



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 33 • Uvas en racimo

Un racimo de uvas Malbec armado uvita por uvita, con la pruina blanquecina que tienen las uvas recién cortadas.

Receta 33 • Uvas en racimo

El racimo de uvas es pura vidriera. Cada uva es un bocadito de un solo mordisco, y el racimo entero, armado sobre un tallo de chocolate, es la pieza que vendo como bocado especial. Lo hago con jugo de uva Malbec, porque es bien nuestro, y queda de un violeta profundo con esa pelusita blanca (la pruina) que tienen las uvas recién cortadas.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de esferas de 2,5 cm (o moldes de bombón esfera / semiesferas de 2,5 cm). Un racimo lleva 12 uvitas.
- **Rinde:** 6 racimos de 12 uvas (72 uvitas).
- **Tier y tamaño:** Bocado • racimo de 6 cm de ancho por 9 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 2 h + 1 h al día siguiente (es de paciencia, no de dificultad).
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón • C1 punto de gelée de uva (opcional, solo en las uvas de adelante: 24 puntitos)

Ingrediente	Cantidad
Jugo de uva tinto Malbec, sin alcohol (o mosto)	60 ml
Azúcar	10 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse • M2 de uva Malbec

Ingrediente	Cantidad
Jugo de uva tinto 100 % reducido de 400 ml a 200 ml	200 ml
Azúcar	40 g
Jugo de limón	10 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Tallo · chocolate

Ingrediente	Cantidad
Chocolate semiamargo	120 g
Chocolate con leche	60 g

Piel · P2 glaseado espejo violeta + pruina

Ingrediente	Cantidad
Glaseado espejo base (receta de la 28, media tanda alcanza)	½ tanda
Colorante en gel violeta	3 gotas
Colorante en gel azul	1 gota
Colorante en gel negro	media gota
Para la pruina: manteca de cacao	40 g
Dióxido de titanio o colorante liposoluble blanco	0,3 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Mini gelatina de uva en cubetera de 1 cm (o en una placa fina que después cortás en cubitos de 8 mm). Freezer.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta en el jugo reducido tibio, azúcar y limón. Dejá enfriar a 25 °C y sumá la crema semibatida. Queda lila; la piel le da el color oscuro.
3. **Moldeo.** Llená las esferas de 2,5 cm con manga (si tu molde es de semiesferas, llená y uní de a dos al día siguiente). En 24 de ellas meté un cubito de gelée. Freezer mínimo 6 h.
4. **El tallo.** Mientras tanto: en papel manteca, con manga y el chocolate semiamargo templado, dibujá el esqueleto de cada racimo: un tallo principal de 9 cm que se va afinando hacia abajo, con 5 o 6 ramitas cortas que salen en distintas direcciones, como una espina de pescado irregular. Arriba, un ganchito curvo y un pedacito de sarmiento. Repasalo dos veces para que tenga grosor. Heladera.
5. **Desmoldar y glasear.** Pinchá cada uvita en un palillo y sumergila en el glaseado violeta a 33 °C (por inmersión, no por volcado: son muy chiquitas). Escurrí y clavá el palillo en un telgopor. Algunas uvas más ovaladas que otras: apretalas apenas antes de glasear.

6. **El armado del racimo.** Ponete guantes y trabajá sobre una bandeja fría. Apoyá el tallo de chocolate sobre la bandeja. Con el chocolate con leche derretido en un cornet, poné un punto en la punta de cada ramita y pegá una uva. Seguí pegando uvas unas contra otras, siempre con un punto de chocolate en el lugar de contacto: arriba van más uvas y más anchas (4 en la primera fila, 3, 3, 2) y abajo termina en una sola uva, en forma de triángulo invertido. Las uvas de adelante, las que tienen corazón. Dale volumen: algunas uvas montadas sobre otras, no todas en un mismo plano. Llevá a la heladera 10 minutos.
7. **Pruina.** Derretí la manteca de cacao con el blanco y pulverizá desde muy lejos (40 cm) una nube finísima sobre el racimo, o pasá un pincel seco con el blanco en polvo. Queda ese velo blanquecino que tiene la uva de verdad. Algunas uvas más mate, otras más brillantes.

La terminación que engaña

El brillo dispar. En un racimo real, algunas uvas están frotadas y brillan, y otras conservan la pruina. Con el dedo enguantado y tibio frotá 3 o 4 uvas de adelante: recuperan el brillo del glaseado. Al lado del racimo, una hoja de chocolate hecha sobre una hoja de parra o de limonero lavada completa la escena.

Truco de Marcela: armá los racimos sobre la misma bandeja en la que los vas a entregar. Moverlos armados es lo que más miedo da; si ya están en su base, no se tocan más.

Para vender

- **Costo aproximado por racimo:** \$1.500.
- **Precio sugerido:** \$4.500–5.000 cada racimo; también podés vender las uvitas sueltas en vasitos, a \$3.500 la docena para mesas dulces.
- **A quién y cuándo:** vinotecas, bodegas, eventos de Mendoza y San Juan, Vendimia, regalos para amantes del vino junto a una botella, mesas de quesos. Es mi regalo empresarial favorito.