



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 9 • Mora

La mora es mi bocado más dramático: negra, brillante, y cuando la mordés es pura cheesecake.

Receta 9 • Mora

Mini cheesecake con forma de mora. Mousse de queso crema con un corazón de curd de moras, tirante y ácido, todo cubierto con un glaseado negro violáceo que brilla como fruta recién lavada. Es mi bocado favorito para fotos: en una caja blanca, la mora es la que roba la atención.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de mora o frambuesa alargada de 5 cm (15 cavidades) + mini semiesferas de 2 cm
Rinde	15 moras de 5 cm (≈35 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 20 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Curd de moras	Puré de moras colado	60 g
	Jugo de limón	10 ml
	Azúcar	35 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca	20 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	1 g + 5 ml
Mousse M3 · Queso crema	Queso crema entero	150 g
	Azúcar impalpable	45 g
	Esencia de vainilla	3 ml
	Crema de leche	140 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Piel P2 · Glaseado espejo mora	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel violeta	1,5 g
	Colorante en gel negro	1 g
	Colorante en gel azul	0,3 g
Terminación	Cabitos finos de chocolate amargo (1 cm)	15

Paso a paso

1. **Corazón.** Curd (C2) con el puré de moras en lugar del jugo de limón, más el chorrito de limón para la acidez. A baño María hasta 82 °C, gelatina, manteca. Cubitos de 2 cm, ≈8 g. Freezer.
2. **Mousse.** M3: queso crema a temperatura ambiente con impalpable y vainilla, gelatina templada, crema semibatida.
3. **Armado.** Igual que la frambuesa: manga, golpecitos al molde para sacar el aire, corazón y emparejar. Freezer toda la noche.

4. **Glaseado.** El color mora es el más difícil de lograr: si te pasás de negro, queda gris; si te quedás corto, queda violeta uva. Empezá con el violeta, sumá el negro de a poco y la punta de azul. Probá sobre una cuchara fría: tiene que verse casi negro, con reflejos violetas a contraluz.
5. **Baño.** A 32 °C, sumergí cada mora del palillo y escurrí 20 segundos. El glaseado se mete entre las bolitas y marca la textura.

La terminación que engaña

Las moras reales tienen algunas drupas más rojizas, sin madurar del todo. Cuando el glaseado ya tomó, con un pincel fino y colorante liposoluble rojo disuelto en una gota de manteca de cacao derretida, pintá 3 o 4 bolitas en la parte de arriba de algunas moras (no de todas). Cabito fino arriba, sin hoja. Esa imperfección es la que convence.

***Truco de Marcela:** el glaseado oscuro mancha todo: dedos, mesada, repasador. Trabajá con guantes y con la placa sobre papel manteca. Y lo que sobra, guardalo aparte con un cartelito «negro»: sirve para cerezas oscuras y uvas negras.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.250.
- **Precio sugerido:** \$4.500 c/u o \$25.000 la caja de 6 (rango Bocado \$3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** amantes del cheesecake, mesas dulces elegantes, Halloween (en cajita negra, quedan increíbles) y bodas con paleta oscura.