



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 32 • Sandía mini

Mi sandía mini: rayada por fuera y, al cortarla, roja con sus semillitas de chocolate. La que más risas saca.

Receta 32 • Sandía mini

La sandía es la fruta más divertida de todo el curso. Es la que hace reír a los chicos y a los grandes, porque cuando la cortás aparece el rojo, el borde blanco y las «semillas» negras, y parece una sandía de juguete de verdad. Es una mini sandía redonda, de 11 cm, ideal para compartir.

Ficha

- **Molde:** molde de esfera o semiesferas de silicona de 11 cm (dos por sandía); una semiesfera de 9 cm para el corazón.
- **Rinde:** 4 sandías.
- **Tier y tamaño:** Premium • 11 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 45 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón rojo • M2 de sandía y frutilla con «semillas» (es la pulpa roja; se arma como una esfera grande de 9 cm)

Ingrediente	Cantidad
Puré de frutilla	250 g
Jugo de sandía colado	150 ml
Azúcar	90 g
Crema de leche semibatida	300 g
Gelatina sin sabor	16 g + 80 ml de agua fría
Chips de chocolate semiamargo, en forma de gota (o chocolate picado en lágrimas)	60 g
Colorante en gel rojo	2 gotas

Borde blanco • M1 de chocolate blanco y lima

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	200 g
Leche	100 ml
Ralladura de 1 lima	—
Crema de leche semibatida	300 g
Gelatina sin sabor	7 g + 35 ml de agua

Base · B3 crocante de vainilla (4 discos de 7 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de vainilla molidas	120 g
Manteca derretida	55 g

Piel · P2 glaseado espejo verde + P4 rayas

Ingrediente	Cantidad
Glaseado espejo base (receta de la 28)	1 tanda
Colorante en gel verde hoja	4 gotas
Colorante en gel amarillo	1 gota
Colorante en gel negro	media gota
Para las rayas: colorante liposoluble verde oscuro + negro en polvo, con gotitas de alcohol	1 punta + media punta

Paso a paso

- Corazón rojo.** Gelatina disuelta en el jugo de sandía tibio, mezclada con el puré de frutilla, el azúcar y el colorante: rojo sandía, no rojo cereza. Sumá la crema semibatida. Llená las semiesferas de 9 cm hasta la mitad, poné la mitad de las gotas de chocolate desparramadas, completá y poné el resto de las gotas cerca de la superficie, con la punta hacia el centro. Freezer 2 h y uní las mitades: 4 esferas rojas de 9 cm.
- Borde blanco.** M1: leche caliente sobre el chocolate blanco, gelatina, ralladura, y crema semibatida.

3. **Armado.** Poné 2 cm de M1 en las semiesferas de 11 cm y llevá la mousse por las paredes con una cuchara. En 4 de ellas hundí la esfera roja hasta la mitad; tiene que quedar rodeada por 1 cm de blanco parejo. Completá todas las semiesferas con M1, y cerrá con la base las 4 que no tienen corazón. Freezer toda la noche.
4. **Unión.** Al día siguiente, uní la mitad con el corazón (que quedó sobresaliendo) con la mitad con base, haciéndole antes un hueco a esa mitad con una cuchara caliente para que encastre la esfera roja. Alisá la unión.
5. **Glaseado verde.** Glaseado a 33 °C, verde hoja oscuro. Volcá sobre la sandía congelada.
6. **Las rayas.** Este es el detalle que hace sandía a la sandía. Con el glaseado cuajado, cargá un pincel plano con verde oscuro y negro mezclados con unas gotas de alcohol (queda como pintura). Pintá rayas de polo a polo, de 1 cm de ancho, en zigzag irregular: no rectas, con bordes dentados como llamas que se van afinando. Dejá entre raya y raya 1,5 cm de verde claro.
7. **Mancha de apoyo.** Toda sandía tiene la mancha amarilla donde estuvo apoyada en el suelo. En la base, una mancha de amarillo pálido con pincel seco.

La terminación que engaña

El corte. Cortá una sandía en gajo (un triángulo, como una tajada de verdad) con cuchillo caliente: aparece la piel verde rayada, la línea blanca y el rojo con las semillitas. Apoyá ese gajo parado al lado de la sandía entera y la foto se vuelve viral sola.

Truco de Marcela: las gotas de chocolate se hunden si el mousse está muy líquido. Esperá a que la mousse roja tome un poquito de cuerpo en la heladera (10 minutos) antes de ponerlas, y van a quedar suspendidas en todo el corte.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.200.
- **Precio sugerido:** \$14.000–17.000.
- **A quién y cuándo:** cumpleaños infantiles, pool parties, fiestas de fin de año al aire libre, picnics y el Día del Niño. A los chicos les encanta y a las mamás les encanta la foto.