



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 34 • Kaki

El kaki de otoño con su florcita de hojas arriba y el corazón de dulce de leche que nadie espera.

Receta 34 • Kaki

El kaki es la fruta que muchos conocen de la quinta de la abuela y pocos ven en una pastelería. Por eso sorprende tanto. Naranja intenso, brillante, un poco achatado y con su cáliz de cuatro hojas arriba. Adentro le pongo kaki con canela y un corazón de dulce de leche, porque el kaki maduro y el dulce de leche son íntimos amigos.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 8 cm (una sola por kaki: el kaki es achatado) y cubetera de semiesferas de 4 cm.
- **Rinde:** 6 kakis.
- **Tier y tamaño:** Individual • 8 cm de diámetro, 5 cm de alto.
- **Tiempo activo:** 1 h 10 min + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil-media (muy buena para empezar con frutas «de una sola semiesfera»).

Ingredientes

Corazón • C5 dulce de leche firme (6 semiesferas de 4 cm)

Ingrediente	Cantidad
Dulce de leche repostero	150 g
Crema de leche	50 ml
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua
Sal en escamas	una pizca

Mousse • M2 de kaki y canela

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de kaki bien maduro (blando, tipo mermelada)	250 g
Jugo de naranja	30 ml
Azúcar	40 g
Canela molida	½ cucharadita
Crema de leche semibatida	230 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B1 sablé de manteca con canela (6 discos de 7 cm; receta de la 25 + ½ cucharadita de canela)

Piel · P2 glaseado espejo naranja + P5

Ingrediente	Cantidad
Glaseado espejo base (receta de la 28)	1 tanda
Colorante en gel naranja	4 gotas
Colorante en gel rojo	1 gota
Colorante en gel amarillo	1 gota

Cáliz · chocolate

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche	60 g
Colorante liposoluble verde	0,3 g
Colorante liposoluble marrón	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá la crema, disolvé la gelatina, mezclá con el dulce de leche y la sal.
Semiesferas de 4 cm, freezer 1 h.
2. **Mousse.** Pulpa de kaki con jugo, azúcar y canela; gelatina templada; crema semibatida.
Queda naranja amarronado, precioso.

3. **Armado.** Llená las semiesferas de 8 cm hasta la mitad, hundí el corazón, completá y cerrá con el sablé. Freezer 6 h.
4. **La forma achatada.** Desmoldá. Un kaki tiene el «hombro» ancho y la parte de abajo (donde está la base) más redondeada. Con la semiesfera dada vuelta (la base abajo), apoyá la palma tibia arriba 5 segundos para aplanar apenas la cima. Marcá con el canto de una cuchara tibia cuatro surcos muy suaves que bajan desde el centro de arriba, como si fueran cuatro cuartos: el kaki tiene ese relieve.
5. **Glaseado.** A 33 °C, naranja con un toque de rojo: el color de un kaki maduro es un naranja tirando a tomate. Volcá y escurrí.
6. **Cáliz.** Con el chocolate con leche verdoso-marrón, en papel manteca, hacé con el dorso de una cucharita cuatro hojas anchas y onduladas unidas en el centro, como una flor de cuatro pétalos de 3,5 cm. Antes de que fragüe, pasalo por arriba de un vaso para que las hojas se curven hacia arriba en las puntas. En el centro, un cabito corto y grueso.
7. **Colocación.** Apoyá el cáliz sobre el kaki con el glaseado aún pegajoso, centrado. Pintá con pincel finito marrón los bordes de las hojas, como si estuvieran secas.

La terminación que engaña

Los bordes secos del cáliz y una mancha pequeña más oscura, marrón anaranjada, en un costado del kaki, pintada con pincel seco: el kaki maduro siempre tiene una pequeña marca. Para la foto, cortalo al medio horizontal: el corte del kaki real tiene una estrellita en el centro, y vos tenés el dulce de leche asomando.

Truco de Marcela: el kaki que sirve para el mousse es el más feo, el que parece pasado y blando como gelatina. Ese tiene todo el azúcar. Los duros dan amargor.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.200.
- **Precio sugerido:** \$9.000–11.000.
- **A quién y cuándo:** otoño (marzo a junio), mesas de té, regalos para gente grande que se emociona con «la fruta de la abuela», cajas de otoño junto al higo y la granada.