



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 11 • Arándanos en racimo

Mis arándanos en racimo: azulados, con esa capita blanca que tienen los de verdad.

Receta 11 • Arándanos en racimo

Cinco o seis arándanos chiquitos pegados en racimo, con hojita y todo. Adentro, un mousse de yogur griego con miel y un corazón de curd de arándanos y limón. Es el bocado más delicado del curso y el que más llama la atención en una caja surtida, porque nadie espera que algo tan chiquito sea un postre.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Moldes de esferas de 2,5 cm para bombones (silicona, cerrados) o mini semiesferas de 2,5 cm para unir de a dos: necesitás 60 esferas
Rinde	10 racimos de 6 arándanos (60 esferas; racimo de 6 cm, ≈45 g)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Curd de arándanos y limón	Arándanos (frescos o congelados)	80 g
	Jugo de limón	20 ml
	Azúcar	35 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca	20 g
Mousse M5 · Yogur griego y miel	Yogur griego natural	180 g
	Miel	40 g
	Crema de leche	150 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Piel P1 · Terciopelo azul arándano	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble azul	1 g
	Colorante liposoluble violeta	0,5 g
	Colorante liposoluble negro	0,1 g
Pruina P4	Colorante liposoluble blanco (dióxido de titanio)	0,3 g
Terminación	Hojas de chocolate verde (3 cm) y cabitos finos	10 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná los arándanos con el limón y el azúcar hasta que revienten, pisá y colá. Seguí como el curd C2 (huevo, 82 °C, manteca). Volcalo en una manga y dejá enfriar en heladera: acá no se congela en molde, porque cada arándano lleva solo una gotita.
2. **Mousse.** M5: yogur con miel, gelatina templada, crema semibatida.

3. **Armado.** Llená cada esfera (o semiesfera) con mousse a ras. Con la manga del curd, inyectá en el centro una gotita del tamaño de una lenteja (unos 2 g). Emparejá. Freezer toda la noche.
4. **Unir las esferas.** Si usaste semiesferas, desmoldá y uní de a dos pasando las caras planas por una sartén tibia (120 semiesferas te dan los 60 arándanos; solo una de cada par lleva curd). Con moldes de esfera cerrada, este paso no existe. Volvé al freezer 30 minutos.
5. **Forma.** Con la punta de un palillo caliente, marcá en cada arándano la «coronita»: un hundido de 5 mm con 5 piquitos alrededor (los hacés pellizcando con una pinza).
6. **Piel.** Pulverizá todos los arándanos sueltos, sobre una placa, con el terciopelo azul a 40–45 °C. Girá la placa para cubrir los costados.
7. **Racimo.** Pegá de a 6 con una gota de chocolate blanco: 3 abajo, 2 en el medio, 1 arriba. Cabito fino y hojita.

La terminación que engaña

La pruina: esa capa blanquecina que tienen los arándanos frescos. Cuando el terciopelo azul ya tomó, mezclá el blanco liposoluble con una cucharadita de manteca de cacao tibia y hacé una pasada muy liviana de pistola, a 40 cm de distancia. Tiene que verse como un velo, no como pintura. La primera vez que lo hice, mi vecina se comió uno pensando que era un arándano y se quedó mirándolo.

***Truco de Marcela:** el arándano real nunca es redondo perfecto: es un poquito más ancho que alto. Al sacarlos del molde, apoyalos sobre la mesada y presioná con un dedo apenas, 2 segundos. Y en el racimo, mezclá tamaños: si tenés esferas de 2 y de 2,5 cm, usá las dos.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.400 (por racimo).
- **Precio sugerido:** \$5.000 el racimo (rango Bocado \$3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** cajas de regalo surtidas, desayunos sorpresa, mesas dulces con paleta azul (baby showers de varón, bautismos). En la caja «Frutos rojos» es el que la completa.