



Nube de azúcar clásica sin huevo

INGREDIENTES

- 300 g de azúcar blanco
- 150 ml de agua
- 12 hojas de gelatina y agua fría para hidratarlas
- 230 g de sirope de maíz (en tiendas de repostería) o glucosa líquida
- 2 g de sal
- 1 vaina de vainilla o 10 g de extracto de vainilla.

ELABORACIÓN

- 1. Gelatina** Hidratar las hojas de gelatina en agua muy fría; cuando estén blandas y bien hidratadas, estarán listas (5-10 min).
- 2. Almíbar** En un cazo, mezclar los 150 ml de agua con el azúcar, la sal y el sirope de maíz o glucosa. Poner a hervir y controlar la temperatura (que no supere los 118 °C) hasta conseguir el punto de bola firme, cuando al colocarlo entre los dedos aparezca un

hilo grueso y resistente. Retirar del fuego y reservar.

- 3. Amasado** En el bol de la amasadora introducir la vainilla, el almíbar y, a velocidad lenta/media, incorporar las hojas de gelatina muy escurridas, una a una, hasta que se disuelvan. Cuando todo esté integrado, aumentar a máxima velocidad, batir hasta que espese y duplique su volumen (unos 5 o 10 min, según la potencia de la amasadora o batidora). La masa debe quedar espesa, firme y esponjosa.

MEZCLA PARA QUE NO SE PEGUEN

50 g azúcar glas o icing sugar y 50 g harina de maíz o almidón de maíz bien mezclados consiguen que no se peguen las nubes, ni los instrumentos (la bandeja para la masa, los cuchillos, la superficie...).

- 4. Reposo y acabado** Es igual para todas las recetas de nubes, se explica en la página 97. Si, como en este caso, las queremos redondas, se cortan con moldes de cortar galletas.

NOTA: Con estas cantidades se obtienen unos 600 g de nubes.



PIRULETAS

La masa se puede cortar de mil maneras y formas. En este caso se enrolló una tira formando una espiral que se sujetó con un palillo.

TRUCO TOP CHEF

Si no tienes un termómetro para azúcar, también puedes controlar el almíbar. Tienes que conseguir el punto de hebra o bola firme, esto es, cuando lo cojas entre los dedos y aparezca un hilo resistente y grueso.

Crema de malvavisco

INGREDIENTES

- 1 y ½ de clara de huevo
- 230 g de sirope de maíz
- 2 g de sal
- 230 g de azúcar glas o *icing sugar* (más fino que el anterior, está pulverizado 10 veces más que el azúcar glas y suele contener una pequeña cantidad de antiapelmazante)
- 10 g extracto de vainilla o 1 vaina
- bases de cucuruchos o tarrinas (opcional).

ELABORACIÓN

1 En el bol de la amasadora, batir las claras junto con la sal y el sirope de maíz a velocidad rápida, unos 5 min según la batidora o hasta que tenga la consistencia de un merengue. Se sabe porque dobla su tamaño, convirtiéndose en una masa blanca perfecta y brillante. A continuación, a velocidad media, verter el azúcar poco a poco. Mezclar bien. Incorporar el extracto de vainilla hasta que se integre.

2 Una vez todo mezclado, verter en un tarro de cristal. Se puede conservar en la nevera hasta darle la forma deseada.

3 Para conseguir la forma final, meter la crema de nubes muy fría en una manga pastelera y hacer cucuruchos o tarrinas. Se pueden decorar además con virutas de chocolate, frutos secos, cereales, sirope, miel, etc.



Nube de azúcar moreno y miel

INGREDIENTES

- 300 g de azúcar moreno
- 150 ml de agua
- 12 hojas de gelatina y agua fría para hidratarlas
- 230 g de miel
- 1 vaina de vainilla o 10 g de extracto de vainilla
- 20 g de harina de maíz o almidón de maíz.

ELABORACIÓN

1 **Gelatina**
Hidratar las hojas de gelatina en abundante agua muy fría; cuando estén blandas y perfectamente hidratadas, estarán listas (unos 5-10 min).

2. Almíbar
En una cazuela o cazo, hervir los 150 ml de agua junto con el azúcar y la miel. Usar el termómetro de azúcar para que la temperatura no alcance más de 118 °C o hasta conseguir el punto de hebra o bola firme (cuando, entre los dedos, aparezca como un hilo resistente y grueso). Cuando se vaya a retirar, añadir la harina o el almidón de maíz y mezclar bien. Retirar del fuego y reservar.

3. Amasado
En el bol de la amasadora introducir la vainilla; a continuación, el almíbar, poco

a poco, a velocidad lenta/ media. Después, incorporar las hojas de gelatina muy escurridas, una a una, hasta que se disuelvan perfectamente intentando que la gelatina se mezcle bien con el almíbar. Cuando esté todo integrado por completo, subir a máxima velocidad, batir hasta que se espese y casi duplique su volumen (unos 5 o 10 min, según la potencia de la amasadora o batidora). Para saber que está la masa lista, debe estar espesa, firme y esponjosa. **(Ver reposo y acabado en la página de al lado).**



CON COLOR

Las nubes se pueden teñir con colorantes. Lo idóneo es buscar los que sean naturales. El colorante se añade siempre antes de comenzar el batido o fase de amasado.

TRUCO TOP CHEF

Al servir la queda genial si se adorna con unas cuantas grosellas naturales. Comer la nube junto con las grosellas resulta una delicia.



CARMINA NÚÑEZ

¡SÚBETE A LAS NUBES!

LIBRO Dejó su profesión como

directora de sistemas de información para subirse a las nubes. Un salto arriesgado, pero en la dirección correcta: hacia arriba. Carmina Núñez está detrás de Lemon Jelly Marshmallows, un proyecto gastronómico pionero dedicado a la elaboración artesana, y con productos 100% naturales, de nubes *gourmet*. La editorial Everest recopila ahora su experiencia y sus recetas en el libro *¡Súbete a las nubes!* Como afirma en el prólogo Fran Vicente, participante de la 2ª edición de Top Chef, de Antena 3: “Son bocados capaces de transportarte al pasado, a la niñez, sabores del recuerdo, texturas que te hacen sonreír de forma inocente”. Se puede adquirir por 12,90 € en esta web:

■ www.nubesartesanass.com

Nube de azúcar de grosella

INGREDIENTES

- 350 g de azúcar blanco
- 290 ml de agua (90 ml para la gelatina y 200 ml para el almíbar)
- 25 g de gelatina en polvo
- 30 g de almidón de maíz o harina de maíz
- 20 ml de grosella licuada
- 50 ml de licor de grosella
- 1 g de colorante natural rojo
- 50 g de grosellas.

ELABORACIÓN

1. Gelatina
Mezclar la gelatina junto con 90 ml de agua tibia y mover hasta que no queden grumos. Reservar la mezcla.

2. Almíbar
En una cazuela o cazo, poner el agua, el licor y el azúcar a hervir hasta que la temperatura alcance 118 °C o hasta conseguir el punto de bola firme. Cuando se vaya a retirar, añadir la harina o el almidón de maíz y remover muy bien para mezclarlo.

3. Amasado
En el bol de la amasadora, echar la gelatina, el colorante y la grosella licuada. Poner a velocidad lenta e incorporar el almíbar poco a poco. Cuando esté todo integrado, aumentar a máxima velocidad y batir hasta que la masa se espese y casi duplique su volumen (unos 5 o 10 minutos, según la potencia de la amasadora o batidora). Para saber que está la masa lista, debe estar espesa y muy firme.

REPOSO Y ACABADO

Volcar la masa en una bandeja (25 x 30 cm y con una altura de 3 a 5 cm, pintada con aceite vegetal o margarina y espolvoreada con mezcla antiadherente). Volver a espolvorear por encima un poco de esta mezcla. Cubrir la bandeja con film y dejar un mínimo 6 horas y un máximo de 24 a temperatura ambiente o en la zona menos fría de la nevera. A la hora de cortar las nubes, espolvorear mezcla antiadherente por la superficie de trabajo. Desmoldar la masa y cortar las nubes con un cuchillo, un cortador de pizza o moldes de galletas. Todos los elementos y las superficies deben estar espolvoreados con la mezcla, ya que las nubes son muy pegajosas. Si no, untar los cuchillos o cortadores con margarina o aceite vegetal también sirve.

