



BLOG: <https://reinaluna-espanol.com/nubes-gourmet/>

### Traducción:

Título: ¡Mullido y colorido! Malvavisco como una nube  
Empresa: Nubes gourmet Lemon Jelly

¿Conoces un malvavisco tan lindo que se ve y sabe genial? Se trata de un malvavisco especial llamado "Lemon Jelly" que llegó a España por primera vez. Presentamos este dulce de Madrid, España, que es perfecto para los regalos de San Valentín.

Es un poco difícil hacer un pedido en línea desde Japón, pero hay recetas para que pueda hacer las suyas propias, es fácil.

Marshmallow significa "nubes de azúcar" en español.

### Tabla de contenido

1. ¿Qué tipo de nube de azúcar o malvavisco?
2. Malvavisco original
3. Receta de 'Nubes gourmet Lemon Jelly'
4. ¿Qué tipo de persona es su fundadora?
5. Libro de recetas
6. Dulces españoles

#### 1. ¿Qué tipo de malvavisco?

Un malvavisco artesanal 100% natural que no contiene conservantes, colorantes ni aditivos. Todo hecho a mano con materiales de primera calidad. La elaboración ha sido tradicional desde sus inicios y su sabor es fragante y sorprendente.

La línea básica (40g, 2,80 €) ofrece 16 tipos de "fresa, limón, vainilla, naranja, café, menta, frambuesa, coco, plátano". Además, hay una gran variedad de coberturas como "resa y nata, galletas oreo, leche merengada, natillas, mojito con hierbabuena, manzana asada y canela". Todos se pueden cubrir con chocolate.

#### 2. Malvavisco original

Puede cortarse en cualquier forma, por ejemplo en forma de letras y ordenarse en forma de una linda nube. Será llamativo para regalar en eventos o fiestas de la empresa.

#### 3. Receta de 'Nubes gourmet Lemon Jelly'

A continuación una receta original de LEMON JELLY MARHSMALLOWS:



Video de la receta en:

[https://www.youtube.com/watch?v=IBSKrnL7nWM&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=IBSKrnL7nWM&feature=emb_title)

#### Ingredientes

Mermelada de fresa 50g  
2 claras de huevo  
Gelatina: 12 hojas  
200 ml de agua  
Azúcar 400g  
2 g de sal  
Forma de hacerlo:

Coloque las claras de huevo y la sal en una batidora de pie y mezcle bien para hacer merengue. Hervir agua en una cacerola, agregar el azúcar y disolver bien. Remoje la gelatina en agua durante unos 10 minutos para ablandarla. Agregue mermelada de fresa y la gelatina y mezcle durante unos 10 minutos. Servir en un recipiente engrasado y dejar hasta el día siguiente. Córtalo y listo.

Esta "batidora de pie" que aparece en el video es pequeña y fácil de usar. Parece un juguete y es lindo.

#### 4. ¿Qué tipo de persona es la fundadora?

¡La persona que hizo el primer "malvavisco" de España! Carmina Núñez.

La Top Chef Carmina Núñez Cañas de España estudió ingeniería informática en la Universidad de Salamanca y luego trabajó durante 22 años en Caja Madrid (Banco de Madrid) en Madrid. Sin embargo, cuando Bankia se fundó la sección a la que pertenecía desapareció.

Ella se concentrará en el mundo de la cocina con el que soñaba desde pequeña. Sin embargo, lo que creó no fue un pollo en pepitoria o un plato de pulpo, sino un lindo y dulce "malvavisco".

Ella dice: 'En busca de inspiración, visité Estados Unidos, Inglaterra, Irlanda, Francia, Italia e incluso Portugal para encontrar el malvavisco perfecto'.

#### 5. Libro de recetas

Título: ¡Súbete a las nubes! Deliciosas recetas para hacer nubes de azúcar

El libro de recetas para hacer deliciosos malvaviscos también es muy popular. Además de contenido intrigante, como la etimología y la historia de los malvaviscos, está



Nubes gourmet Lemon Jelly Marshmallows

[www.nubesgourmet.com](http://www.nubesgourmet.com)

---

repleto de materiales, herramientas, puntos y consejos. Comenzando con 4 recetas básicas, hay 20 recetas geniales.

Está a la venta en Amazon, pero lamentablemente actualmente está agotado en Japón, pero está disponible en Amazon en España.

6. **Dulces españoles**

¡Los lindos dulces españoles también están aquí!

Gracias por leerme. Hasta la próxima.

Publicado por Reinaluna: <https://reinaluna-espanol.com/nubes-gourmet/>

ARTÍCULO EN EL BLOG DE REINALUNA, EN FOTOS  
<https://reinaluna-espanol.com/nubes-gourmet/>

## 世界中の友達と話してみてもわかること

リアルな会話から学ぶスペイン語

[ホーム / Inicio](#)

[Acerca de](#)

[ステキなスペイン語](#)

[スペイン語の花言葉](#)

[ホーム / Inicio](#) > [食べ物で旅するスペイン語](#)

### 【スペイン発】ふわふわでカラフル！雲みたいなマシュマロ

© 02/09/2021



見た目も味も最高なこんな可愛いマシュマロをご存じですか？  
スペインに初めてやってきた特別なマシュマロ「Lemon Juelly」です。  
もうすぐバレンタインデー！  
バレンタインのプレゼントにもピッタリなスペイン・マドリー発のこのスイーツを詳しくご紹介しま  
す。

日本からオンラインでオーダーするのはちょっと大変だけど、レシピもあるから、自分で作ってみる



日本からオンラインでオーダーするのはちょっと大変だけど、レシピもあるから、自分で作ってみることもできます。いがいに簡単です。

マシュマロはスペイン語で「nubes de azúcar」と言います。

ちなみに、綿菓子「nubes de algodón de azúcar」、ジェリービーンズは「las gominolas」、メレンゲは「merengada」と言います。

[目次](#) [閉じる](#)

1. どんなマシュマロ？
2. オリジナルのマシュマロ
3. レモン ジュエリーのレシピ
4. 創設者はどんな人？
5. レシピブック
6. スペインのスイーツ

## どんなマシュマロ？



Nubes artesanas Lemon Jelly Marshmallows

防腐剤、着色料、添加物を含まない100%ナチュラルの手作りマシュマロです。  
最高品質の材料ですべて手づくり。  
正方形は創業以来の伝統的なもので、その風味は、香り高い驚くべきものです。

ベーシックライン（40g入りで、2.80€）は「ストロベリー、レモン、バニラ、オレンジ、コーヒー、ミント、ラズベリー、ココナッツ、バナナ」と全16種類が楽しめます。  
また、トッピングに、「ストロベリークリーム、オレオクッキー、ミルクメレンゲ、カスタード、モヒートミント、ローストアップルシナモン」などバラエティ豊か。どれもチョコレートでコーティングできます。





Nubes gourmet Lemon Jelly Marshmallows  
[www.nubesgourmet.com](http://www.nubesgourmet.com)

ホーム / Inicio

Acerca de

ステキなスペイン語

スペイン語の花言葉

グできます。



このマシュマロ、可愛い女の子によく似合いますね。(笑)

**Nubes gourmet Lemon Jelly Marshmallows:  
1ª empresa española de nubes de azúcar g**

1ª empresa española de nubes gourmet, hechas a mano, sin conservantes 100% artesanas. Se venden ...

<https://www.nubesartesananas.com/>



 <https://www.nubesartesananas.com/>

## オリジナルのマシュマロ

かわいい雲の形に文字を入れてオーダーできます。  
会社のイベントや、パーティーなどで配ると目をひきそうです。



**Nubes Artesanas LJM**  
@nubesartesananas

Otro trabajo de [#nubes](#) [#corporativas](#), estas de [#coco](#)  con forma de [#logo](#) de [#Oracle](#), la nube característica de esta [#empresa](#) y en papel comestible de oblea, la imagen del logo impreso Mil gracias a [@PAPCONGRESOS](#) por confiar en nosotros. [#NubesArtesanas](#) [#gourmet](#) 100% personalidas



Nubes gourmet  
Lemon Jelly  
Marshmallows

午前10:36 · 2019年2月27日

♡ 1    💬    🔗 ツイートへのリンクをコピー





## レモン ジュエリーのレシピ

LEMON JELLY MARHSMALLOWES の「ストロベリーマシュマロ」レシピを簡単に翻訳します。

### 材料

- イチゴジャム 50g
- 卵白 2個分
- 板ゼラチン 12枚
- 水 200ml
- 砂糖 400g
- 塩 2g
- ショートニング (バターでも可)

### 作り方

1. スタンドミキサーに、卵白と塩を入れてよく混ぜメレンゲを作ります。
2. 鍋に水を沸かし、砂糖を入れてよく溶かします。
3. 板ゼラチンは10分ほど水に浸して柔らかくしておきます。
4. ①に②、イチゴジャム、③のゼラチンも追加し、10分ほどかけて混ぜ合わせます。
5. パットなどに、ショートニングを塗り、④を流し入れます。
6. 翌日まで休ませます。
7. カットして出来上がり。



Nubes gourmet Lemon Jelly Marshmallows  
[www.nubesgourmet.com](http://www.nubesgourmet.com)

ホーム / Inicio

Acerca de

ステキなスペイン語

スペイン語の花言葉



この動画で出てくるこの「スタンドミキサー」が小さくて使いやすそうです。おもちゃっぽくてかわいいですね。

いろいろ探したところ、キッチンエイドが人気のようです。

シャーベットカラーのこれがすてき！

## 創設者はどんな人？

スペインで初めて「マシュマロ」を作った人！



por: [Mercado de Motores](#)

スペインのトップシェフ「Carmina Núñez Cañas」さんは、サラマンカの大学でコンピューター工学を学んだ後、マドリーの Cajamadrid（マドリード銀行）で22年間働いていました。しかし、Bankia（銀行統合事業）が創設され、彼女が所属していたセクションは失われ、退職しました。そして、彼女は子供のころから夢見ていた料理の世界に専念することになります。

ところが彼女が生み出したものは、チロリアンチキンでもイカ墨料理でもなく、かわいいスイーツ「マシュマロ」でした。

インスピレーションを得るために、アメリカ、イギリス、アイルランド、フランス、イタリア、さらにはポルトガルを訪れ、完璧なマシュマロを探しました。

載。

4つの基本的なレシピから始まり、20のすばらしいレシピが載っています。



[Amazon](#)で発売していますが、現在、日本では残念ながら売り切れていますが、スペインのAmazonでは取り扱っています。

[Súbete a las nubes. Lemon Jelly \(Español\)](#)

## スペインのスイーツ

スペインのかわいいスイーツはここにもあります！

[何に見える？スペインのお菓子「ピオノノ」レシピ](#)

Gracias por leerme. Hasta la próxima.

■ [食べ物で旅するスペイン語](#) ◆ [バレンタイン](#), [レシピ](#), [贈り物](#)

✍️ Posted by [レイナルナ](#)