



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 31 • Melón mini

El melón mini con su red de piel y la pulpa naranja que aparece al cortarlo: verano en un plato.

Receta 31 · Melón mini

El melón de piel reticulada (el que en la verdulería llaman «melón rocío» o cantalupe) tiene esa red beige sobre la cáscara verde-grisácea que parece imposible de copiar. Te muestro cómo la dibujo con manga, a mano alzada. Por dentro es naranja salmón, con un corazón de melón y maracuyá. Es una pieza Premium, ideal para compartir.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 10 cm (dos por melón) y cubetera de semiesferas de 5 cm.
- **Rinde:** 4 melones.
- **Tier y tamaño:** Premium · 10 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media-alta (la red pide pulso, pero perdona).

Ingredientes

Corazón · C1 compota gelificada de melón y maracuyá (4 esferas de 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Melón maduro en cubitos de 5 mm	220 g
Pulpa de maracuyá	60 g
Azúcar	50 g
Gelatina sin sabor	5 g + 25 ml de agua

Mousse · M5 de yogur y melón

Ingrediente	Cantidad
Puré de melón bien maduro (colado)	300 g
Yogur natural entero	200 g
Azúcar impalpable	120 g
Jugo de limón	15 ml
Crema de leche semibatida	450 g
Gelatina sin sabor	16 g + 80 ml de agua fría
Colorante en gel naranja	1 gota
Colorante en gel rosa	media gota (con un palillo)

Base · B2 bizcochuelo fino (4 discos de 7 cm, 1 cm de alto, humedecidos con almíbar de limón)

Piel · P1 terciopelo verde grisáceo + red de chocolate

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble verde	0,6 g
Colorante liposoluble amarillo	0,4 g
Colorante liposoluble negro	0,1 g
Para la red: chocolate blanco	120 g
Colorante liposoluble amarillo + marrón (para la red color beige)	0,2 g + 0,1 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá melón, maracuyá y azúcar sin hervir (el melón se cocina rapidísimo y se oscurece), sumá la gelatina y llená las semiesferas. Freezer y uní de a dos.
2. **Mousse.** El melón tiene mucha agua: por eso esta receta lleva más gelatina que un M5 común (16 g). Gelatina disuelta en un poco del puré tibio, mezclá con el resto del puré,

yogur, impalpable, limón y colorantes. Tiene que quedar salmón pálido. Crema semibatida.

3. **Armado.** Como el coco: corazón en 4 semiesferas, base en las otras 4. Freezer toda la noche y unión de mitades al día siguiente.
4. **Forma.** Un melón mini es casi esfera, apenas achatada arriba y abajo. Apoyá cada melón 10 segundos sobre una sartén tibia por arriba y por abajo para aplanar los polos.
5. **Terciopelo de fondo.** Pistola a 35 °C, dos pasadas: verde grisáceo, apagado, nada de verde manzana. Si te quedó muy vivo, una pasada final muy liviana con un poco de blanco sin color.
6. **La red.** Templá el chocolate blanco con el amarillo y el marrón (beige pajizo). Cargalo en un cornet de papel con agujero mínimo. Con la fruta todavía bien fría, dibujá líneas irregulares que se cruzan formando celdas de 5 a 8 mm, como una red de pescador gastada. Las líneas no son rectas ni paralelas: se cortan, se juntan, se engrosan. Empezá en el polo de arriba y bajá. El chocolate fragua al tocar la fruta helada, así que no se escurre.
7. **Las vetas.** El melón tiene unas líneas verdes un poco más oscuras que bajan de polo a polo, cada 3 cm. Pintalas con pincel seco verde oscuro entre la red, muy suaves.
8. **El ombligo.** Arriba, un cabito corto de chocolate semiamargo con una mancha más clara alrededor.

La terminación que engaña

Una pasada de pincel seco de cacao en polvo sobre la red, apenas, para que las líneas no queden «limpias» sino un poco tostadas. Y para presentarlo cortado: una tajada en forma de gajo, como se sirve el melón, mostrando la red, el verde del borde, el salmón del mousse y el corazón dorado.

Truco de Marcela: practicá la red sobre un vaso dado vuelta, frío del freezer, antes de ir a la fruta. A la tercera vuelta te sale sin pensar, y si te equivocás sobre el melón, raspás con un palillo y volvés a dibujar.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.000.
- **Precio sugerido:** \$14.000–16.000.

- **A quién y cuándo:** almuerzos de verano, brunch, cumpleaños al aire libre, mesas dulces de tonos verdes y naranjas, y para la clienta que sigue la temporada (de diciembre a marzo el melón está en todas partes y el postre se entiende al instante).