



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 maria 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.



Receta Clásica de Marshmallows (Con Huevo)

Ingredientes:

- 1 taza de agua a temperatura ambiente (250cc)
- 4 cucharadas de gelatina sin sabor (28 gramos)
- 2 claras
- Vainilla
- 2 tazas de azúcar (400 gramos)
- 1/2 taza de agua (125cc)
- 1/2 taza de glucosa

Para la bandeja:

- 2 tazas de azúcar impalpable
- 1 taza de almidón de maíz (fécula) (115 gramos)

Instrucciones:

• Preparación de la Gelatina:

- Espolvorear la gelatina sobre el agua.
- Una vez que la gelatina se sumergió en el agua se mezcla.
- Se deja aproximadamente 10 minutos para que se hidrate formándose un bloque compacto.



- **Cocción del Jarabe:**

- Poner en una cacerola chica el azúcar, la glucosa y el agua.
- Llevar al fuego y dejar hervir.
- Cuando el almíbar empieza a hervir se baten las claras a nieve.
- Se deja hervir el almíbar hasta que se transforme en un almíbar espeso o punto de bolita blanda.
- Si tenemos termómetro la temperatura debe llegar a 115° o 120° como máximo.

- **Tip:**

- Si no contamos con termómetro podemos comprobar el punto cuando vemos que el almíbar durante su elaboración, primero forma un sin fin de globos irregulares que se destruyen de inmediato y son sustituidos por otros.
- Hasta que empiezan a formarse un sin fin de globos de tamaño parejo y el almíbar se nota más espeso.



- **Batido de las claras con el almíbar:**

- Se retira el almíbar del fuego y se agrega la gelatina hidratada. Se mezcla bien para que la gelatina se integre al almíbar.
- Se vuelca lentamente sobre las claras batidas a nieve, en forma de hilo.
- Es importante saber que mientras se vierte el almíbar se bate continuamente.
- Se continúa con el batido hasta que la preparación tome consistencia y mantenga su forma.
- Dependiendo de la fuerza que tiene la batidora puede llevar de 10 o 15 minutos de batido.





- **Preparación de la Superficie:**

- Mezclar 2 tazas de azúcar impalpable con 1 taza de almidón de maíz.
- Esta mezcla es la que se va a utilizar para espolvorear los malvaviscos (marshmallow).



- Cubre el fondo con papel film, antes de aplicar la mezcla de azúcar y almidón de maíz. Esto te ayudará a desmoldar más fácilmente tus marshmallows.
- A continuación, espolvorea el fondo con la mezcla de azúcar impalpable y almidón de maíz cubriéndolo todo.



- **Volcado sobre Molde:**

- Separa la preparación en tres partes iguales
- Aplica colorante rojo a una de ellas y azul a otra parte
- Así los malvaviscos quedan de tres colores y serán más llamativos.



- Coloca una de las tres partes de la mezcla en el fondo y distribuye uniformemente



- **Enfriado y Corte:**

- Al terminar de acomodar la mezcla empareja la superficie con una espátula mojada.
- Cubre con papel film y deja en refrigeración de 4 a 6 horas hasta que la masa coagule y esté firme.



- Cuando la gelatina actuó y la masa está firme, saca del refrigerador y retira la capa superior de papel film.



- **Corte:**

- Antes de cortar los malvaviscos (marshmallow) desmolda la mezcla sobre una bandeja espolvoreada con azúcar y almidón.



- Para cortarlos utiliza un cuchillo afilado o moldes previamente calentados en agua hirviendo.
- Cada vez que vas a cortar los malvaviscos pasa antes el cuchillo o el molde por agua hirviendo, esto te facilitará la tarea notoriamente.





- Corta tiras largas a lo largo de la mezcla y luego corta cada tira formando estos hermosos cubos de tres colores



- **Almacenamiento:**

- Una vez cortados espolvorearlos con el azúcar y el almidón de maíz.



- Déjalos orear.
- Aproximadamente duran 10 días, mientras se conserven en un recipiente hermético.



Variaciones de Sabor y Color

Saborizantes:

1. Extractos:

- Puedes sustituir la vainilla por otros extractos como menta, almendra, coco, o frutas para obtener diferentes sabores.

◦

2. Jugos de Frutas:

- Sustituye parte del agua por jugo de frutas (sin pulpa) para dar un sabor natural y un toque de color.

Colorantes:

1. Colorantes en Gel:

- Añade unas gotas de colorante en gel al final del batido para obtener colores vivos. Mezcla bien hasta alcanzar el tono deseado.

◦

2. Polvo de Frutas:

- Usa polvo de frutas deshidratadas (como frambuesa o fresa) para añadir color y sabor natural.



Tips de Preparación y Cocción

- **Control de Temperatura:**

Utiliza siempre un termómetro de cocina para asegurar que el jarabe alcance la temperatura correcta, esencial para la textura adecuada de los marshmallows.

- **Tiempo de Batido Adecuado:**

Bate la mezcla el tiempo suficiente para que incorpore aire y se vuelva esponjosa. Este proceso también enfría la mezcla, lo que ayuda a estabilizarla.

- **Manipulación de la Mezcla:**

La mezcla de marshmallow es pegajosa, así que asegúrate de engrasar tus utensilios y moldes, y espolvorea generosamente con azúcar glas y fécula de maíz para facilitar el manejo.

- **Secado y Textura:**

Deja reposar los marshmallows el tiempo suficiente para que se endurezcan. Esto puede variar según la humedad y temperatura ambiente, pero generalmente 4 horas es suficiente.

Con estas recetas y técnicas, tendrás una base sólida para crear deliciosos y esponjosos marshmallows que podrás personalizar con diferentes sabores y colores.

¡En el próximo capítulo, aprenderás a transformar estos marshmallows en figuras únicas y creativas!

