

GOMITAS DE BELLEZA · CURSO COMPLETO

Gomitas de Belleza: *hacelas en casa,* regalalas o vendelas

Mi técnica base de 4 ingredientes con fotos paso a paso, formas, color y brillo, conservación, cuánto cobrar y mis 30 recetas con colágeno y fruta.



Paso a paso con fotos

30 recetas

Con colágeno y fruta

Cuánto cobrar

GOMITAS DE BELLEZA · MARCELA BENÍTEZ

Lo que hay adentro

Módulo 1 — Bienvenida: así empecé yo

Hola, soy Marcela
Cómo pasó de hobby a negocio
Qué vas a lograr con este curso
Una aclaración sobre la belleza
Cómo usar este curso
Lo que necesitás para empezar
Tu plan de 7 días: primera tanda y primeras ventas
Una última cosa antes de arrancar

Módulo 2 — Ingredientes, herramientas y moldes

Gelatina sin sabor: la que hace la magia
Colágeno hidrolizado: el ingrediente estrella
Los líquidos: de acá sale el sabor
Frutas con enzimas: el gran truco
Endulzantes
Ácido cítrico y colorantes naturales
Herramientas
Moldes de silicona
Lista de compras para arrancar con unos \$12.000
Resumen del módulo

Módulo 3 — Mi técnica base de 4 ingredientes

La receta madre
Paso a paso
El punto justo
Tabla de texturas
Si te pasa X, hacé Y
Escalar la receta
Resumen del módulo

Módulo 4 — Formas, color, brillo y terminación

Las formas y cuándo usar cada una
Colores naturales
Bicolor y arcoíris por capas
Brillo
Confitado
Terminaciones para vender
Resumen del módulo

Módulo 5 — Conservación y vida útil

Las tres reglas de la conservación
Curado: el primer paso de la conservación
Frascos
Heladera y días de duración
Organizar la producción según la duración
Rotulado
Transporte en verano
Resumen del módulo

Módulo 6 — Cuánto cobrar y cómo conseguir clientas

Costeo completo de una tanda real
Presentaciones
Dónde vender
10 ideas de posteos
10 ideas de reels con guion corto
6 mensajes de WhatsApp para copiar
Vender comida casera en regla
Tu primer mes, en números
Unas palabras antes de despedirme

Módulo 7 — Mis 30 recetas de gomitas de belleza

Cómo leer las recetas

Frutales clásicas

Receta 1 — Frutilla y colágeno, la más vendida

Receta 2 — Maracuyá

Receta 3 — Uva

Receta 4 — Limón

Receta 5 — Frutos rojos

Receta 6 — Naranja

Receta 7 — Durazno

Receta 8 — Ananá

Receta 9 — Mango

Receta 10 — Sandía

Receta 11 — Kiwi

Receta 12 — Cereza

Receta 13 — Manzana verde

Receta 14 — Arándanos

Receta 15 — Frambuesa

Bienestar y belleza

Receta 16 — Frutilla y agua de rosas

Receta 17 — Hibisco y frutos rojos

Receta 18 — Té verde y limón

Receta 19 — Limón y jengibre

Receta 20 — Manzanilla y miel

Receta 21 — Pepino y menta

Receta 22 — Coco y ananá

Formas y temáticas

Receta 23 — Ositos arcoíris

Receta 24 — Corazones de frutilla y frambuesa

Receta 25 — Mariposas de arándano y lavanda

Receta 26 — Estrellas de naranja

Receta 27 — Gatitos de uva

Receta 28 — Flores bicolor de durazno y maracuyá

Receta 29 — Gomitas ácidas confitadas

Receta 30 — Gomitas rellenas con centro de jalea

Ahora te toca a vos



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Módulo 1 — Bienvenida: así empecé yo

Hola, soy Marcela

Tengo 58 años y casi toda mi vida trabajé en relación de dependencia. Treinta y un años en la administración de una distribuidora, de lunes a viernes, de 8 a 17, con el colectivo lleno a la ida y a la vuelta. Me gustaba mi trabajo, pero siempre tuve la sensación de que me faltaba algo que fuera *mío*.

La cocina siempre fue mi lugar. Mi mamá hacía gelatinas de colores para todos los cumpleaños del barrio y yo crecí mirándola llenar copitas en la mesada. Así que cuando una compañera de la oficina me mostró unas gomitas de colágeno que había comprado carísimas en una farmacia, lo primero que pensé fue: «esto lo hago yo en mi casa, y mejor».

Ese sábado compré dos sobres de gelatina sin sabor en el almacén, un colágeno en la dietética y un molde de ositos por Mercado Libre. La primera tanda me salió dura como una suela. La segunda sudó toda en el frasco. La tercera salió perfecta: brillante, con gusto a frutilla de verdad, firme pero tierna. Esa receta, ajustada durante muchos fines de semana, es la que te enseñé en el Módulo 3.

Cómo pasó de hobby a negocio

Llevé un frasquito a la oficina para convidar. Al otro día tenía tres pedidos. Al mes, las vecinas del edificio me preguntaban por WhatsApp si tenía «de las de durazno». Mi peluquera me pidió diez frascos para tener en el mostrador. Una compañera me encargó 80 corazoncitos para el baby shower de su hija.

Yo seguía trabajando de lunes a viernes. Las gomitas las hacía los sábados a la mañana y los domingos a la tarde, en la misma cocina de siempre, con la misma ollita. No necesité alquilar nada ni comprar máquinas. Con lo que gané los primeros dos meses me compré más moldes y frascos lindos, y ahí la cosa empezó a crecer sola.

Hoy las gomitas son una entrada de plata que me encanta, me organizan la semana y me hicieron conocer a muchísima gente linda. Y lo mejor: todo lo que aprendí a fuerza de prueba y error te lo dejo acá, ordenado, para que vos lo hagas bien desde la primera tanda.

Qué vas a lograr con este curso

Cuando termines vas a poder:

- Hacer gomitas de colágeno firmes, brillantes y con sabor a fruta de verdad, con solo 4 ingredientes.
- Entender *por qué* sale bien cada paso, así podés corregir cualquier tanda sin tirar nada.
- Lograr la textura que quieras: más blanda para comer en el día, firme para frasco y para viajar.
- Darles formas lindas, colores naturales, capas, brillo y confitado.
- Conservarlas bien, rotularlas y transportarlas aun en pleno enero.
- Calcular tu costo real, poner un precio que te deje ganancia y conseguir tus primeras clientas sin gastar en publicidad.

Una aclaración sobre la belleza

El colágeno hidrolizado es un ingrediente alimentario que muchísimas mujeres eligen para sumar a su rutina de autocuidado. Muchas lo toman pensando en el pelo, la piel y las uñas, y una gomita rica es la forma más agradable de incorporarlo.

En este curso hablamos siempre así: las gomitas *acompañan* tu rutina, son un gustito con un ingrediente que te gusta. No son un medicamento ni curan nada, y no reemplazan la consulta con un profesional. Si estás embarazada, amamantando o tenés alguna condición de salud, consultá con tu médica antes de tomar colágeno. Esto también se lo decís a tus clientas, con la misma tranquilidad.

Cómo usar este curso

El curso está armado en orden, como lo aprendí yo:

1. **Módulo 1 — Bienvenida.** Lo que estás leyendo, más el plan de 7 días.
2. **Módulo 2 — Ingredientes, herramientas y moldes.** Qué comprar, dónde, cuánto cuesta y por qué cada cosa.
3. **Módulo 3 — Mi técnica base de 4 ingredientes.** La receta madre, paso a paso con fotos, la tabla de texturas y la tabla para resolver cualquier problema.

4. **Módulo 4 — Formas, color, brillo y terminación.** Lo que hace que tus gomitas se vean de vidriera.
5. **Módulo 5 — Conservación y vida útil.** Curado, frascos, días de duración, etiqueta y transporte.
6. **Módulo 6 — Cuánto cobrar y cómo conseguir clientas.** Costeo completo, presentaciones, canales de venta, ideas de posteos, reels y mensajes para copiar.

Después están las recetas de sabores, cada una con su ficha. Te recomiendo leer los Módulos 2 y 3 enteros antes de prender la hornalla. Son los que te ahorran el 90 % de los errores.

Imprimí la tabla de diagnóstico del Módulo 3 y pegala con un imán en la heladera. Durante el primer mes la vas a mirar todo el tiempo, y después te la vas a saber de memoria.

Leé con un lápiz en la mano. Anotá en el margen qué jugo usaste, cuánta gelatina pusiste y cómo salió. Ese cuadernito de tandas es oro: en dos semanas vas a tener tus propias proporciones afinadas.

Lo que necesitás para empezar

Menos de lo que pensás. Una ollita chica, una jarrita con pico, un molde de silicona, gelatina sin sabor, colágeno, un jugo rico y miel. En el Módulo 2 tenés la lista exacta para arrancar con unos **\$12.000**, y casi todo lo demás seguramente ya lo tenés en tu cocina.

Tampoco necesitás experiencia en repostería. Si alguna vez hiciste una gelatina de sobre, ya sabés el 50 % de esto. El otro 50 % son tres o cuatro detalles de temperatura y de secado que te voy a explicar con paciencia.

Tu plan de 7 días: primera tanda y primeras ventas

Este es el plan que le paso a todas las que me preguntan cómo empezar. Está pensado para hacerlo aunque trabajes: cada día te lleva entre 20 minutos y 2 horas.

Día 1 — Leer y comprar

- ☐ Leer los Módulos 2 y 3 completos.
- ☐ Comprar la lista para arrancar de \$12.000 (gelatina, colágeno, molde, gotero).
- ☐ Elegir el primer sabor: te recomiendo la receta de frutilla del Módulo de recetas, que es la más fácil y la que más se vende.
- ☐ Armar tu cuaderno de tandas (una hoja por tanda: fecha, líquido, gramos de gelatina, colágeno, endulzante, resultado).

Día 2 — Primera tanda

- ☐ Medir cuántos gramos entran en cada cavidad de tu molde (te explico cómo en el Módulo 2).
- ☐ Hacer la receta base de 250 ml, siguiendo el Módulo 3 al pie de la letra.
- ☐ Llevar el molde a la heladera y anotar la hora.
- ☐ Desmoldar a las 2-4 horas y dejar curando en la rejilla.

Día 3 — Probar y ajustar

- ☐ Probar las gomitas ya curadas. ¿Están como te gustan?
- ☐ Mirar la tabla de texturas: si las querés más firmes o más tiernas, ajustá los gramos de gelatina.
- ☐ Guardar en frasco hermético en la heladera y anotar la fecha.
- ☐ Sacar fotos con luz de ventana (te dejo ideas en el Módulo 6).

Día 4 — Segunda tanda y segundo sabor

- ☐ Repetir la receta con el ajuste que anotaste.
- ☐ Probar un segundo sabor del Módulo de recetas (durazno o frutos rojos van muy bien).
- ☐ Practicar una forma nueva o un bicolor sencillo (Módulo 4).

Día 5 — Precio y presentación

- ☐ Hacer el costeo de tu tanda con la tabla del Módulo 6.
- ☐ Definir el precio del frasco de 30 y del de 60.
- ☐ Comprar 5-10 frascos y armar tu etiqueta con la plantilla del Módulo 5.

Día 6 — Dar a probar

- ☐ Armar 8-10 bolsitas de muestra con 3 gomitas cada una.
- ☐ Repartirlas entre compañeras de trabajo, vecinas, tu peluquera, tu manicura, la señora del gimnasio.
- ☐ Publicar tu primer estado de WhatsApp con foto y precio (tenés los mensajes listos en el Módulo 6).

Día 7 — Tomar pedidos

- ☐ Mandar el mensaje de seguimiento a quienes probaron.
- ☐ Anotar los pedidos con día de entrega.
- ☐ Planificar la tanda del fin de semana según los pedidos.
- ☐ Festejar: ya tenés un negocio.

No esperes a que te salgan perfectas para convidar. Cuando una tanda te guste a vos, ya está lista para que la prueben otras. Las mejoras vienen solas con cada tanda.

Una última cosa antes de arrancar

Las gomitas son nobles. Si una tanda sale blanda, se vuelve a derretir y se corrige. Si salen duras, la próxima lleva un poquito menos de gelatina. Casi nada se tira. Así que arrancá tranquila, con la cocina ordenada, el mate al lado y ganas de jugar con los colores.

Te acompaño en cada página. Vamos a la cocina.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Módulo 2 — Ingredientes, herramientas y moldes

Una gomita de belleza lleva cuatro cosas: un **líquido** que le da el sabor, **gelatina sin sabor** que le da el cuerpo, **colágeno hidrolizado** que es el ingrediente estrella, y un **endulzante**. Después hay dos o tres extras opcionales (ácido cítrico, colorante natural) que la terminan de poner linda. En este módulo te cuento qué hace cada uno, cuál comprar y dónde.

Gelatina sin sabor: la que hace la magia

La gelatina es la que convierte un jugo en gomita. Al enfriarse arma una red que atrapa el líquido y le da esa textura elástica que rebota.

Qué gelatina comprar

- **Gelatina sin sabor en sobres** (la del almacén o el súper). Sobres de 7 g, alrededor de **\$900** cada uno. Es perfecta para tus primeras tandas.
- **Gelatina bovina en polvo a granel** (dietéticas y casas de repostería). Viene por 250 g, 500 g o kilo. El gramo sale bastante menos que en sobre, así que cuando empieces a vender, pasate a granel.
- **Gelatina en hojas** (la de pastelería). Funciona, pero hay que pesarla y es más cara. No la necesitás.

Siempre **sin sabor**. La gelatina de postre que viene con sabor y azúcar no sirve: tiene poca gelatina y mucha azúcar, y no da textura de gomita.

Qué es el «bloom», en simple

En los paquetes a granel vas a ver un número que dice «bloom» (por ejemplo, 220 o 250). Es la **fuerza** de la gelatina: cuánto endurece.

- Más bloom = más firme con la misma cantidad.
- Las de sobre del súper andan muy bien con las proporciones de este curso.
- Si comprás a granel y dice entre **220 y 250 bloom**, usá las cantidades tal cual.
- Si dice **180 bloom** o menos, poné un 10 % más (por ejemplo, 24 g en lugar de 22 g).
- Si no dice nada, hacé una tanda de prueba chiquita y ajustá.

Cuando cambies de marca de gelatina, hacé siempre una tanda de prueba antes de un pedido grande. Cada marca tiene su carácter y en una tanda de 250 ml lo

Colágeno hidrolizado: el ingrediente estrella

Qué es

El colágeno hidrolizado (también lo vas a ver como «péptidos de colágeno») es colágeno cortado en pedacitos muy chiquitos. Por eso se disuelve fácil y no tiene casi gusto. Viene en polvo blanco, sin sabor, de origen bovino o marino.

Es primo de la gelatina, pero con una diferencia clave para nosotras: **el colágeno hidrolizado no gelifica**. No ayuda a que la gomita cuaje. Al contrario: si ponés mucho, la gomita queda más blanda. Por eso siempre lo combinamos con gelatina.

Qué hace en la gomita

- Es el motivo por el que tus clientas te compran: muchas lo eligen para sumar a su rutina de pelo, piel y uñas.
- Ablanda apenas la textura, por eso la receta firme lleva un poquito más de gelatina.
- Si es de buena calidad, no cambia el sabor. Si es marino, a veces deja un gusto leve que se tapa con frutas ácidas (maracuyá, limón, frutos rojos).

Dónde comprarlo

- **Dietéticas:** lo venden a granel o en envases de 250 g y 500 g.
- **Farmacias:** más caro, en pote.
- **Mercado Libre:** muchas marcas. Elegí uno que diga «colágeno hidrolizado» o «péptidos de colágeno», **sin sabor** y sin otros agregados.

Un pote de 250 g sale entre **\$9.000 y \$12.000**. A granel en dietética conseguís de a 100 g por unos \$4.000.

Cuánto poner

Por cada 250 ml de líquido	Colágeno	Cómo queda
Suave	15 g	Casi no cambia la textura
Recomendado	25 g	El punto que uso yo para vender
Máximo	37 g	Tope: más de esto ablanda demasiado

La regla es no pasar del **15 % del peso del líquido**. En 250 ml son unos 37 g. Si te acercás al máximo, sumá 2 g de gelatina para compensar.

Con 25 g de colágeno en una tanda que rinde unas 70 gomitas, cada gomita lleva alrededor de 0,35 g. Es un sumito rico para el día, no una dosis medida. Así se lo contás a tus clientas, sin prometer resultados.

*El colágeno va siempre con la mezcla **tibia**, nunca hirviendo, y se integra revolviendo despacito. Si lo tirás de golpe hace grumos: espolvorealo como si fuera azúcar impalpable.*

Los líquidos: de acá sale el sabor

El líquido es el 80 % de la gomita. Si el jugo es rico, la gomita es rica. Opciones:

- **Jugo exprimido y colado:** naranja, mandarina, pomelo, limón. Colalo bien para que no queden pulpititas que hagan burbujitas.
- **Pulpa de fruta licuada y colada:** frutilla, durazno, frutos rojos, maracuyá. Más sabor y más color.
- **Pulpas congeladas:** las del súper o del mayorista. Muy prácticas y parejas tanda a tanda.
- **Jugo envasado 100 % fruta:** sin azúcar agregada si podés. Es pasteurizado, eso lo hace ideal para frutas con enzimas.
- **Tés e infusiones concentradas:** flor de jamaica (rojo), té verde, manzanilla, té de flor azul. Hacerlos con el doble de saquitos para que tengan gusto.

Lo que **no** conviene: leche y lácteos (cambian todo y duran menos), jugos en polvo (sabor artificial) y bebidas con gas.

Frutas con enzimas: el gran truco

Hay frutas que traen unas enzimas que **cortan la gelatina**. Si las usás crudas, la mezcla nunca cuaja, por más gelatina que pongas. Son:

- **Ananá**
- **Kiwi**
- **Mango**
- **Papaya**
- **Higo fresco**
- **Jengibre fresco**

La solución es facilísima: **hervir el jugo o la pulpa 2-3 minutos** antes de usarlo. El hervor desactiva la enzima. Después lo dejás entibiar y seguís con la receta normal. Otra opción: usar jugo envasado de esas frutas, que ya viene pasteurizado.

Ojo: lo que se hierve es **la fruta sola, antes**. La gelatina nunca se hierve. En cada receta que lo necesite te lo marco.

Cuando hiervas una pulpa, se evapora un poco de agua. Pesá o medí de nuevo después de hervir y completá con agua hasta los 250 ml para no desarmar la proporción.

Endulzantes

Endulzante	Cuánto por 250 ml	Cómo queda
Miel	30-50 g (1½ a 2½ cucharadas)	Sabor rico, ayuda a la elasticidad y a la conservación
Azúcar común	30-50 g	Sabor limpio; disuélvela en el líquido caliente
Glucosa de repostería	15-20 g (1 cucharada), junto con miel o azúcar	Gomita más elástica y brillante, se seca menos
Sin azúcar (eritritol, stevia, alulosa)	Ver Bono 1	Para clientas que no comen azúcar

Yo uso miel casi siempre: tiene un sabor que combina con todas las frutas y a las clientas les encanta leer «endulzado con miel» en la etiqueta. Recordá que la miel no se da a bebés menores de un año, así que si hacés para cumpleaños infantiles con bebés, usá azúcar.

Ácido cítrico y colorantes naturales

Ácido cítrico

Es un polvo blanco que venden en dietéticas y casas de repostería (100 g ≈ \$1.500 y te dura meses). Hace que la gomita tenga ese gustito ácido que despierta la fruta, y ayuda a la conservación.

- Usá entre **½ y 1 g** (una pizca o ¼ de cucharadita) por cada 250 ml dentro de la mezcla.
- Agregalo **al final**, cuando la mezcla ya está tibia y justo antes de llenar los moldes. El ácido con calor debilita la gelatina.
- También lo usás para el confitado ácido del Módulo 4.

Colorantes naturales

La fruta ya da color, pero a veces querés un rosa más fuerte o un amarillo más alegre. Con cosas de la alacena:

- **Remolacha** (jugo o polvo): rosa a fucsia.
- **Cúrcuma**: amarillo dorado. Apenas una pizca, que tiene gusto.
- **Espirulina azul o verde**: celeste, verde agua.
- **Arándano, maqui o uva**: violeta.
- **Flor de jamaica**: rojo rubí.
- **Té de flor azul**: azul que se vuelve violeta con limón.

En el Módulo 4 te explico cuánto poner de cada uno y cómo combinarlos.

Herramientas

No necesitás comprar todo junto. Esto es lo que uso y lo que sale cada cosa (precios de referencia, octubre 2026):

Herramienta	Para qué	Precio aprox.	¿Imprescindible?
Balanza digital de cocina	Pesar gelatina y colágeno al gramo	\$8.000-12.000	Sí, a partir de la 2. ^a tanda
Ollita chica de acero	Calentar sin quemar	Ya la tenés	Sí
Jarrita medidora con pico	Medir y volcar en moldes grandes	\$3.000	Sí
Gotero o pipeta (o jeringa sin aguja de farmacia)	Llenar moldes chiquitos sin chorrear	\$300-1.500	Sí
Moldes de silicona	Dar forma	\$3.500-6.000 c/u	Sí
Espátula de silicona	Revolver sin hacer espuma	\$2.500	Muy útil
Termómetro digital de cocina	Controlar los 60-70 °C	\$6.000-9.000	Opcional, muy recomendable
Rejilla (la de enfriar tortas o la del horno)	Curar las gomitas	\$5.000 o ya la tenés	Sí
Bandeja o tabla	Llevar los moldes llenos a la heladera sin que se doblen	Ya la tenés	Sí
Frascos herméticos	Guardar y vender	Desde \$350	Para vender

Si todavía no tenés termómetro: la mezcla está bien cuando podés mantener el dedo dentro un segundo y quema bastante, pero no humea ni hace burbujitas en el borde. Si hace burbujas en el borde, ya te pasaste.

Moldes de silicona

Tamaño

Para gomitas de belleza lo ideal son cavidades chiquitas, de **3 a 5 g** por gomita. Así una o dos gomitas son una porción linda y el frasco rinde.

Cómo saber cuánto entra en cada cavidad de tu molde:

1. Poné el molde vacío sobre la balanza y tará a cero.
2. Llená 5 cavidades con agua hasta el borde.
3. Dividí el peso por 5. Ese es el peso aproximado de cada gomita.

Si da 4 g, una tanda de 250 ml te va a rendir unas 70 gomitas.

Formas

Las que más se venden, en orden:

1. **Ositos:** el clásico. Todo el mundo los reconoce como «gomitas». Es el primero que tenés que comprar.
2. **Corazones:** para souvenirs, San Valentín, Día de la Madre, baby showers.
3. **Estrellas y flores:** lindísimas en frascos mezclados.
4. **Mariposas y gatitos:** para clientas jóvenes y cumpleaños.
5. **Gotas o media esfera:** más rápidas de llenar, buenas para pedidos grandes.

Cuál comprar primero

Un **molde de ositos de 50 cavidades** que venga con gotero. Están en Mercado Libre entre \$3.500 y \$6.000 y ya traen todo. Elegí silicona alimentaria, flexible, que no tenga olor fuerte. Los lilas, rosas y transparentes son los que mejor se ven en fotos.

Cuando empieces a vender, sumá un molde de corazones y otro de ositos. Con dos moldes del mismo tipo hacés una tanda entera de 250 ml de una vez.

Antes de usar un molde nuevo, lavallo con agua tibia y detergente, secalo bien y pasale una gota de aceite neutro con un papel de cocina. El primer desmolde sale mucho más fácil.

Lista de compras para arrancar con unos \$12.000

Para tu primera tanda, suponiendo que ya tenés ollita, jarrita, miel o azúcar en casa:

Qué	Cantidad	Dónde	Precio aprox.
Molde de silicona de ositos con gotero	1	Mercado Libre	\$3.500
Gelatina sin sabor en sobres	3 sobres de 7 g	Almacén o súper	\$2.700
Colágeno hidrolizado a granel	100 g	Dietética	\$4.000
Jeringa sin aguja (por si el gotero es chico)	1	Farmacia	\$300
Fruta o pulpa para 250 ml + limón	1 kg de frutilla o 1 pulpa	Verdulería o súper	\$1.500
Total			\$12.000

Con esto hacés dos o tres tandas de prueba. Cuando tengas tu primer pedido, sumá lo que sigue: balanza digital, gelatina a granel, ácido cítrico, frascos y etiquetas.

Resumen del módulo

- Gelatina **sin sabor**, mejor a granel cuando vendas; mirá el bloom.
- Colágeno hidrolizado: no gelifica, se pone tibio, entre 15 y 37 g por 250 ml.
- Ananá, kiwi, mango, papaya, higo y jengibre: **hervir la fruta 2-3 minutos antes**.
- Endulzá con miel o azúcar; la glucosa da elasticidad.
- Ácido cítrico al final, en pizcas.
- Primer molde: ositos de 50 cavidades con gotero.

A person wearing a beige sweater is pouring a vibrant red liquid from a glass pitcher into a purple silicone mold. The mold is placed on a wooden surface. In the background, there is a stainless steel pot and a window with white curtains. The scene is lit with soft, natural light.

GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Módulo 3 — Mi técnica base de 4 ingredientes

Esta es la receta madre. Todas las recetas de sabores del curso salen de acá: cambiás el líquido, a veces el endulzante o el color, y la técnica es siempre la misma. Si dominás este módulo, dominás las gomitas.

Hacela tres veces con el mismo sabor antes de ponerte a inventar. A la tercera ya la hacés sin mirar.

La receta madre

Rinde: unas 70 gomitas de 4 g (un molde de ositos de 50 cavidades más uno chico, o dos tandas del mismo molde) · **Tiempo:** 25 minutos de cocina + 2-4 h de heladera + 12-24 h de curado · **Dificultad:** fácil.

Ingredientes

Ingrediente	Cantidad	Medida casera
Líquido (jugo, pulpa colada o té)	250 ml	1 taza
Gelatina sin sabor	22 g	3 sobres de 7 g + 1 g (o 3 sobres justos)
Colágeno hidrolizado	25 g	2½ cucharadas soperas al ras
Miel	40 g	2 cucharadas
Ácido cítrico (opcional)	0,5-1 g	una pizca a ¼ de cucharadita
Aceite neutro	unas gotas	para el molde

Si usás 3 sobres justos (21 g) no pasa nada: queda apenas más tierna. Cuando tengas balanza y gelatina a granel, afiná al gramo.

Antes de empezar: la mise en place

Las gomitas se hacen rápido y no te podés ir a buscar nada en el medio. Dejá todo listo en la mesada:

- ☐ Molde limpio, seco y con una gota de aceite pasada con papel, apoyado sobre una bandeja o tabla.
- ☐ Líquido medido y dividido: **100 ml bien fríos** en un bol y **150 ml** en la ollita.

- ☐ Gelatina, colágeno, miel y ácido cítrico pesados en compoteras separadas.
- ☐ Jarrita con pico, gotero, espátula de silicona y una cuchara para la espuma.
- ☐ Lugar libre en la heladera para la bandeja, bien derecha.

Paso a paso

1. Hidratar la gelatina en frío

Espolvoreá la gelatina en forma de lluvia sobre los 100 ml de líquido frío. No la tires de golpe ni la revuelvas fuerte: dejá que se moje sola. Si quedan islitas secas, apretalas suavemente con la cuchara.

Esperá **5 minutos**. La gelatina se hincha y queda como una pasta gruesa, tipo puré. Esto es lo que se llama «hidratar» y es la diferencia entre una gomita lisa y una con grumos.

2. Calentar sin hervir

Mientras tanto, poné la ollita con los 150 ml de líquido y la miel a fuego bajo. Calentá hasta **60-70 °C**: está caliente, humea apenas, pero **no hace burbujas** en los bordes. Apagá el fuego.

La gelatina nunca se hierva. Por encima de 80 °C empieza a perder fuerza y la gomita queda blanda o no cuaja. Este es el error número uno de las que empiezan.

3. Disolver la gelatina

Con el fuego apagado, sumá la gelatina hidratada a la ollita caliente. Revolvé despacio con la espátula, 1 a 2 minutos, hasta que no veas ni un grumito y la mezcla quede **transparente**. Levantá la espátula y mirá a contraluz: tiene que chorrear lisa.

Si quedan grumos, volvé la ollita al fuego mínimo 15-20 segundos, revolviendo, y retirala. Nunca más que eso.

4. Sumar el colágeno

Dejá que la mezcla baje a unos **50 °C** (tibia, se puede tocar el borde de la ollita). Espolvoreá el colágeno de a poco, como lluvia, revolviendo suave y en círculos. Nada de batir: batir mete aire y después tenés gomitas con burbujas.

En un minuto el colágeno se disuelve del todo. Si querés, en este paso agregás el color natural (Módulo 4).

5. Sacar la espuma

Dejá reposar la mezcla **3 a 5 minutos**. Todo el aire que entró sube y forma una capita de espuma blanca arriba. Retírala con una cuchara, pasándola por la superficie. Esa espuma, si se va al molde, deja la gomita opaca y con burbujas.

Recién ahora agregá el **ácido cítrico**, si lo usás, y revolvé apenas.

6. Llenar los moldes

Pasá la mezcla a la jarrita con pico. La temperatura ideal para llenar es **40-45 °C**: fluida, tibia al tacto.

- Para moldes chicos (ositos, estrellas): cargá el gotero o la jeringa desde la jarrita y llená cada cavidad **hasta el borde, sin pasarte**.
- Para moldes de cavidades más grandes: volcá directo con la jarrita, de a poquito.
- Si se te desborda un poco, no pasa nada: pasá una espátula de plástico por arriba del molde y el excedente sale solo. Esos recortes se derriten y se reusan.

Trabajá tranquila pero sin pausa. Una tanda de 70 gomitas se llena en 8-10 minutos.

7. A la heladera

Dale al molde dos golpecitos suaves contra la bandeja para que suba cualquier burbuja. Llevalo a la heladera **apoyado sobre la bandeja** (si levantás el molde de silicona solo, se dobla y se vuelcan las cavidades).

Dejá **2 a 4 horas**. A las 2 horas ya están cuajadas; a las 4 desmoldan perfecto.

8. Desmoldar

Sacá el molde de la heladera. Empujá cada gomita desde abajo con el dedo, presionando la silicona, y la gomita salta sola. No tires de la gomita desde arriba porque se rompen las orejitas de los ositos.

Si alguna se resiste, esperá 5 minutos a temperatura ambiente y probá de nuevo: la silicona se ablanda y suelta mejor.

9. Curar en rejilla

Este es el paso que nadie te cuenta y el que separa una gomita casera de una gomita para vender.

Recién desmoldadas, las gomitas tienen mucha agua en la superficie. Si las metés directo al frasco, **sudan**: largan gotitas, se pegan entre sí y se arruinan en dos días. El curado las seca por fuera y les arma una «piel» firme, igual que las gomitas de kiosco.

- Acomodá las gomitas sobre una rejilla, **separadas**, sin que se toquen.
- Dejalas **12 a 24 horas** al aire, en un lugar fresco (hasta 22 °C), sin sol directo y sin vapor de cocina cerca.
- Tapalas con un repasador limpio o un tul, apoyado sin tocarlas, para que no les caiga polvo.
- A las 12 horas, **dalas vuelta** para que se sequen parejas de los dos lados.
- En días de calor o de mucha humedad, hacé el curado **dentro de la heladera**, en la rejilla, sin tapar. Tarda lo mismo y sale igual de bien.

Están listas cuando al tocarlas no se pegan a los dedos, se sienten firmes y un poquito más chicas que al desmoldar (pierden algo de agua, es normal).

El punto justo

¿Cómo sabés que tu mezcla está bien antes de llenar los 70 ositos? Con la **prueba del platito**:

1. Antes de empezar, poné un platito en el freezer.
 2. Cuando tengas la mezcla lista (paso 5), echá una gota en el platito frío.
 3. Esperá 1-2 minutos y tocala.
- Si la gota quedó **firme, se despega entera y rebota**, está perfecta para frasco.
 - Si quedó **blanda y se aplasta**, agregá 2 g de gelatina hidratada en 10 ml de agua fría, disolvé y repetí.
 - Si quedó **dura y se quiebra**, sumá 20-30 ml de jugo tibio.

El punto de una gomita para vender es este: la apretás entre los dedos, se hunde y vuelve a su forma, y al morderla hace un «tac» suave. No tiene que ser chicle ni

tampoco gelatina de postre.

Tabla de texturas

Todas las proporciones son por **250 ml de líquido** con **25 g de colágeno**:

Textura	Gelatina	Cómo queda	Para qué
Blanda	16 g	Tierna, se deshace en la boca, se marca con los dedos	Para comer en el día o en la semana, en casa
Media	20 g	Elástica, suave al morder	Frascos para clientas que las quieren tiernitas
Firme	24 g	Tipo gomita de kiosco, rebota, aguanta viajes	Para vender, regalar, souvenirs y verano

Ajustes que se suman a la tabla:

- **Jugos muy ácidos** (limón, maracuyá, pomelo): +2 g de gelatina.
- **Colágeno al máximo** (35-37 g): +2 g de gelatina.
- **Pulpas espesas** (durazno, frutilla licuada sin colar del todo): -1 g, porque la fibra ya da cuerpo.
- **Gelatina de bloom bajo** (180 o menos): +10 %.

La receta madre con 22 g está entre media y firme. Es la que uso para todo lo que vendo en frasco.

Si te pasa X, hacé Y

Pegá esta tabla en la heladera. Todo tiene arreglo.

Si te pasa...	Por qué pasa	Hacé esto
No cuaja, queda líquida	Herviste la gelatina, o usaste ananá, kiwi, mango, papaya, higo o jengibre crudos	Si fue fruta cruda: herví la mezcla 2-3 min para frenar la enzima (esa gelatina ya no sirve), dejala bajar a 60 °C y sumá la gelatina completa otra vez, hidratada. Si fue hervor: derretí a fuego mínimo, sumá 4-6 g de gelatina hidratada y volvé a moldear
Queda blanda, no desmolda entera	Poca gelatina, mucho colágeno o mucho ácido	Derretí a fuego mínimo, sumá 2-4 g de gelatina hidratada y volvé a moldear
Sudan en el frasco (largan gotitas)	Faltó curado, o el frasco se guardó tibio	Sacalas, secalas sobre rejilla 12 h más y volvé a guardar en frasco seco
Tienen burbujas o quedan opacas	Batiste, o no sacaste la espuma	Revolvé en círculos lentos y esperá los 5 min de reposo antes de llenar
Se pegan entre sí	Superficie húmeda	Curado completo, y antes del frasco pasalas por un toque de aceite o de fécula (Módulo 4)
Se pegan al molde	Molde sin aceitar o desmolde apurado	Gota de aceite con papel antes de llenar; esperá las 4 h de heladera
Muy duras, tipo suela	Demasiada gelatina o curado demasiado largo (más de 48 h al aire)	Bajá 3-4 g de gelatina en la próxima; curá máximo 24 h
Se derriten fuera de la heladera	Calor y textura blanda	Usá la textura firme (24 g) y transportá en conservadora (Módulo 5)
Pierden color en pocos días	Luz directa y colorantes sensibles (espirulina, remolacha)	Frasco en la heladera, lejos de la luz; agregá el color a 45-50 °C, no más caliente
Sabor débil, «gusto a nada»	Líquido muy aguado o mucho calor	Usá pulpa o jugo concentrado, no agua; sumá ½ g de ácido cítrico; no calientes de más
Gusto raro, tipo «caldo»	Colágeno marino o de mala calidad, o gelatina recalentada	Probá otra marca bovina sin sabor; tapá con frutas ácidas; calentá una sola vez

Si te pasa...	Por qué pasa	Hacé esto
Se forma una capa de distinto color abajo	La pulpa tenía partes pesadas que bajaron	Colá mejor la pulpa con colador fino o tela
La mezcla se espesa en la jarrita antes de terminar	Se enfrió por debajo de 35 °C	Poné la jarrita a baño María 15-20 segundos y seguí
Quedan con un hueco o «pancita» abajo	Llenaste muy frío o con burbujas	Llená a 40-45 °C y golpeá el molde dos veces
Les sale una película blanca	Fécula de más, o confitado puesto sin curar	Usá apenas una pizca de fécula y quitá el exceso con un pincel seco
Se ponen gomosas tipo chicle	Mucha glucosa o mucha gelatina con poco líquido	Bajá la glucosa a 1 cucharadita y revisá la tabla de texturas

Lo que salga feo no se tira: se derrite en la ollita a fuego mínimo con una cucharada de jugo, se corrige y se vuelve a moldear. Las gomitas aguantan uno o dos recalentados suaves sin problema.

Escalar la receta

Cuando tengas pedidos, multiplicá todo por 2 o por 3. Funciona igual, con dos cuidados:

- **Calentá en una olla más grande** pero siempre a fuego bajo; tarda un poco más en llegar a 60-70 °C.
- **Dividí la mezcla en dos jarritas** y dejá una a baño María tibio mientras llenás con la otra. Así no se te espesa a mitad de camino.

Una tanda doble (500 ml) rinde unas 140 gomitas de 4 g: son 4 frascos de 30 y te sobran para muestras.

Resumen del módulo

1. Hidratá la gelatina en frío 5 minutos.
2. Calentá el líquido con la miel a 60-70 °C. Nunca hervir.
3. Disolvé la gelatina fuera del fuego hasta que quede transparente.
4. Colágeno en lluvia a 50 °C, revolviendo suave.
5. Reposo 5 minutos, sacá la espuma, ácido cítrico al final.
6. Llená a 40-45 °C con gotero o jarrita.
7. Heladera 2-4 horas sobre bandeja.
8. Desmoldá empujando desde abajo.
9. Curá 12-24 horas en rejilla, dando vuelta a las 12.

Con esto ya podés hacer cualquier receta del Módulo de recetas. Te recomiendo empezar por la receta de frutilla: es la más agradecida.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Módulo 4 — Formas, color, brillo y terminación

Una gomita rica se vende una vez. Una gomita rica **y linda** se vende siempre, porque la clienta la fotografía, la muestra y la regala. En este módulo vamos a la parte más divertida: formas, colores naturales, capas, brillo y confitado.

Todo lo que sigue parte de la receta madre del Módulo 3. No cambia la técnica, solo la terminación.

Las formas y cuándo usar cada una

Forma	Peso aprox.	Para qué la uso	Truco de llenado
Ositos	2-4 g	El frasco clásico, la que más vende	Gotero: llená primero la cabeza y después el cuerpo
Corazones	4-6 g	Souvenirs, San Valentín, Día de la Madre, baby shower	Jarrita con pico, son fáciles
Mariposas	4-5 g	Cumples de chicas, regalos	Gotero, despacio en las alas para que no queden huecos
Estrellas	3-5 g	Frascos mezclados, Navidad	Gotero al centro, se reparte solo hacia las puntas
Flores	4-6 g	Día de la Primavera, cajitas de regalo	Jarrita, y golpecito para que entre en los pétalos
Gatitos	4-5 g	Cientas jóvenes, kits para amigas	Gotero, llená primero las orejas

Las formas con partes finitas (orejas, alas, puntas) se desmoldan mejor con la **textura firme** y con las 4 horas completas de heladera. Si se te cortan las orejitas de los ositos, ese es el motivo.

Un frasco «mix» de tres formas y tres colores se vende siempre más caro que uno de una sola forma, con el mismo costo. Es la manera más fácil de subir el precio.

Colores naturales

Los colores naturales son parte de lo que vendés: «sin colorantes artificiales» en la etiqueta suma muchísimo. La fruta ya colorea, pero con estos extras lograrás tonos más vivos o colores que la fruta no da.

Cómo agregar el color

- Agregá el colorante en el **paso 4** del Módulo 3, junto con el colágeno, cuando la mezcla está a **45-50 °C**. Más caliente, varios colores naturales se apagan.
- Empezá siempre con **la mitad** de lo que dice la tabla. Mirá el color en una cuchara blanca, no en la ollita (en la ollita todo se ve más oscuro).
- Los polvos (cúrcuma, espirulina, remolacha) disolvedelos antes en una cucharadita del líquido tibio para que no hagan puntitos.

Tabla de colores (por 250 ml de mezcla)

Color	De dónde sale	Cuánto	Va bien con	Ojo con
Rosa a fucsia	Remolacha: jugo crudo o polvo	1-2 cucharaditas de jugo o ¼ cdita de polvo	Frutilla, frambuesa, limón	El calor fuerte lo vuelve marrón: agregalo a 45 °C
Rojo rubí	Té concentrado de flor de jamaica	Reemplazá 100 ml del líquido	Frutos rojos, sandía	Es ácido: +1 g de gelatina
Amarillo dorado	Cúrcuma en polvo	1 pizca chica (⅓ cdita)	Ananá hervido, mango hervido, naranja	Tiene sabor: no te pases
Naranja	Jugo de zanahoria o cúrcuma + remolacha	50 ml de jugo o 1 pizca de cada uno	Naranja, durazno, mandarina	El jugo de zanahoria cuenta como parte del líquido
Verde agua	Espirulina verde	¼ cdita	Limón, manzana verde, kiwi hervido	Gusto marino: combinala con limón
Celeste	Espirulina azul (ficocianina)	¼ a ½ cdita	Limonada, coco	Muy sensible al calor y al ácido: agregala a 45 °C y sin ácido cítrico
Violeta	Arándano, maqui o uva	Jugo como parte del líquido, o ½ cdita de polvo	Frutos rojos, uva	Con limón se vuelve más rosado
Azul que cambia	Té de flor azul	Té concentrado como parte del líquido	Limonada	Con ácido pasa a violeta: es un show para un reel

Hacé una tirita de prueba: llenás 3 cavidades, las metés 10 minutos al freezer y ves el color final. La gomita cuajada siempre se ve un tono más clara que la mezcla líquida.

Bicolor y arcoíris por capas

Las gomitas de dos o más colores parecen difíciles pero son pura paciencia. La clave es **una sola**: cada capa nueva va sobre la anterior cuando esa ya está firme pero todavía pegajosa.

Cómo se hace un bicolor

1. Prepará la receta madre y dividila en **dos jarritas** antes de agregar el color. Dejá una jarrita a baño María tibio (40 °C) mientras trabajás con la otra.
2. Colorá la primera jarrita y llená las cavidades **hasta la mitad**.
3. Llevá el molde a la heladera **10 a 15 minutos**. La capa tiene que estar firme al tacto pero dejarte el dedo apenas pegajoso. Si se secó del todo, la segunda capa no se pega y se separan.
4. Colorá la segunda jarrita. Controlá que esté a **38-40 °C**: si está más caliente derrite la primera capa y se mezclan los colores.
5. Completá las cavidades hasta el borde.
6. Heladera 2-4 horas, desmolde y curado como siempre.

Arcoíris de 3 o 4 capas

Mismo método, con más jarritas. Para un arcoíris de 4 capas, dividí la mezcla en 4 partes y llená cada cavidad de a un cuarto, con 8-10 minutos de heladera entre capa y capa. Usá moldes de cavidades más altas (corazones, gotas, flores): en los ositos chiquitos no se ven las capas.

Combinaciones que se venden muchísimo:

- **Frutilla + limón**: rosa y amarillo, la más pedida.
- **Arándano + durazno**: violeta y naranja.
- **Arcoíris de verano**: remolacha, durazno, cúrcuma, espirulina.
- **Tricolor patrio** para el 25 de Mayo y el 9 de Julio: espirulina azul, limonada clara, espirulina azul.

Si los colores te quedan «barrosos» en la unión, la segunda capa entró muy caliente. Bajala a 38 °C y probá de nuevo.

Brillo

Las gomitas recién curadas quedan satinadas. Para el brillo de vidriera tenés dos opciones:

Brillo con aceite

1. Esperá que estén **curadas del todo** (12-24 h).
2. Poné las gomitas en un bol grande.
3. Agregá $\frac{1}{2}$ **cucharadita de aceite neutro** (girasol o uva) o de aceite de coco derretido por cada 70 gomitas.
4. Mové el bol con suavidad durante un minuto, como salteando, hasta que todas brillen.
5. Pasalas a la rejilla 10 minutos para que escurra el exceso.

Además de brillar, el aceite evita que se peguen en el frasco.

Brillo con cera

La **cera de carnauba de grado alimentario** es la que usan las gomitas de fábrica. Se consigue en algunas casas de repostería y por Mercado Libre. Usá una pizca (0,2-0,3 g por cada 70 gomitas), frotada en un bol igual que el aceite. Da un brillo más seco, que no deja dedos aceitosos. Es opcional: con aceite queda divino.

Confitado

El confitado es esa capita de azúcar que cubre las gomitas. Tiene dos versiones, y las dos tienen la misma regla de oro: **solo sobre gomitas curadas 24 horas**. Si las confitás húmedas, el azúcar se derrite, se hace almíbar y se arruinan.

Confitado azucarado

- Azúcar común procesada unos segundos para que quede más fina (no impalpable, que se humedece).
- Pasá las gomitas curadas por el azúcar en un bol o en un frasco con tapa, sacudiendo suave.
- Dejalas 1 hora en la rejilla antes del frasco.

Confitado ácido

El que más piden las chicas jóvenes. Esa explosión ácida y después dulce.

- Mezclá **2 cucharadas de azúcar** con **½ cucharadita de ácido cítrico** (aproximadamente 10 a 1).
- Pasá las gomitas curadas por la mezcla.
- Dejalas 1 hora en la rejilla antes del frasco.

El ácido atrae humedad, así que las gomitas con confitado ácido se ven perfectas los primeros **5-7 días** y después el azúcar se empieza a humedecer. Para vender, confitá **el día anterior a la entrega**.

Confitado sin azúcar

Para clientas que no comen azúcar, usá **eritritol molido** en lugar del azúcar, solo o con el ácido cítrico. En el Bono 1 tenés todo sobre las versiones sin azúcar.

Terminaciones para vender

Pequeños detalles que hacen que tu frasco se vea profesional:

- **Mezclá formas y colores** en el mismo frasco: se ve abundante.
- **Elegí las perfectas** para el frasco. Las que salieron con una orejita rota van a tus muestras o a tu propio frasco.
- **Llená el frasco hasta arriba**. Un frasco a medias parece poco aunque tenga las mismas 30 gomitas. Si te sobra lugar, pasá a un frasco más chico.
- **Moño o cinta lila** en la tapa y etiqueta prolija (Módulo 5).
- **Una ramita o una fruta** al lado en la foto, siempre de la fruta del sabor.

Antes de cerrar cada frasco, tocá una gomita del montón: si te queda un poco pegada al dedo, todavía le falta curado o un toque de aceite. Mejor demorar la entrega un día que mandar un frasco que suda.

Resumen del módulo

- Formas con detalles finitos: textura firme y 4 horas de heladera.
- Color natural a 45-50 °C, empezando con la mitad.
- Bicolor: primera capa 10-15 min en heladera, segunda capa a 38-40 °C.
- Brillo: aceite neutro o carnauba, sobre gomitas curadas.
- Confitado: solo después de 24 h de curado; el ácido, el día antes de entregar.

A kitchen scene featuring a wooden table with several glass jars filled with various fruits and gummies. A cooling rack with more gummies is on the table. In the background, a refrigerator is open, showing shelves with fruit and other items. Purple flowers are in vases on the table.

GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Módulo 5 — Conservación y vida útil

Tus gomitas están hechas con fruta de verdad y sin conservantes. Eso es justamente lo que las hace ricas y lo que tus clientas valoran. La contracara es que hay que guardarlas bien. La buena noticia: es muy fácil, y si seguís estos pasos te duran casi dos semanas impecables.

Las tres reglas de la conservación

1. **Curado completo antes del frasco.** 12-24 horas en rejilla, como viste en el Módulo 3.
Una gomita bien curada dura el doble.
2. **Frasco hermético, limpio y seco.** Sin una gota de agua adentro.
3. **Heladera.** Siempre. La heladera es la casa de las gomitas.

Curado: el primer paso de la conservación

Ya sabés cómo se hace. Acá te cuento por qué es tan importante para que duren.

Una gomita recién desmoldada tiene agua libre en la superficie. Esa agua es la que, encerrada en un frasco, se condensa, moja las gomitas, las pega entre sí y acorta su vida. Durante el curado esa humedad de superficie se evapora y se forma una piel firme que protege el interior.

Cómo saber si están bien curadas:

- ☐ Al tocarlas no se pegan al dedo.
- ☐ Al apretarlas suavemente, la superficie se siente seca y elástica.
- ☐ Bajaron un poquito de tamaño respecto al desmolde.
- ☐ Puestas una encima de otra durante un minuto, se separan sin tirar.

Si pasan las cuatro, van al frasco.

Frascos

Tipo	Capacidad	Para cuántas gomitas de 4 g	Precio aprox.	Ideal para
Frasquito PET con tapa a rosca	250 cc	30	\$350	Venta diaria, envíos
Frasco PET	500 cc	60	\$500	Frasco grande, «mes completo»
Frasco de vidrio con tapa hermética	250-300 cc	30-40	\$1.200-2.000	Regalos, presentación premium
Bolsita de celofán con cierre	Chica	5-10	\$50-100	Muestras y souvenirs de entrega inmediata
Cajita de cartón con ventana	Chica	6-12	\$300-600	Souvenirs, kits (con bolsita adentro)

Preparación de los frascos:

1. Lavalos con agua caliente y detergente.
2. Enjuagalos bien.
3. Dejalos secar **boca abajo sobre un repasador limpio** hasta el día siguiente. No los seques con repasador por dentro: deja pelusa.
4. Los de vidrio, si querés, los podés pasar por agua hirviendo y secar igual.

Nunca llenes un frasco con gomitas frías recién salidas de la heladera en un día húmedo: se empañan. Dejá que el frasco y las gomitas estén a la misma temperatura, llenalo, cerralo y recién ahí a la heladera.

Heladera y días de duración

Guardadas en frasco hermético, en la heladera (entre 2 y 8 °C):

Tipo de gomita	Duración en heladera	Fuera de la heladera
Con jugo o pulpa natural, textura firme, curadas 24 h	10 a 15 días	Hasta 1 día en lugar fresco
Con jugo o pulpa natural, textura blanda o media	7 días	Pocas horas
Curadas menos de 12 h, o muy frescas	7 días	Pocas horas
Con confitado ácido o azucarado	7 días con el confitado perfecto	Hasta 1 día en lugar fresco
Con té o infusión, firmes y curadas	12 a 15 días	Hasta 1 día en lugar fresco

Para tus clientas, poné en la etiqueta **«consumir dentro de los 10 días»** para las firmes con fruta, y **7 días** para las blandas o confitadas. Así vas sobre seguro y llegan siempre perfectas.

Señales de que una gomita ya pasó su momento

- Huele fermentado o a vinagre.
- Aparecen puntitos de moho.
- Sudan mucho aunque estén en heladera.
- El sabor cambia y se pone ácido raro.

En ese caso, al tacho sin dudar. Pero si seguís las tres reglas, esto casi no te va a pasar.

El freezer, no

Las gomitas **no se congelan**. Al descongelarse, el agua se separa de la gelatina, se cristalizan por dentro, sudan y quedan con textura arenosa. Lo que sí podés congelar son las **pulpas** de fruta: congelala en bolsitas de 250 ml, rotuladas con sabor y fecha, y tenés la base lista para cualquier tanda (se descongela en la heladera de un día para el otro).

Organizar la producción según la duración

Como duran 10-15 días, no conviene hacer stock grande. Lo que funciona:

- **Producí según pedidos.** Tomás pedidos de lunes a jueves, cocinás el fin de semana, curás el domingo y entregás el lunes o martes.
- **Un frasco de stock** de cada sabor para ventas de último momento, nada más.
- **Anotá la fecha** de cada tanda en el frasco de stock con un marcador y vendé siempre el más viejo primero.

Rotulado

Una etiqueta clara te da imagen profesional, le da tranquilidad a tu clienta y es lo primero que te van a pedir cuando quieras crecer y registrar tu producto. Llevá siempre estos datos:

Plantilla de etiqueta

Campo	Qué poner	Ejemplo
Nombre del producto	Nombre lindo + sabor	Gomitas de Belleza · Frutilla
Ingredientes	De mayor a menor cantidad	Pulpa de frutilla, gelatina bovina, colágeno hidrolizado bovino, miel, ácido cítrico, aceite de girasol
Alérgenos	Lo que corresponda, o «no contiene»	Sin TACC por ingredientes. Elaborado en cocina donde se manipulan otros alimentos
Contenido	Cantidad y peso	30 gomitas · 120 g aprox.
Elaboración	Fecha de la tanda	Elab.: 18/10/2026
Consumir antes de	Fecha + días	Consumir antes del: 28/10/2026
Conservación	Instrucción clara	Mantener en heladera. No congelar
Sugerencia	Uso de autocuidado, sin promesas	2 gomitas por día para sumar a tu rutina de autocuidado
Aclaración	Una línea tranquila	No reemplaza la consulta con un profesional. Embarazadas o con condiciones de salud, consultar
Elaborado por	Tu nombre o marca + contacto	Elaborado por Marcela B. · WhatsApp 11 xxxx-xxxx

Algunas cosas importantes:

- Si usás **miel**, aclarala: «Contiene miel. No apto para menores de 1 año».
- Si tu colágeno es **marino**, poné «colágeno hidrolizado de pescado»: es un dato que algunas personas necesitan saber.
- Si querés poner «sin TACC», usá ingredientes que lo digan en su envase.
- Tamaño ideal: etiqueta redonda de 5 cm para la tapa o rectangular de 8 × 4 cm para el frente.

Imprimí las etiquetas en hoja autoadhesiva desde la computadora (con una plantilla en Canva) o mandalas a hacer en una imprenta de barrio: 100 etiquetas

redondas salen alrededor de \$8.000-10.000. La fecha la completás a mano con marcador fino en cada tanda.

Transporte en verano

Enero en Buenos Aires y una gomita en una cartera no son buena combinación. Con estos cuidados llegan perfectas igual:

Para tus entregas

- **Conservadora o bolso térmico** con 2 geles refrigerantes. Es la mejor inversión que vas a hacer (bolso térmico ≈ \$10.000-15.000, geles ≈ \$2.000 c/u).
- Los frascos van **directo de la heladera al bolso**, justo antes de salir.
- Separá los frascos de los geles con un repasador, así no se empañan.
- **Entregá a primera hora** de la mañana o a la tarde, nunca al mediodía.
- En verano, usá **siempre la textura firme** (24 g de gelatina) para todo lo que sale de tu casa.

Para tus clientas

- Avisá en el mensaje de confirmación: «Guardalas en la heladera apenas llegues».
- Para souvenirs de eventos al aire libre en verano, ofrecé **bolsitas térmicas chicas** como extra, o recomendá que las guarden en la heladera del salón hasta el momento de repartir.
- Para envíos con moto o correo: solo en otoño-invierno, o en verano dentro de la ciudad, en el día y con gel.

En diciembre y enero yo sumo un cartelito impreso dentro de cada bolsa: «Hola, soy Marcela. Tus gomitas aman la heladera: guardalas ahí y te duran 10 días». A las clientas les encanta y me ahorra muchas preguntas.

Resumen del módulo

- Curado completo → frasco hermético, limpio y seco → heladera.

- Firmes con fruta: 10-15 días; blandas o confitadas: 7 días. En etiqueta poné 10 y 7.
- Freezer no; las pulpas sí se congelan.
- Producí según pedidos y vendé primero lo más viejo.
- Etiqueta con ingredientes, alérgenos, fechas, conservación y contacto.
- En verano: conservadora, geles, textura firme y entregas temprano.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Módulo 6 — Cuánto cobrar y cómo conseguir clientas

Ya sabés hacer gomitas hermosas. Ahora vamos a convertirlas en plata. En este módulo te muestro cómo calculo mis costos, cuánto cobro, qué presentaciones armo y dónde consigo clientas, con los textos que uso para que los copies tal cual.

Costeo completo de una tanda real

Esta es mi tanda de frutilla de todos los fines de semana, con la receta madre del Módulo 3 y precios de octubre 2026. Comprando gelatina y colágeno a granel:

Ingrediente	Cantidad	Costo
Pulpa de frutilla	250 ml	\$900
Gelatina sin sabor a granel	22 g	\$990
Colágeno hidrolizado	25 g	\$1.000
Miel	40 g	\$400
Ácido cítrico, aceite, fécula	pizcas	\$100
Gas y luz	30 min de hornalla	\$200
Total de la tanda	72 gomitas de 4 g	\$3.590
Costo por gomita		≈ \$50

Ahora armamos los frascos:

Concepto	Frasco de 30	Frasco de 60
Gomitas (a \$50 c/u)	\$1.500	\$3.000
Frasco PET (250 cc / 500 cc)	\$350	\$500
Etiqueta impresa	\$100	\$100
Cinta o moño	\$100	\$100
Costo total	\$2.050	\$3.700
Precio de venta	\$6.500	\$11.500
Tu ganancia por frasco	\$4.450	\$7.800
Margen	68 %	68 %

Con la tanda doble del Módulo 3 (500 ml) salen 4 frascos de 30: son **\$17.800 de ganancia** por una hora y media de trabajo activo, más el curado que se hace solo.

Si todavía comprás la gelatina en sobres, el costo por gomita sube a unos \$75 y el frasco de 30 te sale unos \$2.800. Igual te quedan \$3.700 de ganancia. Apenas tengas tus primeros pedidos, pasate a granel: es la diferencia más grande en tu margen.

Cómo calcular tu propio precio

1. Sumá lo que gastaste en la tanda (ingredientes, gas y luz).
2. Dividilo por la cantidad de gomitas que salieron. Ese es tu costo por gomita.
3. Multiplicá por las gomitas del frasco y sumá frasco, etiqueta y cinta.
4. Multiplicá ese costo total por **3**. Ese es tu precio mínimo.
5. Mirá cuánto cobran otras en tu zona y en Mercado Libre, y ubicate entre **\$5.000 y \$8.000** el frasco de 30.

Nunca bajes de 2,5 veces tu costo. Tu tiempo, tu cocina y tu cuidado también valen.

Presentaciones

Presentación	Qué lleva	Costo aprox.	Precio sugerido	Para quién
Frasco de 30	30 gomitas de un sabor o mix	\$2.050	\$6.500	La clienta de todos los días
Frasco de 60	60 gomitas, «el mes completo»	\$3.700	\$11.500	La que ya probó y vuelve
Frasco de vidrio premium	40 gomitas mix, moño, tarjetita	\$3.900	\$9.500	Regalos de cumple, Día de la Madre
Cajita degustación	12 gomitas, 3 o 4 sabores	\$1.200	\$3.000	Primera compra, para probar
Souvenir	Bolsita con 5 gomitas + etiqueta personalizada	\$450	\$1.100 c/u (mínimo 30)	Casamientos, baby showers, cumpleaños de 15, bautismos
Kit amigas	3 frascos de 30, sabores distintos	\$6.150	\$18.000	Regalo entre amigas, Navidad
Kit mes de autocuidado	2 frascos de 60 + tarjeta de rutina	\$7.500	\$21.000	Clientas fieles

Souvenirs: el pedido que más rinde

Un baby shower de 60 invitados es un pedido de **\$66.000** con un costo de unos \$27.000. Se hace en un fin de semana. Para souvenirs:

- Corazones o la forma que pida el evento (ositos para baby shower, estrellas para cumple de 15).
- Colores del evento: rosa con remolacha, celeste con espirulina azul, lila con arándano.
- Etiqueta con nombre y fecha: «Gracias por acompañarnos · Bauti · 12/11».
- Pedí **seña del 50 %** al confirmar y el resto al entregar.
- Tomá pedidos con al menos **7 días** de anticipación.

Llevá siempre una cajita de muestra al lugar donde se hace el evento o a la clienta que está organizando. Una vez que lo ve armado con el nombre de su bebé, lo

encarga.

Dónde vender

Arrancá por lo que tenés más cerca. Así empecé yo y así empiezan todas.

WhatsApp y estados

Es tu canal número uno. Tus contactos ya te conocen y confían en vos.

- Publicá un **estado por día** durante la semana: foto de la tanda, del frasco, de una clienta contenta (con permiso), del proceso.
- Armá una **lista de difusión** con las que te compraron y avisales cuando hay tanda nueva.
- Usá **WhatsApp Business** (gratis): ponés catálogo con fotos y precios, horario y respuestas rápidas.

Instagram

- Perfil con tu nombre o marca, foto linda de tus gomitas y una línea clara: «Gomitas de colágeno caseras · Frutas naturales · Pedidos por WhatsApp».
- 3 posteos por semana y reels cortos del proceso. Más abajo tenés las ideas.
- Destacadas: Sabores, Precios, Souvenirs, Clientas, Cómo pedir.

Facebook Marketplace y grupos del barrio

- Publicá en Marketplace con fotos claras y precio. La gente busca «gomitas de colágeno».
- Grupos de tu barrio, de emprendedoras de tu zona, de mamás del colegio: una publicación por semana con foto y precio.

Lugares físicos

Los mejores aliados son los lugares donde van mujeres que se cuidan:

- **Gimnasios y estudios de pilates o yoga:** frasquitos en el mostrador o venta directa a las alumnas.

- **Peluquerías, centros de estética, manicuras:** dejá un frasco en consignación o un exhibidor chico con cajitas de degustación. Ofrecé un 20 % por cada frasco vendido.
- **Consultorios** de nutricionistas o dermatólogas que te conozcan: dejá tu tarjeta y cajitas de degustación para que conozcan tu producto.
- **Dietéticas del barrio:** frascos con tu etiqueta, en consignación o venta directa.

Para lugares en consignación, entregá frascos con fecha y pasá cada 7 días a reponer. Llevate los que estén cerca del vencimiento y dejalos para muestras. Siempre frescos en la vidriera.

Ferias

Ferias de emprendedoras, de diseño, mercados de fin de semana. Llevá:

- Conservadora con los frascos.
- Mantel lila, frascos en distintas alturas, carteles con precio.
- Un frasquito abierto de degustación con palillos.
- Código QR de tu WhatsApp impreso.

10 ideas de posteos

1. **La foto del frasco con la fruta al lado.** Texto: «Frutilla de verdad, colágeno y miel. Nada más. Así son mis gomitas».
2. **Los 4 ingredientes en la mesada.** «¿Sabés qué tiene una gomita de belleza? Solo esto».
3. **Antes y después:** la pulpa de fruta y el frasco terminado.
4. **Los sabores de la semana** en un carrusel, uno por foto con su precio.
5. **Mi historia corta:** foto tuya de espaldas en la cocina. «Trabajé 31 años en una oficina. Hoy esto es mío».
6. **Mensaje de una clienta** (captura con permiso, tapando el nombre): «Me volvió a pedir el frasco de 60».
7. **Souvenirs armados** para un evento: «Corazoncitos para el baby shower de Juli. ¿Tenés un evento? Te los armo con tu nombre».
8. **Cómo guardarlas:** frasco en la heladera. «Tus gomitas aman la heladera: 10 días perfectas».

9. **Colores naturales:** remolacha, cúrcuma, espirulina al lado de cada gomita. «Sin colorantes artificiales, el color sale de acá».
10. **Kit para regalar** con moño: «¿No sabés qué regalarle? Un mes de autocuidado en un frasco».

10 ideas de reels con guion corto

Grabá con el celular vertical, con luz de ventana. 10 a 20 segundos. Música alegre de fondo.

#	Idea	Guion corto
1	El llenado satisfactorio	Plano cenital del gotero llenando ositos uno por uno. Texto: «La parte que más me gusta». Final: molde lleno
2	El desmolde	Dedo empujando desde abajo, los ositos saltan. Texto: «El momento más lindo del día»
3	De la fruta al frasco	4 tomas de 2 segundos: frutillas, licuado, molde, frasco. Texto: «De esto... a esto»
4	El cambio de color	Té de flor azul en un vaso, le echás limón y se vuelve violeta. Texto: «Así coloreo mis gomitas, sin nada artificial»
5	Mi rutina de mañana	Mate, frasco de la heladera, dos gomitas en la mano. Texto: «Mi momento de autocuidado, todos los días»
6	Armando un pedido	Manos llenando un frasco, cerrándolo, etiqueta, moño. Texto: «Pedido para Caro, que ya va por el tercero»
7	Souvenirs en cadena	30 bolsitas en la mesa, manos atando moños. Texto: «60 corazones para un baby shower»
8	El arcoíris	Capa por capa en un molde de corazones, corte a las gomitas terminadas. Texto: «4 capas, 4 frutas»
9	Error y solución	Gomitas sudadas al lado de gomitas curadas. Texto: «El secreto que nadie te cuenta: curarlas 24 horas»
10	Probando sabores	Tres frascos, una mano saca de cada uno. Texto: «¿Cuál elegís? Frutilla, durazno o frutos rojos». Pedí que comenten

Los reels de proceso (llenar, desmoldar, confitar) son los que más se comparten. No hace falta que hables ni que salga tu cara: con tus manos y las gomitas alcanza.

6 mensajes de WhatsApp para copiar

1. Para tu primera difusión

«¡Hola! Te cuento que empecé con algo nuevo que me tiene muy contenta: hago **gomitas de colágeno caseras**, con fruta natural, colágeno hidrolizado y miel. Sin colorantes artificiales. Las hay de frutilla, durazno y frutos rojos. Frasco de 30 a \$6.500 y de 60 a \$11.500. Si querés probar, te mando una muestra 💜 ».

2. Para acompañar una muestra

«Te dejé unas gomitas para que pruebes. Están hechas con pulpa de frutilla, colágeno y miel. Guardalas en la heladera. Contame qué te parecieron, que me encanta saber 😊 ».

3. Seguimiento a quien probó

«¡Hola! ¿Pudiste probar las gomitas? Este fin de semana hago tanda nueva. Si querés que te reserve un frasco, decime de qué sabor y te lo tengo listo para el lunes».

4. Confirmación de pedido

«¡Listo! Te anoto: 1 frasco de 30 de frutilla, \$6.500. Te lo entrego el martes por la mañana. Podés pagarme por transferencia o en efectivo cuando te lo dé. Apenas lo recibas, guardalo en la heladera: te dura 10 días perfecto».

5. Para volver a vender

«¡Hola! Ya deben estar terminando tu frasco. Esta semana tengo un sabor nuevo de maracuyá que está riquísimo. ¿Te reservo uno? Si llevás el de 60 te sale más conveniente».

6. Para souvenirs

«¡Hola! Armo souvenirs de gomitas de colágeno para casamientos, baby showers, cumpleaños de 15 y bautismos. Van en bolsita con 5 gomitas y etiqueta con el nombre y la fecha del

evento, en los colores que elijas. \$1.100 cada uno, pedido mínimo de 30. Se reserva con seña del 50 % y con 7 días de anticipación. ¿Para qué fecha es?».

Vender comida casera en regla

Cuando empezás vendiendo a tus conocidas, alcanza con hacerlo con prolijidad, higiene y buena etiqueta. Cuando el negocio crece, hay dos pasos que te abren puertas y te dan tranquilidad:

- **Carnet de manipulación de alimentos.** Es un curso corto, muchas veces gratuito o muy económico, que dan los municipios. Aprendés buenas prácticas de higiene y te da un respaldo hermoso para mostrar a tus clientas y a los comercios.
- **Bromatología de tu municipio.** Cuando quieras vender en comercios, dietéticas o crecer en volumen, acercate a consultar. Te van a orientar sobre el registro del establecimiento (RNE) y del producto (RNPA) según tu caso. Muchas emprendedoras empiezan así, paso a paso.

Y siempre: etiqueta con ingredientes, alérgenos, fecha de elaboración y vencimiento (Módulo 5). Eso solo ya te pone un paso adelante.

Tu primer mes, en números

Si seguís el plan del Módulo 1 y hacés una tanda doble por fin de semana:

Semana	Frascos vendidos	Ganancia aprox.
1	4 frascos de 30	\$17.800
2	6 frascos de 30	\$26.700
3	6 de 30 + 2 de 60	\$42.300
4	8 de 30 + 3 de 60 + 1 souvenir de 30	\$79.300
Total del mes		\$166.100

Y eso es empezando de cero, solo con contactos, estados y algunas muestras. Un solo pedido de souvenirs grande ya cambia el mes.

Unas palabras antes de despedirme

Cuando empecé, mi idea era hacer unas gomitas para mí y para un par de compañeras. Nunca imaginé que esa ollita de los sábados me iba a dar tanto: plata propia, clientas que hoy son amigas, la peluquera que me pide frascos todos los meses, el orgullo de ver un baby shower lleno de corazoncitos que hice yo.

No hace falta tener todo resuelto para empezar. Hace falta una primera tanda. Después la segunda sale mejor, la tercera ya la convidás, y un día te encontrás anotando pedidos en el cuaderno mientras se cura la tanda del domingo.

Tenés todo lo que necesitás en este curso. Tenés tus manos, tu cocina y tus ganas. Prendé la hornalla, poné el mate y hacé tu primera tanda hoy.

Te abrazo fuerte,

Marcela



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Módulo 7 — Mis 30 recetas de gomitas de belleza

Cómo leer las recetas

Todas las recetas salen de la técnica base del Módulo 3: hidratás la gelatina en frío, la disolvés sin hervir, sumás el colágeno con la mezcla tibia y volcás. Lo que cambia es el líquido, el color, la forma y la terminación.

Cada receta rinde **una tanda de unas 75 gomitas de 4 g** (dos moldes de ositos de 50 cavidades llenos a medias, o uno y medio de corazones). En cada ficha tenés:

- **Ingredientes** en gramos y en medidas caseras, por si no tenés balanza.
- **Paso a paso** con temperaturas y tiempos.
- **Forma y terminación:** el molde que mejor le queda y si va con brillo o confitada.
- **Truco de Marcela:** lo que aprendí haciendo esa receta muchas veces.
- **Variante:** para que de cada receta salgan dos.
- **Costo por tanda y precio sugerido** del frasco de 30 gomitas.

Hacé las primeras cinco en orden. Están pensadas para que cada una te enseñe algo que vas a usar en la siguiente.

#	Receta	Sabor	Forma	Dificultad
1	Frutilla y colágeno	Frutilla	Ositos	Fácil
2	Maracuyá	Maracuyá	Estrellas	Fácil
3	Uva	Uva	Gatitos	Fácil
4	Limón	Limón	Corazones	Fácil
5	Frutos rojos	Frutos rojos	Ositos	Fácil
6	Naranja	Naranja	Estrellas	Fácil
7	Durazno	Durazno	Flores	Fácil
8	Ananá	Ananá	Ositos	Media
9	Mango	Mango	Corazones	Media
10	Sandía	Sandía	Rodajitas	Fácil
11	Kiwi	Kiwi	Estrellas	Media
12	Cereza	Cereza	Corazones	Fácil
13	Manzana verde	Manzana	Ositos	Fácil
14	Arándanos	Arándano	Mariposas	Fácil
15	Frambuesa	Frambuesa	Flores	Fácil
16	Frutilla y agua de rosas	Floral	Corazones	Media
17	Hibisco y frutos rojos	Floral	Flores	Fácil
18	Té verde y limón	Té	Hojitas	Fácil
19	Limón y jengibre	Cítrico	Ositos	Media
20	Manzanilla y miel	Té	Abejitas o flores	Fácil
21	Pepino y menta	Fresco	Hojitas	Fácil
22	Coco y ananá	Tropical	Estrellas	Media
23	Ositos arcoíris	Mix	Ositos por capas	Media
24	Corazones de frutilla y frambuesa	Bicolor	Corazones	Media

#	Receta	Sabor	Forma	Dificultad
25	Mariposas de arándano y lavanda	Floral	Mariposas	Media
26	Estrellas de naranja	Cítrico	Estrellas	Fácil
27	Gatitos de uva	Uva	Gatitos	Fácil
28	Flores bicolor de durazno y maracuyá	Bicolor	Flores	Media
29	Gomitas ácidas confitadas	Mix	Ositos	Media
30	Gomitas rellenas con centro de jalea	Frutilla	Corazones grandes	Avanzada

Frutales clásicas



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 1 — Frutilla y colágeno, la más vendida

Rojo frutilla, brillo de vidriera: la que me piden todas las semanas

Receta 1 — Frutilla y colágeno, la más vendida

Rinde: 75 gomitas de 4 g · **Tiempo:** 30 min + 3 h de heladera + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** frutilla dulce, rojo intenso.

Ingredientes

- 250 g de frutillas frescas (una bandejita) o 250 ml de pulpa
- 22 g de gelatina sin sabor (3 sobres de 7 g, apenas colmados)
- 25 g de colágeno hidrolizado (2 ½ cucharadas)
- 45 g de miel (2 cucharadas) o 50 g de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón

Paso a paso

1. Procesá las frutillas con 3 cucharadas de agua y colá con colador fino. Tenés que juntar 250 ml; si te falta, completá con agua.
2. Separá 80 ml del jugo frío en un bowl y espolvoreá la gelatina en lluvia. Dejela hidratar 5 minutos sin tocar.
3. Calentá el resto del jugo con la miel hasta que humee, a unos 70 °C. Apagá. **Nunca hervir.**
4. Sumá la gelatina hidratada y revolvé 2 minutos hasta que no queden grumos.
5. Dejá bajar a 45-50 °C (tibio, que podés meter el dedo). Agregá el colágeno en lluvia, revolviendo en forma de ocho, y el limón.
6. Sacá la espuma con una cuchara y llená los moldes con el gotero o la jarrita con pico.
7. Heladera 3 horas, desmoldá y curá 24 horas sobre rejilla, dándolas vuelta a las 12.

Forma y terminación

Ositos. Quedan rojo rubí y translúcidas. Un toque de brillo con una gota de aceite neutro frotada entre las palmas, recién curadas.

Truco de Marcela

Si las frutillas están pálidas, sumá 30 ml de jugo de remolacha en vez de agua. No se siente el gusto y el rojo queda de vidriera.

Variante

Frutilla y vainilla: agregá $\frac{1}{2}$ cucharadita de esencia de vainilla con el colágeno. Queda sabor a postre y es ideal para chicos.

Costo por tanda: $\approx$ \$5.800 · Frasco de 30: \$6.500 a \$7.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 2 — Maracuyá

Amarillo sol y ese ácido rico que engancha

Receta 2 — Maracuyá

Rinde: 75 gomitas de 4 g · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** ácido tropical, amarillo intenso.

Ingredientes

- 120 ml de pulpa de maracuyá colada (unas 5 frutas o pulpa congelada)
- 130 ml de agua
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 60 g de azúcar o 55 g de miel

Paso a paso

1. Colá la pulpa apretando las semillas con una cuchara. Guardá 1 cucharadita de semillas si querés decorar.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría, 5 minutos.
3. Calentá el resto del agua con el azúcar hasta disolver, a 70 °C. Apagá y sumá la gelatina.
4. Agregá la pulpa de maracuyá cuando la mezcla esté a 60 °C, así no pierde aroma.
5. A 45-50 °C sumá el colágeno en lluvia.
6. Volcá, heladera 3 horas, desmoldá y curá 24 horas.

Forma y terminación

Estrellas. Amarillo sol. Le queda perfecto el confitado ácido (Receta 29).

Truco de Marcela

El maracuyá es muy ácido y la acidez ablanda la gelatina. Por eso lleva 24 g y no 22. Si te quedan blandas, la próxima subí a 26 g.

Variante

Maracuyá y naranja: reemplazá el agua por jugo de naranja. Queda más dulce y de color mandarina.

Costo por tanda: $\approx \$6.200$ · Frasco de 30: \$7.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 3 — Uva

Violeta profundo, como un caramelo de uva de la infancia

Receta 3 — Uva

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** uva dulce, violeta.

Ingredientes

- 250 ml de jugo de uva tinto 100 % (de botella)
- 22 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 30 g de miel (opcional, el jugo ya es dulce)
- 1 cucharada de jugo de limón

Paso a paso

1. Hidratá la gelatina en 80 ml de jugo frío, 5 minutos.
2. Calentá el resto del jugo con la miel a 70 °C y apagá.
3. Sumá la gelatina y revolvé 2 minutos.
4. A 45-50 °C sumá el colágeno y el limón.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Gatitos o uvitas. Violeta brillante. Es la receta más fácil para empezar: el jugo de botella no falla.

Truco de Marcela

El limón no es por el gusto: le aviva el color. Sin limón el violeta queda medio apagado.

Variante

Uva y frutilla: mitad jugo de uva, mitad pulpa de frutilla. Queda un bordó hermoso.

Costo por tanda: ≈ \$5.200 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 4 — Limón

Amarillo pálido y cristalino, fresquitas para el verano

Receta 4 — Limón

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** limonada, amarillo cristal.

Ingredientes

- 80 ml de jugo de limón colado (3-4 limones)
- 170 ml de agua
- 25 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 70 g de azúcar o 60 g de miel
- Ralladura de ½ limón
- 1 pizca de cúrcuma (para el color)

Paso a paso

1. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría.
2. Calentá el resto del agua con el azúcar y la ralladura a 70 °C, apagá y dejá reposar 5 minutos. Colá.
3. Sumá la gelatina y la cúrcuma disuelta en una cucharada de agua.
4. A 50 °C agregá el jugo de limón y a 45 °C el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Corazones o rodajitas. Amarillo pastel cristalino. Confitadas con azúcar quedan como caramelos de limón.

Truco de Marcela

El jugo de limón va al final, con la mezcla más fría. Si lo ponés con la gelatina caliente, la corta y quedan blandas.

Variante

Limonada rosa: cambiá 50 ml de agua por jugo de frutilla colado. Queda rosa pálido y es furor en cumpleaños.

Costo por tanda: $\approx$ \$5.000 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 5 — Frutos rojos

Bordó oscuro, el sabor del bosque en un osito

Receta 5 — Frutos rojos

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** frutos rojos, bordó.

Ingredientes

- 250 g de mix de frutos rojos congelados
- 60 ml de agua
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 50 g de azúcar o miel

Paso a paso

1. Cociná los frutos rojos con el agua y el azúcar 5 minutos, procesá y colá fino. Juntá 250 ml.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría (aparte del jugo).
3. Con el jugo a 70 °C, sumá la gelatina hidratada y revolvé.
4. A 45-50 °C sumá el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Ositos. Bordó profundo, casi opaco. Con brillo quedan elegantes para souvenirs de casamiento.

Truco de Marcela

Los congelados son más baratos que las frutas frescas y dan más color. Compralos en el súper por kilo y separalos en bolsitas de 250 g.

Variante

Frutos rojos y yogur: reemplazá 50 ml del jugo por yogur natural. Quedan rosadas cremosas, opacas, como un postre.

Costo por tanda: $\approx \$6.500$ · Frasco de 30: \$7.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 6 — Naranja

Naranja vitamina, de las que se terminan primero en la mesa dulce

Receta 6 — Naranja

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** naranja jugosa.

Ingredientes

- 250 ml de jugo de naranja exprimido y colado
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 40 g de miel
- Ralladura de ½ naranja

Paso a paso

1. Hidratá la gelatina en 80 ml de jugo frío.
2. Calentá el resto con la miel y la ralladura a 70 °C, apagá, colá.
3. Sumá la gelatina y revolvé.
4. A 45-50 °C, el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Estrellas o gajitos. Naranja translúcido.

Truco de Marcela

Si querés un naranja más intenso, sumá una cucharada de jugo de zanahoria. No se siente y el color queda de foto.

Variante

Naranja y canela: infusioná una ramita de canela en el jugo caliente. Ideal para el invierno y para Navidad.

Costo por tanda: ≈ \$5.200 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 7 — Durazno

Durazno suave y aterciopelado, color atardecer

Receta 7 — Durazno

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** durazno dulce, naranja pastel.

Ingredientes

- 1 lata de duraznos en almíbar: 200 g de fruta + 50 ml del almíbar
- 50 ml de agua
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 1 cucharada de jugo de limón

Paso a paso

1. Procesá los duraznos con el almíbar y el agua, y colá. Juntá 250 ml.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de esa pulpa fría.
3. Calentá el resto a 70 °C y sumá la gelatina.
4. A 45-50 °C, el colágeno y el limón.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Flores. Quedan apenas opacas, color durazno. El almíbar ya endulza: no lleva azúcar extra.

Truco de Marcela

Guardá el resto del almíbar en la heladera: te sirve para endulzar la próxima tanda de cualquier fruta clara.

Variante

Durazno y maracuyá: reemplazá el agua por 50 ml de pulpa de maracuyá. Queda agridulce y adictiva.

Costo por tanda: ≈ \$5.500 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 8 — Ananá

Ananá dorado, tropical y brillante

Receta 8 — Ananá

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 35 min + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** ananá, amarillo dorado.

Ingredientes

- 250 ml de jugo de ananá (de fruta fresca o de lata)
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 30 g de azúcar

Paso a paso

1. **Hervir el jugo 3 minutos.** El ananá fresco tiene una enzima que no deja cuajar la gelatina; el hervor la desactiva. El de lata ya viene cocido, igual dale 1 minuto.
2. Dejé bajar el jugo a 70 °C.
3. Hidraté la gelatina en 80 ml de agua fría y sumala al jugo caliente.
4. A 45-50 °C, el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Ositos o rodajitas. Amarillo dorado translúcido.

Truco de Marcela

Si alguna vez te salió una tanda de ananá que no cuajaba nunca, era la enzima. Con el hervor no falla más. Lo mismo pasa con kiwi, mango, papaya y jengibre fresco.

Variante

Ananá y menta: sumá unas hojas de menta al jugo mientras hierve y colá. Queda refrescante.

Costo por tanda: ≈ \$5.500 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 9 — Mango

Mango maduro, color mostaza dorada y sabor de verano

Receta 9 — Mango

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 35 min + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** mango, amarillo anaranjado.

Ingredientes

- 200 g de pulpa de mango (fresca o congelada)
- 80 ml de agua
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 30 g de miel
- 1 cucharada de jugo de lima o limón

Paso a paso

1. Procesá el mango con el agua y **hervilo 2-3 minutos** para cortar la enzima. Colá.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría.
3. Con el mango a 70 °C, sumá la gelatina y la miel.
4. A 45-50 °C, el colágeno y la lima.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Corazones. Quedan opacas, cremosas, color mango.

Truco de Marcela

La pulpa de mango es espesa: llená los moldes con jarrita, no con gotero, porque se tapa.

Variante

Mango y chile suave: una pizca de ají molido dulce en el confitado. Para las que buscan algo distinto.

Costo por tanda: ≈ \$6.800 · Frasco de 30: \$7.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 10 — Sandía

Rosa sandía, livianas y re frescas

Receta 10 — Sandía

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** sandía, rosa coral.

Ingredientes

- 250 ml de jugo de sandía colado (unos 400 g de fruta sin semillas)
- 25 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 40 g de azúcar
- 1 cucharada de jugo de lima

Paso a paso

1. Procesá la sandía y colá. Es casi pura agua: por eso lleva 25 g de gelatina.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml del jugo frío.
3. Calentá el resto con el azúcar a 70 °C y sumá la gelatina.
4. A 45-50 °C, colágeno y lima.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Rodajitas o corazones. Para el efecto «rodaja de sandía», hacé una capa fina verde (Receta 21) en el fondo del molde y después la rosa.

Truco de Marcela

Si el rosa te queda pálido, una gota de jugo de remolacha. Medí con gotero: una gota de más y queda fucsia.

Variante

Sandía y frutilla: mitad y mitad. Más sabor y color más firme.

Costo por tanda: ≈ \$5.000 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 11 — Kiwi

Verde kiwi con puntitos negros, la más fotogénica

Receta 11 — Kiwi

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 35 min + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** kiwi ácido, verde claro.

Ingredientes

- 4 kiwis maduros pelados (unos 280 g)
- 60 ml de agua
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 55 g de azúcar o miel

Paso a paso

1. Procesá los kiwis con el agua **sin romper las semillas** (pulsos cortos) y colá. Guardá una cucharadita de semillas.
2. **Herví el jugo 3 minutos** con el azúcar: el kiwi crudo no deja cuajar.
3. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría y sumala con el jugo a 70 °C.
4. A 45-50 °C, el colágeno y las semillas guardadas.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Estrellas o rodajitas. Verde claro con puntitos negros: las semillas son las que hacen la foto.

Truco de Marcela

El kiwi hervido se pone verde oliva. Una pizca chiquita de espirulina le devuelve el verde vivo.

Variante

Kiwi y frutilla: mitad pulpa de frutilla. La combinación más vendida del verano.

Costo por tanda: ≈ \$6.500 · Frasco de 30: \$7.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 12 — Cereza

Rojo cereza oscuro, con brillo de caramelo

Receta 12 — Cereza

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** cereza, rojo oscuro.

Ingredientes

- 250 ml de jugo de cereza o de guinda (de botella) o 300 g de cerezas descaroizadas procesadas y coladas
- 22 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 30 g de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón

Paso a paso

1. Hidratá la gelatina en 80 ml de jugo frío.
2. Calentá el resto con el azúcar a 70 °C y sumá la gelatina.
3. A 45-50 °C, colágeno y limón.
4. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Corazones. Rojo oscuro; con brillo de aceite parecen caramelos de vidrio.

Truco de Marcela

En temporada (diciembre) usá cerezas frescas: las de descarte del verdulero son baratísimas y dan un color increíble.

Variante

Cereza y chocolate: confitalas con cacao amargo y azúcar impalpable mitad y mitad. Parecen bombones.

Costo por tanda: ≈ \$6.000 · Frasco de 30: \$7.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 13 — Manzana verde

Verde manzana ácida, las preferidas de las chicas

Receta 13 — Manzana verde

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** manzana verde ácida.

Ingredientes

- 250 ml de jugo de manzana verde (2 manzanas Granny Smith procesadas y coladas, o jugo de botella)
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 40 g de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 pizca de espirulina + 1 pizca de cúrcuma (para el verde)

Paso a paso

1. Si usás manzana fresca, procesá con el limón enseguida para que no se oxide, y colá.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de jugo frío.
3. Calentá el resto con el azúcar a 70 °C y sumá la gelatina.
4. Disolvé los colorantes en una cucharada de mezcla y agregalos.
5. A 45-50 °C, el colágeno.
6. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Ositos. Verde manzana. Confitadas ácidas son una perdición.

Truco de Marcela

El verde se arma con azul (espirulina) más amarillo (cúrcuma). Empezá con poquito de cada uno y probá el color en una cucharita fría.

Variante

Manzana y canela: sin colorantes y con una ramita de canela infusionada. Quedan doradas, de otoño.

Costo por tanda: $\approx \$5.000$ · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 14 — Arándanos

Azul violáceo profundo, pura elegancia

Receta 14 — Arándanos

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** arándano, violeta azulado.

Ingredientes

- 250 g de arándanos (frescos o congelados)
- 80 ml de agua
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 45 g de miel

Paso a paso

1. Cociná los arándanos con el agua 5 minutos, aplastándolos. Procesá y colá. Juntá 250 ml.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría aparte.
3. Con el jugo a 70 °C, sumá la gelatina y la miel.
4. A 45-50 °C, el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Mariposas. Violeta azulado intenso. Queda divino al lado de las de limón en un mismo frasco.

Truco de Marcela

Si le ponés limón, el arándano se vuelve más rosado; si no, queda más azul. Jugá con eso para tener dos colores con la misma fruta.

Variante

Arándano y limón: 2 cucharadas de jugo de limón al final. Rosa violeta y más ácida.

Costo por tanda: ≈ \$7.000 · Frasco de 30: \$7.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 15 — Frambuesa

Fucsia frambuesa, las que más brillan en la foto

Receta 15 — Frambuesa

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** frambuesa, fucsia.

Ingredientes

- 250 g de frambuesas congeladas
- 80 ml de agua
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 55 g de azúcar

Paso a paso

1. Calentá las frambuesas con el agua y el azúcar hasta que se deshagan. Colá con colador fino apretando (que no pasen semillitas).
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría.
3. Con el jugo a 70 °C, sumá la gelatina.
4. A 45-50 °C, el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Flores. Fucsia vibrante. Con brillo son las reinas del frasco mixto.

Truco de Marcela

Colá dos veces. Las semillas de frambuesa en la gomita se sienten y no queda prolijo.

Variante

Frambuesa y rosa: ½ cucharadita de agua de rosas al final. Perfume de florería.

Costo por tanda: ≈ \$7.000 · Frasco de 30: \$7.500.

Bienestar y belleza



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 16 — Frutilla y agua de rosas

Rosa empolvado con perfume de rosas: la de las novias

Receta 16 — Frutilla y agua de rosas

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** frutilla floral, rosa pálido.

Ingredientes

- 200 ml de jugo de frutilla colado
- 50 ml de agua
- 22 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 45 g de miel
- 1 cucharadita de agua de rosas alimentaria (dietética)

Paso a paso

1. Hidratá la gelatina en el agua fría.
2. Calentá el jugo con la miel a 70 °C y sumá la gelatina.
3. A 45-50 °C, el colágeno.
4. El agua de rosas va **última**, a 40 °C, para que no se vaya el perfume.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Corazones. Rosa empolvado. Un pétalo de rosa comestible seco en el fondo de cada cavidad las hace de revista.

Truco de Marcela

El agua de rosas es potente: una cucharadita y no más. Si te pasás, sabe a jabón.

Variante

Lichi y rosa: reemplazá la frutilla por jugo de lichi en lata. Blancas nacaradas, divinas para casamientos.

Costo por tanda: ≈ \$6.500 · Frasco de 30: \$8.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 17 — Hibisco y frutos rojos

Rubí de hibisco, ácido y floral

Receta 17 — Hibisco y frutos rojos

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** hibisco, rojo rubí.

Ingredientes

- 150 ml de agua + 2 cucharadas de flor de hibisco seca (dietética)
- 100 ml de jugo de frutos rojos colado
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 60 g de miel

Paso a paso

1. Herví el agua, apagá, sumá el hibisco y dejá 8 minutos. Colá.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de jugo de frutos rojos frío.
3. Mezclá el té de hibisco con el resto del jugo y la miel a 70 °C, sumá la gelatina.
4. A 45-50 °C, el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Flores. Rojo rubí transparente, el color más lindo de todo el curso.

Truco de Marcela

El hibisco es ácido: si te quedan blandas, subí a 26 g de gelatina.

Variante

Hibisco y naranja: cambiá los frutos rojos por jugo de naranja. Color coral.

Costo por tanda: ≈ \$5.500 · Frasco de 30: \$7.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 18 — Té verde y limón

Verde té suave, las de la rutina de la mañana

Receta 18 — Té verde y limón

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** té verde cítrico, verde dorado.

Ingredientes

- 220 ml de agua + 2 saquitos de té verde
- 30 ml de jugo de limón
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 60 g de miel

Paso a paso

1. Calentá el agua a 80 °C (no hirviendo, que amarga), sumá los saquitos 3 minutos y retiralos.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de ese té ya frío.
3. Calentá el resto con la miel a 70 °C y sumá la gelatina.
4. A 45-50 °C, colágeno y limón.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Hojitas. Verde dorado claro. Con miel quedan brillantes solas.

Truco de Marcela

Si querés más verde, una pizca de matcha disuelta. Sube el color y el sabor a té.

Variante

Té verde y jengibre: sumá 3 rodajas de jengibre al té caliente y colá (el hervor del té no alcanza para el jengibre crudo: usá el jengibre solo en infusión, nunca rallado crudo en la mezcla).

Costo por tanda: ≈ \$4.800 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 19 — Limón y jengibre

Amarillo cálido con picor suave, las de los días fríos

Receta 19 — Limón y jengibre

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 35 min + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** limón con jengibre, amarillo.

Ingredientes

- 200 ml de agua + 20 g de jengibre fresco en rodajas
- 60 ml de jugo de limón
- 25 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 70 g de miel
- 1 pizca de cúrcuma

Paso a paso

1. **Herví el agua con el jengibre 5 minutos** (el jengibre crudo tiene la misma enzima que el ananá). Colá.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría aparte.
3. Con la infusión a 70 °C sumá la miel, la cúrcuma y la gelatina.
4. A 50 °C el limón, a 45 °C el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Ositos. Amarillo cálido. Confitadas con azúcar quedan como pastillitas de invierno.

Truco de Marcela

Mientras más tiempo hervís el jengibre, más pica. Con 5 minutos queda suave; con 10, para valientes.

Variante

Limón, jengibre y miel de eucalipto: con miel de eucalipto. Sabor a abuela que te cuida.

Costo por tanda: ≈ \$5.200 · Frasco de 30: \$7.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 20 — Manzanilla y miel

Doradas como la miel, las más suaves del curso

Receta 20 — Manzanilla y miel

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** manzanilla y miel, dorado claro.

Ingredientes

- 250 ml de agua + 3 saquitos de manzanilla
- 22 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 70 g de miel
- 1 cucharadita de jugo de limón

Paso a paso

1. Infusioná la manzanilla 6 minutos en agua recién hervida. Retirá los saquitos.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de infusión fría.
3. Calentá el resto con la miel a 70 °C y sumá la gelatina.
4. A 45-50 °C, colágeno y limón.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Abejitas o flores. Dorado transparente.

Truco de Marcela

Es la que recomiendo para las clientas que piden «algo para la noche»: suave, sin cafeína y riquísima.

Variante

Manzanilla y lavanda: media cucharadita de flores de lavanda en la infusión. Lila apenas visible y perfume relajante.

Costo por tanda: ≈ \$4.500 · Frasco de 30: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 21 — Pepino y menta

Verde agua, fresquísimas: el spa en una gomita

Receta 21 — Pepino y menta

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** pepino, menta y lima, verde agua.

Ingredientes

- 1 pepino grande pelado (200 ml de jugo colado)
- 50 ml de jugo de lima o limón
- 10 hojas de menta
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 60 g de azúcar o miel
- 1 pizca de espirulina

Paso a paso

1. Procesá el pepino con la menta y colá.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría.
3. Calentá 100 ml del jugo de pepino con el azúcar a 70 °C, sumá la gelatina, y después el resto del jugo frío (así no pierde frescura).
4. A 45-50 °C, colágeno, lima y espirulina.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Hojitas. Verde agua cristal. Quedan hermosas en frascos de vidrio con una rodaja de pepino de foto.

Truco de Marcela

Esta la llevo a peluquerías y centros de estética: «la gomita spa». Se venden solas.

Variante

Pepino y manzana verde: 100 ml de jugo de manzana en vez de 100 de pepino. Más dulce.

Costo por tanda: $\approx \$4.800$ · Frasco de 30: \$7.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 22 — Coco y ananá

Blancas y amarillas, sabor piña colada sin alcohol

Receta 22 — Coco y ananá

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 35 min + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** tropical cremoso, blanco y amarillo.

Ingredientes

- 150 ml de jugo de ananá **hervido 3 minutos**
- 100 ml de leche de coco
- 24 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 50 g de azúcar

Paso a paso

1. Herví el jugo de ananá 3 minutos y dejá a 70 °C.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de agua fría.
3. Sumá al ananá la gelatina, el azúcar y la leche de coco tibia.
4. A 45-50 °C, el colágeno.
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Estrellas. Opacas, cremosas, amarillo pastel.

Truco de Marcela

Para hacerlas bicolor: primero una capa de coco solo (leche de coco + gelatina) y cuando está firme al tacto, la capa de ananá.

Variante

Coco y frutilla: cambiá el ananá por frutilla (sin hervor). Rosa pastel cremoso, gusto a helado.

Costo por tanda: ≈ \$6.800 · Frasco de 30: \$7.500.

Formas y temáticas



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 23 — Ositos arcoíris

Seis colores en un osito: la que hace gritar a los chicos

Receta 23 — Ositos arcoíris

Rinde: 75 ositos · **Tiempo:** 1 h 30 + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** mix de frutas, arcoíris por capas.

Ingredientes

- Base neutra: 250 ml de jugo de manzana blanco, 25 g de gelatina, 25 g de colágeno, 40 g de azúcar
- Colores naturales, una pizca de cada uno: remolacha (rojo), zanahoria (naranja), cúrcuma (amarillo), espirulina + cúrcuma (verde), espirulina (azul), arándano (violeta)

Paso a paso

1. Prepará la base como siempre y mantenela a 45 °C en baño María muy suave.
2. Dividila en 6 pocillos de 40 ml y colórealos.
3. Con gotero, poné **una capa finita del primer color** en cada osito (los pies). Heladera 8-10 minutos hasta que esté firme al tacto pero pegajosa.
4. Siguiente color, misma cantidad, 8-10 minutos. Así con los seis.
5. Si un pocillo se endurece, unos segundos al baño María.
6. Heladera 3 horas, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Ositos por capas. Brillo de aceite para que se vean los seis colores nítidos.

Truco de Marcela

El secreto está en la capa «pegajosa»: si la dejás endurecer del todo, las capas se separan al desmoldar; si está líquida, los colores se mezclan.

Variante

Tricolor: solo tres colores, capas más gruesas. La mitad de trabajo y igual de lindas.

Costo por tanda: ≈ \$5.500 · Frasco de 30: \$8.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 24 — Corazones de frutilla y frambuesa

Bicolor rojo y rosa: el regalo de San Valentín perfecto

Receta 24 — Corazones de frutilla y frambuesa

Rinde: 60 corazones · **Tiempo:** 1 h + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** frutilla y frambuesa, rojo y rosa.

Ingredientes

- Capa 1: 125 ml de jugo de frutilla, 11 g de gelatina, 12 g de colágeno, 25 g de azúcar
- Capa 2: 125 ml de jugo de frambuesa + 30 ml de yogur natural, 12 g de gelatina, 13 g de colágeno, 25 g de azúcar

Paso a paso

1. Prepará la capa 1 con la técnica base y llená las cavidades hasta la mitad.
2. Heladera 10 minutos.
3. Prepará la capa 2; el yogur va al final, a 40 °C, para que quede rosa cremoso.
4. Volcá la capa 2 a 38-40 °C sobre la primera.
5. Heladera 3 horas, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Corazones grandes. Mitad rojo transparente, mitad rosa opaco.

Truco de Marcela

La segunda capa siempre más fría que la primera. Si la volcás caliente, derrite la de abajo y se mezclan.

Variante

Corazones de chocolate blanco: capa 2 con leche y 15 g de chocolate blanco derretido. Para cajitas de regalo.

Costo por tanda: ≈ \$7.000 · Cajita de 12: \$5.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 25 — Mariposas de arándano y lavanda

Lila lavanda, delicadas como un souvenir de casamiento

Receta 25 — Mariposas de arándano y lavanda

Rinde: 60 mariposas · **Tiempo:** 30 min + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** arándano floral, lila.

Ingredientes

- 150 ml de jugo de arándano colado
- 100 ml de agua + 1 cucharadita de lavanda culinaria
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 50 g de miel
- 1 cucharadita de jugo de limón

Paso a paso

1. Infusioná la lavanda en el agua recién hervida 5 minutos y colá.
2. Hidratá la gelatina en 80 ml de jugo de arándano frío.
3. Calentá la infusión con el resto del jugo y la miel a 70 °C, sumá la gelatina.
4. A 45-50 °C, colágeno y limón (el limón lo vuelve lila).
5. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Mariposas. Lila suave. Con un toque de mica perlada apta alimentos quedan mágicas.

Truco de Marcela

La lavanda tiene que ser culinaria (dietética), nunca la de sahumerios o jabones.

Variante

Mariposas de violeta: con jugo de uva en vez de arándano. Más violeta y más dulce.

Costo por tanda: ≈ \$7.000 · Frasco de 30: \$8.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 26 — Estrellas de naranja

Estrellitas naranja brillantes, ideales para cumpleaños

Receta 26 — Estrellas de naranja

Rinde: 75 estrellas · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** naranja y mandarina, naranja intenso.

Ingredientes

- 150 ml de jugo de naranja + 100 ml de jugo de mandarina
- 23 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 40 g de miel
- 1 cucharada de jugo de zanahoria (color)

Paso a paso

1. Hidratá la gelatina en 80 ml de jugo frío.
2. Calentá el resto con la miel a 70 °C y sumá la gelatina.
3. A 45-50 °C, colágeno y zanahoria.
4. Volcá, heladera, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Estrellas. Naranja intenso con brillo. Mezcladas con las de limón en un frasco: amarillo y naranja, súper alegres.

Truco de Marcela

Para cumpleaños infantiles armo bolsitas de 10 estrellas con un moño. Me las encargan de a 30 bolsitas.

Variante

Estrellas de mandarina y vainilla: solo mandarina y ½ cucharadita de vainilla. Gusto a helado de crema del cielo.

Costo por tanda: ≈ \$5.200 · Bolsita de 10: \$2.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 27 — Gatitos de uva

Gatitos violeta con carita tierna, los más pedidos por las nenas

Receta 27 — Gatitos de uva

Rinde: 60 gatitos · **Tiempo:** 25 min + 3 h + curado · **Dificultad:** fácil · **Sabor y color:** uva, violeta.

Ingredientes

- 250 ml de jugo de uva tinto
- 22 g de gelatina sin sabor
- 25 g de colágeno hidrolizado
- 30 g de miel
- Para las caritas (opcional): 30 ml de leche + 3 g de gelatina

Paso a paso

1. Si querés caritas: hacé la mezcla blanca de leche con gelatina, y con un palillo poné una gotita en los ojos y la nariz del molde. Heladera 5 minutos.
2. Prepará la mezcla de uva con la técnica base.
3. Volcá a 40 °C sobre las caritas.
4. Heladera 3 horas, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Gatitos. Violeta con ojitos blancos. Quedan tiernísimos.

Truco de Marcela

Para el palillo, mojalo en la mezcla blanca y tocá el molde una sola vez. Dos toques y el ojito queda gigante.

Variante

Gatitos rosas: con jugo de frutilla y caritas blancas. Para baby showers de nena.

Costo por tanda: ≈ \$5.500 · Frasco de 20: \$6.500.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 28 — Flores bicolor de durazno y maracuyá

Centro amarillo y pétalos durazno: florcitas de primavera

Receta 28 — Flores bicolor de durazno y maracuyá

Rinde: 60 flores · **Tiempo:** 1 h + 3 h + curado · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** durazno y maracuyá, amarillo y naranja pastel.

Ingredientes

- Centro: 60 ml de pulpa de maracuyá colada + 40 ml de agua, 9 g de gelatina, 10 g de colágeno, 25 g de azúcar
- Pétalos: 150 ml de pulpa de durazno (Receta 7), 14 g de gelatina, 15 g de colágeno

Paso a paso

1. Prepará el centro y con gotero poné **solo una gota** en el centro de cada flor. Heladera 8 minutos.
2. Prepará la pulpa de durazno con la técnica base.
3. Volcala a 38-40 °C completando la flor.
4. Heladera 3 horas, desmoldá y curá.

Forma y terminación

Flores. Centro amarillo brillante y pétalos durazno opacos.

Truco de Marcela

Las flores bicolor son las que más «valor» se ven en la foto: las cobro un 20 % más que las de un color.

Variante

Flores de frutilla y limón: centro amarillo de limón y pétalos rosas de frutilla.

Costo por tanda: ≈ \$6.500 · Frasco de 30: \$8.000.



GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 29 — Gomitas ácidas confitadas

Escarchadas y ácidas, las que no podés dejar de comer

Receta 29 — Gomitas ácidas confitadas

Rinde: 75 gomitas · **Tiempo:** 30 min + curado 24 h + 10 min · **Dificultad:** media · **Sabor y color:** cualquier fruta, con cobertura ácida blanca.

Ingredientes

- 1 tanda de cualquier receta de este módulo, **curada 24 horas**
- Confitado ácido: 100 g de azúcar + 6 g de ácido cítrico (1 ½ cucharadita)
- Opcional: 1 cucharadita de fécula de maíz (para que no se humedezca)

Paso a paso

1. Procesá el azúcar 10 segundos para afinarla un poco y mezclá con el ácido cítrico y la fécula.
2. Las gomitas tienen que estar **bien curadas**: si están húmedas, el azúcar se derrite y «lloran».
3. Pasalas por vapor 1 segundo (sobre la pava) o pincelalas con una gota de agua, para que el azúcar se pegue.
4. Revolcalas en el azúcar ácido dentro de un táper tapado, sacudiendo.
5. Dejalas sobre rejilla 2 horas antes de envasar.

Forma y terminación

Ositos o estrellas. Cobertura blanca escarchada.

Truco de Marcela

Confitá el día antes de entregar, no antes. Con el paso de los días el azúcar absorbe humedad y se pone pegajoso.

Variante

Confitado de colores: sumá una pizca de remolacha o espirulina en polvo al azúcar. Escarchado rosa o celeste.

Costo por tanda: ≈ \$6.000 · Frasco de 30: \$7.500.

A photograph of a white plate with five heart-shaped gummies. Two of the gummies are cut open, revealing a dark red, liquid jam center. To the right of the plate is a glass jar filled with strawberry jam, with its lid removed and placed nearby. Several fresh strawberries, some whole and some sliced, are scattered on the white surface next to the jar. The background shows a window with white curtains and a view of greenery outside.

GOMITAS DE BELLEZA · EL CURSO

Receta 30 — Gomitas rellenas con centro de jalea

Corazones con corazón líquido de frutilla: la sorpresa

Receta 30 — Gomitas rellenas con centro de jalea

Rinde: 30 corazones grandes · **Tiempo:** 1 h 30 + 3 h + curado · **Dificultad:** avanzada ·

Sabor y color: frutilla con centro de jalea.

Ingredientes

- Cáscara: 250 ml de jugo de frutilla, 26 g de gelatina, 25 g de colágeno, 45 g de miel
- Centro: 100 g de mermelada de frutilla sin trozos + 1 g de gelatina (opcional)

Paso a paso

1. Prepará la cáscara con la técnica base. Llená los corazones **hasta un tercio**. Heladera 10 minutos.
2. Con una cucharita de té (o una manga), poné ½ cucharadita de mermelada en el centro de cada uno, sin tocar los bordes.
3. Volcá el resto de la mezcla a 38 °C, tapando la mermelada.
4. Heladera 3 horas, desmoldá con cuidado y curá.

Forma y terminación

Corazones grandes (molde de 3-4 cm). Por fuera rojo brillante, por dentro sorpresa.

Truco de Marcela

La mermelada tiene que estar fría de heladera: así no se hunde ni se mezcla con la cáscara.

Variante

Rellenas de dulce de leche: con dulce de leche repostero frío y cáscara de durazno o de vainilla. Bien argentinas.

Costo por tanda: ≈ \$7.500 · Cajita de 6: \$5.000.

Ahora te toca a vos

Con estas 30 recetas y sus variantes tenés más de 60 gomitas distintas. Empezá por las fáciles, elegí tus cinco preferidas y armá con ellas tu carta. Las demás las vas sumando según lo que te pidan.

Y cuando tengas una que te salga perfecta, sacale una foto lindísima y mandásela a tus primeras clientas. Esa foto vende sola.