Receita de Marshmallows

Para o Merengue:

- Albúmina- Clara em pó (proteína) - 20g; / (Ou claras de ovo 140g)
- Água 120G
- Açúcar - 30g

Mistura de Gelatina:

- Gelatina - 35g
- Água - 80g

Calda

- Água - 100g :
- Xarope dglucose/invertido - 45g
- Açúcar - 190g



Processo de Preparação:

1. Prepare a sua superfície com antecedência. Polvilhe uma folha de
papel manteiga com amido de milho, cubra com outra folha e alise suavemente para distribuir o amido uniformemente. Retire a folha superior de papel, e a superfície deverá ficar lisa. Alternativamente, pode untar uma esteira de silicone com uma fina camada de óleo vegetal inodoro. Prepare recipientes para colorir a mistura, corante alimentar e sacos de pasteleiro.

2. Mergulhe a albúmina (proteína) em água morna e deixe repousar por 30 minutos. Mergulhe a gelatina em água fria durante 20 minutos. Numa panela, misture água, açúcar e xarope de glucose, e aqueça até atingir 120°C (248°F).

3. Bata a albúmina ou as claras de ovo numa tigela de batedeira, adicionando gradualmente o açúcar, começando em baixa velocidade e aumentando gradualmente. Certifique-se de que não há muitas bolhas no merengue. Se notar que as claras de ovo estão a bater muito rapidamente e a formar bolhas, reduza a velocidade da batedeira. O merengue deve ficar macio, manter a sua forma, ficar preso ao batedor e não cair.

4. Quando a calda estiver pronta, despeje-a lentamente sobre o merengue enquanto continua a bater em alta velocidade. Depois de adicionar a calda, continue a bater por cerca de 30 segundos até obter uma mistura suave e espessa.

5. Aqueça a gelatina no micro-ondas em intervalos de 5-10 segundos, mexendo constantemente. Adicione-a à mistura e mexa na velocidade mais baixa da batedeira até que tudo esteja bem misturado.

6. Misture a mistura de baixo para cima, coloque-a com corantes solúveis em água e distribua-a em sacos de pasteleiro. Coloque os sacos num forno pré-aquecido a 40°C (104°F) sobre toalhas quentes. Comece por fazer formas altas primeiro, uma vez que a mistura inicialmente tem a maior densidade. Com o tempo, ficará menos densa à medida que se sature de bolhas pequenas e se tornará mais fina. Desenhe rostos com tinta preta após 2 horas e polvilhe com amido. Deixe secar à temperatura ambiente por cerca de 6-8 horas.

Armazene os marshmallows acabados num recipiente hermético por até 14 dias. Após esse tempo, os marshmallows podem começar a secar.

