



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

## Receta 7 • Frutilla

*Mi frutilla con crema, la que más pedidos de eventos me trajo: roja, brillante y con sus semillitas doradas.*

# Receta 7 • Frutilla

Frutillas con crema, pero en una sola fruta. Mousse de chocolate blanco con vainilla, corazón de compota de frutilla con trocitos y un bizcochuelo fino abajo. Esta receta superó los 500 pedidos para eventos: cumpleaños de 15, casamientos, baby showers. Si querés una fruta para «vender por cantidad», es esta.

## Ficha

| Dato          | Detalle                                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Molde         | Silicona 3D de frutilla de 7 cm (8 cavidades) + mini semiesferas de 3,5 cm |
| Rinde         | 8 frutillas de 7 cm (≈100 g c/u)                                           |
| Tier          | Individual (7–8 cm)                                                        |
| Tiempo activo | 1 h 50 min                                                                 |
| Freezer       | Corazón 1 h + armado toda la noche                                         |
| Dificultad    | Media                                                                      |

## Ingredientes

| Componente                              | Ingrediente                                                 | Cantidad         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------|
| Corazón C1 · Compota de frutilla        | Frutillas en cubitos chicos                                 | 180 g            |
|                                         | Azúcar                                                      | 40 g             |
|                                         | Jugo de limón                                               | 10 ml            |
|                                         | Gelatina sin sabor + agua fría                              | 3 g + 15 ml      |
| Mousse M1 · Chocolate blanco y vainilla | Chocolate blanco cobertura                                  | 180 g            |
|                                         | Leche entera                                                | 100 ml           |
|                                         | Esencia o pasta de vainilla                                 | 5 ml             |
|                                         | Crema de leche                                              | 300 g            |
|                                         | Gelatina sin sabor + agua fría                              | 7 g + 35 ml      |
| Base B2 · Bizcochuelo de vainilla       | Huevos                                                      | 2                |
|                                         | Azúcar                                                      | 60 g             |
|                                         | Harina leudante                                             | 60 g             |
| Piel P2 · Glaseado espejo rojo frutilla | Glaseado espejo (receta P2 completa)                        | 1 tanda (≈680 g) |
|                                         | Colorante en gel rojo                                       | 3 g              |
|                                         | Colorante en gel rosa                                       | 0,5 g            |
| Semillas                                | Semillas de sésamo tostado                                  | 2 cucharadas     |
|                                         | Polvo dorado comestible (o liposoluble amarillo)            | 0,3 g            |
| Terminación                             | Cálices de pasta de goma verde (estrella de 5 puntas, 3 cm) | 8                |

## Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frutillas con el azúcar y el limón 5 minutos: que se ablanden pero que queden trocitos. Fuera del fuego, la gelatina. Mini semiesferas de 3,5 cm, ≈25 g cada una. Freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo en placa, 8 minutos a 180 °C. Cortá 8 discos de 4,5 cm: la frutilla es angosta en la base (la parte del cáliz).
3. **Mousse.** M1 con la vainilla en la leche. Cuando baje a 30 °C, crema semibatida.
4. **Armado.** Atención: en la frutilla, la punta queda abajo en el molde y el cáliz arriba. Llená la punta con mousse empujando con cucharita, hundí el corazón, completá y cerrá con el disco. Freezer toda la noche.
5. **Semillas.** Mientras tanto, mezclá el sésamo tostado con el polvo dorado en un frasquito y sacudí. Que queden doradas, no amarillas.
6. **Glaseado.** Preparalo con el rojo y el rosa. El rojo frutilla es un rojo «vivo», no bordó: si te queda oscuro, sumá rosa. Usalo a 32 °C.
7. **Baño.** Clavá un palillo en la base, sumergí la frutilla hasta el borde del cáliz, sacá y dejá escurrir 15 segundos.
8. **Semillas en su lugar.** Con una pinza de depilar (exclusiva para cocina), pegá las semillas de a una mientras el glaseado está todavía pegajoso, con la punta hacia arriba, en filas en diagonal. Unas 35–40 por frutilla. Llevan 4 minutos por fruta y valen cada segundo.

## La terminación que engaña

El cáliz. La frutilla real tiene la parte de arriba más clarita, casi blanca. Antes de bañar, pintá con pincel un anillo de 1 cm de blanco liposoluble alrededor del cáliz; cuando el glaseado rojo lo cubra, por transparencia ese borde queda más claro. Después apoyás encima la estrella de pasta de goma con las puntas hacia abajo y un cabito corto en el centro.

***Truco de Marcela:** para eventos grandes no pego las semillas una por una. Hago puntitos con un palillo mojado en chocolate amargo derretido sobre el glaseado ya frío, y después espolvoreo el sésamo dorado: se pega solo en los puntitos. Es la mitad del tiempo y en la mesa no se nota la diferencia.*

## Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.000.

- **Precio sugerido:** \$9.000 c/u (rango Individual \$9.000–12.000). Para eventos de más de 30 unidades, podés hacer precio por cantidad sin bajar de \$8.000.
- **A quién y cuándo:** organizadoras de eventos, cumpleaños de 15, baby showers, San Valentín. Ofrecé la «caja de 4 frutillas» para el 14 de febrero: es la fruta más romántica del curso.