



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 8 • Frambuesa

Mis frambuesas: chiquitas, aterciopeladas, y con ese contraste de chocolate oscuro que no falla.

Receta 8 • Frambuesa

La frambuesa y el chocolate amargo son pareja de toda la vida en la pastelería francesa. Este bocado tiene un mousse de chocolate semiamargo y un corazón gelificado de frambuesa bien ácido. Es intenso, de dos bocados, y el que eligen los que dicen «a mí no me gusta lo muy dulce».

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de frambuesa de 5 cm (15 cavidades) + cubetera de mini semiesferas de 2 cm
Rinde	15 frambuesas de 5 cm (≈35 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 15 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Gelificado de frambuesa	Frambuesas congeladas	120 g
	Azúcar	30 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M4 · Chocolate semiamargo	Chocolate semiamargo 50–55 %	120 g
	Leche entera	80 ml
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Piel P1 · Terciopelo frambuesa	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble rojo	1,5 g
	Colorante liposoluble rosa (o rojo + blanco)	0,5 g
	Colorante liposoluble violeta	una punta de palillo
Terminación	Mini cálices de pasta de goma verde	15

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frambuesas con el azúcar 3 minutos, colá la mitad para sacar semillas (la otra mitad la dejás entera, da textura) y sumá la gelatina. Cubitos de 2 cm, ≈8 g cada uno. Freezer.
2. **Mousse.** M4: leche caliente sobre el chocolate, emulsión, gelatina, y a 35 °C la crema semibatida.
3. **Armado.** Con manga de punta fina, llená bien cada cavidad: el molde de frambuesa tiene muchos huequitos (las drupas) y si queda aire, se ve. Golpeá el molde contra la mesada tres veces. Hundí el corazón y emparejá. Freezer.

4. **Desmoldado.** Muy despacio y bien congeladas: las bolitas de la superficie son delicadas. Si alguna se rompe, se disimula con la piel.
5. **Piel.** Terciopelo a 40–45 °C con los tres colores. El violeta en punta de palillo es lo que lo lleva de «rojo» a «frambuesa». Pulverizá a 20 cm, dos pasadas, girando.

La terminación que engaña

Las frambuesas reales están huecas por dentro, y eso es lo primero que piensa alguien que sabe de fruta. Por eso, en el hueco donde va el cálice, hundí la punta de un palillo grueso caliente y hacé un agujerito de 5 mm. Pegá el cálice encima y que quede el huequito sugerido alrededor. Ese detalle es lo que hace dudar hasta a la verdulera de mi barrio.

Truco de Marcela: si no conseguís molde de frambuesa, usá mini semiesferas y, sobre la fruta congelada, pegá con una gota de chocolate blanco bolitas de 5 mm hechas con mousse congelado o perlitas de azúcar. Después pulverizás todo junto. Queda igual de linda.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.300.
- **Precio sugerido:** \$4.500 c/u o \$25.000 la caja de 6 (rango Bocado \$3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** hombres que regalan (es mi bocado más pedido por ellos), San Valentín, cumpleaños de adultos, mesas de casamiento. Combinala con moras y arándanos en la caja «Frutos rojos».