



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Nubes caseras y piruletas de nubes



Herramientas

- ⊙ Batidora de varillas eléctrica de mano o sobremesa.
- ⊙ Termómetro.
- ⊙ Cazo.
- ⊙ Manga pastelera.
- ⊙ Spray desmoldante.
- ⊙ Tamiz.



Ingredientes

Paso 1:

- ⊙ 12 g de gelatina en polvo.
- ⊙ 120 ml de agua.

Paso 2:

- ⊙ 150 g de azúcar blanco.
- ⊙ 120 ml de sirope de maíz o glucosa (o miel).
- ⊙ 60 ml de agua.
- ⊙ 1 cucharadita de vainilla en pasta (o tu aroma concentrado favorito*).

Cobertura

- ⊙ 80 g de azúcar glacé.
- ⊙ 80 g de maicena.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Elaboración:

Hidratamos la gelatina en polvo en el agua.

En un cazo, ponemos 60ml del sirope de maíz o glucosa, el agua, la sal y el azúcar y calentamos hasta alcanzar 240°F / 115°C (punto de bola flojo).

Mientras tanto, echamos el resto del sirope de maíz o glucosa (60 ml) en el bol de la batidora.

A continuación, cogemos la gelatina y la metemos en el microondas 30 segundos a temperatura máxima. La vertemos en el bol en el que teníamos la mitad del sirope de maíz o glucosa y empezamos a batir. Incorporamos el almíbar a 115° y batimos 5 -7 minutos a velocidad media hasta que coja mucho cuerpo pero con cuidado de que no se ponga tan firme que se endurezca. Incorporamos la vainilla (o el aroma) y batimos de nuevo 1 o 2 minutos.

Escudillamos sobre nuestras bandejas bien engrasadas con spray desmoldante.

Tamizamos por encima el azúcar glas mezclado con la maicena.

Pasadas unas horas estarán firmes y podemos cubrirlas por el resto con la mezcla de maicena y azúcar glas.