



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 10 • Cereza

Mis cerezas selva negra: rojo oscuro de espejo y un cabito que parece recién arrancado del árbol.

Receta 10 • Cereza

La cereza es la reina de los bocados. Adentro, una selva negra en miniatura: mousse de chocolate con leche y un corazón de cerezas en almíbar. Afuera, glaseado espejo rojo oscuro con su cabito largo. Es la más fácil de los bocados y la que mejor queda en todas las cajas. Si tenés que elegir un solo bocado para empezar a vender, que sea este.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Esfera de silicona de 5 cm (10 cavidades) + cubetera de mini cubos de 2,5 cm
Rinde	10 cerezas de 5 cm (≈60 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 10 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Cereza en almíbar	Cerezas en almíbar (o marrasquino) descarozadas y picadas	100 g
	Almíbar de las cerezas	40 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M4 · Chocolate con leche	Chocolate con leche	150 g
	Leche entera	80 ml
	Crema de leche	250 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Piel P2 · Glaseado espejo rojo cereza	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel rojo	3 g
	Colorante en gel bordó (o rojo + una punta de negro)	1 g
Terminación	Cabitos de chocolate amargo de 4 cm, curvos	10 (y 10 de repuesto)
	Hojitas de chocolate verde (opcional, para algunas)	5

Paso a paso

- Cabitos primero.** El día anterior, con chocolate amargo derretido en una manga con pico finito, dibujá sobre papel manteca líneas de 4 cm apenas curvadas, con un engrosamiento en una punta. Heladera. Hacé el doble: se rompen.
- Corazón.** Almíbar caliente + gelatina + cerezas picadas. Cubitos de 2,5 cm, ≈12 g cada uno. Freezer.
- Mousse.** M4 con chocolate con leche: a 35 °C, crema semibatida.
- Armado.** Llená las esferas por el agujerito con manga, o las dos medias esferas por separado (una con corazón). Freezer toda la noche.

5. **Forma.** La cereza no es una bolita: tiene forma de corazón suave, con un surco vertical de un lado. Recién desmoldada, marcá ese surco con el dorso de un cuchillo de mesa, de arriba hacia abajo, y hacé el hundido del cabito con la punta de un palillo.
6. **Glaseado.** Rojo y bordó a 32 °C. Bañá del palillo (clavado abajo), escurrí y apoyá.
7. **Cabito.** Cuando el glaseado tomó, clavá el cabito en el hundido. Si se cae, mojá la punta en chocolate derretido.

La terminación que engaña

El reflejo. Una cereza real tiene un punto de luz blanco muy marcado. El glaseado espejo bien hecho ya lo da, pero para la foto podés reforzarlo con una gotita de gel de brillo neutro (P5) en la parte de arriba. Y presentalas de a dos, unidas por los cabitos (pegados con chocolate en la punta): ese par es lo que hace que la gente diga «no puede ser».

***Truco de Marcela:** el glaseado se adhiere mejor si la fruta está muy congelada y sin escarcha. Sacá las esferas del freezer de a 3 o 4, no todas juntas: las que esperan en la mesada juntan humedad y el glaseado se resbala.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.100.
- **Precio sugerido:** \$4.000 c/u, \$22.000 la caja de 6 (rango Bocado \$3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** todo el mundo. Navidad (es mi bocado más vendido en diciembre), mesas dulces, regalos de último momento. El «par de cerezas» en cajita individual es mi producto estrella para el Día de los Enamorados.