

Marshmallows

I marshmallows sono caramelle molto soffici a base di zucchero con una consistenza quasi gommosa. In effetti sono una via di mezzo tra una caramella e una gelatina (a me ricordano un po' anche la gommapiuma!).

Non sono particolarmente comuni in Italia, mentre negli Stati Uniti sono molto utilizzati, ed oltre a venire mangiati al naturale spesso si usa arrostarli sul barbecue infilzandoli con uno spiedo o un bastoncino, e facendoli leggermente caramellare all'esterno.



Il loro nome italiano è **toffolette**, bizzarro termine inventato dai traduttori del fumetto **Snoopy**. Charlie Brown e i suoi amici infatti mangiano spesso i marshmallows, facendoli arrostitire sul fuoco.

Anche il nome inglese è molto interessante: "**marsh mallow**" infatti è il nome comune della pianta ***Althaea officinalis*** (malva di palude, "marsh" infatti significa "palude"), il cui succo veniva originariamente utilizzato come addensante in questi dolci, ed è stato poi sostituito dalla gelatina.

Ecco come prepararli in casa, se non avete voglia di acquistare quelli in commercio che sono spesso pieni di conservanti:

Ingredienti per una teglia 30x40 (circa 60 pezzi):

- 250 ml di acqua fredda
- 3 bustine di gelatina in polvere (o 3 buste di colla di pesce, cioè 18 fogli)
- 380 gr zucchero semolato
- 320 gr sciroppo di mais chiaro (light corn syrup)

in alternativa, poiché non è facile da trovare in commercio, si può sostituire con lo sciroppo di grano o riso, che normalmente sono i più chiari e meno densi in commercio. Il glucosio non va bene in questo caso perché troppo denso.

- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 5 cucchiai di zucchero a velo + 1 cucchiaio di amido di mais
- olio di semi o spray antiaderente per ungere la teglia
- poco colorante in pasta a piacere, se si desiderano i marshmallow colorati (es. rosa o giallo)

Se si utilizza la gelatina in fogli, ammorlarla per circa 10 minuti in acqua fredda, dopodiché strizzarla, versarla in metà dell'acqua dosata per la ricetta e, in un pentolino a fiamma bassa, farla sciogliere completamente.



Una volta sciolta, versarla nell'impastatrice, montando la frusta a filo.

Se si utilizza invece la gelatina in polvere, versarla direttamente nell'impastatrice con metà dell'acqua leggermente intiepidita, e farla sciogliere lentamente.

In un tegame capiente unire la rimanente acqua, lo zucchero e lo sciroppo di mais. Cuocere a fiamma bassa finché il composto non raggiunge i 115° (utilizzare un termometro da cucina oppure uno apposito da zucchero); ci vorranno dai 16 ai 20 minuti a seconda dell'intensità della fiamma (il composto tende a bollire aumentando di volume, è sufficiente tenere la fiamma al minimo).



Avviare l'impastatrice alla minima velocità e versare a lato della ciotola tutto lo sciroppo di zucchero. Appena versato tutto, unire la vaniglia poi aumentare lentamente la velocità fino al massimo e montare per 12 minuti, finché la miscela non diventa molto spumosa e risulta tiepida al tatto, ma non più calda.

Sollevando la frusta l'impasto deve rimanervi attaccato e fare un piccolo ciuffo senza ricadere, come se fosse una meringa.



Preparare nel frattempo la teglia ricoprendola con pellicola poi ungendola con olio di semi, infine spolverizzare con il composto di zucchero a velo e amido, assicurandosi di ricoprire bene anche i bordi.

Versare lentamente il composto nella teglia, appiattendolo il più possibile con l'aiuto di un leccapentole.



Spolverare la superficie con altro zucchero a velo poi

lasciare riposare a temperatura ambiente per almeno 6 ore (meglio tutta la notte).

Il giorno successivo, utilizzando un tagliapizza o un coltello ben affilato (passati nello zucchero a velo) tagliare i marshmallows in quadretti o rettangoli, a piacere (io ho ottenuto circa 60 cubi di circa 4-5cm di lato)



Passarli uno per uno ancora nello zucchero a velo, fare asciugare per circa una mezz'ora per evitare che possano attaccarsi poi conservare in un vaso a chiusura ermetica per massimo 3 settimane.

Se si desidera il marshmallow colorato, unire il colorante poco per volta all'inizio della lavorazione, fino ad ottenere l'intensità voluta.