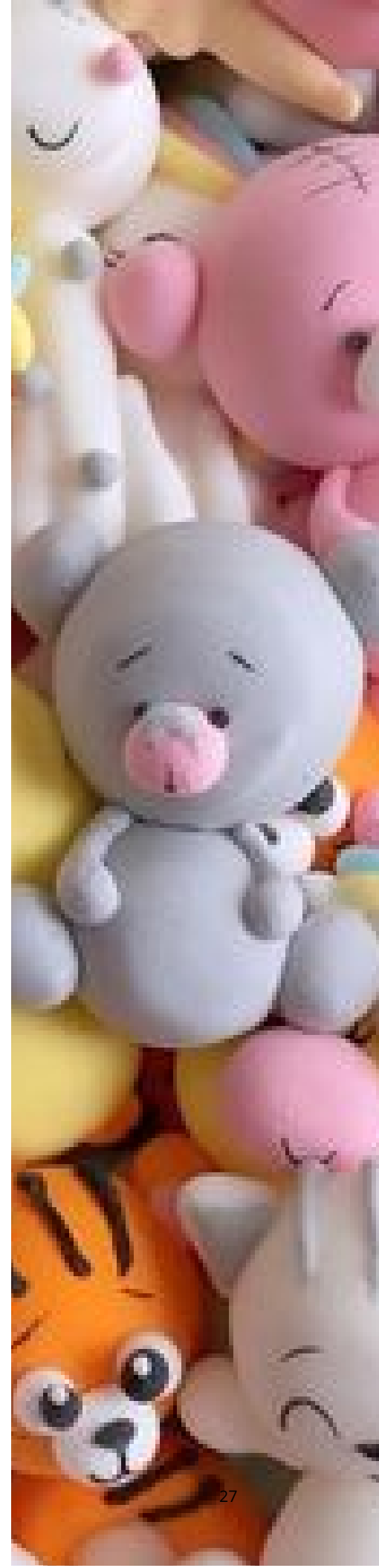
¿Cómo haremos esto? ¡Simple! Coloque una bolsa de gel (una de estas que compramos en la farmacia, que se puede usar frío o caliente) en agua hirviendo y dejarlo calentar durante unos 10 minutos.

Deja la bolsa en el agua hirviendo mientras preparas la receta. Cuando la receta está en la última etapa de batido para llegar al punto, retira la bolsa del agua caliente y colóquelo en un molde para pasteles. Coloque una toalla sobre la bolsa de agua caliente doblada por la mitad.

En medio de la toalla colocaremos todas las mangas pasteleras con los malvaviscos y lo dejaremos tapado con la toalla. De esta manera, en medio de la toalla, conseguiremos mantener la temperatura en torno a los 40°. C y nuestros malvaviscos continuarán moldeables hasta terminar de darle forma.

No lo sobrecalientes o el malvavisco podría desmoronarse. Es para mantener CALIENTE!! No es asar, hervir, etc.

Si prefieres puedes calienta tu horno a 50-60 Grados y forra una bandeja con un paño y pon allí las mangas.



FLUFFY

FLUFFY



FLUFFY

¡A REALIZAR LOS MARSHMALLOWS
MAS SUAVES, ESPONJOSOS Y
DELICIOSOS!

RECETA CON CLARA DE HUEVO

Ingredientes	Cantidad en gramos
PARA EL ALMÍBAR	
Agua	60
Azúcar	50
Glucosa	20
PARA LA BATIDORA	
Gelatina sin sabor hidratada en 50 g de Agua	20
Agua	50
Claros de Huevo	70
Azúcar	60
Esencia de Vainilla 1 cuacharada	
Almidón de maíz para el tapete y para espolvorear/ 1Kg	

- 1

El primer paso es poner los 20g de gelatina en 50g de agua para hidratar
- 2

Agrega todos los ingredientes para el almíbar de azúcar a la olla.
- 3

Poner las claras de huevo, azúcar y vainilla en la batidora. Empieza a batir las claras a velocidad media. Al mismo tiempo toma el almíbar de azúcar a hervir a fuego alto.
- 4

Cuando el almíbar alcance los 110 °C, reducir la velocidad de batidora y verter el almíbar poco a poco en forma de hilo, siempre batiendo.
- 5

Aumente la velocidad de la batidora. Disolver la gelatina en el microondas (tener mucho cuidado que no hierva. Colocar por 15 segundos y si es necesario agregue otros 10 segundos).
- 6

Vierte la gelatina a la batidora y bate hasta que alcance el punto (alrededor 2 minutos a alta velocidad) Recordando que cuanto más bate, más se enfría y se vuelve más consistente
- 7

Colóquela inmediatamente en mangas pasteleras y colóquelas en el invernadero que creamos con la bolsa de agua caliente.



RECETA SIN CLARA DE HUEVO

Ingredientes	Cantidad en gramos
PARA EL ALMÍBAR	
Agua	115
Azúcar	180
Glucosa	85
Sal Una pizca	
PARA LA BATIDORA	
Gelatina sin sabor hidratada en 125 g de Agua	18
Agua	125
Glucosa	85
Esencia de Vainilla 1 cuacharada	
Almidón de maíz para el tapete y para espolvorear/ 1Kg	

- 1 Poner los 18g de gelatina en los 125g de agua para hidratar.
- 2 Agrega todos los ingredientes para el almíbar de azúcar a la olla.
- 3 Poner la glucosa y vainilla en la batidora y empezar a velocidad media. Y al mismo tiempo llevar a ebullición el almíbar a fuego alto.
- 4 Cuando el almíbar alcanza los 120°. C, vierte el almíbar caliente en el bol de la batidora junto con la glucosa y la vainilla.
- 5 Disolver la gelatina en el microondas (tener mucho cuidado que no hierva) . Colocar por 15 segundos y si falta añadir otros 10 segundos), poner la gelatina disuelta y tibia en el bol de la batidora junto con glucosa, vainilla y el almíbar de azúcar.
- 6 Empezar a batir a velocidad alta y batir hasta llegar al punto deseado. Recordando que cuanto más bate, más se enfría y se vuelve consistente.
- 7 Batir durante unos 5 minutos para marshmallows modelados y de corte.
- 8 Colóquela inmediatamente en mangas pasteleras y colóquelas en el invernadero que creamos con la bolsa de agua caliente.

COLOREANDO EL MALVAVISCO

Para colorear utilizaremos gel blando o tinte en gel líquido. No utilice líquidos o polvo. El colorante muy líquido puede decolorar el malvavisco además de cambiar su textura y el polvo no se mezclan uniformemente y puede empañar tu trabajo.

Los malvaviscos son coloridos dentro de las mangas pasteleras. cuando terminaste receta, la separé en mangas pasteleras y las metí al "horno" con la bolsa caliente, ¿verdad? Ahora toma una de las bolsas del invernadero y añade unas gotas de tinte hasta conseguir el color deseado. Sostenga la boca de la bolsa con una mano, y con el dedo índice de la otra mano empujar la punta de la bolsa en el interior y mezcle bien el color con el malvavisco. Abra la boca de la bolsa y observe si llegó en el color deseado. Si no, agrega más tinte y repite el proceso.

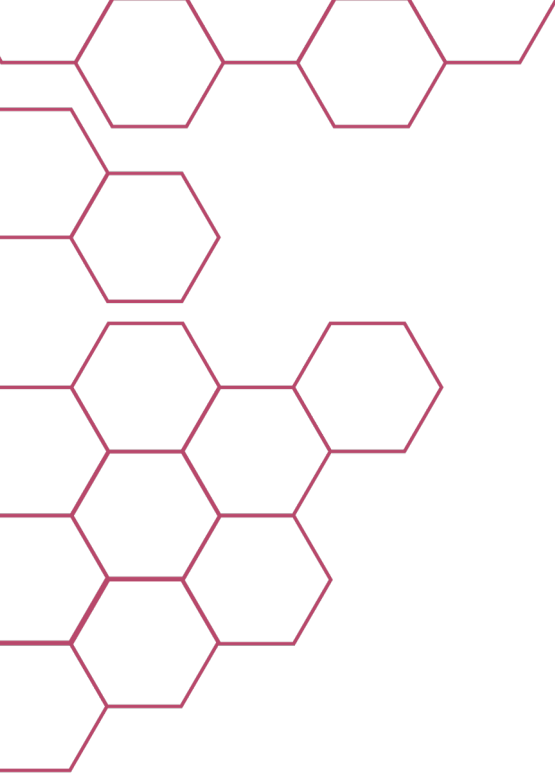
Esta es una forma de hacerlo recomendada para que la mezcla no enfríe tanto como si la vertiéramos en un bowl para aplicar el color.

Tenga cuidado al utilizar tintes oscuros como el rojo y el negro. Después de unos 15 minutos se vuelven más oscuros. Haz primero los colores más atrevidos para darles tiempo de alcanzar su tono correcto. Deja siempre un tono más claro para no excederte con la cantidad de tinte.

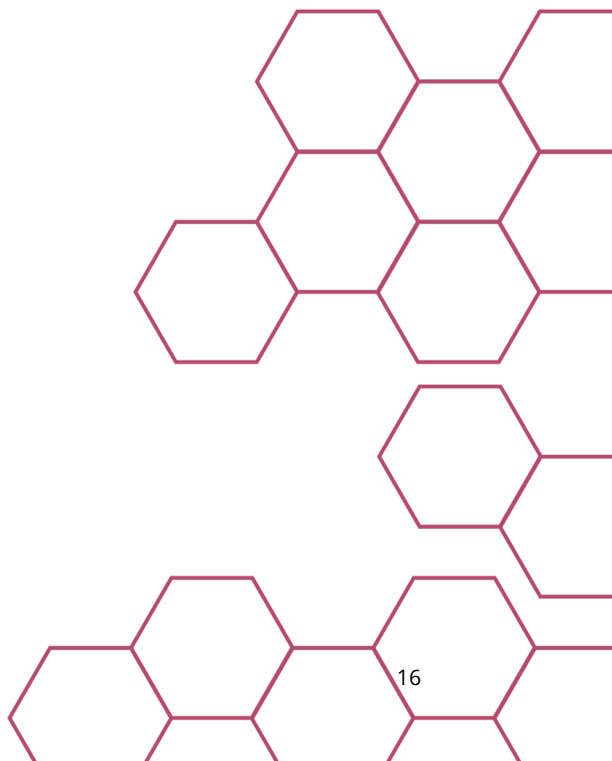
Si es posible, ata la parte superior de la manga pastelera para evitar que la mezcla de malvaviscos se derrame.

Devuelve siempre la manga pastelera con las masas de malvavisco al "horno". De vez en cuando masajea las bolsas para homogeneizarlas y evitar que se sequen prematuramente.





TIPOS DE FIGURAS



FIGURAS EN PLANOS EN 2D

Partimos de la Receta anterior. Para hacer estas figuras debes tener en cuenta:

Ten todo listo antes de empezar

1. Al hacer figuras con varios colores empezamos por el color de fondo y para aplicar otro debemos esperar unos minutos que se forme una "película Fina" sobre lo que acabamos de hacer, si no se nos juntará todo, los minutos depende de tu mezcla pueden ser entre los 5 min.
2. Se trabaja de forma lineal, es decir si vas a hacer un Aguacate por ejemplo primero haces todas las partes verdes, luego que se forme esta película sigues con el otro color marrón y haces lo mismo lo aplicas a todos los hechos anteriormente. Para el ejemplo de la imagen el orden sería, armar todos los ositos con el color azul y gris, luego el hocico con el blanco a todos, después los que tienen corbatín y por último las terminaciones de ojos y líneas
3. No necesitas ser experto en dibujo, practica el movimiento y presión de la manga pastelera y deja volar tu imaginación.
4. Dejarlos reposar por unas 4-6 horas. Los detalles realízalos con colorante negro y el pincel fino luego de estas horas.
5. Dejarlos reposar por unas 4-6 horas.
6. Espolvorea por encima de tus marshmallows una cantidad generosa de almidón de maíz.
7. Luego con el pincel suave retira el exceso de almidón y listos para empacarlos.



FIGURAS EN CAPAS 3D

Partimos de la Receta anterior. Para hacer estas figuras debes tener en cuenta:

Ten todo listo antes de empezar y tener en cuenta recomendaciones anteriores, en este caso varía:

1. Para que queden esponjosos y con mucho volumen el secreto está en la mezcla de merengue con gelatina.
2. Se trabaja en capas en la parte superior, igual espera un poco para que el malvavisco se estabilice antes de agregar otra capa.
3. Para los detalles pequeños, haz un corte pequeño en la manga
4. Las figuras son bastante pegajosas mide la distancia si tu malvavisco es grande y no se pegue junto a otro.
5. Espolvorea por encima de tus marshmallows una cantidad generosa de almidón de maíz para dejarlos reposar por unas 4-6 horas.
6. Luego con el pincel suave retira el exceso de almidón y listos para empacarlos.



FIGURAS ALTAS CON PALILLO

Partimos de la Receta anterior. Para hacer estas figuras debes tener en cuenta:

Ten todo listo antes de empezar

1. Para realizarlo de esta manera debes primero hacer una base con malvavisco y luego poner el palillo
2. Sigues tu figura común y corriente sobre esta base, es una forma diferente de presentar tus marshmallows y hacerlos un poco más grande.
3. Dejarlos reposar por unas 4-6 horas. Los detalles realizalos con colorante negro y el pincel fino luego de estas horas.
4. Dejarlos reposar por unas 4-6 horas.
5. Espolvorea por encima de tus marshmallows una cantidad generosa de almidón de maíz.
6. Luego con el pincel suave retira el exceso de almidón y listos para empacarlos.



EMPAQUE Y CONSERVACIÓN

En el universo de la repostería creativa, el empaque y la presentación de tus figuras de marshmallow juegan un papel crucial en la percepción de la calidad de tu producto.

Un empaque adecuado no solo mantiene la frescura y la textura de los malvaviscos si no que también asegura que lleguen a tus clientes en perfectas condiciones.

Además, una presentación atractiva en redes sociales puede captar la atención de los compradores potenciales y destacar tu marca en un mercado competitivo.

Un buen empaque protege tus creaciones y prolonga su vida útil y una presentación cuidada resalta el valor y la creatividad de tu trabajo.

Los Marshmallows Lucen mucho en empaques transparentes, ¡Son demasiado lindos! Te dejo algunas ideas:



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Para asegurar la calidad y frescura de tus marshmallows sigue estos métodos de conservación y almacenamiento:

Lugar Fresco y Seco:

- Evita la exposición directa al Sol: Guarda tus malvaviscos en un lugar fresco y seco para prevenir que se derritan o se humedezcan y se peguen.
- Controla la temperatura: Mantén una temperatura para evitar alteraciones en la textura y sabor.
- El tiempo de su conservación sin refrigerar es de hasta 3 días en un ambiente seco.
- Invertir en un empaque hermético, que evite la exposición directa a la luz solar te ayudará a mantener tu producto en óptimas condiciones para tus clientes.

Conservación en el Refrigerador/Congelador

- Uso de contenedores herméticos para evitar que los marshmallows absorban olores o se sequen.
- Puedes conservar tus marshmallows en el congelador. En este caso envuelve bien el producto, usando papel aluminio, toallas de papel o una bolsa de congelación para evitar que se quemen por el frío.
- Tiempo de conservación: Los marshmallows se pueden almacenar en el refrigerador por hasta una semana y hasta 3 meses en el congelador.
- Asegúrate de verificar su frescura antes de usar.

ESTRATEGIAS DE ENVIO SEGURO

Un buen empaque es crucial para asegurar que tu producto llegue en perfectas condiciones. Aquí te damos algunas estrategias para un envío seguro y eficiente:

Preparación del Paquete:

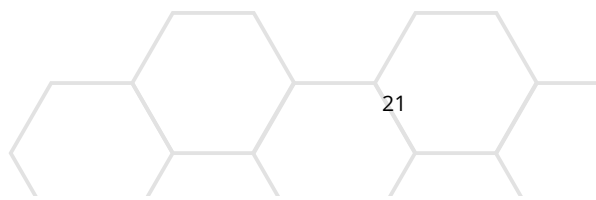
- Protección adicional: Usa material acolchonado como papel burbuja para proteger las figuras durante el tránsito.
- Etiquetas claras: Incluye etiquetas de "Fragil" y "Mantener en un lugar fresco y seco" para alertar a los de transporte.

Selección del Servicio de Envío:

- Elegir un servicio confiable: Opta por servicios de mensajería que ofrezcan seguimiento y opciones de seguro para envíos frágiles.
- Planificación del Tiempo de Envío: Envía paquetes lo antes posible para reducir el tiempo en tránsito y mantener la frescura.

Seguimiento y Atención al Cliente:

- Proporciona Información de Seguimiento: Ofrece a tus clientes información de seguimiento para que puedan monitorear el estado de su pedido.
- Atención post-venta: Asegúrate de estar disponible para resolver cualquier duda relacionado con el envío y la recepción.



ESTRATEGIAS DE PRECIO

Como establecer Precios Competitivos:

El primer paso para establecer precios competitivos en el negocio de las figuras de marshmallow es conocer tus costos de producción.

Esto incluye el costo de los ingredientes, materiales, empaques, tiempo de trabajo y cualquier otro gasto relacionado.

Una vez que tengas claro cuánto te cuesta producir cada figura, es importante investigar el mercado para ver cuánto están cobrando otros productos similares.

Recuerda que con tu compra de este ebook, recibiste una hoja de cálculo que creamos para ayudarte a establecer el precio de tus creaciones.

Consejos Clave para Fijar tus Precios:

- **Margen de Ganancia:** Considera un margen de ganancia que te permita obtener un beneficio justo por tu trabajo.
- **Valor Percibido:** No solo cobres el costo de los ingredientes, si no el valor añadido que aportas con tus habilidades, creatividad y la experiencia única que ofreces a tus clientes. El packaging, la personalización y la presentación de tus figuras de marshmallow son aspectos que aumentan el valor percibido del producto.
- **Flexibilidad:** Ajusta tus precios según la demanda y la temporada. Por ejemplo, durante las festividades, puedes aumentar ligeramente los precios debido a la alta demanda.





BONO: RECETA MARSHMALLOW DE CORTE



RECETA SIN CLARA DE HUEVO

Ingredientes	Cantidad en gramos
PARA EL ALMÍBAR	
Agua	115
Azúcar	180
Glucosa	85
Sal una pizca	
PARA LA BATIDORA	
Gelatina sin sabor hidratada en 125 g de Agua	18
Agua	125
Glucosa	70
Esencia de Vainilla 1 cuacharada	
Para el malvavisco cortado o en plato, usaremos una receta base y luego Receta lista mezclaremos los sabores o colorantes deseados.	

- 1 Poner los 18g de gelatina en los 125g de agua para hidratar.
- 2 Agrega todos los ingredientes para el almíbar a la olla.
- 3 Poner la glucosa y vainilla en la batidora y empezar a velocidad media. Y al mismo tiempo llevar a ebullición el almíbar a fuego alto.
- 4 Cuando el almíbar alcanza los 120°. C, vierte el almíbar caliente en el bol de la batidora junto con la glucosa y la vainilla.
- 5 Disolver la gelatina en el microondas (tener mucho cuidado que no hierva) . Colocar por 15 segundos y si falta añadir otros 10 segundos), poner la gelatina disuelta y tibia en el bol de la batidora junto con glucosa, vainilla y el almíbar de azúcar.
- 6 Empezar a batir a velocidad alta y batir hasta llegar al punto deseado. Recordando que cuanto más bate, más se enfría y se vuelve consistente.
- 7 Batir durante unos 5 minutos para marshmallows modelados y de corte.
- 8 Ahora es el momento de añadir el sabor. Aún en el bol de la batidora, mezcle con una espátula el sabor deseado (maní tostado y molido, oreo picado, coco, etc).
¡Usa tu imaginación para crear nuevos sabores! Vierta la masa en el molde engrasado y espolvoreado. almidón. Esperar alrededor de 4 horas para secar y desmoldar. Cortar con un cuchillo.

RECETA SIN CLARA DE HUEVO

Ejemplo realizado con galletas Oreo trituradas



Untar con aceite y almidón,



Vertir la mezcla



Colocar en la forma y esperar



Después de seco espolvorear almidón de Maiz por encima y partir en cuadros





BONO: RECETA SUSPIROS



INTRODUCCIÓN

Para tener en Cuenta:

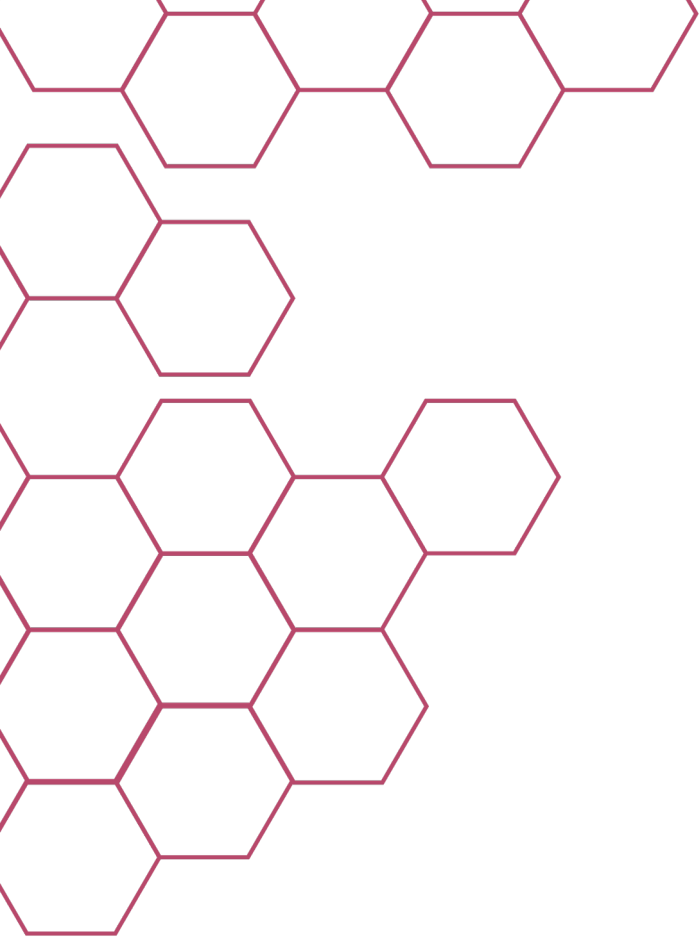
- Tanto el merengue y marshmallow no es amigo de la grasa, asegúrate antes de empezar que todos los utensilios que uses estén sin grasa si esto pasa el merengue no subirá.
- Para el ejemplo vamos a usar esa cantidad en claras y azúcar, si deseas hacer menos mezcla, debes pesar tus claras y de ese peso es el doble en azúcar. Por ejemplo si pesas 70 gramos de claras añade 140 gramos de azúcar.
- Como base antiadherente puedes usar papel mantequilla, tapete de silicona.
- Para el horno a gas de las estufas comunes en el ejemplo vamos a dejar nuestros suspiros en lo mínimo por 3 horas, si tu horno calienta mas de un lado que de otro voltea las bandejas cada hora.

Ingredientes		Cantidad en gramos
Claras de Huevo		148
Azúcar Glass		296
Cremor tartaro (reemplazo de polvo para hornear) da estabilidad a las claras de huevo		1
Para dar algo de sabor puedes usar rayadura de Limón o naranja, Canela o esencias		
Para empezar puedes tamizar juntos el azúcar y el cremor para evitar grumos. (Si usas canela también la tamizas)		
1	Luego llevas todo al tazón de la batidora y mezclas un poco manualmente antes de empezar a batir.	
2	En este momento agregas la rayadura de limón o naranja, es solo la capa superficial para evitar que quede amargo.	
3	Y empiezas a batir por 10 minutos a velocidad alta, hasta llegar al punto de picos firmes del merengue.	
4	Separa la mezcla para los colores que deseas usar para tus figuras.	
5	Utiliza mangas pasteleras para dar forma y llevas al horno en el mínimo por 3 horas. En horno electrico a 80 grados las mismas 3 horas.	

- Mantén tus suspiros en un recipiente hermético cerrado mientras los empacas.
- El suspiro luego de empacado puede durar recomendable unos 15 días.

RECETA SUSPIRO





¡ÉXITOS!

