



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 13 • Damasco

Mi damasco: chiquito, naranja suave, y adentro un cheesecake con corazón de damasco y almendras.

Receta 13 • Damasco

El damasco es el durazno chico y más dulce, y yo lo armo como un cheesecake: mousse de queso crema y vainilla, corazón de damascos con almendras tostadas y una base de sablé de almendras. Es fácil, rinde muy bien y la combinación damasco-almendra es de esas que no fallan nunca.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de durazno chico o semiesferas de 7 cm (6 cavidades) + mini cubos de 3 cm
Rinde	6 damascos de 7 cm (≈115 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Damasco y almendras	Orejones de damasco	100 g
	Agua	80 ml
	Azúcar	30 g
	Almendras tostadas picadas	20 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M3 · Queso crema y vainilla	Queso crema entero	200 g
	Azúcar impalpable	55 g
	Esencia o pasta de vainilla	5 ml
	Crema de leche	180 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Base B1 · Sablé de almendras	Harina 0000	80 g
	Harina de almendras (o almendras procesadas finas)	30 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
Piel P1 · Terciopelo damasco	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1 g
	Colorante liposoluble naranja	0,8 g
Rubor P4	Colorante liposoluble naranja + rojo (3:1)	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Hervé los orejones con el agua y el azúcar 10 minutos tapados, procesá dejando trocitos, sumá la gelatina y las almendras. Cubitos de 3 cm, ≈25 g. Freezer.
2. **Base.** Sablé con la harina de almendras, estirado a 3 mm, 6 discos de 5,5 cm, horno 170 °C 10 minutos.
3. **Mousse.** M3: queso crema blando con impalpable y vainilla, gelatina templada, crema semibatida. Que quede bien liso: el damasco es chico y cualquier grumo se nota al corte.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El damasco es más redondo que el durazno y el surco es más fino. Desmolda y marcá el surco con el filo de una espátula sin cortar, solo hundiendo 2 mm.
6. **Piel.** Terciopelo naranja claro, dos pasadas con pistola.
7. **Rubor.** Muy suave, apenas un toque más naranja-rojizo en un costado. El damasco no tiene el cachete rojo del durazno: si te pasás, parece durazno.

La terminación que engaña

El tono. El damasco es naranja limpio, sin el rosado del durazno. Lo que lo hace inconfundible es ponerlo al lado de un durazno en la misma caja: el ojo compara tamaño y color y entiende al instante que son dos frutas distintas. Sin hoja, solo un cabito cortito: el damasco se vende así en la verdulería.

***Truco de Marcela:** cuando hay damascos frescos (diciembre, enero), hago el corazón con fruta fresca en cubitos en lugar de orejones. Y le cuento a la clienta que es «de estación»: eso solo justifica un pedido.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.100.
- **Precio sugerido:** \$9.000 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** amantes del cheesecake y de los sabores suaves. Va perfecto en cajas de 3 con durazno y ciruela: la caja «Carozos» es mi regalo de verano más vendido.