Малиновое маршмеллоу (27 мая 2014)

Готовясь к Ресторанному дню я решила наконец-то сделать маршмеллоу. Сначала взяла рецепт Кристофера Фелдера. Он простой: пюре малины, сахар и желатин. Но желатин, видно у Фелдера более сильный, так как при комнатной температуре маршмеллоу начинали таять, хотя и были нежными.
Поэтому стала искать другой рецепт, ведь стоять нам предостояло целый день. Нашла на сайте Нины **niksya** здесь. Нина, спасибо большое за рецепт! Оказался очень-очень хорошим, все получилось, все резалось, и было просто фантастически вкусным.
Сейчас у Лили **liligorina** проходит ФМ "Я жду гостей". Несу мармеллоу для гостей.



Ингредиенты:
300 г сахара
70 г малиногово пюре без косточек (любое пюре ягод)
105 г инвертного сахара или меда
28 г листового желатина
70 г малинового пюре
105 г инвертного сахара или меда

На противень положить силиконовый коврик, установить рамку 22х22см, хорошо смазанную растительным маслом.
Замочить желатин в холодной воде.
В ковш положить пюре малины, инвертный сахар (мед) и сахар. Нагреть до 106С.
С это время начать взбивать вторую часть пюре и инвертного сахара (меда).

Желатин добавить в горячий сироп, это сироп тоненькой струйкой вылить в чашу миксера, продолжать взбивать до остывания смеси до 45С.
Смесь станет светлой и увеличитс в 2-3 раза.
Полученную смесь вылить в рамку, разровнять и оставить при комнатной температуре застывать на сутки.

В ркаситель капнуть несколько капель белого алкоголя, смешать с сахаром, получится окрашенный сахар.
Застывшее маршмеллоу снять с силиконового коврика, обрезать по краям рамки. Нарезать на кубики 2х2 см или 3х3 см. Обвалять в сахаре.

Наслаждаться медленно :-)).
Это очень вкусно. А главное - можно приготовить дома и побаловать себя и близких.

Комментарии (41)

> **aranart** 26 мая 2014 22:08
>
> Обожаю маршмэллоу, хотя никогда не пробовала сделать сама, только привозные американские пробовала х)

> **eastflower** 26 мая 2014 22:35
>
> Дарик, они легко делаются, но получаются очень нежными. Я была просто поражена, какие они вкусные.

> **eva_daren** 26 мая 2014 22:12
>
> Какая прелесть! Мечтаю приготовить.

> **eastflower** 26 мая 2014 22:34
>
> Ева, очень советую. Работы минут на 30 и то, миксер сам взбивает, а вкуснотень. Они такие нежные получаются, не то, что магазинные - резиновые.

innagenne 26 мая 2014 22:24

Леночка, они такие хорошенькие!!! Уверена очень вкусные!!

eastflower 26 мая 2014 22:36

Инночка, спасибо! Невероятно вкусные. Я даже не расстроилась, когда их не все разобрали на Ресторанном дне, детишки так радовались.

tania_bondarets 26 мая 2014 22:43

какая красота, розовые облачка)

eastflower 26 мая 2014 23:06

Танечка, спасибо! Они, действительно, тают во рту, как облачка :-))

dancedance92 26 мая 2014 22:49

Лен, а где такую рамочку можно купить??тоже хочу сделать по этому рецепту)))

eastflower 26 мая 2014 23:07

Ксюшенька, это обычная металлическая форма-рамка для тортов квадратной формы. Можешь в интернет-магазинах глянуть, их много продают. Высотой 4.5-6 см. У меня 5 см.

dancedance92 26 мая 2014 23:27

Аааа, что-то я сама не догадалась=))Спасибо тебе большое!)))

mozg72 26 мая 2014 23:11

...срочно ищу инвертный сироп:):):)

eastflower 26 мая 2014 23:23

Леночек, не теряй времени, делай с медом с нерезким запахом.

mozg72 26 мая 2014 23:24

...думаешь, получится прям вот такой же?!:):):)

eastflower 26 мая 2014 23:29

У нины на сайте девочки писали, что делали с медом и все получилось. Может, только немного вкус мед прибавит, но ведь это тоже неплохо. А тем временем найдешь тримолин.

mozg72 26 мая 2014 23:31

…надо будет попробовать:)тем более от малины надо морозилку освобождать:) а то скоро новая пойдет:):):)

eastflower 26 мая 2014 23:46

Расскажешь потом, понравились ли?

mozg72 27 мая 2014 15:41

…конечно, расскажу:):):)

liligorina 26 мая 2014 23:45

Хехе. Бойтесь желаний своих и приходите ко мне на флешмоб))))))))))))

mozg72 27 мая 2014 15:42

…Лиля:) ну это всегда да:):):) у меня уже даже отснятые штучки есть:):):):)

natalukyanchuk 26 мая 2014 23:41

Леночка, у меня на очереди были финансье, но наверное маршмэллоу будут первее.

eastflower 26 мая 2014 23:45

Наташенька, спасибо! Они очень вкусные! Я просто в них влюбилась, раньше не могла понять, почему люди с ума по ним сходят. Пробовала на МК, но так только вода, желатин сахар и ароматизатор, мне не очень понравились. А эти прямо такие нежнючиие. Буду рада, если и тебе понравятся.

liligorina 26 мая 2014 23:45

Красотища. Прям хочу-хочу! :)

eastflower 26 мая 2014 23:52

О! Тебе сделать их, закрыв глаза. Кстати, ты видела новый анонс на сайте Нины, очередной грандиозный курс намечается в июле. Эх, жаль у меня не получается, а хочется :((

liligorina 27 мая 2014 00:00

Я ж с сегодня на мастер классе в вип мастерсе. Так что слышала из первых уст. Но боюсь, что в июле не смогу :((у нас куча поездок намечается…

eastflower 27 мая 2014 00:03

О! Поздравляю! Ты у Саши была?

liligorina 27 мая 2014 00:07

Ага, у Саши. Еще 4 дня. Но уже сегодня обагатилась нужными знаниями (написала у себя).

eastflower 27 мая 2014 00:12

Ого! получается аж 5 дней! Желаю все в себя впитать, как губка, а мы будем следить за твоим творчеством.

monka_i_eda 26 мая 2014 23:55

классные! я все хочу попробовать, да все никак не соберусь))

eastflower 26 мая 2014 23:57

Сонечка, спасибо! Их делать недолго, только кажется страшным. Сама года 2 на них смотрела, даже у Нины видела, когда она только их выложила, но сделала только сейчас, и то, Ресторанынй день подтолкнул опробовать новые вкусы, так захотелось с малиной что-то сделать.

nina_minina 27 мая 2014 09:22

суперически… надо делать!

eastflower 27 мая 2014 09:42

Конечно, конечно. Детки порадуются, да, и сами поедите. Они легко делаются, правда, съедаются тоже быстро :-))

lifetastesgreat 27 мая 2014 13:27

какой шикарный цвет!!!

para_gn0m0v 27 мая 2014 15:29

Лена, очень полезный рецепт! Мои очень любят маршмелюшки. а если на агаре сделать, они, наверно, будут и в жару хорошо держаться?

eastflower 28 мая 2014 00:10

На агаре не получатся, так как агар - это полисахарид, а желатин - белок. Белок может взбиться. Если ты пюре ягод + агар начнешь взбивать, у тебя обхема не будет. Все-таки зефир делают с яичным белком +ягар + пюер яблок. В этом случае, просто работает вот этот рецепт. Маршмеллоу пережили целый день, полдня были на солнце, ничего, не расстаяли. В контейнере хорошо держать форму. Я не стала неудавшийся выкладывать, просто рассказала, что вот так получилось, выложила уже проверенный. Попробуй, они нежные получаются.

zuzu38 27 мая 2014 16:25

Какая прелесть!Я очень часто готовлю маршмеллоу, только белый!Надо этот попробовать!

chantal 28 мая 2014 18:45

Очень нежные и воздушные на вид)Я только покупные пробовала)))

eastflower 28 мая 2014 19:06

Спасибо большое! Домашние получаются очень нежными, ну, а если с пюре ягод, то и красителей не нужно. Ну, и съедаются они быстро, детям нравится. И совершенно не тягучие, очень нежные. Попробуйте, буду рада, если дома понравится.

sunpolina 29 мая 2014 13:28

Прелестные штучки :))

eastflower 29 мая 2014 13:44

Полиночка, спасибо! Попробуй, сейчас ягоды пойдут (можно с медом сделать).

sunpolina 29 мая 2014 13:48

К сожалению, Ты написала, что с агаром их никак - поэтому просто полюбуюсь :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

