



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 21 • Membrillo

El membrillo es mi fruta más nuestra: un vigilante en forma de fruta, con su pelusita dorada.

Receta 21 • Membrillo

Queso y dulce. No hay postre más argentino, y el membrillo es la fruta perfecta para contarlo: mousse de queso crema, corazón de dulce de membrillo fundido y gelificado, base de sablé de manteca. Por fuera, amarillo dorado con esa pelusita que tiene el membrillo de verdad. A los abuelos les cambia la cara.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de pera o de manzana de 8 cm (6 cavidades) + mini cubos de 3 cm
Rinde	6 membrillos de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Membrillo	Dulce de membrillo	120 g
	Agua	50 ml
	Jugo de limón	10 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M3 · Queso crema	Queso crema entero	200 g
	Azúcar impalpable	50 g
	Ralladura de limón	½ limón
	Crema de leche	190 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Base B1 · Sablé de manteca	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
Piel P1 · Terciopelo membrillo	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,8 g
	Colorante liposoluble verde	0,1 g
Pintado P4	Marrón para manchitas	0,1 g
	Amarillo dorado (amarillo + punta de naranja) para la pelusa	0,3 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Derretí el membrillo con el agua y el limón a fuego bajo, pisando hasta que quede liso. Gelatina. Cubitos de 3 cm, ≈30 g. Freezer.
2. **Base.** Sablé, 6 discos de 6 cm, 170 °C 10–12 minutos.
3. **Mousse.** M3 con ralladura de limón. Crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El membrillo es irregular, entre pera y manzana, con bultos. Apenas desmoldes, con los pulgares enguantados presioná en tres o cuatro puntos del cuerpo para crear lomos suaves. Marcá un hundido arriba, donde el membrillo tiene restos de la flor seca.
6. **Piel.** Terciopelo amarillo intenso, dos pasadas.
7. **Pelusa.** Con la pistola casi vacía, hacé una tercera pasada muy de lejos (40 cm) con el amarillo dorado mezclado en un poco de manteca de cacao: las gotitas llegan frías y quedan como un polvo. Es la pelusita.
8. **Manchitas.** Algunas manchitas marrones chicas, salpicadas con pincel, y una más grande en un costado como golpe de rama.

La terminación que engaña

La flor seca de arriba. El membrillo tiene en el polo superior una estrellita oscura y seca. Hacela con chocolate amargo en manga de punta finísima: un puntito y cinco rayitas cortas alrededor, dentro del hundido. Sin hoja, sin cabito largo. Es un detalle que solo reconoce quien tuvo un membrillero en el fondo, y esa persona va a quedar enamorada.

***Truco de Marcela:** el dulce de membrillo de buena marca, el que es firme y oscuro, da un corazón con color ámbar precioso. El más barato, que es clarito y gomoso, queda pálido. Acá vale la pena gastar un poco más.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.000.
- **Precio sugerido:** \$9.500 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** abuelos, papás, Día del Padre, fiestas patrias (25 de Mayo y 9 de Julio, con un moño celeste y blanco). Es la fruta con más historia y la que más mensajes emocionados me trajo.