



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 44 • Calabaza

Calabazas de otoño con sus gajos marcados y el corte de zapallo en almíbar: la estrella de Halloween y del otoño.

Receta 44 • Calabaza

La calabaza es mi pieza de otoño y de Halloween. Una calabaza naranja, achatada, con sus gajos bien marcados y el cabo retorcido. Por dentro, algo bien argentino: mousse de queso crema con dulce de zapallo en almíbar (el de la abuela, con su cal), un corazón de dulce de leche y una base de bizcochuelo especiado. No hay molde de calabaza fácil de conseguir: te enseño a resolverla con una semiesfera grande y marcado de gajos.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 12 cm (una por calabaza, es achatada) y cubetera de semiesferas de 6 cm. Hilo de cocina o tanza nueva, y una espátula chica.
- **Rinde:** 4 calabazas.
- **Tier y tamaño:** Premium • 12 cm de diámetro, 7 cm de alto.
- **Tiempo activo:** 1 h 40 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

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

Ingrediente	Cantidad
Dulce de leche repostero	250 g
Crema de leche	80 ml
Gelatina sin sabor	3 g + 15 ml de agua
Canela molida	una pizca

Mousse • M3 de queso crema y zapallo en almíbar

Ingrediente	Cantidad
Queso crema	300 g
Dulce de zapallo en almíbar escurrido y procesado (o puré de calabaza asada + 40 g de azúcar)	250 g
Azúcar impalpable	80 g
Especias: canela, jengibre y nuez moscada	½ cdita, ¼ cdita, una pizca
Crema de leche semibatida	400 g
Gelatina sin sabor	12 g + 60 ml de agua fría

Base · B2 bizcochuelo especiado (4 discos de 10 cm, 1,5 cm de alto)

Ingrediente	Cantidad
Huevos	3
Azúcar	90 g
Harina 0000	90 g
Canela y jengibre	1 cdita y ½ cdita

Piel · P1 terciopelo naranja + P4 gajos

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	140 g
Chocolate blanco	140 g
Colorante liposoluble naranja	1,2 g
Colorante liposoluble amarillo	0,4 g
Colorante liposoluble rojo	0,2 g
Para los gajos: colorante liposoluble marrón + naranja oscuro	1 punta + 1 punta
Para el cabo: chocolate con leche + colorante liposoluble verde	60 g + 0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Crema tibia con gelatina, dulce de leche, canela. Semiesferas de 6 cm. Freezer 1 h.
2. **Base.** Batí huevos y azúcar a punto letra (10 minutos con batidora), incorporé la harina tamizada con las especias. Horneé en placa a 180 °C 10–12 minutos. Corté discos de 10 cm.
3. **Mousse.** Queso crema con impalpable, el zapallo procesado y las especias; gelatina templada; crema semibatida. Queda naranja suave.
4. **Armado.** Llené las semiesferas de 12 cm hasta la mitad, hundí el corazón con la cara plana hacia arriba, completé y cerré con el bizcochuelo. Freezer toda la noche.
5. **La forma de calabaza.** Desmoldé: tenés una cúpula de 12 cm con la base plana. La calabaza es achatada, así que apoyé la palma tibia arriba unos segundos para bajarle 1 cm de altura y que la cúpula se ensanche.
6. **Los gajos.** Este es el paso clave. Tomá un hilo de cocina, mojalo en agua caliente y escurrielo. Con la calabaza bien congelada, pasé el hilo desde la base, por arriba de la cúpula hasta la base opuesta, tensándolo y apretando suave hacia abajo: marca un surco. Hací 4 pasadas en estrella y quedan 8 gajos. Después, con la espátula tibia, redondeé cada gajo para que quede abultado, y profundizé los surcos en el centro de arriba, donde se juntan todos: ahí se forma el hundido del cabo. Freezer 20 minutos.
7. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, naranja intenso. Dos pasadas, insistiendo de costado en los gajos.
8. **Sombra de los gajos.** Pincel seco con marrón y naranja oscuro solo en los surcos, de abajo hacia arriba. El volumen aparece.
9. **Cabo.** Con chocolate con leche verdoso, formé a mano (con el chocolate a punto plástico, apenas fragüado) un cilindro de 3 cm retorcido, más ancho en la base, con la punta cortada. Clavalo en el centro. Un zarcillo fino de chocolate enrollado alrededor de un palito completa la escena.

La terminación que engaña

La calabaza real no es perfecta: un gajo más grande, otro más chato. Si las cuatro te quedaron iguales, retocá con la espátula tibia una de cada una. Y en la caja, una calabaza cortada en porción (como una porción de torta) muestra el naranja con el corazón de dulce de leche y el bizcochuelo especiado: es la foto de otoño perfecta.

Truco de Marcela: el dulce de zapallo en almíbar viene muy firme. Procesalo con dos cucharadas de su almíbar y pasalo por colador; si no, te quedan grumitos duros en el mousse.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.200.
- **Precio sugerido:** \$14.000–17.000.
- **A quién y cuándo:** Halloween (31 de octubre: tus redes explotan), otoño, Día de Acción de Gracias para comunidades norteamericanas, cumpleaños con temática de cuento (la calabaza de Cenicienta), mesas de campo.