

GOMITAS DE BELLEZA · MÓDULO 7

Mis *30 recetas* de gomitas de belleza

Frutales clásicas, bienestar y belleza, formas y temáticas. Cada una con gramos exactos, paso a paso, terminación, un truco y una variante.



30 recetas

+30 variantes

Costo y precio

GOMITAS DE BELLEZA · MARCELA BENÍTEZ

Lo que hay adentro

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



MIS 30 RECETAS

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



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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 retíralos.
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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.



MIS 30 RECETAS

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.