



ma fabrique à

Marshmallow

Zawartość



- **1 – 2 – 3 – 4** - 4 aromaty: kwiat pomarańczy, fiołek, malina, marakuja
- **5** – 1 pojemnik z kolorowymi kulkami cukrowymi
- **6** – 1 pojemnik z cukrem o smaku truskawkowym
- **7** – 3 opakowania po 50 g „proszku do pianek” (każde opakowanie wystarcza do przyrządzenia 350 g pianek)
- **8** – 4 pipetki
- **9** – 1 forma do pianek (nie myć w zmywarce)
- **10** – 1 zlewka
- **11** – 1 szpatułka
- **12** – Patyczki do lizaków
- **13** – 1 zeszyt z przepisami

Dodatkowe niezbędne przybory



- 1 – Cukier puder
- 2 – Woda
- 3 – Skrobia kukurydziana (opcjonalnie)
- 4 – Kilka kropli oleju roślinnego
- 5 – 1 duża salaterka
- 6 – 1 miseczka

Przygotowanie formy

Wlać kilka kropli oleju na ręcznik papierowy (lub użyć czystego pędzla) i wysmarować wgłębienia w formie, aby później łatwiej można wyjmować z niej pianki. Potem odłożyć formę na bok.

Przyrządzanie pianek

1 – Wsypać do miski zawartość jednego opakowania „proszku do pianek”. Dodać 170 g cukru pudru (lub cztery zlewki po 60 ml). Wymieszać łyżką.

2 – Za pomocą zlewki odmierzyć 140 ml (dwa razy po 70 ml) zimnej wody z kranu i przelać ją do rondelka. Poprosić osobę dorosłą, by zagotowała wodę, aż do momentu wrzenia (czyli pojawienia się drobnych bąbeczek). Wtedy należy przerwać gotowanie i poprosić dorosłego, by przelał wodę do dużej salaterki. Przesypać do salaterki mieszanekę „cukier puder + proszek do pianek”.

3 – Ubijać mikserem przez 10 sekund na niewielkich obrotach, by dokładnie wymieszać proszek z wodą, następnie ubijać przez 6 sekund na największych obrotach. Powstała masa powinna być biała, piana i lekko sztywna.

4 – Do zlewki przelać 60 ml masy. Za pomocą pipetki natychmiast dodać 15 kropli dowolnego aromatu i całość wymieszać szpatułką.

5 – Masę, jeszcze letnią, natychmiast przelać do wgłębień w formie.

6 – Przeprowadzić wszystkie czynności od nowa, wlewając 60 ml masy do zlewki i dodając inny aromat. Czynności należy wykonywać dość szybko, ponieważ stygnąc, masa twardnieje i przez to staje się trudna do przelewania. Masa w salaterce powinna wystarczyć do wypełniania wszystkich wgłębień formy. Jeśli po wypełnieniu formy zostanie jeszcze trochę masy, za pomocą łyżki, na talerzu posypanym wcześniej cukrem pudrem, można z niej formować śmieszne kształty (na przykład cienkie wałeczki, którymi później przyozdabia się gotowe pianki). Po wypełnieniu wszystkich wgłębień odstawić formę na minimum 2 godziny w temperaturze pokojowej.

7 – W tym czasie wsypać na duży talerz łyżkę skrobi kukurydzianej oraz łyżkę cukru pudru. Wymieszać. Zamiast skrobi kukurydzianej można użyć wyłącznie cukru pudru. W takim proszku z łatwością obtacza się pianki, dzięki czemu są mniej klejące. Przesypać nieco proszku na niewielkie sitko.

Wymywanie z formy

1 – Po 2 godzinach oprószyć pianki proszkiem z sitka.

2 – Czystymi rękami wyjmować pianki z formy i układać je na talerzu posypanym mieszanką skrobi kukurydzianej i cukru pudru, cukrem truskawkowym oraz kolorowymi kuleczkami. Obtaczać pianki, by nie były zbyt klejące. Można również użyć kakao lub wiórek kokosowych. Nadziać pianki na patyczki do lizaków, a następnie maczać je w czekoladzie lub gęstym sosie z czerwonych owoców.

3 – Piankę prostokątną delikatnie pociąć w kostki i ozdobić w podobny sposób.

4 – Pianki są gotowe do zjedzenia! Jeśli są zbyt miękkie, można je jeszcze odstawić na kilka godzin w temperaturze pokojowej.

Przechowywanie

Gotowe pianki najlepiej przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku w temperaturze pokojowej. Należy je spożyć w ciągu 24 godzin, ponieważ nie zawierają konserwantów.

Inne sposoby

Piankowe misie

1 – Do miski wrzucić 60 g czekolady w kawałkach. Z pomocą osoby dorosłej roztopić czekoladę w kąpielii wodnej, mieszając łyżką.

2 – Roztopioną czekoladę wlać do wgłębień formy. Tylną częśći łyżeczki uformować skorupkę – czekolada powinna pokrywać dno oraz boki formy. Włożyć formę do lodówki na minimum 10 minut, aby czekolada stwardniała.

3 – Przygotować pianki zgodnie z opisaną powyżej procedurą, aż do etapu 4. Natychmiast przelać masę do utwardzonych skorupki i odstawić na 2 godziny. Następnie podgrzać resztę czekolady w miseczce i połączyć ją z piankami. Odstawić w chłodne miejsce na 1 godzinę, po czym wyjąć z formy i kosztować.

Pianki czekoladowe

Przygotować pianki zgodnie z opisaną powyżej procedurą, aż do etapu 3. Do salaterki z masą dodać 50 g roztopionej czekolady, wymieszać i wypełnić wgłębienia formy za pomocą zlewki, następnie postępować zgodnie z opisaną wyżej procedurą.

Pianki cytrynowe

Za pomocą niewielkiej tarki zetrzeć do miseczki skórkę z nie pryskanej cytryny. Uważać, by nie zetrzeć białej części skórki, gdyż jest ona gorzka w smaku. Cytrynę przeciąć na pół i z obu połówek wycisnąć do miseczki sok. Przygotować pianki zgodnie z opisaną wyżej procedurą, aż do etapu 3. Do salaterki dodać skórkę i sok z cytryny i ubijać dodatkowo przez 10 sekund. Za pomocą zlewki przelać masę do wgłębień formy. Odstawić na 2 godziny, następnie postępować zgodnie z opisaną wyżej procedurą.

Inne aromaty (proporcje na 60 ml masy)

- Cynamon: pół łyżeczki
- Pulpa z malin: jedna łyżeczka
- Miód: pół łyżeczki płynnego miodu
- Ekstrakt waniliowy: kilka kropli

Ważne informacje

Nie połykać składników. Unikać wszelkiego kontaktu składników ze skórą, przede wszystkim z jamą ustną oraz oczami. W razie kontaktu z oczami – obficie przepłukać oko wodą. W razie konieczności natychmiast skonsultować się z lekarzem. Przed rozpoczęciem zabawy dokładnie umyć ręce. Wszystkie czynności wykonywać na czystym stole kuchennym.

Wszelkie uwagi i zastrzeżenia prosimy kierować na adres:

I.Dylał Allegro Sp.j. – Kraków; www.ida-kids.pl

Wyłączny importer i dystrybutor w Polsce firmy:

Sentosphère – 59 bld du général Martial Valin – 75 015 Paris, Francja;

www.sentosphere.fr