

		Actividad acuosa del producto final	Contenido de azúcar	PH ≈	Puré (g)	Sacarosa (g)	Azúcar invertido 1 (g)	Gelatina 180 Bloom (g)	Agua fría (g)	Azúcar invertido 2 (g)	Solución de ácido cítrico líquido 1/1 (g)
Albaricoque	Bergeron Francia (Vallé del Ródano)	0,70	10%	3,40	1000	1500	500	125	500	625	10
Arándano Negro	Silvestre, Cultivado Polonia, Chile	0,65	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Arazá Rojo	Francia (Reunión)	0,67	10%	3,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Calamansi 100%	Calamondin Vietnam	0,71	0%	2,20	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Coco	Indonesia	0,67	10%	6,20	1000	1500	500	100	400	625	20
Frambuesa	Willamette, Mecker Serbia	0,59	10%	2,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Frambuesa 100%	Willamette, Mecker Serbia	0,58	0%	2,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Fresa	Camarosa, Mara des Bois Marruecos, Francia	0,65	10%	3,20	1000	1500	500	100	400	625	10
Fresa 100%	Camarosa, Mara des Bois Marruecos, Francia	0,70	0%	3,20	1000	1500	500	100	400	625	10
Frutas Exóticas	Mango, Plátano, Maracuyá, Lima	0,73	10%	3,40	1000	1500	500	100	400	625	10
Frutas Rojas	Frambuesa, Fresa, Guinda, Grosella Negra	0,71	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Grosella Negra	Noir de Bourgogne Francia (Borgoña)	0,70	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Guinda	Oblacinska Serbia	0,70	10%	3,35	1000	1500	500	100	400	625	10
Higo Chumbo	México	0,69	10%	4,20	1000	1500	500	100	400	625	15
Higo Morado	Francia (Provenza)	0,70	10%	3,60	1000	1500	500	100	400	625	10
Lichi	Madagascar	0,68	0%	4,50	1000	1500	500	100	400	625	15
Lichi Frambuesa a la Rosa	Lichi, Frambuesa, Rosa	0,66	10%	3,40	1000	1500	500	100	400	625	10
Limón 100%	Italia (Sicilia)	0,70	0%	3,00	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Mandarina 100%	Italia (Sicilia)	0,69	0%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Mango	Alphonso India (Ratnagiri)	0,70	10%	4,00	1000	2425	790	150	605	1000	20
Manzana Verde	Granny Smith Francia (Alta Provenza)	0,71	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Maracuyá	Flavicarpa Ecuador	0,67	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	0
Melocotón Blanco	Francia (Vallé del Ródano)	0,69	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Mora	Serbia	0,72	10%	3,45	1000	1500	500	100	400	625	10
Naranja Sanguina 100%	Italia (Sicilia)	0,72	0%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Pera	Williams Francia (Alta Provenza)	0,69	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Piña	Costa Rica	0,70	10%	3,70	1000	1500	500	100	400	625	10
Piña Yuzu Cardamomo	Piña, Yuzu, Cardamomo	0,70	10%	3,70	1000	1500	500	100	400	625	10
Plátano	Costa Rica	0,69	10%	4,40	1000	1500	500	100	400	625	15
Ruibarbo Rojo	Frambuesa Polonia	0,73	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Sudachi 100%	Japón (Kôchi)	0,67	0%	2,20	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Yuzu 100%	Japón (Kôchi)	0,69	0%	2,60	1000	4000	1330	330	1330	1660	0

Método

1. Pesar los ingredientes con una balanza de precisión.
 2. Forrar una bandeja de horno con una lámina de acetato o de papel sulfurizado ligeramente engrasada por los dos lados.
 3. Hidratar la gelatina en agua fría durante 5 minutos.
 4. Poner el azúcar invertido n.º 2 en el cuenco de un robot de cocina.
 5. Poner el puré, la sacarosa y el azúcar invertido n.º 1 en un cazo y calentar hasta los 230 °F (110 °C).
 6. Verter la mezcla caliente de puré y azúcar sobre el azúcar invertido n.º 2 mientras se bate a velocidad media durante 1 minuto.
 7. Fundir la gelatina hidratada en el microondas durante 15-20 segundos a potencia media.
 8. Agregar la gelatina fundida a la mezcla del puré. Batir a velocidad media durante 2 minutos y, después, seguir batiendo a velocidad alta entre 8 y 10 minutos, hasta que la mezcla alcance los 95 °F (35 °C).
 9. Agregar la solución de ácido cítrico y mezclar bien. Extender la masa uniformemente sobre la bandeja con una espátula de glaseado.
 10. Cubrir con una segunda lámina engrasada de acetato o papel sulfurizado.
 11. Dejar reposar durante toda la noche en un lugar fresco a 62 °F (17 °C).
 12. Mezclar 150 g de azúcar glas y 150 g de maicena en un cuenco grande.
 13. Desmoldar el malvavisco sobre una tabla y cortar al tamaño deseado con una cortadora de guitarra o un cuchillo de cocina grande ligeramente engrasado.
 14. Pasar las porciones de malvavisco por la mezcla de azúcar glas y maicena.
 15. Retirar el exceso de azúcar y maicena con ayuda de un tamiz y dejar en una bandeja 24 horas a 62 °F (17 °C) para que sequen.
- Duración: Se pueden conservar guardadas herméticamente en bolsas de plástico durante unos dos meses.

Fórmula de conversión para la gelatina

Las recetas se han preparado con gelatina 180 Bloom y una cantidad de agua equivalente al cuádruple del peso de la gelatina (1 parte de gelatina por 4 partes de agua). Esta fórmula permite convertir las cantidades de la receta para usar otro tipo de gelatina.

Por ejemplo: hacer malvavisco de fresa con gelatina 220 Bloom en lugar de la 180 Bloom:

1. Consultar el cuadro de la receta y sumar la gelatina con el agua: 100 g (gelatina 180 Bloom) + 400 g (agua) = 500 g. Esta cantidad es la masa A.
2. Dividir el número de Bloom de la gelatina de la receta original (180) entre el de la nueva gelatina (220); es el coeficiente divisor: $180 \div 220 = 0,818$.
3. Multiplicar la masa A (500 g) por el coeficiente divisor (0,818) para obtener la masa B: $500 \times 0,818 = 409$ g, que se redondea a 410 g. La masa B equivale a la cantidad de gelatina y agua necesaria para la nueva receta.
4. Dividir la masa B entre 5 (1 parte de gelatina y 4 partes de agua) para calcular la cantidad de gelatina necesaria para la receta: $410 \div 5 = 82$ g de gelatina 220 Bloom.
5. Multiplicar los 82 g de gelatina por 4 para determinar la cantidad necesaria de agua: $82 \times 4 = 328$ g de agua.
6. La receta requerirá 82 g de gelatina 220 Bloom y 328 g de agua.

Uso de purés sin azúcar añadido

Solo hay que añadir a la receta una cantidad de azúcar equivalente al 10 % del peso del puré. Por ejemplo, para un malvavisco hecho con 1000 g de puré de frambuesa sin azúcar, añadir 100 g de sacarosa a la receta.