

entrevista

Carmina Núñez

Lemon Jelly Marshmallows



ENTREVISTA DE: MELANIA - SWEET MAGAZINE

Las nubes de azúcar o marshmallows, también conocidos como malvaviscos, son los grandes desconocidos de la repostería en nuestro país. Si bien siempre los hemos comido como golosinas, las nubes de fabricación industrial poco tienen que ver con las nubes que se hacen en otros países, donde las recetas y calidad son casi tan habituales y extensas como si hablásemos de galletas, cupcakes o bizcochos. Carmina Núñez es la fundadora de Lemon Jelly Marshmallows, la primera empresa española dedicada a la fabricación y venta de nubes caseras. Además, Carmina acaba de publicar el primer libro en español sobre nubes de azúcar, y nos presenta una nueva oferta gastronómica de la que aún queda mucho por investigar y descubrir. Hoy charlamos con ella para conocer un poco mejor su negocio y su producto.

Antes de nada, para quién no te conozca, cuéntanos quién es Carmina y cuál es la historia de Lemon Jelly Marshmallows.

Soy la fundadora, propietaria y directora de Lemon Jelly Marshmallows, un proyecto pionero en España que hice realidad gracias a la finalización de una larga etapa profesional como Ingeniero Informático y como Directora de Sistemas de Información. Fue entonces cuando decidí dedicarme, exclusivamente, a desarrollar una idea de emprendimiento aprovechando mi gran pasión, la cocina y es aquí donde empieza la historia de Lemon Jelly Marshmallows.

El gran reto era ¿qué hacer en el apasionante y a la vez inmenso

mundo de la cocina? Cómo casi todo en esta vida, la respuesta era inherente a la infancia, desde pequeña me han apasionado las nubes y en todos mis viajes buscaba siempre marshmallows distintos, estaba harta de consumir productos industriales, llenos de conservantes, espesantes y colorantes artificiales, con el mismo sabor y olor. Fue entonces cuando decidí crear Lemon Jelly Marshmallows, apostando por la elaboración artesana con productos naturales y sin conservantes, hasta conseguir comercializar un producto de gran sabor y excelencia, nubes gourmet, esponjitas delicatesen, 100 % naturales y 100% artesanas. El largo recorrido y la experiencia en la empresa privada me ha ayudado mucho en mi faceta de empresaria.

En España las nubes son un producto de consumo industrial, ¿pasa igual en otros países? ¿Por qué crees que ocurre?

Según mi experiencia, no pasa igual en otros países, al menos en Inglaterra y Francia, EEUU es otro caso diferente. He visitado muchos países buscando inspiración, buscando el marshmallow perfecto, he estado en Estados Unidos, Inglaterra, Irlanda, Francia, Italia, incluso Portugal, buscando empresas que hicieran una nube de azúcar natural, original y divertida, ha sido francamente difícil encontrar la autenticidad de un producto fresco, solamente lo he encontrado en Inglaterra y Francia, en estos países tienen costumbre de consumir este tipo de producto, en Francia se llaman 'guimauve' pero lo asocian más a un producto natural que al industrial, de hecho, cuando los ingleses o franceses visitan el stand de Lemon Jelly

Marshmallows no preguntan ¿qué es? Ya lo saben y piden directamente.

El caso de EEUU, como comentaba, es otro tema, el marshmallow es uno de los productos más famosos debido que fue allí donde Alex Doumak, inventó el proceso de extrusión a mediados del siglo pasado, es decir, un proceso que optimizaba a niveles industriales la producción de nubes de azúcar, por ello, se convirtió una de las golosinas industriales más consumidas en EEUU, pero allí, si los hacen en sus casas, de forma artesanal, de la misma forma que en España nos ponemos a hacer un bizcocho con la receta del yogurt.

¿Cómo ha sido la búsqueda de la receta de nubes perfecta?

Pues ha sido y es, un trabajo duro pero muy gratificante y divertido. Solo decir que no existe una receta perfecta, siempre dependerá de los ingredientes que se usen, por eso hay una receta muy desarrollada y estabilizada para cada uno de los sabores de Lemon Jelly Marshmallows. Quizá lo más divertido es buscarles los distintos maridajes, tienen un gran potencial.

¿Y los sabores? ¿De dónde viene tu inspiración?

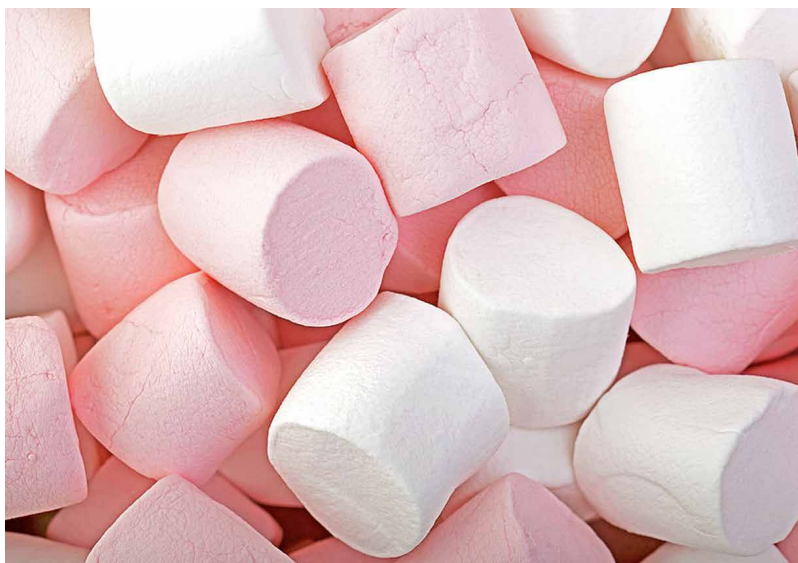
La pasión por la gastronomía y sentir verdadera emoción

con la idea de elaborar nubes de azúcar gourmet de forma artesanal son mi inspiración, me encanta desarrollar sabores nuevos. También me ayudan mucho los clientes de Lemon Jelly Marshmallows, con sus comentarios e ideas en los pop ups y markets a los que asistimos, en la web, en el blog, en las redes sociales y en la tienda online.

Por ejemplo, a la hora de crear nuestro nuevo producto, los 'volcanes', he querido hacer un homenaje a mi postre preferido: el coulant y he creado el volcán de nube de cacao con bomba de crema de chocolate y avellanas, apasiona y al igual que el volcán con bomba de dulce de leche. También he homenajeado al After Eihit rebozando la nube de menta con chocolate negro, es brutal.

He querido que el cliente tenga la opción de crear, puede seleccionar la forma o formato, es decir, en brocheta, en piruleta, por ejemplo y su sabor (coco, fresa, naranja, vainilla,...). También puede crear su propia nube rebozada de chocolate, eligiendo el sabor de la nube y el chocolate (negro, con leche o blanco, siempre de la mejor calidad). Está todo perfectamente especificado en el tienda online.

Nunca olvido que las Lemon Jellies o las nubes de azúcar



gourmet son un producto artesano, 100% natural y sin conservantes, por ejemplo, las de limón deben saber a limón, se hacen con zumo de limón y ralladura de limón, las de naranja igual y eso me inspira aún más, las posibilidades de las frutas son infinitas.

La bibliografía sobre las nubes en nuestro país es escasa, casi nos aventuramos a decir, inexistente. ¿Qué pretende Lemon Jelly con este libro, en ese sentido?

Te respondo con una pregunta, la que me hice cuando se me ocurrió escribir el libro ¿Por qué escribir un libro de recetas de nubes de azúcar? La respuesta estaba clara, durante este tiempo, muchísimos clientes de Lemon Jelly Marshmallows me han hecho multitud de preguntas acerca de las nubes, me han transmitido gran curiosidad y nada mejor que un libro para dar respuesta a todas ellas.

Si a esto le sumamos que actualmente no existe bibliografía en castellano (los libros publicados están todos en inglés, francés, incluso en alemán y son de difícil localización) que la información en Internet es escasa y que en España sólo se conocen las nubes industriales, pues tienes la respuesta.

Pero el objetivo principal es transmitir que lejos de ser una simple chuche y un producto de confitería, las nubes de azúcar artesanas son un dulce con categoría de postre que puede ser consumido en cualquier ocasión. Lemon Jelly Marshmallows está en continua evolución para cumplir este objetivo y el libro lo demuestra.

La producción de las nubes Lemon Jelly es 100% artesanal y sostenible. ¿Cómo es su proceso de fabricación?

Lemon Jelly Marshmallows centra su fabricación en cada uno de los sabores, es decir, no elabora la fórmula y luego le añade aditivos, como se produce en muchos de los procesos industriales, se concentra el esfuerzo en cada uno de los sabores, de esta forma se consigue un producto de gran sabor y calidad, en detrimento de la cantidad.

En cuanto a la sostenibilidad, se utilizan procesos de elaboración que no contaminan y son seguros, se minimiza el impacto medioambiental con protocolos de ahorro de energía, de uso eficiente del agua, de generación responsable de residuos. Pero es difícil ya que se necesita que también los consumidores comprendan alimentos sostenibles y que nosotros seamos capaces de encontrar ingredientes alimentarios de fuentes sostenibles. También se complica cuando es difícil medir si un producto alimentario es más sostenible que otro desde el punto de vista medioambiental.

Hay que continuar trabajando en este sentido y lo hacemos con medidas como la prohibición del uso de sprays para evitar las emisiones de gases de efecto invernadero, la optimización del uso de los envases y bolsas, con materiales con menos impacto medioambiental y en la medida de lo posible reciclados, minimizando el desperdicio de alimentos, nosotros donamos el exceso de alimentos a organizaciones benéficas, es un delicioso postre y da energía.

Estos procesos artesanales y sostenibles dan como resultado





un producto selecto y de alta calidad. Las Lemon Jellies se elaboran bajo demanda, es decir, se sirven siempre bajo pedido, de esta forma se garantiza su frescor y sabor.

Carmina ha pasado de ser una apasionada de la cocina a una empresaria de éxito. ¿Cómo has enfocado tu proyecto para conseguirlo?

Soy feliz por cada 'uhmmmmmm que ricas' que oigo de la mano de los clientes de Lemon Jelly Marshmallows. Si ser una empresaria de éxito es trabajar duro todos los días, tener el mercado el primer libro en castellano sobre nubes de azúcar, fundar la primera empresa en España en hacer nubes gourmet, artesanas 100% naturales, impartir cursos en los que se aprende todo sobre las nubes y estar en continua investigación, entonces "SI", soy una empresaria de éxito.

En cuanto a cómo he enfocado mi proyecto te diré que desde la seriedad de hacer todo lo necesario para estar medianamente segura que podía funcionar, hice un exhaustivo estudio de mercado, elaborando cantidades ingentes de nubes con el objetivo que se degustaran, entregarlas con una encuesta online y medir esas respuestas, con resultados más que óptimos seguí con la elaboración de un plan de negocio y un estudio de costes objetivo, pero si esto no se acompaña de ilusión y formación, no hubiera tenido nada que hacer. Me he formado mucho y he tenido la suerte de hacerlo con los mejores, David Pallás, Alma Obregón y Le Cordon Bleu, entre otros, llevo toda la vida estudiando sabores y texturas, soy una loca de la gastronomía y estoy enganchada a la cocina.

Centrándonos más en el producto, cuéntanos, qué ingredientes básicos necesitamos para hacer nuestras nubes en casa, y qué materiales.

Los ingredientes principales para tener una nube básica son agua, azúcar y gelatina. Como herramienta una amasadora eléctrica normalita, incluso las de varillas nos vale, el resto de materiales los tenemos en casa, espátulas, bandejas, cuchillos, etc. Con esto ya podemos hacer una nube, en el libro se explica paso a paso aunque también se puede asistir a uno de nuestros cursos.

La elaboración de nubes caseras, ¿es un proceso para todos los públicos?

Por supuesto, como todo en la cocina va de menos a más, todos somos capaces de hacer nubes de azúcar en casa, otra cosa es que queramos, para los que no deseen hacerlo pueden acudir a nuestra página web www.nubesartesanadas.com y solicitar un pedido en la Tienda OnLine, como ves cubrimos todos los aspectos.

En tu libro partimos de 4 recetas básicas de nubes, hechas con distintos ingredientes, que después podemos adaptar aportándoles distintos sabores. Cuéntanos cuál prefieres, sus diferencias, cuándo es mejor cada una... ¿Cuál sería la más fácil de elaborar, la que recomendarías a los principiantes?

A esas cuatro recetas las llamo recetas estándar y tendremos como resultado la nube clásica, cada una de ellas se elabora con cantidades e ingredientes distintos, pero resultan las cuatro exquisitas y se elaboran fácilmente, perfecto para los principiantes.

La nube de azúcar clásica sin huevo, es untuosa y firme, es una de mis preferidas, la nube clásica con huevo, es muy esponjosa y con bastante aire, la exprés es correcta siempre y la nube de azúcar moreno y miel, muy natural, es más ligera y su sabor a miel, delicioso. Las que se hacen con clara de huevo quedan más subidas y esponjosas, no se pegan tanto, por lo que se cortan mejor; en cuanto al sabor y la textura, es una cuestión de gustos: sin huevo quedan más untuosas y compactas.

También en el libro nos sorprenden recetas de nubes gourmet como nubes de cereza, de limón y coco, de fruta confitada, al Pedro Ximénez... ¿cuál es la que más gusta a los lectores / consumidores? ¿Y a ti, cuál es tu preferida?

Es difícil, yo adoro la de Pedro Ximénez y si se hace con un buen vino es espectacular. Hace poco elaboramos una con el Néctar PX de González Byass y resultó extraordinaria, ya que necesita que el PX sea muy untuoso, la maridamos con el mismo vino y fue todo un éxito. Al público le encanta la de Toffee y también la de frambuesa con chocolate y frutos secos, incluso recibo fotografías de los lectores, de cómo les salen, me hace mucha ilusión, es una gran satisfacción personal y profesional.

Como vemos, las nubes son un producto muy versátil. ¿Cómo crees que se pueden integrar en el mundo de la repostería y la gastronomía modernos?

Uno de los objetivos de Lemon Jelly Marshmallows es elevar este producto a la categoría de postre, no es solamente un producto de confitería, es un dulce gourmet y un postre en toda regla, ya que puede consumirse en infinidad de ocasiones, solo o acompañado y su maridaje es inmenso, son estupendas para consumirlas acompañadas de un coctel o de ciertos vinos, ahora que llega la época de las terrazas y el verano, no encuentro un ambiente mejor para su degustación.

Como ya he comentado, integrar las nubes artesanas en la gastronomía moderna forma parte de la misión de Lemon Jelly Marshmallows, de hecho es una de las razones por las que escribí el libro, por las que imparto cursos y talleres, de hecho el prologuista del libro es Fran Vicente, Top Chef 2ª Edición 2014, jefe de cocina en el restaurante "Coque" durante 5 temporadas y Mejor Cocinero de España 2013, ha sido un verdadero placer trabajar con él.

La integración en el mundo de la gastronomía y repostería está en marcha, ahora mismo las nubes gourmet forman parte de una textura más dentro de un postre, el objetivo es que sean las protagonistas, por ejemplo, en el libro hay una receta que es la Crème brûlée de marshmallows que lo demuestra, está riquísima, adornada con un crispy o un crujiente de galleta y una quenelle de helado de vainilla, es un postre de autor.

Ya para terminar Carmina, cuéntanos ahora, ¿cuáles son los proyectos de futuro en Lemon Jelly Marshmallows?

Lemon Jelly Marshmallows tiene muchos planes de futuro, entre ellos los más destacables a corto, medio y largo plazo son: ser una empresa reconocida y con carácter "eco", buscar la certificación de calidad, abrir de forma eficiente una línea de formación y otra de distribución, a largo plazo, el producto no solo se vendería on-line o en pop ups, también se venderá en tiendas físicas.

Hay muchos proyectos más, pero no puedo contarlos, ya iré publicándolos poco a poco, conforme se vayan haciendo tangibles, de todos ellos me siento muy orgullosa y afortunada por poderlos llevar a cabo, son francamente interesantes y mantienen mi ilusión.

Ojalá se vayan cumpliendo todos poco a poco, y desde Sweet Magazine podamos verlos. ¡Gracias por tu tiempo, Carmina!





Autora: Carmina Núñez (Lemon Jelly Marshmallows)

Editorial: Everest

Año de publicación: Diciembre de 2014

Páginas: 64

ISBN: 978-8444105550

Con la máxima de que comer dulces sanos y deliciosos es posible, Carmina Núñez se adentra en este libro en el maravilloso mundo de las nubes de azúcar, contándonos todos sus secretos y las mejores recetas para elaborar estos deliciosos dulces caseros por nuestra cuenta.

Con capítulos especiales dedicados a la historia, curiosidades o etimología de las nubes, pasando por los trucos, los ingredientes y el proceso de elaboración, Carmina explora multitud de recetas en las páginas de este, el primer libro sobre marshmallows en lengua hispana. Desde las más básicas, como nubes de vainilla, mango, coco, fresa o frambuesa, hasta las nubes más gourmet, como las de Pedro Ximénez, Toffee, Café con leche o Crème Brûlée.

Con prólogo de Fran Vicente, de Top Chef 2014, el libro **Súbete a las nubes** nos desvela todo lo que debemos saber para disfrutar de las nubes de elaboración casera y sostenible, de manera muy didáctica y entretenida.



nubes de

Lima y Fresa

CARMINA - LEMON JELLY MARSHMALLOWS

Receta

Nubes de azúcar de refrescante lima y fresa (36 unidades)

Mezcla antiadherente

50 gr. de icing sugar
50 gr. de harina de maíz (Maizena®)

Para las nubes de fresa:

300 g de azúcar blanco
150 ml de agua
12 hojas de gelatina y agua fría para hidratarlas
230 g de sirope de maíz o glucosa líquida
2 g de sal
20 g de mermelada de fresa o coulis de fresa
0.5 g colorante rojo natural si lo que queremos es un color rosa, tipo chicle de fresa

Para las nubes de lima:

300 g de azúcar blanco
150 ml de agua
12 hojas de gelatina y agua fría para hidratarlas
230 g de sirope de maíz o glucosa líquida
2 g de sal
1 lima
Colorante verde natural si lo que queremos es un color verde claro como el interior de la lima

Elaboración

1. Antes de empezar, preparamos la que será nuestra mezcla antiadherente. Mezclamos la harina de maíz con el icing sugar y tamizamos. Reservamos para después.
2. Preparamos una bandeja de 25x30 cm. aproximadamente, de unos 4 cm de honda, y la untamos con una capa fina de aceite vegetal o margarina. La espolvoreamos con la mezcla antiadherente, también por los bordes, y reservamos.
3. Primero preparamos la nube de fresa. Hidratamos las hojas de gelatina en abundante agua muy frías, y pasados unos 10 minutos, escurrimos.
4. En un cazo o cazuela, ponemos los 150 ml de agua junto con el azúcar, la sal y el sirope de maíz o la glucosa. Llevamos a ebullición, poniendo dentro el termómetro de azúcar para controlar que la temperatura no alcance más de 118 °C (si no tenemos termómetro de azúcar, tenemos que conseguir el punto de hebra o bola firme, se puede ver cuando lo coloquemos entre los dedos y veamos un hilo resistente y grueso). Se retira del fuego y se reserva.
5. En el bol de la amasadora introducimos la mermelada o el coulis de fresa, si queremos el colorante y a continuación, el almíbar, poco a poco, a velocidad lenta/media. Después se van incorporando las hojas de gelatina ya escurridas, una a una, hasta que se disuelvan perfectamente, es importante que la gelatina se mezcle bien con el almíbar, por eso hay que incorporarlas de una en una, mezclarla bien e incorporar la siguiente. Cuando este todo perfectamente integrado, subimos a máxima velocidad, se bate hasta que se espese y casi duplique su



volumen, unos 5 o 10 minutos, dependerá de la potencia de la amasadora o batidora de varillas. Para saber que está la masa lista, debe estar espesa, firme y esponjosa.

6. El siguiente paso será el reposo. Volcamos la masa en la bandeja que habíamos preparado y dejamos a parte, a la espera de añadir encima la masa de nubes de lima que haremos a continuación.

7. Para las nubes de lima, de nuevo hidratamos la gelatina y escurrimos. Rallamos la piel de la lima y exprimimos el zumo, y reservamos.

8. En una cazuela o cazo, ponemos el zumo de la lima, los restos de la lima y los 150 ml de agua junto con el azúcar, la sal y el sirope de maíz o la glucosa. Repetimos los pasos que hemos seguido para elaborar el sirope de las nubes de fresa, y cuando terminemos, retiramos los restos de lima del cazo (¡cuidado no te quemes!)

9. De nuevo vamos con la fase de amasado. Introducimos en el bol de la amasadora la ralladura de la lima reservada, si queremos, el colorante y, a continuación, el almíbar, poco a poco, a velocidad lenta/media. Después se van incorporando

las hojas de gelatina muy escurridas, una a una, hasta que se disuelvan perfectamente y de nuevo repetimos los pasos que seguimos antes para amasar las nubes de fresa.

10. Volcamos la masa en la bandeja que teníamos reservada con las nubes de fresa, haciendo una capa encima de la anterior. Espolvoreamos por encima un poco de mezcla antiadherente y cubrimos la bandeja con papel film. Dejamos reposar entre 6 horas como mínimo, y 24 horas como máximo.

11. Una vez pasado el tiempo de reposo, procedemos a cortar las nubes. Espolvoreamos sobre la mesa de trabajo un poco de mezcla antiadherente, y desmoldamos las nubes de la bandeja. Espolvoreamos de nuevo con mezcla antiadherente también por encima.

12. Cortamos las nubes con un cuchillo afilado o con cualquier cortador de galletas o moldes con formas. ¡Deliciosas!

Galletilandia

Nuestros clientes son nuestro pequeño tesoro. Por eso tu satisfacción es nuestra máxima prioridad.

MRW 24 h

Gastos de envío **3€**



Tu compra al mejor precio garantizado

+



¡Gastos de envío 3€!
Y gratis para pedidos de 60€

+



Certificación de pago seguro online

+



Servicio al cliente de calidad

=



Cientes felices

En Galletilandia te damos más por mucho menos.

www.galletilandia.com

