

# Frosting Cocido

2 claras de huevo (grandes)

1 taza de azúcar

1/4 taza de agua, más una cucharada

1 cucharadita de vainilla

1 cucharada de almibar de maiz (corn syrup)

Combine todos los ingredientes en el bowl de la mezcladora.. Colocas el bowl sobre una olla que contenga 1 pulgada de agua, (asegurando que el fondo del bowl no haga contacto con el agua). Lo cocinas, moviendolo constantemente, hasta que el azúcar haya disuelto y la mezcla registre 160F grados en un termómetro instantaneo, (de 5 a 10 minutos).

Retire el bowl del baño maria y lo llevas a la maquina con el batidor de alabre, lo vas a batir, en velocidad media por 5 minutos (formando picos suaves). Suba la velocidad a media-alta y lo bates hasta que esté refrescado y forme picos fuertes (como 5 minutos más).

Yield: 3 tazas de frosting

Nota:

Batir claras de huevo crudos y azúcar temporeramente relaja las proteínas de huevo. Esto permite atrapar aire entre las proteínas y azúcar.. y el resultado es un merengue bien bonito y esponjoso.

Pero vemos que al rato, comienza a deshacerse el merengue y terminamos con un espumero deslizandose del bizcocho. Esto es debido a que la proteínas ya no están relajadas y el merengue pierde el aire atrapado. Cocinar las claras a 160F causa el relajjo permanente de las proteínas y aún despues de refrescarse.. se mantiene estabilizada. El frosting se mantiene esponjoso, fresco, bonito y bueno por los 3 dias que rinda el pastel.