



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 45 • Grosellas en racimo

Grosellas rojas casi transparentes colgando de su tallito: brillan como joyas en cualquier caja.

Receta 45 • Grosellas en racimo

Las grosellas son pequeñas joyas rojas, casi translúcidas, que cuelgan de un tallito fino. En la Patagonia, en El Bolsón y en el sur se consiguen frescas en verano y quien las conoce se enamora. Este racimo es más delicado que el de uvas: es la decoración que levanta cualquier caja o torta, y también se vende sola como bocado.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de esferas de 2 cm (o mini semiesferas de 2 cm, uniéndolas). Un racimo lleva 10 grosellas.
- **Rinde:** 6 racimos de 10 grosellas (60 unidades).
- **Tier y tamaño:** Bocado • racimo de 8 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 40 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media (pide paciencia y pulso).

Ingredientes

Mousse • M2 de grosella y frutos rojos (sin corazón: el tamaño no lo permite)

Ingrediente	Cantidad
Grosellas rojas procesadas y coladas (o frambuesas + 1 cucharada de jugo de limón)	180 g
Azúcar	50 g
Crema de leche semibatida	200 g
Gelatina sin sabor	8 g + 40 ml de agua fría

Tallos • chocolate

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche	80 g
Colorante liposoluble verde + marrón	0,1 g + 0,1 g

Piel · P2 glaseado espejo rojo translúcido + P5

Ingrediente	Cantidad
Agua	80 ml
Azúcar	100 g
Glucosa	80 g
Gelatina sin sabor	8 g + 40 ml de agua
Colorante en gel rojo	3 gotas
Colorante en gel rosa	1 gota
Para las vetas: colorante liposoluble blanco + pincel finito	1 punta
Para la punta: chocolate semiamargo	20 g

Paso a paso

1. **Mousse.** Gelatina disuelta en el puré tibio, azúcar, crema semibatida. Rojo rosado claro.
2. **Moldeo.** Llená las esferas de 2 cm con manga de boca fina. Freezer 6 h.
3. **Tallos.** En papel manteca, con el chocolate con leche verdoso en cornet fino, dibujá tallos finitos de 8 cm, apenas curvos, y a cada lado ramitas cortísimas (de 5 mm) alternadas cada 7 mm: van a ser los pedúnculos de cada grosella. Arriba, un ganchito. Hací 8 (siempre se rompe alguno). Heladera.
4. **Glaseado translúcido.** Para la grosella no uso el espejo con chocolate blanco: lo hago **sin leche condensada ni chocolate**, así queda transparente como la fruta real. Hervir agua, azúcar y glucosa a 103 °C, gelatina, colorantes. Usar a 30 °C.
5. **Glaseado de las grosellas.** Pinchá cada esferita en un palillo, sumergila, escurrí, y clavá el palillo en un telgopor. Dos baños, con 2 minutos de freezer entre uno y otro: más profundidad y más brillo.
6. **Vetas.** La grosella tiene unas vetas finitas claras que van de polo a polo, como un globo terráqueo. Con pincel finísimo y blanco liposoluble mezclado con una gota de manteca de cacao, pintá 4 o 5 líneas muy suaves. En el polo de abajo, un puntito de chocolate semiamargo: la florcita seca.
7. **El armado del racimo.** Apoyá el tallo en la bandeja fría. Sacale el palillo a cada grosella y, con un punto de chocolate con leche, pegala en la punta de cada ramita, de arriba hacia abajo: las grosellas cuelgan **en fila**, alternadas a izquierda y derecha, no en

montón como las uvas. Las de arriba un poco más grandes y las de abajo más chicas (apretá las últimas antes de glasear para achicarlas un poco).

8. **Brillo final.** Una pasada de P5 (gel de brillo neutro, a pincel) para que brillen como si tuvieran rocío.

La terminación que engaña

La transparencia. Iluminá la caja de costado, con la luz de la ventana, y las grosellas parecen de vidrio rojo. Para la foto, apoyá dos racimos cruzados sobre una hoja de chocolate o junto a una tarta: es la imagen de pastelería de revista.

Truco de Marcela: si no conseguís grosellas, usá frambuesas y una cucharada de jugo de limón: queda casi el mismo sabor ácido. Las grosellas reales, cuando aparecen en verano, congelalas: duran perfectas un año.

Para vender

- **Costo aproximado por racimo:** \$1.300.
- **Precio sugerido:** \$4.000–5.000 por racimo; también como decoración de tortas (cobralo aparte, \$4.000 por racimo).
- **A quién y cuándo:** pastelerías y tortas de casamiento que buscan decoración natural, Navidad (rojo y verde), clientas de la Patagonia, cajas de bocados finos junto a lichis y frambuesas.