



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 29 • Higo

Mis higos de otoño: violeta oscuro por fuera, rosados por dentro y con un corazón de dulce de higo con nueces.

Receta 29 • Higo

El higo es la fruta de las clientas sofisticadas. Tiene una forma de gota que parece fácil y no lo es, una piel violeta que va virando a verde cerca del cabo, y un corte rosado lleno de semillitas. Lo armo con un corazón de dulce de higo y nueces, que es bien de casa de abuela, y un mousse de higo y frambuesa que le da el rosa justo.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 7 cm y cubetera de semiesferas de 3,5 cm.
- **Rinde:** 6 higos.
- **Tier y tamaño:** Individual • 7–8 cm de alto.
- **Tiempo activo:** 1 h 15 min + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón • C1 de dulce de higo y nueces (6 semiesferas de 3,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Dulce de higos en almíbar escurridos (o higos frescos cocidos con azúcar)	120 g
Nueces picadas	25 g
Semillas de sésamo blanco crudo	1 cucharadita
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua

Mousse • M2 de higo y frambuesa

Ingrediente	Cantidad
Higos frescos maduros procesados (o en almíbar escurridos)	180 g
Frambuesas procesadas y coladas	60 g
Azúcar	50 g
Crema de leche semibatida	260 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B3 crocante de galletitas de chocolate (6 discos de 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de chocolate molidas	90 g
Manteca derretida	40 g

Piel · P1 terciopelo morado + P4 degradé verde

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble violeta	1,2 g
Colorante liposoluble rojo	0,4 g
Colorante liposoluble negro	0,2 g
Para el P4: colorante liposoluble verde en polvo + amarillo	1 punta de cada uno
Para el cabo: chocolate semiamargo	30 g

Paso a paso

- 1. Corazón.** Procesá los higos en almíbar dejándolos con trocitos, calentá, sumá la gelatina, las nueces y el sésamo. El sésamo imita las semillas del higo en el corte. Semiesferas de 3,5 cm, freezer 1 h.
- 2. Base.** Galletitas y manteca, presionadas en discos de 5 cm de 5 mm de alto. Heladera.

3. **Mousse.** Higos y frambuesas procesados con el azúcar, gelatina templada, crema semibatida. Tiene que quedar rosa viejo; si está pálido, más frambuesa.
4. **Armado.** Llená semiesferas de 7 cm, hundí el corazón, alisé y cerrá con la base. Freezer mínimo 6 h.
5. **Forma de gota.** Este es el paso clave, porque no hay molde de higo fácil de conseguir. Desmoldá la semiesfera (queda con la parte redonda arriba). Dejala 4 minutos a temperatura ambiente para que la superficie ablande apenas. Con las dos manos enguantadas, juntá la parte de arriba hacia el centro y estirá hacia arriba como si armaras un beso de nieve: la semiesfera se convierte en una gota con hombros redondeados y punta. Volvé al freezer 20 minutos para fijar la forma. Si se ablanda mucho, freezer 5 minutos y seguí.
6. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, fruta bien congelada, dos pasadas del morado. Insistí en la panza; la punta, una sola pasada liviana.
7. **Degradé verde.** Con pincel seco, el verde mezclado con un poco de amarillo desde la punta hacia abajo, unos 2 cm, perdiéndose en el violeta. Algunas vetas finitas verticales de verde con pincel finito, como las líneas que tiene el higo maduro.
8. **Cabo.** Un cilindro corto y grueso de chocolate semiamargo (1 cm) pegado en la punta, apenas torcido.

La terminación que engaña

Las vetas verticales y el cabo grueso. Y si lo presentás abierto, cortalo en cruz desde la punta hasta la mitad y separá apenas los cuatro gajos: aparece el rosado con el sésamo y las nueces, tal cual un higo partido. Un hilo de miel encima para la foto y listo.

Truco de Marcela: el higo es de otoño, de marzo a mayo. Fuera de temporada usá dulce de higos en almíbar (el de frasco del supermercado) para el mousse y el corazón: el sabor es más intenso todavía.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.500.
- **Precio sugerido:** \$10.000–12.000.
- **A quién y cuándo:** tablas dulces junto a quesos, regalos para gente de buen paladar, catering de vinotecas y eventos con degustación de vinos (un higo con un Malbec es una combinación que se vende sola), mesas otoñales.