CURSO COMPLETO · MARCELA BENÍTEZ

La Biblia de las *Frutas Postre Virales*

Mi método paso a paso para hacerlas en una tarde en tu cocina, mis +45 recetas con cantidades exactas y mi guía para venderlas.



10 clases paso a paso

46 recetas

La piel, el mousse y el corazón

Cuánto cobrar cada fruta

Guía de ventas

MARCELA BENÍTEZ · MI TALLER CREATIVO

Lo que hay adentro

Bienvenida

Parte 1 · Antes de empezar

Qué es una fruta postre
Las 3 partes del secreto: la piel, el mousse y el corazón
Herramientas
Ingredientes clave explicados
Tu primera tarde: el cronograma
Checklist antes de empezar

Parte 2 · Las clases paso a paso

Clase 1 · Las bases
Clase 2 · Los corazones
Clase 3 · Los mousses
Clase 4 · Armado en el molde
Clase 5 · Congelado y desmoldado sin que se deforme
Clase 6 · La piel 1: baño de chocolate coloreado (P3)
Clase 7 · La piel 2: glaseado espejo (P2)
Clase 8 · La piel 3: terciopelo con pistola (P1)
Clase 9 · Color de verdad: pintado y rubor (P4), brillo (P5), cabitos, hojas y semillas
Clase 10 · Conservar, transportar y servir
Errores frecuentes y soluciones
Preguntas que me hacen siempre

Parte 3 · Mis recetas

Cómo leer las recetas
Receta 1 · Limón
Receta 2 · Lima
Receta 3 · Naranja
Receta 4 · Mandarina
Receta 5 · Pomelo rosado
Receta 6 · Quinoto
Receta 7 · Frutilla
Receta 8 · Frambuesa
Receta 9 · Mora
Receta 10 · Cereza
Receta 11 · Arándanos en racimo
Receta 12 · Durazno
Receta 13 · Damasco
Receta 14 · Ciruela
Receta 15 · Pelón
Receta 16 · Mango
Receta 17 · Palta
Receta 18 · Manzana roja
Receta 19 · Manzana verde
Receta 20 · Pera
Receta 21 · Membrillo
Receta 22 · Banana
Receta 23 · Ananá mini
Receta 24 · Coco
Receta 25 · Maracuyá
Receta 26 · Kiwi
Receta 27 · Lichi
Receta 28 · Pitaya
Receta 29 · Higo
Receta 30 · Granada
Receta 31 · Melón mini
Receta 32 · Sandía mini
Receta 33 · Uvas en racimo
Receta 34 · Kaki
Receta 35 · Tuna
Receta 36 · Papaya
Receta 37 · Guayaba
Receta 38 · Avellana
Receta 39 · Nuez
Receta 40 · Maní gigante
Receta 41 · Almendra
Receta 42 · Pistacho
Receta 43 · Mazorca de cacao
Receta 44 · Calabaza
Receta 45 · Grosellas en racimo
Receta 46 · Limón cortado «mitad abierta»

Parte 4 · Cómo venderlas

Cuánto cobrar cada fruta
Presentación
Cajas de regalo
Mesas dulces y eventos
Tus primeras ventas
Vender muchas unidades por día
Plan de 7 días para tu primera venta
Organización y números
Una última cosa antes de que arranques

Bienvenida



Mi mesada un jueves cualquiera: pincel, colorante y una tanda de duraznos esperando su rubor.

Hola, soy Marcela. Si tenés este libro en tus manos es porque alguna vez viste en tu celular un limón partido al medio que, en vez de jugo, tenía mousse y crema por dentro, y pensaste «yo quiero hacer eso». Bienvenida. Eso mismo pensé yo hace poco más de un año.

Te cuento cómo empecé, porque seguramente te vas a reconocer. Yo hacía tortas para la familia y alguna que otra para vender entre conocidas. Nada del otro mundo. Una noche vi un durazno de pastelería francesa, de esos de vidriera de París, y me quedé mirándolo diez minutos. Al otro día compré un molde de silicona por Mercado Libre, chocolate blanco y crema. El primero me salió feo: la piel con grumos, el mousse un poco blando, el cabito torcido. Pero cuando lo corté y vi las capas, supe que había algo. Lo subí a mis estados de WhatsApp y esa misma tarde me pidieron seis.

Desde entonces hice cientos. En la Navidad de 2025 vendí 132 frutas postre en diez días, desde la cocina de mi casa, con la heladera de siempre y una batidora de mano. No tengo cámara de frío ni horno profesional. Todo lo que vas a leer acá está pensado para una cocina como la tuya.

Este curso es el que me hubiera gustado tener al principio. Tiene todo lo que aprendí a fuerza de prueba y error, ordenado para que vos te ahorres los errores y vayas directo a lo que funciona.

Cómo usar este curso

Te propongo un recorrido simple, en este orden:

1. **Leé la Parte 1 completa** («Antes de empezar»). Son pocas páginas y te ordenan la cabeza: qué es una fruta postre, de qué partes está hecha, qué herramientas e ingredientes necesitás y cómo se organiza tu primera tarde.
2. **Hacé las clases 1 a 10 de la Parte 2, en orden.** Cada clase es una lección escrita, paso a paso y con fotos. Van de lo más simple (las bases) a lo más vistoso (la piel de terciopelo y el pintado). Las técnicas se apoyan unas en otras: el mousse de la Clase 3 es el que vas a usar en todas las recetas, y el armado de la Clase 4 es el mismo para las 46 frutas.
3. **Después elegí tus recetas.** Con las clases hechas, cualquier receta del recetario te va a resultar familiar, porque todas usan los mismos códigos: M para los mousses, C para los corazones, B para las bases y P para las pieles. Te recomiendo arrancar por el **Limón (Receta 1)**, que es la número uno en ventas y la más amable para empezar.
4. **Y cuando quieras vender**, la parte de venta te enseña a presentarlas, a armar cajas de regalo y a calcular exactamente cuánto cobrar cada fruta.

Además tenés los **bonus**, que suman técnicas y herramientas para cuando quieras ir más lejos. Usalos cuando te sientas cómoda con lo básico; no hace falta leerlos el primer día.

Una última cosa: no busques la perfección en la primera tanda. Buscá terminarla. La segunda ya te va a salir mucho mejor, y para la tercera vas a estar sacando fotos para vender. Te lo digo porque lo vi pasar una y otra vez con las alumnas.

Prendé la batidora. Empezamos.

Con cariño,

Marcela



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Parte 1 · Antes de empezar



Así se ve una mesada de frutas postre terminadas: nadie adivina cuáles son de verdad.

Qué es una fruta postre

Una fruta postre es un postre individual que **imita a la perfección una fruta real**: su forma, su color, su brillo, sus manchitas, hasta el cabito y la hoja. Por fuera parece un limón, un durazno o una manzana. Cuando lo cortás, aparece un mousse cremoso, un corazón de fruta o de crema y, abajo, una base crocante.

De la vidriera francesa a tu cocina

La técnica nació en la alta pastelería francesa. El pastelero que la hizo famosa en todo el mundo es **Cédric Grolet**, chef pastelero de París, con sus frutas esculpidas que parecían recién cortadas del árbol. Durante años fue algo de pastelerías de lujo, con equipamiento profesional y precios altísimos.

Lo que cambió es que la técnica se adaptó a la casa. Hoy hay moldes de silicona con forma de fruta que se consiguen en cualquier lado, colorantes para chocolate que se compran por internet y pistolas pulverizadoras económicas. Con eso, más un freezer común, cualquiera puede hacer en su cocina una fruta que hace cinco años solo veías en una vitrina de París.

La ola viral

Las frutas postre explotaron en redes por una razón muy simple: **el momento del corte**. Alguien toma un cuchillo, corta lo que parece un limón real y adentro aparecen capas de mousse y crema. Ese segundo de sorpresa es oro para Instagram y TikTok. La gente lo comparte, lo comenta, lo guarda, y después lo quiere probar.

Esa ola sigue creciendo, y en Argentina todavía hay muy pocas personas que las hacen y las venden bien. Esa es tu oportunidad.

Por qué se vende sola

En todos estos meses aprendí que la fruta postre tiene algo que no tiene ningún otro postre que hice antes:

- **Se vende por la foto.** No necesitás explicar nada. Subís una foto del limón cortado y los mensajes llegan solos.
- **Es un regalo.** La gente no la compra para ella: la compra para sorprender a alguien. Cumpleaños, Día de la Madre, Navidad, un agradecimiento, una mesa dulce. Y cuando algo es regalo, se paga con gusto.
- **Es individual.** Una fruta es una porción. Se vende por unidad, por caja de seis o por bandeja para eventos. Eso te permite tener precios para todos los bolsillos.
- **Tiene precio de pastelería de autor.** Una torta casera se compara con la de la panadería de la esquina. Una fruta postre no tiene comparación cercana, y eso te deja poner el precio que corresponde.
- **Se prepara con anticipación.** Las frutas se congelan sin piel hasta 30 días. Podés adelantar trabajo en la semana y terminar el día de la entrega.

> *Truco de Marcela: la primera fruta que hagas, cortala y sacale una foto antes de comerla. Esa foto, aunque la fruta no te haya salido perfecta, ya genera preguntas. Así me llegó mi primer pedido.*



El momento que todos quieren ver: el cuchillo atraviesa la piel y aparecen las capas.

Las 3 partes del secreto: la piel, el mousse y el corazón

Todas las frutas de este curso, de la más simple a la más elaborada, están construidas igual. Una vez que entendés esta estructura, las 46 recetas dejan de ser 46 cosas distintas y pasan a ser combinaciones de las mismas piezas.

Cada fruta tiene **4 capas**. Tres son el secreto y la cuarta es el sostén:

1. **La piel.** Es lo que engaña al ojo. Una capa finita que le da a la fruta su color, su textura y su brillo. Puede ser aterciopelada como un durazno, brillante como una cereza o satinada como un limón.
2. **El mousse.** Es el cuerpo de la fruta, lo que le da la forma. Cremoso, liviano y lo suficientemente firme como para desmoldarse sin perder un detalle.
3. **El corazón.** Es la sorpresa del medio, lo que aparece al cortar. Una compota de fruta, un curd ácido, una ganache, un praliné crocante o un dulce de leche firme. Le da contraste de sabor y textura.

4. **La base.** Un disco finito de masa o de crocante abajo de todo. Le da un toque crujiente, hace que la fruta se apoye firme en el plato y que puedas levantarla sin que se rompa. Las frutas grandes la llevan siempre; los bocados chiquitos, no.

El diagrama de una fruta postre

Imaginala cortada al medio, de arriba hacia abajo:

Capa (de afuera hacia adentro)	Qué es	Espesor aproximado	Para qué sirve	Códigos
Piel	Terciopelo, espejo, baño de chocolate, pintado y brillo	1–2 mm	Color, textura y brillo: lo que engaña al ojo	P1, P2, P3, P4, P5
Mousse (exterior)	Mousse aireado con gelatina	1–2 cm alrededor del corazón	Forma y cremosidad; es la mayor parte de la fruta	M1, M2, M3, M4, M5
Corazón (centro)	Insert congelado aparte	Un tercio del diámetro	La sorpresa al cortar: sabor intenso y contraste	C1, C2, C3, C4, C5
Mousse (cierre)	Una capa fina de mousse que tapa el corazón	3–5 mm	Sella el corazón y pega la base	M1 a M5
Base (abajo)	Disco de masa o crocante	3–5 mm	Crocante, apoyo firme, se puede levantar con la mano	B1, B2, B3

El sistema de códigos

Para que todo el curso hable el mismo idioma, cada pieza tiene un código. Lo vas a ver en cada clase y en cada receta:

Código	Nombre	En una frase
M1	Mousse de chocolate blanco	La base neutra que acepta cualquier sabor y color.
M2	Mousse de fruta	Puré de fruta, azúcar, gelatina y crema: sabe a la fruta que imita.
M3	Mousse de queso crema	Estilo cheesecake; la más estable de todas.
M4	Mousse de chocolate	Con leche o semiamargo, para frutos secos, cacao y palta.
M5	Mousse de yogur natural	Liviana y fresca, ideal para cítricos y tropicales.
C1	Compota gelificada	Fruta en cubitos o puré con azúcar y gelatina.
C2	Cremoso o curd	Limón, maracuyá, frutos rojos: ácido y sedoso.
C3	Ganache cremosa	Chocolate y crema.
C4	Praliné crocante	Pasta de frutos secos, chocolate y crocante.
C5	Dulce de leche firme	El toque argentino que todos piden.
B1	Sablé de manteca	Disco fino horneado, crocante y mantecoso.
B2	Bizcochuelo fino	Disco tierno cortado de una plancha.
B3	Crocante sin horno	Galletitas molidas con manteca o chocolate.
P1	Terciopelo	Piel aterciopelada con pistola pulverizadora.
P2	Glaseado espejo	Piel brillante como recién lustrada.
P3	Baño de chocolate coloreado	La piel más fácil, lisa y satinada, sin pistola.
P4	Pintado a pincel y rubor	Manchitas, degradés, la mejilla roja del durazno.
P5	Brillo final	El toque de luz que la hace parecer real.

Así, cuando en la receta del Limón leas «M5 limón + C2 lemon curd + B1 + P3 + P4», ya vas a saber exactamente qué hacer, porque cada una de esas piezas la aprendiste en las clases.

> *Truco de Marcela: pegá esta tabla con un imán en la heladera las primeras*

> *semanas. Yo lo hice, y en una semana ya me la sabía de memoria.*

Herramientas

Una de las cosas que más me preguntan es «¿necesito comprar un montón de cosas?». No. Con lo que tenés en una cocina común más dos o tres compras chicas, empezás. Te separo lo mínimo de lo que suma.

Lo mínimo para arrancar

Herramienta	Para qué	Mi comentario
Batidora (de mano o planetaria)	Batir la crema a punto	Una de mano alcanza perfecto. Yo empecé con una de mano y la sigo usando.
Balanza de cocina digital (de a 1 g)	Pesar todo	Es lo único que no se negocia. La gelatina y la crema necesitan gramos exactos, no «tazas a ojo». Se consigue muy barata.
Termómetro de cocina (de pinche, digital)	Chocolate, espejo, curd, terciopelo	Imprescindible para las pieles. Uno de pinche, de los que se usan para carne, sirve.
Moldes de silicona 3D con forma de fruta o de semiesferas	Dar la forma	Empezá con uno solo: un molde de limón o de semiesferas de 7 cm. Buscá en Mercado Libre «molde silicona fruta 3D» o «molde semiesfera silicona».
Molde chico para corazones (cubetera de silicona o mini semiesferas de 3–4 cm)	Congelar los corazones	Una cubetera de silicona de las de hielo sirve para empezar.
Manga pastelera (descartable) y tijera	Llenar los moldes prolijo	Sin manga se puede con cuchara, pero con manga entran menos burbujas.
Espátula de goma (lengua)	Integrar el mousse	Para unir la crema en movimientos envolventes sin bajarla.
Bols (dos o tres, de vidrio o acero)	Mezclar	Uno resistente al calor para fundir chocolate.
Ollita chica	Curd, espejo, calentar leche	Fondo grueso si podés.
Microondas	Fundir chocolate y gelatina	Muy práctico, siempre de a 15–20 segundos.
Palillos de brochette y escarbadientes	Sostener la fruta al bañarla	Los usás como «mango» para sumergirla.
Rejilla (de horno o de enfriar) sobre una asadera	Glasear y que escurra el sobrante	El sobrante se recupera y se vuelve a usar.

Herramienta	Para qué	Mi comentario
Pinceles nuevos (uno de punta fina y una brocha suave)	Pintar y dar rubor	Exclusivos para cocina, de cerdas sintéticas.
Guantes de látex o nitrilo	Manipular las frutas	Las huellas de los dedos se marcan en la piel.
Papel manteca y film	Bases, tapar, separar	Lo de siempre.
Freezer de la heladera	Congelar	El de una heladera común con freezer arriba alcanza, idealmente a –18 °C.

Lo que suma (cuando quieras crecer)

- **Pistola pulverizadora eléctrica** (las de pintar paredes, tipo HVLP, de 400–600 W). Es la que te da la piel de terciopelo del durazno, el damasco y el mango. Tiene que ser **nueva y exclusiva para cocina**: nunca uses una que haya tenido pintura, ni la prestes para pintar. Se consiguen en ferreterías y en Mercado Libre.
- **Mixer o minipimer.** Para emulsionar el espejo y la ganache sin burbujas. Si ya tenés, usalo.
- **Más moldes.** Durazno, manzana, frutilla, cereza, semiesferas de distintos tamaños. Con tres o cuatro moldes ya cubrís la mitad del recetario.
- **Cortantes redondos** de 4, 5, 6 y 7 cm. Para cortar las bases justas.
- **Aerógrafo chico.** Para degradés muy finos. Es un lujo, no una necesidad: el pincel hace casi todo.
- **Pincel abanico y esponjitas de maquillaje nuevas.** Para el rubor y las texturas de cáscara.
- **Cajitas con cúpula transparente** para vender. Lo vemos en la Clase 10 y en la parte de venta.

Si no tenés pistola pulverizadora

No te frenes por esto. Tenés **dos caminos** sin pistola, y los dos venden:

1. **P3 · Baño de chocolate coloreado.** Sumergís la fruta congelada en chocolate blanco con manteca de cacao y colorante. Queda una piel lisa y satinada perfecta para limón, lima, naranja, banana, palta, manzana verde, pera y muchas más. Es la piel con la que yo empecé, y el limón, mi fruta más vendida, se hace así.

2. **P2 · Glaseado espejo.** Para todas las frutas brillantes: frutilla, cereza, manzana roja, ciruela.

Y para el efecto aterciopelado sin pistola, en la Clase 8 te enseño un **plan B**: rubor en polvo con brocha sobre el baño todavía apenas pegajoso. No es idéntico al terciopelo de pistola, pero en foto da muy bien.

> ***Truco de Marcela: no compres diez moldes el primer día. Comprá uno de limón o de semiesferas, hacé tres tandas y recién ahí decidí cuál es el segundo. Vas a saber mucho mejor qué te piden.***



Un limón postre terminado con baño P3: sin pistola, solo chocolate, colorante y paciencia.

Ingredientes clave explicados

Los ingredientes de este curso son simples y se consiguen en cualquier casa de repostería de Argentina. Lo importante es **entender qué hace cada uno**, porque así sabés por qué una cosa salió bien o mal, y cómo arreglarla.

La gelatina sin sabor: la que sostiene todo

La gelatina es la que hace que el mousse se pueda desmoldar firme y mantenga la forma de la fruta cuando se descongela. Usamos **gelatina sin sabor en polvo**, la de sobre de 7 g.

La proporción guía del curso: 1 sobre (7 g) cada ~500 g de mousse terminado. En los mousses de fruta (M2) y de yogur (M5) usamos un poco más, 9–10 g, porque tienen más agua y la acidez de la fruta debilita la gelatina. Con esas cantidades el mousse desmolda firme y en la boca queda cremoso, no gomoso.

Cómo hidratarla bien (el paso que más se saltea y más problemas trae):

1. Poné **agua fría** en un bol chico: siempre **5 veces el peso de la gelatina**. Para 7 g, 35 ml de agua (2 cucharadas y un poquito). Para 10 g, 50 ml.
2. **Espolvoreá la gelatina sobre el agua**, en lluvia, no al revés. Si echás el agua sobre la gelatina se forman grumos que después no se disuelven.
3. Dejala **5 minutos** quieta. Se va a poner como una pasta firme, opaca. Eso es la gelatina hidratada.
4. **Derretila** antes de usarla: 10 segundos en microondas o unos segundos sobre una olla con agua caliente, hasta que esté líquida y transparente. Tiene que quedar a unos 40–50 °C.
5. **Nunca la hiervas.** Arriba de los 80–90 °C sostenidos la gelatina pierde fuerza y el mousse no va a cuajar bien.

> *Truco de Marcela: si te salió con un grumito sin disolver, no la tires: calentala 5 segundos más y revolvé. Si igual queda un grumo, colá la mezcla donde la vas a incorporar.*

Dos datos que conviene saber:

- **Las frutas crudas de ananá, kiwi, papaya y mango verde tienen enzimas que desarman la gelatina.** Si usás su puré crudo, el mousse no cuaja nunca. La solución: hervir el puré 2 minutos antes de usarlo (o usar pulpa envasada o pasteurizada, que ya viene tratada). En las recetas te lo marco cada vez.
- **La gelatina se agrega siempre a una mezcla tibia**, nunca a una muy fría. Si echás la gelatina líquida sobre un puré helado, se corta en hilitos al instante. Calentá un tercio del puré, mezclalo con la gelatina y después uní con el resto.

La crema de leche y su punto

La crema es lo que le da aire y cremosidad al mousse. Usamos **crema de leche de 35–40 % de grasa**, la común de supermercado para batir. No sirven las «cremas vegetales» para batir ni las cremas livianas (de menos grasa), porque no sostienen bien.

Regla de oro: la crema tiene que estar muy fría. Directo de la heladera, idealmente a 4 °C. En verano, metela 10 minutos en el freezer antes de batir, y también el bol.

El punto que buscamos es «semibatida» (algunos lo llaman punto letra, punto cinta o punto yogur). No es la crema batida firme de decorar tortas. Es un paso antes:

- **Crema líquida:** todavía corre como leche. Falta.
- **Semibatida (la que queremos):** espesa como un yogur cremoso. Cuando levantás la batidora, cae formando una cinta que se marca un segundo en la superficie y se vuelve a hundir. Al inclinar el bol, se mueve despacio pero se mueve. Tiene brillo.
- **Firme (pasada):** hace picos que se quedan parados y se ve opaca. Si la batís de más, al mezclarla con la base quedan grumitos de crema y el mousse sale arenoso y con burbujas grandes.

¿Por qué semibatida y no firme? Porque se integra a la base sin grumos, el mousse queda liso, entra en todos los rincones del molde (copia hasta las texturitas de la cáscara) y al congelar no se agrieta.

> *Truco de Marcela: cuando la crema empieza a espesar, bajá la velocidad de la batidora al mínimo y terminá a mano con batidor. Así no te pasás nunca. Es más fácil agregar 10 segundos que volver atrás.*

Chocolate blanco cobertura vs chocolate blanco común

En las góndolas vas a ver dos tipos de chocolate blanco, y la diferencia importa mucho para este curso:

- **Chocolate blanco cobertura (el que usamos):** su grasa es **manteca de cacao**. Funde de manera fluida, tiene sabor más limpio y, cuando se enfría, queda firme y con brillo. En la etiqueta dice «cobertura» y en los ingredientes aparece «manteca de cacao» como grasa principal. Se vende en barras, en bloques o en gotas (callets).
- **Chocolate blanco «común», de repostería o «sucedáneo» o «baño de moldear»:** su grasa es **vegetal** (aceites hidrogenados o grasa de palma, en lugar de manteca de

cacao). Es más barato y funde fácil, pero tiene sabor más plano, no se mezcla bien con la manteca de cacao del terciopelo y su textura en el mousse es más pastosa.

¿Dónde se nota?

Uso	¿Cobertura?	Por qué
Mousse M1	Recomendado	Sabor más rico y textura más sedosa. Con común se puede, pero se nota.
Baño P3	Recomendado	Fluye más fino y queda satinado. El común funciona para empezar si le sumás 10 % de aceite neutro.
Espejo P2	Recomendado	Da más cuerpo y opacidad al color.
Terciopelo P1	**Obligatorio**	Se mezcla con manteca de cacao: si la grasa no es manteca de cacao, la mezcla no pulveriza bien y se corta.

La manteca de cacao

Es la grasa pura del cacao, de color amarillo pálido y olor suave a chocolate. Se compra en casas de repostería, en bloque o en pastillas (más cómodo para pesar).

La usamos para tres cosas:

1. **Afinar el chocolate** del baño P3, para que la capa quede fina como una cáscara y no gruesa como un bombón.
2. **El terciopelo P1:** mezclada mitad y mitad con chocolate blanco es lo que se pulveriza. Cuando las gotitas tibias tocan la fruta congelada, se solidifican al instante y forman ese efecto de pelusita aterciopelada.
3. **Disolver los colorantes en polvo** para pintar a pincel (P4) y para dar brillo satinado (P5).

Se funde a unos 35 °C y la trabajamos entre 40 y 50 °C según la técnica. **Nunca la pases de 55 °C**, porque se quema el sabor y pierde calidad.

> *Truco de Marcela: en verano, si no conseguís manteca de cacao, para el baño P3 podés usar aceite neutro (girasol) en menor cantidad. Para el terciopelo no hay reemplazo: ahí sí necesitás manteca de cacao.*

Colorantes: liposolubles vs en gel, y por qué

Este es el punto donde más alumnas se equivocan antes del curso, así que prestale atención.

Hay dos familias de colorantes y no son intercambiables:

- **Colorantes en gel o hidrosolubles** (los más comunes, en pomitos): están hechos a base de **agua** y glicerina. Se disuelven en cosas con agua: el **mousse**, el **glaseado espejo**, la crema, el puré.
- **Colorantes liposolubles** (en polvo, o líquidos «para chocolate»): están hechos para disolverse en **grasa**. Son los que usamos para todo lo que lleva chocolate o manteca de cacao: el **baño P3**, el **terciopelo P1** y el **pintado P4**.

¿Por qué no se puede usar gel en el chocolate? Porque el chocolate odia el agua. Unas pocas gotas de un colorante a base de agua en chocolate derretido hacen que se «corte»: se espesa de golpe, se pone granuloso, pierde brillo y ya no fluye. No se recupera. Por eso, en todo lo que lleva chocolate o manteca de cacao, **siempre liposoluble**.

Dónde va	Colorante	Cantidad orientativa
Mousse (M1 a M5)	En gel	1–3 gotas por cada 500 g; el mousse va en tonos suaves, porque se ve al cortar
Glaseado espejo (P2)	En gel (o liposoluble en polvo, también funciona porque lleva chocolate)	Unas gotas hasta lograr el tono; va más intenso de lo que querés, porque al ser fino se aclara
Baño de chocolate (P3)	**Liposoluble**	1–2 g de polvo cada 300 g de chocolate, o el líquido liposoluble según el fabricante
Terciopelo (P1)	**Liposoluble**	1–3 g cada 200 g de mezcla
Pintado y rubor (P4)	**Liposoluble** en polvo, en seco o diluido en manteca de cacao	A pincel, de a poco

Un consejo de color: el chocolate blanco es amarillento, no blanco puro. Si querés un rojo frutilla vivo, primero dale un toque de blanco (dióxido de titanio liposoluble, o colorante blanco para chocolate) y recién después sumá el rojo. Para el limón, el amarillo base del chocolate ya te ayuda.

> *Truco de Marcela: cuando arranques, comprá solo cuatro colorantes liposolubles en polvo: amarillo, rojo, verde y blanco. Con esos cuatro y un poco de cacao en polvo (para los marrones) sacás casi todas las frutas del recetario.*

Los demás ingredientes que vas a usar

- **Queso crema:** el clásico de pote, entero. Siempre a temperatura ambiente para que no haga grumos.
- **Yogur natural:** entero, sin azúcar (o griego, que da más cuerpo).
- **Pulpa o puré de fruta:** fresca y procesada, congelada (se consigue en bolsas en supermercados) o pulpa envasada. La congelada es mi favorita: está en su punto todo el año y el sabor es parejo.
- **Azúcar común y azúcar impalpable.**
- **Glucosa:** jarabe espeso y transparente que le da brillo y elasticidad al espejo. Se compra en repostería. Si no la conseguís, la miel la reemplaza en la ganache (no en el espejo).
- **Leche condensada:** para el glaseado espejo.
- **Dulce de leche repostero:** el más firme, para el corazón C5.
- **Huevos frescos** para el curd y las bases.
- **Manteca sin sal**, la común de pan.
- **Chocolate semiamargo y con leche** (cobertura si podés) para M4 y C3.
- **Pasta de maní o de avellanas** y galletitas tipo vainilla o María para las bases y el praliné.
- **Gel de brillo neutro o nappage** (para P5), en casas de repostería.

Tu primera tarde: el cronograma

La landing te prometió que esto se hace en una tarde, y es así: **vos trabajás una tarde y el freezer hace el resto**. Al día siguiente, en menos de una hora, ponés la piel y terminás.

El secreto es el orden. Mientras algo se congela, vos ya estás haciendo lo siguiente. Te dejo el cronograma que uso yo para una **tanda de 6 frutas individuales** (por ejemplo, 6 limones de 7–8 cm). Las horas son de ejemplo; adaptalas a tu día.

Día 1: la tarde de armado (unas 2 horas de trabajo)

Hora	Qué hacés	Duración	Mientras tanto
15:00	Sacás todo, pesás los ingredientes de corazón, base y mousse (lo que se llama «mise en place»)	15 min	Prendés el horno si la base es horneada
15:15	**Corazones** (Clase 2): preparás, llenás el molde chico y al freezer	30 min	—
15:45	Corazones al freezer	1 h	Hacés la base
15:45	**Base** (Clase 1): estirás, cortás y horneás (B1) o armás el crocante (B3)	20 min + horno	La base se enfría
16:15	Limpiás, lavás bols, preparás moldes y manga	15 min	La base termina de enfriar
16:30	**Mousse** (Clase 3)	20 min	—
16:50	**Armado** (Clase 4): mousse, corazón, mousse, base	20 min	—
17:10	Moldes al freezer, bien derechos	—	Toda la noche
17:15	Lavás todo y listo	15 min	El freezer trabaja por vos

Tiempo mínimo en el freezer: 6 horas. Lo ideal es toda la noche. La fruta tiene que estar dura como una piedra para desmoldar perfecta y para que la piel se adhiera.

Día 2: piel y terminación (unos 40 minutos)

Hora	Qué hacés	Duración
10:00	Preparás la piel (baño, espejo o terciopelo) y la llevás a temperatura	15 min
10:15	**Desmoldás** de a una (Clase 5); las que esperan, siguen en el freezer	5 min
10:20	**Ponés la piel** (Clases 6, 7 u 8) a cada fruta recién desmoldada	10 min
10:30	**Terminación**: rubor, cabito, hoja, brillo (Clase 9)	10 min
10:40	A la heladera, en su caja o en una bandeja tapada	—
14:00	**Listas para servir o entregar** (3–4 h de heladera para que se descongelen)	—

Para tener en cuenta

- **Si no podés hacer todo seguido**, cortá en cualquier punto donde algo va al freezer. Los corazones congelados esperan días. Las frutas armadas y congeladas **sin piel** esperan hasta **30 días** bien tapadas.
- **Con piel, en heladera, duran 3 días.** Por eso, cuando vendés, ponés la piel el día anterior o el mismo día de la entrega.
- **La segunda vez vas a tardar la mitad.** De verdad. En mi tercera tanda ya hacía el mousse mientras hablaba por teléfono.

> *Truco de Marcela: en las semanas de mucho pedido hago un «domingo de armado»: corazones, bases, mousses y armado de 30 o 40 frutas, todas al freezer. Durante la semana solo desmoldo y pongo la piel según lo que me van pidiendo. Así entregué las 132 de Navidad sin volverme loca.*

Checklist antes de empezar

Antes de tu primera tanda, repasá esta lista. Si tenés todo tildado, no hay forma de que te falte nada a mitad de camino.

Herramientas

- [ ] □ Balanza digital que pese de a 1 g
- [ ] □ Termómetro de cocina de pinche
- [ ] □ Batidora (de mano o planetaria)
- [ ] □ Un molde de silicona 3D o de semiesferas (para 6 frutas)
- [ ] □ Molde chico para corazones (cubetera de silicona o mini semiesferas)
- [ ] □ Manga pastelera descartable y tijera
- [ ] □ Espátula de goma, bols y una ollita
- [ ] □ Rejilla sobre asadera, palillos de brochette y escarbadientes
- [ ] □ Guantes, papel manteca, film
- [ ] □ Pinceles nuevos exclusivos para cocina

Ingredientes (para 6 limones de la Receta 1, como ejemplo)

- [ ] □ Crema de leche 35–40 % (500 ml, fría)
- [ ] □ Gelatina sin sabor (3 sobres)
- [ ] □ Yogur natural (1 pote de 250 g) y limones frescos (para M5 y C2)
- [ ] □ Huevos, azúcar, manteca, harina (para C2 y B1)
- [ ] □ Chocolate blanco cobertura (400 g) y manteca de cacao (80 g)
- [ ] □ Colorante liposoluble amarillo (y verde, una pizca)

El espacio

- [ ] □ Hiciste lugar en el freezer: una bandeja plana libre, donde los moldes queden **derechos** y sin nada encima
- [ ] □ El freezer está a –18 °C (si tiene perilla, ponela al máximo frío la noche anterior)
- [ ] □ Mesada limpia y despejada
- [ ] □ Leíste la clase que vas a hacer **completa** antes de empezar

La cabeza

- [ ] □ Sabés que la primera tanda es de práctica, y que igual va a estar riquísima
- [ ] □ Tenés el celular cargado para sacarle foto al corte

Si tildaste todo, pasá a la Parte 2. Arrancamos por las bases.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Parte 2 · Las clases paso a paso



Diez clases, una sola estructura: base, corazón, mousse y piel. Después, todas las frutas que quieras.

Estas diez clases son el corazón del curso. Cada una tiene un objetivo, los ingredientes con los gramos exactos, el paso a paso, cómo darte cuenta de que te salió bien, los errores más comunes con su arreglo y un truco mío.

Hacelas en orden. Las clases 1, 2 y 3 son las preparaciones; la 4 y la 5, el armado y el congelado; de la 6 a la 9, la piel y la terminación; y la 10, todo lo que pasa después: conservar, transportar y servir.

Las cantidades de cada preparación están pensadas para **una tanda de 6 frutas individuales (7–8 cm)**. En cada clase te digo cuánto rinde para cada tamaño:

Tamaño	Medida	Mousse por fruta	Corazón por fruta	Base
Bocado	5–6 cm	35–45 g	8–10 g	No lleva (opcional, disco de 4 cm)
Individual	7–8 cm	75–90 g	20–25 g	Disco de 5–6 cm
Premium	10–12 cm	170–200 g	45–60 g	Disco de 7–8 cm

Clase 1 · Las bases



Las tres bases listas sobre la mesada: sablé dorado, bizcochuelo finito y crocante sin horno.

Objetivo

Aprender las tres bases del curso y cuándo usar cada una. La base es la capa de abajo: le da un crocante rico, hace que la fruta apoye firme en el plato y te permite levantarla con la mano sin que se rompa. Al terminar esta clase vas a tener discos listos que se guardan días.

¿Cuál elijo?

Base	Textura	Ideal para	Se guarda
B1 · Sablé de manteca	Crocante y mantecosa, tipo galletita fina	Cítricos, frutos rojos, la mayoría de las individuales	7 días en lata, o 1 mes congelada
B2 · Bizcochuelo fino	Tierna, absorbe almíbar	Frutas premium, tropicales, mousses de fruta	2 días en heladera, o 1 mes congelada
B3 · Crocante sin horno	Crocante, tipo base de cheesecake	Cuando no querés prender el horno; frutos secos, chocolate	5 días en heladera, 1 mes congelada

B1 · Sablé de manteca

Ingredientes (rinde unos 380 g de masa: 16–18 discos de 6 cm o 10 de 8 cm):

- 100 g de manteca fría, en cubitos
- 70 g de azúcar impalpable
- 1 pizca de sal
- 1 huevo (50 g), batido
- 200 g de harina 0000
- Ralladura de 1 limón o 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

Paso a paso:

1. En un bol, poné la harina, el azúcar impalpable y la sal. Sumá la manteca fría en cubitos.
2. **Arenado:** con las yemas de los dedos (o con la procesadora, con pulsos cortos), frotá la manteca con los secos hasta que parezca arena húmeda, sin pedazos grandes de manteca. Trabajá rápido para que la manteca no se derrita con el calor de tus manos.
3. Agregá el huevo batido y la ralladura. Uní con un tenedor primero y después con la mano, **apenas hasta que se forme un bollo**. No amases: si amasás, el sablé se pone duro y se encoge en el horno.
4. Aplastá el bollo en forma de disco, envolvelo en film y llevalo a la heladera **30 minutos** (o 10 al freezer si estás apurada).
5. Estirá la masa entre dos hojas de papel manteca hasta un espesor de **3 mm**. Así no se pega y no le agregás harina de más.
6. Llevá la masa estirada (con los papeles) 10 minutos al freezer. Fría se corta mucho más prolijo.

7. Cortá discos con un cortante **un poco más chico que la boca del molde** de tu fruta: si el molde mide 7 cm de diámetro en la base, cortá discos de 5,5–6 cm. La base no tiene que asomarse por el costado de la fruta.
8. Pinchá cada disco con un tenedor (así no se infla) y acomodalos en una placa con papel manteca o silpat.
9. Horneá a **160–170 °C durante 10 a 12 minutos**, hasta que los bordes estén apenas dorados y el centro claro.
10. Dejá enfriar sobre la placa 5 minutos (recién salidos están blandos y se rompen) y después pasalos a una rejilla.

Cómo sabés que está bien: el disco es parejo, plano, dorado claro, y al enfriarse se quiebra con un «crac» limpio. Por abajo tiene que estar dorado claro, no marrón.

B2 · Bizcochuelo fino

Ingredientes (una plancha de 30 × 40 cm, de 1 cm de alto; rinde 20 discos de 6 cm):

- 3 huevos a temperatura ambiente
- 75 g de azúcar
- 75 g de harina 0000, tamizada
- 15 g de manteca derretida y tibia
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para humedecer (opcional): almíbar de 50 ml de agua + 50 g de azúcar, hervido 1 minuto y frío (podés perfumarlo con jugo de la fruta de la receta).

Paso a paso:

1. Precalentá el horno a **200 °C**. Forrá una placa de 30 × 40 cm con papel manteca enmantecado.
2. Batí los huevos con el azúcar a velocidad máxima durante **8 a 10 minutos**, hasta que la mezcla esté muy blanca, triplique su volumen y al levantar el batidor deje una cinta que tarda unos segundos en hundirse. Este es el punto letra de los huevos, y es lo que le da aire: no lo apures.
3. Sumá la vainilla.
4. Incorporá la harina tamizada en tres veces, con espátula y movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, girando el bol. Sin batir.

5. Tomá una cucharada de la mezcla, unila a la manteca derretida y volcá eso al resto, integrando con cuidado. (Si echás la manteca directo, se va al fondo y baja la mezcla.)
6. Volcá en la placa y emparejá con espátula hasta tener una capa pareja de unos 7–8 mm.
7. Horneá **7 a 9 minutos**, hasta que la superficie esté apenas dorada y, al tocarla con el dedo, vuelva sola.
8. Sacala del horno y pasala enseguida (con el papel) a una rejilla. Cubrila con un repasador limpio para que no se reseque mientras se enfría.
9. Ya fría, cortá discos con cortante. Si la receta lo pide, pincelá cada disco con un poquito de almíbar.

Cómo sabés que está bien: la plancha es pareja, flexible (se dobla sin quebrarse) y esponjosa. Si la apretás, vuelve.

B3 · Crocante sin horno

Ingredientes (rinde 12 discos de 6 cm de 4 mm de espesor):

- 150 g de galletitas de vainilla o tipo María
- 60 g de manteca derretida

Versión chocolate blanco (más firme y más crocante, mi preferida para frutas grandes): 150 g de galletitas molidas + 80 g de chocolate blanco derretido + 20 g de manteca derretida.

Paso a paso:

1. Procesá las galletitas hasta tener un polvo fino. Sin procesadora: en una bolsa cerrada, pasales el palo de amasar.
2. Mezclá con la manteca derretida (o con el chocolate y la manteca) hasta que tenga textura de arena mojada: si apretás un puñado, se mantiene unido.
3. Volcá la mezcla sobre un papel manteca, cubrí con otro papel y estirá con el palo de amasar hasta **4 mm** de espesor.
4. Llevá al freezer **20 minutos**, sobre una superficie plana.
5. Sacá y cortá discos con el cortante enseguida, antes de que se ablande. Si se quiebra al cortar, esperá 2 minutos a temperatura ambiente.
6. Guardá los discos en el freezer, separados con papel manteca, hasta el armado.

Variantes: cambiá las galletitas por galletitas de chocolate (para palta, cacao, frutos secos), sumá 20 g de coco rallado (para coco y tropicales) o 20 g de almendras molidas.

Cómo sabés que está bien: el disco congelado es firme y no se desarma cuando lo levantás con la mano.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
El sablé se encogió o se deformó en el horno	Masa amasada de más o sin reposo	Uní apenas la masa y respetá el frío: 30 min de heladera y 10 de freezer antes de cortar.
El sablé quedó blando al día siguiente	Humedad del ambiente	Volvé a hornearlo 3 minutos a 160 °C y guardalo en lata bien cerrada.
El sablé se infló en el centro	No lo pinchaste	Pinchalo siempre con tenedor. Si ya se infló, apretalo suave con una espátula apenas sale del horno.
El bizcochuelo quedó bajo y gomoso	Los huevos no llegaron a punto letra, o bajaste la mezcla al poner la harina	Batí los 8–10 minutos completos y uní la harina con espátula, no con batidora.
El bizcochuelo se quiebra	Se pasó de horno o se secó al enfriar	Sacalo apenas vuelva al tacto y tapalo con un repasador.
El crocante se desarma	Falta de manteca o poco freezer	Sumá 10 g más de manteca o usá la versión con chocolate blanco.

> *Truco de Marcela: hacé siempre el doble de bases. Los discos de sablé y de crocante se guardan un mes en el freezer en una bolsa con cierre. Cuando tenés bases hechas, una tanda de frutas te lleva media hora menos.*

Clase 2 · Los corazones



Los cinco corazones congelados en sus moldecitos: compota, curd, ganache, praliné y dulce de leche.

Objetivo

Aprender los cinco corazones del curso. El corazón es el insert del centro: se prepara aparte, se congela en un molde chico y después se mete adentro del mousse. Es la sorpresa del corte, y el que le da el sabor más intenso a la fruta.

Todos los corazones siguen tres reglas:

1. **Se congelan aparte, bien duros, antes del armado.** Mínimo 1 hora; mejor 2 horas o de un día para otro. Si el corazón está blando, se hunde, se mueve o se mezcla con el mousse.
2. **Van en un molde más chico que la fruta**, para que quede al menos 1 cm de mousse alrededor. Para una fruta individual de 7–8 cm, el corazón tiene unos 3–4 cm. Para un bocado, 2 cm. Para una premium, 5–6 cm.
3. **Tienen sabor intenso.** Es una porción chica dentro de mucho mousse: tiene que hacerse notar.

Moldes para corazones: cubetera de silicona (cubitos de 3 cm), moldes de mini semiesferas de 3–4 cm, o cualquier molde de silicona chico. Para bocados, una placa de

bombones de silicona.

Rendimiento de cada receta de esta clase: unos 300 g de corazón, que alcanza para:

Tamaño	Corazón por fruta	Unidades
Bocado	8–10 g	30
Individual	20–25 g	12–14
Premium	45–60 g	5–6

Como la receta rinde para más de una tanda, guardá los corazones que sobran en el freezer, desmoldados y en una bolsa con cierre: duran 1 mes.

C1 · Compota gelificada

La más fresca y la más versátil: sirve para frutilla, frambuesa, cereza, durazno, mango, manzana, pera y casi todas las frutas.

Ingredientes:

- 250 g de fruta (en cubitos de 5 mm, o puré, fresca o congelada)
- 40–60 g de azúcar (según lo dulce de la fruta)
- 1 cucharada de jugo de limón (15 ml)
- 4 g de gelatina sin sabor + 20 ml de agua fría (algo más de medio sobre)

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina: espolvoreala sobre el agua fría y dejala 5 minutos.
2. En una ollita, poné la fruta, el azúcar y el jugo de limón. Cociná a fuego medio **5 a 8 minutos**, revolviendo, hasta que la fruta esté tierna y suelte su jugo, pero los cubitos todavía tengan forma. (Si usás ananá, kiwi o papaya, hervilos al menos 2 minutos para que la gelatina funcione.)
3. Retirá del fuego, esperá 1 minuto y sumá la gelatina hidratada. Revolvé hasta que se disuelva por completo.
4. Dejá entibiar 10 minutos (que no queme al tacto).
5. Repartí en los moldes chicos con una cuchara, procurando que cada uno tenga fruta y jugo en proporción.
6. Al freezer, sobre una superficie plana, **mínimo 1 hora**.

Variante con puré liso: si querés un corazón sin trocitos (por ejemplo para frambuesa), procesá la fruta antes y colá las semillas.

C2 · Cremoso o curd

Ácido, sedoso y brillante. Es el corazón del limón, la lima, el maracuyá y los frutos rojos. Lleva un poco de gelatina extra para que, al descongelarse, no se derrame al cortar.

Ingredientes (versión limón):

- 100 ml de jugo de limón recién exprimido (unos 3–4 limones)
- Ralladura de 2 limones (solo la parte amarilla)
- 2 huevos (100 g)
- 100 g de azúcar
- 80 g de manteca fría, en cubitos
- 3 g de gelatina sin sabor + 15 ml de agua fría

Variantes: maracuyá (100 ml de pulpa colada, sin ralladura, 90 g de azúcar), lima (mitad jugo de lima y mitad de limón), frutos rojos (100 g de puré colado + 20 ml de jugo de limón), naranja (70 ml de jugo de naranja + 30 ml de jugo de limón, 80 g de azúcar).

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina en el agua fría.
2. En una ollita de fondo grueso, mezclá con un batidor de mano los huevos, el azúcar, el jugo y la ralladura. No hace falta batir fuerte: solo integrar.
3. Llevá a **fuego bajo**, revolviendo sin parar con el batidor, especialmente en los bordes y el fondo.
4. Cociná hasta que espese y llegue a **82–85 °C** en el termómetro (unos 5–7 minutos). La mezcla va a nappar la cuchara: si pasás el dedo por el dorso, queda un camino limpio. **No la dejes hervir**: arriba de 85 °C el huevo se cocina de más y quedan grumitos de huevo revuelto.
5. Retirá del fuego y sumá la gelatina hidratada. Revolvé hasta disolver.
6. Colá la mezcla a un bol (sacás la ralladura y cualquier grumito).
7. Dejá bajar la temperatura a unos **40–45 °C** (tibia, se puede tocar).
8. Sumá la manteca en cubitos y procesá con mixer 1 minuto, con el mixer bien sumergido para no meter aire. Si no tenés mixer, batí enérgico con batidor de mano. Queda brillante y sedoso.

9. Repartí en los moldes y al freezer **mínimo 2 horas** (el curd tarda un poco más en endurecer).

> *Atención: siempre que cocinás huevo, usá huevos frescos y llegá a la temperatura indicada. Ese es el punto que hace seguro y cremoso al curd.*

C3 · Ganache cremosa

Chocolate puro. Para palta (es el «carozo»), mazorca de cacao, avellana, nuez, maní, banana y cualquier fruta que quieras con un centro de chocolate.

Ingredientes:

- 100 g de chocolate semiamargo (o 130 g de chocolate con leche, que es más blando)
- 120 ml de crema de leche
- 10 g de glucosa o miel
- 15 g de manteca a temperatura ambiente

Paso a paso:

1. Picá el chocolate bien chiquito y ponelo en un bol alto.
2. Calentá la crema con la glucosa hasta que rompa el hervor (que haga burbujitas en los bordes).
3. Volcá la crema caliente sobre el chocolate en dos veces. Esperá 1 minuto sin tocar.
4. Mezclá desde el centro hacia afuera con espátula, en círculos chicos, hasta que se forme una emulsión lisa y brillante. (O procesá con mixer sumergido.)
5. Cuando baje a unos 35–40 °C, sumá la manteca y mezclá hasta integrar.
6. Repartí en los moldes y al freezer **mínimo 1 hora**.

Cómo sabés que está bien: brilla, es lisa y espesa como una crema pastelera. Si se ve grasosa o cortada (con aceite separado), sumá una cucharada de crema fría y procesá con mixer: se vuelve a unir.

C4 · Praliné crocante

El que hace «crunch» al morder. Ideal para frutos secos (avellana, nuez, maní, almendra, pistacho), para la mazorca de cacao y para cualquier fruta con M4.

Ingredientes:

- 100 g de pasta de maní sin azúcar, o praliné de avellanas, o pasta de pistacho
- 50 g de chocolate con leche
- 10 g de manteca
- 40 g de obleas tipo barquillo trituradas, o cereal de arroz inflado
- 1 pizca de sal (si la pasta no tiene)

Paso a paso:

1. Derretí el chocolate con la manteca en microondas, de a 20 segundos, revolviendo entre cada vez. Que no pase de 40 °C.
2. Sumá la pasta de frutos secos y la sal, y mezclá hasta que quede lisa.
3. Agregá las obleas trituradas (en pedacitos de 3–5 mm, no polvo) o el cereal. Mezclá suave para no romperlas.
4. Llená los moldes presionando un poco con una cucharita, o estirá la mezcla entre dos papeles a 8 mm de espesor y cortá discos chicos una vez congelada.
5. Al freezer **mínimo 1 hora**.

Cómo sabés que está bien: congelado, se corta firme y por dentro se ven los trocitos crocantes. Las obleas no se ablandan porque están protegidas por la grasa del chocolate y la pasta.

C5 · Dulce de leche firme

El que más piden en Argentina. Va con banana, nuez, manzana, pera, membrillo, coco, kaki y donde quieras un toque bien nuestro.

Ingredientes:

- 200 g de dulce de leche repostero
- 80 ml de crema de leche
- 3 g de gelatina sin sabor + 15 ml de agua fría
- 1 pizca de sal (opcional, pero le queda increíble)

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina en el agua fría.
2. Calentá la crema hasta que esté bien caliente, sin hervir (unos 70–80 °C).
3. Fuera del fuego, disolvé la gelatina en la crema caliente.

4. Sumá el dulce de leche y la sal, y mezclá con batidor hasta que quede liso. Si quedan grumitos de dulce, calentá 15 segundos en microondas y volvé a mezclar.
5. Repartí en los moldes y al freezer **mínimo 1 hora**.

Cómo sabés que está bien: liso, brillante y con caída lenta. Congelado, se desmolda limpio.

Cómo desmoldar los corazones

Sacá los moldes del freezer y desmoldá **de a uno, justo antes del armado**: empujá desde abajo del molde de silicona con el pulgar y el corazón sale entero. Si te sobran, guardalos en una bolsa en el freezer. Nunca dejes los corazones afuera esperando: en 3 minutos empiezan a ablandarse.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
El curd tiene grumitos de huevo	Se pasó de 85 °C o no revolviste el fondo	Colalo y procesá con mixer. La próxima, fuego bajo y termómetro.
El curd quedó líquido	No llegó a 82 °C	Volvé a la olla y cociná hasta la temperatura (antes de sumar la manteca).
La compota se rompe al desmoldar	Poca gelatina o poco freezer	Dejala 1 hora más en el freezer. La próxima, sumá 1 g más de gelatina.
La ganache se cortó (se ve aceitosa)	Crema demasiado caliente o chocolate recalentado	Una cucharada de crema fría y mixer.
El corazón se derrama al cortar la fruta descongelada	Le faltó gelatina	Es normal en un curd sin gelatina: usá siempre los 3 g que indico.
El praliné quedó blando, sin crocante	Obleas trituradas demasiado finas o húmedas	Rompelas en trozos de 3–5 mm y sumalas al final.

> *Truco de Marcela: anotá con fibra sobre una cinta de papel el nombre y la fecha de cada corazón que guardás. En el freezer, congelados, el curd de limón y el de*

> *maracuyá son idénticos. Yo aprendí esto por las malas, con una clienta que esperaba frambuesa y encontró ganache.*

Clase 3 · Los mousses



El mousse terminado tiene que verse así: liso, brillante y con caída lenta, como un yogur espeso.

Objetivo

Dominar los cinco mousses del curso. El mousse es el cuerpo de la fruta: lo que le da la forma, la cremosidad y la mayor parte del sabor. Si el mousse está bien hecho, desmolda perfecto, copia cada detalle del molde y en la boca es liviano y cremoso.

El método base (es igual para los cinco)

Todos los mousses de este curso siguen los mismos cuatro pasos. Una vez que los entendés, cualquier mousse te sale:

1. **La base de sabor:** chocolate, puré de fruta, queso crema o yogur, con la **gelatina disuelta**.

2. **La temperatura de la base:** antes de unir con la crema, la base tiene que estar **entre 28 y 35 °C** (tibia, apenas por encima de la temperatura de tu piel). Esta es la clave número uno.

- Si está **más caliente**, derrite la crema y el mousse queda líquido y pesado.

- Si está **más fría**, la gelatina empieza a cuajar antes de tiempo y se forman grumitos y vetas.

1. **La crema semibatida** (la viste en la Parte 1): fría, en punto cinta, nunca firme.
2. **La unión:** primero una cucharada grande de crema a la base, mezclando sin miedo (eso se llama «aflojar» la base). Después el resto de la crema en dos veces, con espátula y movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, girando el bol. Parás apenas no ves vetas blancas.

Y un dato fundamental: el mousse se usa **enseguida**. Tenés unos 10–15 minutos antes de que la gelatina empiece a tomar. Por eso, antes de hacer el mousse, tenés que tener los moldes limpios, los corazones listos en el freezer, las bases cortadas y la manga preparada.

Rendimiento de cada mousse

Cada receta de esta clase rinde entre 540 y 620 g de mousse. Eso alcanza para:

Tamaño	Mousse por fruta	Unidades por receta
Bocado (5–6 cm)	35–45 g	12–15
Individual (7–8 cm)	75–90 g	6–7
Premium (10–12 cm)	170–200 g	3

Si tu molde es distinto, hacé esta prueba: llená una cavidad con agua y pesala. Los gramos de agua son, casi exactos, los gramos de mousse que entran (descontando el lugar del corazón y de la base, calculá un 75 %).

M1 · Mousse de chocolate blanco

La base neutra que todo lo acepta. Se puede perfumar con ralladura, esencias, té, café o pulpa de fruta, y se colorea de cualquier tono.

Ingredientes (rinde ~545 g):

- 150 g de chocolate blanco cobertura, picado
- 100 ml de leche entera
- 7 g de gelatina (1 sobre) + 35 ml de agua fría
- 250 ml de crema de leche fría
- Saborizante a elección: ralladura de 1 limón o naranja, 1 cucharadita de vainilla, o 2 cucharadas de pulpa concentrada

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina en el agua fría (5 minutos).
2. Batí la crema a **semibatida** y guardala en la heladera.
3. Calentá la leche hasta que rompa el hervor. Retirá del fuego y disolvé la gelatina hidratada.
4. Volcá la leche caliente sobre el chocolate picado, en tres veces, mezclando del centro hacia afuera hasta tener una crema lisa y brillante. Si queda algún pedacito sin fundir, 10 segundos de microondas.
5. Sumá el saborizante y, si querés, 1 gota de colorante en gel.
6. Dejá bajar la temperatura a **30–35 °C**, revolviendo cada tanto. (Para apurar: poné el bol sobre otro con agua fría y revolvé.)
7. Sumá una cucharada grande de crema y mezclá enérgico. Después el resto en dos veces, con movimientos envolventes.
8. Usá enseguida.

M2 · Mousse de fruta

El que sabe exactamente a la fruta que imita. Frutilla, frambuesa, mango, durazno, maracuyá, ananá, cereza.

Ingredientes (rinde ~570 g):

- 250 g de puré de fruta (procesada y colada si tiene semillas)
- 60 g de azúcar (40 g si la fruta es muy dulce, como mango o banana; 80 g si es muy ácida, como maracuyá o frambuesa)
- 10 g de gelatina + 50 ml de agua fría
- 200 ml de crema de leche fría

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina en el agua fría.
2. Batí la crema a semibatida y reservala en frío.
3. Calentá **un tercio del puré** (unos 80 g) con el azúcar hasta que esté bien caliente (60–70 °C) y el azúcar disuelto. Si la fruta es ananá, kiwi o papaya frescos, **herví todo el puré 2 minutos** y dejalo entibiar (si no, la gelatina no cuaja).
4. Fuera del fuego, disolvé la gelatina en el puré caliente.
5. Sumá el resto del puré y mezclá. La mezcla tiene que quedar a **28–32 °C**. Si quedó más fría (por ejemplo, porque el puré estaba recién descongelado), calentá 10 segundos.
6. Si querés reforzar el color, 1 gota de colorante en gel.
7. Uní con la crema como en el método base: una cucharada primero, el resto envolviendo.
8. Usá enseguida: el mousse de fruta toma más rápido que los demás.

M3 · Mousse de queso crema

Estilo cheesecake. **La más estable de todas**: es la que mejor tolera el transporte y el calor. Ideal para frutos rojos, cítricos y para cuando tenés que entregar lejos.

Ingredientes (rinde ~560 g):

- 200 g de queso crema a temperatura ambiente
- 70 g de azúcar impalpable
- 50 ml de leche
- 7 g de gelatina + 35 ml de agua fría
- 200 ml de crema de leche fría
- Ralladura de ½ limón y 1 cucharadita de vainilla

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina en el agua fría.
2. Batí la crema a semibatida y reservala.
3. Batí el queso crema con el azúcar impalpable, la ralladura y la vainilla hasta que esté liso y sin grumos (1–2 minutos con batidora a velocidad baja).
4. Calentá la leche hasta que esté bien caliente y disolvé la gelatina.
5. Volcá la leche con gelatina sobre el queso crema, batiendo, hasta integrar. Verificá: tiene que estar **entre 25 y 30 °C**. Si el queso crema estaba frío y la mezcla quedó

helada, se forman grumitos de gelatina; para evitarlo, el queso crema siempre a temperatura ambiente.
6. Uní con la crema semibatida en dos veces, envolviendo.
7. Usá enseguida.

M4 · Mousse de chocolate (con leche o semiamargo)

Para palta, mazorca de cacao, avellana, nuez, maní, castañas, y cuando querés una fruta «chocolatosa».

Ingredientes (rinde ~545 g):

- 130 g de chocolate semiamargo **o** 150 g de chocolate con leche, picado
- 100 ml de leche entera
- Gelatina: **5 g** (+ 25 ml de agua) si usás semiamargo; **7 g** (+ 35 ml de agua) si usás con leche
- 250 ml de crema de leche fría

¿Por qué menos gelatina con semiamargo? Porque el chocolate amargo, al enfriarse, también endurece y ayuda a sostener. Con 7 g quedaría duro.

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina.
2. Batí la crema a semibatida y reservala.
3. Calentá la leche hasta el hervor, retirá y disolvé la gelatina.
4. Volcá sobre el chocolate en tres veces, emulsionando del centro hacia afuera, hasta que quede liso y brillante.
5. Dejá bajar a **32–35 °C** (el chocolate oscuro necesita estar un poquito más tibio que el blanco; si está más frío, se endurece en hilitos al tocar la crema).
6. Uní con la crema: primero un tercio enérgico, después el resto envolviendo.
7. Usá enseguida.

M5 · Mousse de yogur natural

Liviana, fresca y apenas ácida. Es el mousse del limón, la lima, la naranja y las tropicales. Es la que más gusta a quienes «no comen cosas muy dulces».

Ingredientes (rinde ~600 g):

- 250 g de yogur natural entero (o griego)
- 70 g de azúcar
- 10 g de gelatina + 50 ml de agua fría
- 30 ml de jugo de limón (o de la fruta de la receta)
- Ralladura de 1 limón
- 200 ml de crema de leche fría

Paso a paso:

1. Hidratá la gelatina en el agua fría.
2. Batí la crema a semibatida y reservala.
3. Sacá el yogur de la heladera 30 minutos antes (no tiene que estar helado).
4. En una ollita, calentá el jugo de limón con el azúcar hasta que el azúcar se disuelva y esté bien caliente. Fuera del fuego, disolvé la gelatina.
5. Mezclá el yogur con la ralladura. Sumá la mezcla de gelatina en hilo, batiendo con batidor de mano. Controlá: entre **25 y 30 °C**.
6. Uní con la crema semibatida, envolviendo.
7. Usá enseguida.

Cómo sabés que está bien (para los cinco)

- **La textura:** como un yogur espeso o una crema pastelera liviana. Cae de la espátula en cinta lenta, sin grumos ni vetas.
- **El brillo:** apenas satinado, nunca opaco ni arenoso.
- **La prueba de la cuchara:** apoyás una cucharada sobre un plato frío; se tiene que quedar con forma redondeada, sin escurrir como un líquido.
- **Ya desmoldado** (lo vas a ver en la Clase 5): copia los detalles del molde, el corte es limpio y en la boca se derrite sin sentirse la gelatina.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Mousse líquido, no tiene cuerpo	Base demasiado caliente: derritió la crema	Llevá el bol 5 minutos a la heladera, revolviendo cada minuto, y volvé a envolver suave. La próxima, termómetro.
Grumitos o hilitos transparentes	Base demasiado fría: la gelatina cuajó antes de tiempo	Calentá apenas el bol a baño María 10 segundos, revolviendo, y pasá una espátula. Si son muchos, colá la base antes de unir con la crema.
Mousse arenoso o granuloso	Crema batida de más (firme)	La próxima vez, frená en semibatida. Este mousse se puede usar igual: va a quedar con alguna burbuja más.
Burbujas grandes dentro del mousse	Batiste en vez de envolver, o crema firme	Golpeá el bol suave contra la mesada antes de llenar la manga.
El mousse empezó a tomar en el bol antes de llenar todo	Demoraste demasiado	Calentá el bol 5 segundos a baño María, revolvé, y seguí. Por eso: todo listo antes de empezar.
Desmolda blando y se deforma	Poca gelatina, o fruta ácida/ananá crudo	Respetá los 10 g de M2 y M5; hervir el puré de ananá, kiwi y papaya.
Queda gomoso	Gelatina de más	Medí siempre con balanza: un sobre son 7 g, no «una cucharada».

> *Truco de Marcela: el termómetro es tu mejor amigo en esta clase. Las primeras veces medí la base antes de cada unión. Después de dos o tres tandas, tu dedo ya va a saber: si al tocar la base sentís «tibio, casi nada», está perfecta.*

Clase 4 · Armado en el molde



El momento del armado: el corazón congelado entra en el centro del mousse, empujado con dos dedos.

Objetivo

Armar la fruta dentro del molde de manera que, al desmoldar, quede perfecta: el corazón bien centrado, sin burbujas en la superficie y la base pegada y derecha.

La técnica de inversión

Las frutas postre se arman **al revés**. El molde se llena boca arriba, pero lo que está en el fondo del molde va a ser la **parte de arriba** de la fruta. Y la base, que ponés al final, queda abajo cuando la desmoldás y la das vuelta.

El orden es siempre el mismo:

1. **Mousse** (el primer tercio, contra las paredes del molde)
2. **Corazón** congelado, en el centro
3. **Mousse** (cubrir el corazón, casi hasta el borde)
4. **Base**, apoyada y presionada, al ras del molde

Antes de empezar

- Moldes **limpios, secos y a temperatura ambiente** (no fríos: si el molde está helado, el mousse toma contra la pared antes de llenarse y quedan pliegues).
- Moldes **apoyados sobre una bandeja o tabla plana** que entre en tu freezer. Así, cuando terminás, los trasladás sin que se tuerzan. Esto es importantísimo con los moldes de silicona, que son blandos.
- Corazones en el freezer, listos para sacar.
- Bases cortadas, a mano.
- Una manga descartable con la punta cortada a 1 cm.

Paso a paso

1. **Llená la manga** con el mousse recién hecho. No la llenes más de dos tercios, para que no se escape por arriba al apretar.
2. **Pincelá las paredes.** Con un pincel o el dorso de una cucharita, untá una capa fina de mousse sobre toda la superficie interna de cada cavidad, especialmente los detalles (la textura de la cáscara del limón, la hendidura del durazno, la punta de la frutilla). Esto es el truco antiburbujas número uno: así el mousse llega a todos los rincones sin aire atrapado.
3. **Llená un tercio** de la cavidad con la manga, con la punta adentro del mousse, sin levantarla. Así no metés aire.
4. **Golpeá suave** el molde (o la bandeja) contra la mesada 3–4 veces. Las burbujas suben a la superficie y se rompen.
5. **Sacá los corazones del freezer** de a uno y desmoldalos. Con un palillo o con los dedos con guantes, **empujá el corazón en el centro del mousse** hasta que quede rodeado. Tiene que quedar a la altura del centro de la fruta: no tocando el fondo del molde, para que no se vea por arriba al desmoldar.
6. **Cubrí con mousse**, llenando hasta **3–5 mm por debajo del borde** del molde.
7. **Alisá** con una espátula chica o el dorso de una cuchara.
8. **Apoyá la base** sobre el mousse y presionala suave hasta que quede **al ras del borde del molde**. Algo de mousse va a subir por los costados: está bien, eso la pega. Si sobra, pasá la espátula para emparejar.
9. **Verificá que la base esté derecha.** Si queda torcida, la fruta va a quedar torcida cuando la apoyes en el plato.

10. **Llevá la bandeja al freezer**, bien plana, sin nada encima. Mínimo 6 horas; ideal toda la noche.

Si la fruta lleva palito

Algunas frutas (las que vas a bañar por inmersión, como el limón o la cereza) se manejan mucho más fácil con un palito de brochette. En los moldes 3D enteros, el palito se clava **después de desmoldar** (lo vemos en la Clase 5). En las frutas sin base (bocados), podés clavarlo apenas terminás de llenar el molde, por el lado que va a ser abajo.

Molde 3D entero vs semiesferas unidas

Hay dos formas de hacer frutas, y cada una tiene su técnica.

Molde 3D de la fruta (media fruta o fruta entera con base plana):

Es el molde de limón, durazno, manzana o frutilla que copia la forma de la fruta y tiene una cara abierta plana. Se arma exactamente como te expliqué: mousse, corazón, mousse, base. La cara abierta queda abajo, con la base. Es el más fácil y el que te recomiendo para empezar.

Semiesferas unidas (para frutas redondas que se ven de todos lados):

Sirve para cerezas, ciruelas, lichis, uvas, mandarinas, naranjas o frutas que vas a presentar enteras y redondas, sin base plana visible.

1. Llená **dos semiesferas** iguales para cada fruta, siguiendo los pasos 2 a 4 (pincelado, llenado, golpe).
2. En **una de las dos**, poné el corazón (un poco hundido). En la otra, no.
3. Llená ambas **al ras** y alisá con espátula. No llevan base, o llevan un disquito chico solo en la mitad que va a apoyar.
4. Congelá mínimo 6 horas.
5. Desmoldá las dos mitades. Calentá una sartén o una placa limpia (apenas tibia, que puedas tocarla) y **apoyá las caras planas 2 segundos**: se derriten 1 mm.
6. **Uní las dos mitades** enseguida, presionando suave y girando un cuarto de vuelta. Se sueldan al instante porque están congeladas.
7. Si queda una línea visible, alisala con el dedo con guante apenas tibio, o rellenala con un poquito de mousse y alisá.
8. Volvé al freezer 30 minutos antes de poner la piel.

Si tenés molde de esfera entera (dos mitades que cierran con un agujerito arriba), llenás por el agujero con la manga, metés el corazón por ahí y completás. Es más rápido, pero los corazones tienen que ser chicos para entrar.

Cómo sabés que está bien

- El mousse cubre todas las paredes del molde, sin huecos.
- La base quedó al ras, derecha y bien pegada.
- No hay burbujas visibles en la superficie.
- Cuando cortes la primera fruta, el corazón va a estar en el centro.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Agujeritos o burbujas en la superficie de la fruta	Aire atrapado contra el molde	Pincelá las paredes antes de llenar y golpeá el molde. Ya desmoldada, rellená los agujeros con un poquito de mousse y alisá con espátula tibia antes de la piel.
El corazón se ve por arriba (o por el costado)	Lo empujaste demasiado hasta tocar el fondo	Empujalo solo hasta el centro; si el mousse está muy blando, esperá 2 minutos a que tome un poco.
El corazón flotó y quedó contra la base	Mousse muy líquido o corazón blando	Corazones bien congelados y mousse en su punto.
La fruta quedó torcida	Bandeja despareja en el freezer, o base inclinada	Usá siempre una tabla plana debajo.
La base se despegó al desmoldar	Base puesta sobre mousse demasiado tomado	Apoyá la base enseguida después de llenar y presioná para que suba un poco de mousse por el costado.
Las mitades de la esfera no pegan	Placa muy fría o muy caliente	Placa apenas tibia y unión inmediata; si no pega, un hilo de mousse como pegamento.

> *Truco de Marcela: cuando empujo el corazón, cuento hasta tres y lo suelto despacio. Si lo suelto de golpe, a veces sube un milímetro y se mueve. Parece una pavada,*

> *pero desde que lo hago así, todos mis cortes salen centrados para la foto.*

Clase 5 · Congelado y desmoldado sin que se deforme



Se pela el molde de silicona como un guante: la fruta sale entera, dura y con cada detalle marcado.

Objetivo

Congelar las frutas para que queden duras como una piedra, desmoldarlas sin romperlas ni marcarlas y dejarlas listas para recibir la piel.

Por qué el congelado es tan importante

Una fruta mal congelada es la causa número uno de problemas en la piel. Lo que necesitamos es:

1. **Que el mousse esté duro por completo, hasta el centro.** Si el centro está blando, al desmoldar se deforma, y al bañarla el chocolate se resquebraja.
2. **Que la superficie esté bien fría (–18 °C o menos).** Así, el chocolate, el espejo o el terciopelo se solidifican al instante al tocarla y forman la piel.

El congelado paso a paso

1. **Freezer a máxima potencia.** La noche anterior, poné la perilla en el frío máximo. Un freezer de heladera común llega a –18 °C. Si tenés un freezer aparte (tipo arcón), mejor todavía, pero no es necesario.
2. **Espacio despejado.** La bandeja con los moldes tiene que estar plana, sin nada encima, y en un lugar donde no la golpees al abrir.
3. **Tiempo mínimo: 6 horas.** Para frutas premium (10–12 cm), mínimo 8 horas. Lo ideal, siempre, es toda la noche.
4. **No abras el freezer a cada rato.** Cada vez que lo abrís, la temperatura sube.
5. **Si vas a guardarlas más de un día**, desmoldalas una vez duras y guardalas **sin piel** en un táper o una bolsa con cierre, separadas con papel manteca. Así duran **hasta 30 días**. Y te liberan el molde para la tanda siguiente.

Cómo saber si ya está lista para desmoldar

- Al presionar suave la base con el dedo, está **dura como un hielo**, no cede nada.
- Si das vuelta el molde y apretás un costado de la silicona, sentís que adentro hay algo **sólido**, que no se mueve.
- En duda, esperá una hora más. Nunca se pierde nada por esperar; por apurarse, sí.

El desmoldado paso a paso

1. **Prepará todo lo de la piel antes de desmoldar.** La fruta desmoldada se empieza a «sudar» (a juntar humedad del ambiente) en 1 o 2 minutos, y eso arruina la adherencia de la piel. Por eso, la piel tiene que estar lista a la temperatura correcta **antes** de sacar la primera fruta.
2. **Ponete guantes.** Los dedos dejan huellas sobre la superficie congelada.
3. **Sacá del freezer solo el molde** (o solo la fruta) que vas a trabajar. Las demás siguen adentro.
4. **Despegá los bordes del molde** tirando suave de la silicona hacia afuera, en todo el contorno.
5. **Pelá el molde como un guante:** empujá con los pulgares desde atrás, desde el lado de la base, mientras tirás de la silicona hacia abajo. La fruta sale sola. **No tires de la fruta**: empujá el molde.
6. Si hay una zona que se resiste (un detalle muy profundo, como la punta de la frutilla o la hendidura del durazno), **doblá la silicona sobre sí misma** en esa zona, despacio. Nunca

la fuerces con un cuchillo.

7. **Revisá la fruta.** Si tiene algún agujerito o burbuja, este es el momento de arreglarlo: rellená con una pizca de mousse que te haya sobrado (lo podés guardar en el freezer) o alisá con el dedo con guante apenas tibio. Si hay rebabas (un bordecito de mousse que se escapó), cortalas con un cuchillo caliente.
8. **Clavá el palito** si la fruta se va a bañar por inmersión: un palillo de brochette o un escarbadientes largo, desde la base hacia el centro, unos 2–3 cm. Así no tocás la fruta durante el baño.
9. **Si no le vas a poner la piel ahora mismo**, volvé la fruta al freezer de inmediato, sobre papel manteca, en una bandeja.

Del desmolde a la piel: los 60 segundos que importan

Lo ideal es desmoldar y poner la piel en **menos de un minuto**. Por eso trabajamos de a una (o de a dos o tres, si son bocados). Desmoldo, clavo el palito, baño, apoyo en la rejilla. Saco la siguiente. Así, cada fruta recibe la piel en su momento más frío.

> ***Atención: no pongas la fruta desmoldada en la heladera antes de la piel. Tiene que ir directo del freezer a la piel.***

Cómo sabés que está bien

- La fruta salió entera, sin manchas, con cada detalle del molde marcado (la textura de la cáscara, el hoyito del cabito).
- Está dura por completo.
- La superficie se ve seca y escarchada, sin gotitas de agua.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Se rompe un pedazo al desmoldar	Poco tiempo de freezer o tiraste de la fruta	Pegá el pedazo con un poquito de mousse, alisá y volvé al freezer 1 hora. La próxima: más tiempo y empujá el molde, no la fruta.
Se deformó al desmoldar	Centro blando	Volvé al freezer. Mínimo 6 horas, 8 en las premium.
La superficie tiene una capa de hielo o agua	Se tapó mal y juntó escarcha, o esperó afuera	Pasá suave un pincel seco o papel de cocina. Desmoldá recién antes de la piel.
Quedan huellas de dedos	Manipulación sin guantes	Usá guantes; las huellas leves las tapa el baño o el terciopelo.
El molde de silicona se desgarra	Lo forzaste o el molde es de baja calidad	Empujá desde atrás. Los moldes buenos son gruesos y blandos.

> *Truco de Marcela: cuando tengo una tanda grande, las desmoldo todas juntas, las pongo en una bandeja con papel manteca y las vuelvo al freezer 30 minutos. Después las saco de a una para la piel. Así no corro contra el reloj y cada fruta llega bien fría a su baño.*

Clase 6 · La piel 1: baño de chocolate coloreado (P3)



El limón congelado entra al baño amarillo sostenido por el palito y sale con su piel satinada en un segundo.

Objetivo

Hacer la piel más fácil y accesible del curso: un baño fino de chocolate blanco coloreado, sin pistola. Queda una piel lisa y satinada, perfecta para limón, lima, naranja, mandarina, pomelo, banana, palta, manzana verde, pera y muchas más. Es la piel de mi limón, la fruta que más vendo.

Por qué funciona

Cuando sumergís una fruta a –18 °C en un chocolate tibio, el chocolate se solidifica al instante al contacto con la superficie fría. Se forma una cáscara fina, de 1 mm, que copia todos los detalles del mousse. La manteca de cacao (o el aceite) hace que el chocolate sea más fluido, para que la capa quede finita como una piel y no gruesa como un bombón.

Ingredientes (alcanza para bañar 10–12 frutas individuales)

- 300 g de chocolate blanco cobertura
- 60 g de manteca de cacao (o 40 g de aceite neutro de girasol)

- 1–2 g de colorante **liposoluble** en polvo del color de la fruta (o el líquido liposoluble, según la indicación del fabricante)
- Una pizca de colorante blanco liposoluble, si querés un tono más limpio

¿Por qué tanta cantidad para pocas frutas? Porque para sumergir necesitás **profundidad**: el baño tiene que cubrir la fruta entera de una sola pasada. Lo que sobra se guarda y se reutiliza.

Paso a paso

1. **Elegí el recipiente:** un vaso alto o un bol chico y hondo, un poco más ancho que tu fruta. Cuanto más angosto, menos chocolate necesitás para tener profundidad.
2. **Fundí** el chocolate y la manteca de cacao en microondas, de a 20 segundos, revolviendo entre cada tanda. O a baño María, con el agua apenas humeante (nunca hirviendo) y sin que entre una gota de agua al chocolate.
3. **Coloreá:** sumá el colorante liposoluble y procesá con mixer sumergido 30 segundos (o mezclá muy bien con espátula) para que no queden puntitos de color. Si es limón, empezá con poco amarillo: el chocolate blanco ya es amarillento. Si es naranja, amarillo + una pizca de rojo. Para la lima, verde + una pizca de amarillo.
4. **Llevalo a temperatura: entre 35 y 40 °C.** Esta es la clave.

- A **más de 40 °C**, el baño queda muy fino y transparente, y el contraste térmico es tan grande que puede resquebrajarse.

- A **menos de 33 °C**, queda espeso, la capa sale gruesa y con marcas de goteo.

1. **Probá el color:** mojá la punta de un cuchillo frío y mirá el color ya solidificado. Siempre se ve un poco más claro que en el bol.
2. **Desmoldá la primera fruta** y clavale el palito (Clase 5).
3. **Sumergila de un solo movimiento**, hasta cubrirla entera, y sacala enseguida. **Un segundo adentro, no más.** Si la dejás más, el calor del chocolate empieza a derretir la superficie del mousse.
4. **Dejá escurrir** sosteniéndola boca abajo sobre el recipiente. Girá el palito despacio y dale **dos o tres golpecitos suaves** con el dedo sobre la mano que la sostiene. El exceso cae y la capa queda pareja.
5. Cuando deja de gotear (5–10 segundos), **apoyala sobre papel manteca** o clavá el palito en un bloque de telgopor y esperá 1 minuto a que se seque.

6. **Retirá el palito** girándolo suave. Si queda un agujerito, lo tapás con la hoja o el cabito (Clase 9), o con una gotita del baño.
7. **Limpiá la base:** el chocolate que cayó y formó una «patita» alrededor de la base se recorta con un cuchillo calentado en agua caliente y bien seco.
8. **Textura de cáscara** (cítricos): si querés la textura de poros del limón o la naranja, **apenas sacás la fruta del baño**, cuando todavía está blando (tenés unos 5 segundos), tocala suave con una esponja nueva de cocina o un cepillito de dientes nuevo, dando toquecitos. O usá el molde con textura, que ya la deja marcada en el mousse y el baño la copia.
9. Seguí con la siguiente fruta. Cada 3 o 4 frutas, revisá la temperatura del baño y, si bajó de 34 °C, calentalo 10 segundos.

Doble baño (para colores más intensos o pieles opacas)

Si querés un color más profundo o tapar algún detalle, dale un **segundo baño** apenas se secó el primero (1 minuto después), igual de rápido. Ojo: la fruta tiene que seguir bien fría. Si tardaste, volvela 10 minutos al freezer entre baño y baño.

Guardar el baño sobrante

Colalo, dejalo solidificar en un táper con tapa y guardalo en un lugar fresco, alejado de olores. Se vuelve a fundir para la próxima tanda. Si se mezclaron migas de mousse, colalo antes de guardar.

Cómo sabés que está bien

- La capa es fina (al cortar, la piel mide 1–2 mm).
- El color es parejo, sin vetas ni puntitos.
- Está satinada, ni brillante como un espejo ni opaca como una tiza.
- No hay grietas ni goteos marcados.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
La piel se agrieta	Baño demasiado caliente o fruta demasiado fría con capa gruesa	Baño entre 35 y 40 °C; capa fina. Las grietas chicas se tapan con pincel y un poquito del baño.
La piel quedó gruesa	Baño frío (menos de 33 °C) o poca manteca de cacao	Subí la temperatura y sumá 10–20 g más de manteca de cacao.
El chocolate se espesó de golpe y quedó granuloso	Entró agua o usaste colorante en gel	No se recupera para el baño: usalo en una ganache. Siempre liposoluble y utensilios secos.
Marcas de gotas o «patitas»	No escurriste lo suficiente	Girá y golpeá la mano más tiempo; recortá con cuchillo caliente.
Se resbaló y no se pegó en algunas zonas	La fruta juntó humedad	Desmoldá y bañá en menos de 1 minuto; secá con pincel si tiene escarcha.
Color con puntitos	Colorante mal disuelto	Mixer 30 segundos, o disolvé antes el colorante en la manteca de cacao fundida.

> *Truco de Marcela: el limón no es amarillo parejo. Después del baño, yo le doy con una brocha seca un toque de verde muy suave cerca del cabito y en la punta. Ese degradé es el que hace que la gente pregunte «¿es de verdad?». Lo vemos en la Clase 9.*

Clase 7 · La piel 2: glaseado espejo (P2)



El glaseado espejo rojo cae en una sola pasada sobre la manzana congelada, apoyada sobre un vaso en la rejilla.

Objetivo

Hacer la piel más brillante del curso: el glaseado espejo, que deja la fruta como recién lustrada. Es la piel de la frutilla, la cereza, la manzana roja, la ciruela, la uva, la grosella y cualquier fruta que brilla.

Ingredientes (rinde unos 600 g, alcanza para 8–10 frutas individuales o 20 bocados)

- 150 g de azúcar
- 75 ml de agua
- 150 g de glucosa
- 100 g de leche condensada
- 150 g de chocolate blanco cobertura, picado
- 10 g de gelatina sin sabor + 60 ml de agua fría
- Colorante en gel (o liposoluble en polvo) del color de la fruta

- Una pizca de colorante blanco, si querés un color opaco y vivo (para la frutilla y la manzana, recomendado)

Paso a paso

La víspera o unas horas antes:

1. **Hidratá la gelatina** en los 60 ml de agua fría (5 minutos).
2. En una ollita, poné el **azúcar, el agua y la glucosa**. Llevá a fuego medio y dejá que hierva hasta llegar a **103 °C** en el termómetro (unos 2–3 minutos después de que rompe el hervor). No revuelvas mientras hierve.
3. **Retirá del fuego** y sumá la gelatina hidratada. Revolvé hasta disolver.
4. En un recipiente alto (una jarra medidora es ideal), poné la **leche condensada y el chocolate picado**.
5. **Volcá el almíbar caliente** sobre el chocolate y la leche condensada. Esperá 1 minuto.
6. Sumá el **colorante**.
7. **Emulsioná con mixer**, con el pie del mixer siempre **bien sumergido e inclinado** para no meter aire. Movelo despacio, sin levantarlo. Entre 1 y 2 minutos, hasta que esté totalmente liso y brillante.
8. **Colalo** por un colador fino. Esto saca grumitos y la mayoría de las burbujas.
9. **Tapá con film en contacto** (pegado a la superficie, para que no se forme una piel) y llevá a la heladera **de un día para otro**, o como mínimo 4 horas. El reposo hace que el espejo quede más brillante y sin burbujas.

El día de la piel:

1. **Recalentá** el espejo en microondas, de a 15–20 segundos, revolviendo **suave con espátula** (no batas: metés burbujas), hasta que llegue a **32–35 °C**. Esta temperatura es la que hace la magia:

- A **más de 35 °C**, el espejo es muy líquido: escurre de más y la capa queda transparente, se ve el mousse por debajo.

- A **menos de 30 °C**, es demasiado espeso: queda una capa gruesa, con ondas y goteos.

1. **Prepará la estación de glaseado:** una asadera con una rejilla encima, y sobre la rejilla, **vasos chicos o tapitas** dados vuelta, uno por fruta. La fruta se apoya sobre el vaso, así el espejo cae limpio y no se acumula en la base.
2. **Desmoldá la fruta** (Clase 5) y apoyala sobre su vaso.

3. **Volcá el espejo en una sola pasada,** de manera generosa, empezando por el centro de arriba y en un movimiento circular continuo, para que cubra la fruta entera. **No vuelvas a pasar** sobre una zona ya glaseada: deja marcas.
4. **Esperá 2 minutos** a que deje de escurrir.
5. Con un cuchillo o una espátula fina, **cortá las gotas** que quedaron colgando de la base. Levantá la fruta con una espátula plana y apoyala en su base de cartón, su pirotín o el plato.

Por inmersión (para frutas chicas y redondas: cereza, uva, grosella, lichi):

Clavá un palillo en la fruta congelada, sumergila en el espejo a 32–35 °C de una sola vez, sacala, dejá escurrir girando y golpeando suave la mano, y apoyala sobre papel manteca o clavá el palito en un telgopor.

Recuperar el espejo

Todo lo que cae a la asadera se recupera: colalo, guardalo tapado en la heladera y **dura hasta una semana**. Para usarlo, recalentalo otra vez a 32–35 °C. También se congela, hasta un mes.

Cómo sabés que está bien

- Brillante como un espejo, con reflejos de la luz de la ventana.
- Cubre la fruta de manera pareja, sin que se transparente el mousse.
- Sin burbujas, sin ondas, sin acumulación en la base.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Se transparenta el mousse	Espejo demasiado caliente (más de 35 °C)	Dejalo bajar a 32–33 °C. Para mayor opacidad, sumá una pizca de colorante blanco.
Capa gruesa, con ondas	Espejo frío (menos de 30 °C)	Calentalo unos segundos y volvé a medir.
Burbujitas en la superficie	Aire al emulsionar o al revolver	Mixer bien sumergido, colar, reposo de un día para otro. Si aparece una burbuja en la fruta, reventala enseguida con la punta de un escarbadientes.
El espejo se resbala y deja zonas sin cubrir	La fruta no estaba bien congelada o tenía escarcha	Siempre directo del freezer. Secá la escarcha con un pincel seco.
El espejo no toma, queda pegajoso	Poca gelatina o almíbar sin llegar a 103 °C	Medí la gelatina y la temperatura con exactitud.
El color quedó desparejo	Colorante mal disuelto	Más mixer y colá.

> *Truco de Marcela: en las frutillas, yo pongo las semillas apenas el espejo deja de escurrir, en el primer minuto. Si esperás más, el espejo ya está firme y las semillas no se pegan. Las pongo con una pinza de depilar exclusiva de la cocina, de a una. Sí, tarda, pero esa frutilla es la que más fotos tiene.*

Clase 8 · La piel 3: terciopelo con pistola (P1)



La pistola pulverizadora envuelve el durazno congelado en una nube naranja: así nace la piel de terciopelo.

Objetivo

Hacer la piel más espectacular del curso: el terciopelo. Es esa pelusita aterciopelada del durazno, el damasco, el pelón, el mango, el kaki y la palta. Es la que más impresiona en vivo y la que hace que las frutas parezcan de vidriera.

Cómo funciona

Una mezcla de **manteca de cacao y chocolate blanco** se pulveriza tibia sobre la fruta **muy congelada**. Cada gotita microscópica se solidifica en el instante en que toca la superficie helada y se queda «parada». Millones de gotitas paradas son las que dan el efecto aterciopelado, mate y suave.

Por eso, **la temperatura de la fruta es todo**. Si la fruta no está bien congelada, las gotitas se aplastan y en lugar de terciopelo te queda una capa lisa y brillante.

Lo que necesitás

- **Pistola pulverizadora eléctrica** de las de pintar (tipo HVLP, de 400–600 W), **nueva y exclusiva para cocina**.
- **Una caja de cartón grande** abierta de un lado (tipo caja de mudanza), forrada con papel manteca o film: es tu «cabina». El terciopelo se vuela y mancha todo alrededor.
- **Un plato giratorio** de torta o una tapa de frasco grande, adentro de la caja, para girar la fruta.
- Termómetro.

Ingredientes (alcanza para 12–15 frutas individuales; lo que sobra se guarda)

- 100 g de manteca de cacao
- 100 g de chocolate blanco cobertura
- 1–3 g de colorante **liposoluble** en polvo (para durazno: amarillo + una pizca de rojo para un naranja suave; el rubor rojo va después con pincel)

Paso a paso

1. **Congelá bien las frutas.** Para el terciopelo, la fruta tiene que estar a **–18 °C o menos**, con mínimo 8 horas de freezer. Desmoldalas, y si podés, devolvelas al freezer 30 minutos más antes de pulverizar.
2. **Prepará la cabina:** la caja forrada, en un lugar con poca corriente de aire, con el plato giratorio adentro. Cubrí la mesada alrededor con papel.
3. **Fundí** la manteca de cacao y el chocolate juntos, de a 20 segundos en microondas.
4. **Coloreá** y procesá con mixer 30 segundos para que el color quede bien parejo.
5. **Llevá la mezcla a 45–50 °C.** Tiene que estar bien fluida para que pase por la boquilla.

- Si está más fría, tapa la pistola y sale en gotas grandes.

- **No la pases de 55 °C**: pierde calidad y sabor.

1. **Colá la mezcla** por un colador fino directo al depósito de la pistola. Cualquier grumito tapa la boquilla.
2. **Calentá la pistola:** antes de cargarla, hacé pasar agua caliente por el depósito y la boquilla, y **secala perfectamente**. Una pistola fría solidifica la manteca de cacao adentro y se tapa. (Algunas profes calientan la boquilla con un secador de pelo; también sirve.)

3. **Cargá la pistola** con la mezcla tibia y **hacé una prueba** sobre un papel o un cartón: tiene que salir una nube fina y pareja. Si escupe gotas, la mezcla está fría o la pistola tiene la boquilla muy cerrada; si tu pistola tiene regulador de caudal, empezá con poco caudal.
4. **Sacá una fruta del freezer** (con guantes) y apoyala en el plato giratorio dentro de la caja.
5. **Pulverizá a 30–40 cm de distancia**, con pasadas cortas y continuas, moviendo la pistola de lado a lado sin detenerte, mientras girás el plato con la otra mano. **Nunca apuntes fijo a un punto**: se acumula y queda brillante.

- **Más cerca de 30 cm:** el chorro moja la fruta, se forman gotas y la capa queda lisa y brillante, sin terciopelo.

- **Más lejos de 40 cm:** la mayor parte se pierde en el aire.

1. **Construí el color en capas.** Dos o tres pasadas livianas son mejores que una cargada. Vas a ver cómo la fruta pasa de brillante a mate aterciopelado. Cuando toda la superficie está pareja y mate, listo.
2. **Volvé la fruta al freezer** o pasá directo al rubor (Clase 9), que se hace sobre el terciopelo.
3. **Seguí con la siguiente.** Cada 4–5 frutas, si notás que la pistola escupe, la mezcla se enfrió: vaciala, calentá la mezcla y la pistola, y seguí.
4. **Limpieza:** al terminar, vaciá la pistola, pasá agua bien caliente con detergente por el depósito y la boquilla varias veces, desarmá la boquilla y secá todo. Si queda manteca de cacao adentro, la próxima vez no va a funcionar.

Seguridad y cuidados

- **La pistola es solo para comida.** Nunca, en ningún caso, una que haya tenido pintura, barniz ni solventes.
- **Trabajá en un lugar ventilado** pero sin corriente directa. Usá un barbijo si vas a pulverizar mucho rato: no es tóxico, pero no es para respirarlo.
- **Las gotitas vuelan y manchan.** Lo que no sea la caja, cubrilo.

Plan B sin pistola: el «falso terciopelo»

Si todavía no tenés pistola, podés lograr un efecto mate aterciopelado muy lindo en foto:

1. Bañá la fruta con el **P3** (Clase 6) en el color base (por ejemplo, amarillo durazno).

2. **Antes de que el baño termine de secarse** (los primeros 30–40 segundos, cuando todavía está apenas pegajoso al tacto), pasá una **brocha grande y suave** cargada de **colorante liposoluble en polvo** mezclado con un poquito de **almidón de maíz** (1 parte de colorante por 2 de almidón).
3. El polvo se pega a la superficie apenas pegajosa y le saca el brillo, dando un efecto mate y suave.
4. Seguí con el rubor de la Clase 9.

Cómo sabés que está bien

- La superficie es **totalmente mate**, sin zonas brillantes.
- Al mirarla de cerca, tiene una textura finita, como de piel de durazno real.
- El color es parejo, sin chorreados.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Queda brillante, no aterciopelada	Fruta poco congelada, distancia corta o demasiada carga	Fruta a –18 °C o menos, 30–40 cm, pasadas livianas. Si ya quedó brillante, volvé al freezer 30 min y dale otra pasada fina.
La pistola escupe gotas grandes	Mezcla fría o pistola fría	Mezcla a 45–50 °C, pistola precalentada con agua caliente y seca.
La pistola se tapó	Grumos o manteca de cacao solidificada	Colá siempre; si se tapa, desarmá la boquilla y pasala por agua bien caliente.
Chorreados en la fruta	Pistola parada en un punto, o muy cerca	Mantené la pistola siempre en movimiento.
El color salió muy claro	Poco colorante o pocas pasadas	Más capas; o más colorante en la mezcla (siempre liposoluble).
Se forman manchas de humedad sobre el terciopelo	La fruta sudó	Del freezer a la pistola directo, y de la pistola al freezer o a la caja tapada en la heladera.

> *Truco de Marcela: para el durazno pulverizo primero todas las frutas en amarillo crema y recién después, con la pistola ya cargada con un naranja más intenso, les*

> *doy una pasada solo de un lado. Así nace el degradé natural antes del rubor. Si tenés una sola pistola, hacelo en dos tandas y limpiá entre medio.*

Clase 9 · Color de verdad: pintado y rubor (P4), brillo (P5), cabitos, hojas y semillas



El rubor del durazno se da con brocha seca, en círculos, de afuera hacia adentro y de a poco.

Objetivo

Pasar de una fruta «linda» a una fruta que engaña. Las frutas de verdad nunca tienen un solo color: tienen degradés, manchitas, puntitos, una mejilla más madura, un cabito, una hoja. Esta clase es la que hace la diferencia en la foto.

P4 · Pintado a pincel y rubor

Se hace siempre sobre la piel ya puesta (P1, P2 o P3), con **colorante liposoluble en polvo**. Hay tres formas de usarlo:

1. En seco, con brocha (rubor y degradés)

Para la mejilla roja del durazno, el verde del cabito del limón, el rosado de la manzana verde, el tono maduro del mango.

1. Poné un poquito de colorante en polvo en un platito.
2. Cargá una **brocha suave** (de maquillaje nueva o pincel abanico), y **descargá el exceso** golpeándola sobre un papel de cocina. La brocha tiene que estar casi vacía: el color se construye de a poco.
3. Aplicá con **movimientos circulares suaves**, empezando desde afuera de la zona y yendo hacia el centro, donde querés el color más intenso.
4. Repetí hasta lograr el tono. Siempre es más fácil sumar que sacar.

2. Diluido en manteca de cacao (manchas y detalles)

Para las pecas de la banana, las manchitas del durazno, las vetas de la pera, el puntito oscuro de la base del limón.

1. Fundí una cucharadita de manteca de cacao (a unos 35–40 °C) y mezclá con una pizca de colorante en polvo.
2. Con un **pincel fino**, pintá manchas, puntitos o líneas. Al tocar la fruta fría, se fija al instante.
3. Para salpicar manchitas pequeñas al azar (efecto «pecas»), cargá un cepillo de dientes nuevo y pasá el dedo por las cerdas cerca de la fruta.

3. Diluido en alcohol (detalles muy finos)

Para líneas muy finitas o un lavado de color suave: unas gotas de **vodka** o alcohol de cereal con el colorante en polvo. Se pinta con pincel fino y el alcohol se evapora en segundos, dejando solo el color. No uses agua: sobre el chocolate, el agua deja marcas.

Guía de color de las frutas más pedidas:

Fruta	Base	Detalle con P4
Limón	P3 amarillo	Toque de verde suave en la punta y alrededor del cabito; un puntito marrón en la punta
Durazno	P1 amarillo crema	Rubor rojo y naranja en una mejilla, en degradé
Frutilla	P2 rojo	Un poco de verde blanquecino arriba, junto a las hojas; semillas
Manzana roja	P2 rojo	Vetas finas amarillas o verdosas cerca del cabito, con pincel en seco
Banana	P3 amarillo	Puntas verdosas, pecas marrones salpicadas
Mango	P1 amarillo	Degradé a naranja y rojo de un lado, verde del otro
Palta	P3 verde oscuro	Toque de negro en seco para dar profundidad; textura con esponja

P5 · Brillo final

Las frutas con terciopelo **no** llevan brillo (son mate). Las que tienen espejo **ya** brillan. El brillo final es para las de **baño P3** y algunas pintadas, que quedan satinadas y a las que les sumás un toque de luz.

Opción 1 · Gel de brillo neutro (nappage): con un pincel suave, pasá una capa muy finita, o con la yema del dedo enguantada dale toquecitos en las zonas donde la luz pegaría en una fruta real (arriba y en una mejilla). Lo justo: una fruta toda brillante parece de plástico.

Opción 2 · Manteca de cacao pulverizada: si tenés pistola, pasá una nube muy liviana de manteca de cacao pura **a 50 °C** sobre la fruta **fría pero ya no recién salida del freezer** (unos minutos después). En vez de quedar mate, queda un satinado natural.

Opción 3 · Lustrado: con un guante de látex limpio, frotá suavemente la piel de chocolate. El calor apenas de la mano saca un brillo satinado. Muy lindo para manzanas y ciruelas bañadas con P3.

Cabitos

1. **Cabito de chocolate amargo:** fundí chocolate semiamargo, ponelo en un cucurucho de papel manteca o en una manga chiquita con un agujerito, y dibujá palitos de 1,5–3 cm sobre papel manteca (más gruesos de un lado, como un cabito real). Dejá solidificar en la heladera. Se guardan en un táper semanas.

2. **Cabito de rama real** (para manzana, pera, cereza): un trocito de rama de canela partida, o un tallito de clavo de olor. Comestibles y muy realistas.
3. **Para clavarlo:** hacé un agujerito con un escarbadientes caliente en el lugar del cabito y metelo con una gotita de chocolate fundido como pegamento.

Hojas

1. **Hoja de chocolate sobre hoja real:** elegí hojas de limonero, naranjo o rosal (sin fumigar), **lavadas y bien secas**. Con un pincel, pintá el **revés** de la hoja (el lado de las nervaduras) con chocolate blanco coloreado de verde (liposoluble), en una capa de 1–2 mm. Dejá solidificar en la heladera 10 minutos. Despegá la hoja real tirando del tallo: te queda la hoja de chocolate con todas las nervaduras marcadas.
2. **Hoja de pasta de goma o de oblea:** si preferís, comprá hojas de pasta de goma ya hechas o cortalas con cortante de hoja de una oblea teñida. Son más resistentes al calor.
3. **Para pegarla:** una gotita de chocolate fundido en la base de la hoja, junto al cabito.

Semillas

- **Frutilla: semillas de sésamo tostado**, o almendras picadas muy fino y pintadas de amarillo. Se pegan sobre el espejo todavía fresco (primer minuto) con una pinza fina, en filas en diagonal y separadas. O se hacen los huequitos con la punta de un escarbadientes y se rellenan con una semilla.
- **Kiwi, pitaya, maracuyá (en el interior del corte):** semillas de chía o de amapola mezcladas en el corazón o en el mousse.
- **Granada:** el corazón lleva bolitas de gelatina (las vemos en la receta).

La textura de la cáscara

- **Cítricos:** el molde con textura la copia; si tu molde es liso, tocá el baño P3 aún blando con una esponja nueva o un cepillito.
- **Palta:** toquecitos con esponja sobre el baño verde oscuro aún blando.
- **Coco:** el baño se pasa por coco rallado tostado o por cacao en polvo con un pincel seco.

Cómo sabés que está bien

Ponete a un metro de la fruta y mirala con la luz de la ventana. Si tu primera reacción es «parece de verdad», está lista. Si se ve «pareja», le falta color.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
El rubor quedó como una mancha con borde	Brocha cargada de más	Descargá siempre la brocha; difuminá el borde con una brocha limpia.
El color en polvo no se pega	La piel está demasiado fría y seca	Esperá 2–3 minutos a que la piel se temple apenas; o usá la versión diluida en manteca de cacao.
Se marcaron los dedos	Sin guantes o la fruta empezó a descongelarse	Guantes siempre; trabajá rápido y devolvé al freezer si hace falta.
La hoja de chocolate se rompe al despegarla	Capa muy fina	Dos capas, con 5 minutos de heladera entre ellas.
La fruta parece de plástico	Demasiado brillo	Brillo solo en los puntos de luz.
Las semillas se caen	Espejo ya firme	Pegalas en el primer minuto, o con un puntito de chocolate.

> *Truco de Marcela: tené siempre una fruta real al lado mientras pintás. Yo compro un limón o un durazno de verdad para cada tanda y los miro todo el tiempo. Ahí ves cosas que nunca notarías de memoria: que el limón tiene la punta un poco más verde, que el durazno tiene una línea en la hendidura, que la frutilla es más blanca arriba.*

Clase 10 · Conservar, transportar y servir



Cada fruta en su base de cartón dorado y su cajita con cúpula: así viajan sin moverse un milímetro.

Objetivo

Que las frutas lleguen a la mesa de tu clienta (o a la tuya) igual de perfectas que cuando las terminaste: bien conservadas, transportadas sin un golpe y servidas en el punto justo de temperatura. Y saber cortarlas para la foto que vende.

Los tiempos que tenés que saber

Estado	Dónde	Cuánto dura
Corazones congelados	Freezer, en bolsa con cierre	1 mes
Bases (sablé y crocante)	Lata o freezer	7 días / 1 mes
Frutas armadas **sin piel**	Freezer, tapadas	**Hasta 30 días**
Frutas **con piel**	Heladera, tapadas	**3 días**
Frutas con piel congeladas	**No recomendado**	Al descongelarse, la piel suda y pierde el terciopelo o el brillo
Fruta servida a temperatura ambiente	Mesa	1 hora (más, en verano, se ablanda)

El descongelado: el paso que más se olvida

Una fruta recién terminada está congelada por dentro. **No se puede comer así:** el mousse está duro como un helado y no tiene sabor. Necesita **3 a 4 horas en la heladera** para descongelarse y quedar cremosa. Las premium, 5 horas.

- **No la descongeles a temperatura ambiente:** la piel suda, se moja y pierde el acabado.
- **Siempre en la heladera, tapada** (en su caja o bajo una campana), lejos de alimentos con olor (cebolla, quesos, fiambres). El chocolate absorbe olores.

El cronograma de entrega ideal:

1. El día anterior a la tarde, o la mañana de la entrega: desmoldás y ponés la piel.
2. Pasan a la heladera en sus cajitas.
3. Mínimo 3–4 horas después, ya están listas para comer.
4. Entregás, y la clienta las guarda en la heladera hasta el momento de servir.

Cajas y presentación para que no se muevan

1. **Base de cartón** (cartón de torta, dorado o blanco), cortada a la medida de la fruta, o un pirotín de papel firme. La fruta va siempre sobre su base, que es lo que tocás para moverla.
2. **Una gotita de chocolate fundido** entre la fruta y el cartón: la fija y no se desliza.

3. **Cajita individual con cúpula transparente** (de las de cupcake o postre individual) para frutas sueltas o de regalo. O cajas con divisiones de 4, 6 o 9 para bocados.
4. **Un moño o una etiqueta** con tu marca y la instrucción «Conservar en heladera. Consumir dentro de los 3 días».
5. Para las cajas grandes, **un separador** (cartón con agujeros a la medida) evita que las frutas choquen entre sí.

Transporte

- **Siempre en frío.** Usá una conservadora con geles refrigerantes o una caja térmica de telgopor. En verano es obligatorio.
- **Plano y fijo.** En el auto, la caja va en el piso o en el asiento con algo que la trabe. Nunca en la falda ni en el baúl suelto.
- **Mejor viajar con las frutas todavía un poco frías** (descongeladas pero bien heladas): son más firmes y aguantan mejor. En distancias largas, podés salir con ellas recién terminadas (todavía semicongeladas) y que terminen de descongelarse en la conservadora.
- **Para envíos con cadete o moto:** solo en caja térmica, en recorridos cortos y con la fruta en su caja individual dentro de una caja más grande. El mousse más estable para viajar es el **M3 de queso crema**.

Cómo servirlas

- **Sacalas de la heladera 10–15 minutos antes de servir.** Bien frías no expresan todo el sabor; a punto, el mousse se siente cremoso.
- **Plato chico, de un solo color** (blanco, crema o negro): resalta la fruta.
- **Un cubierto fino:** cucharita de postre o tenedor de postre.

Cómo cortarlas para la foto

La foto del corte es la que vende. Esta es la técnica que uso para cada foto que subo:

1. **La fruta tiene que estar firme:** descongelada pero bien fría, recién salida de la heladera. Si está muy blanda, el corte se aplasta.
2. **Cuchillo largo y fino**, de hoja lisa (no serrucho).
3. **Calentá el cuchillo** en una jarra con agua bien caliente y **secalo** con un repasador.
4. **Cortá de un solo movimiento firme hacia abajo**, sin serruchar, justo por el centro (donde está el corazón).

5. **Limpiá el cuchillo** y repetí calentar y secar antes de cada corte.
6. **Separá las dos mitades** suavemente, apenas un poco, para que se vean las capas.
7. **Sacá la foto con luz de ventana**, de costado (nunca con flash ni de frente a la luz). Una fruta entera al lado de la cortada: la entera muestra el engaño, la cortada la sorpresa.



La foto que más vende: la fruta entera, la cortada al lado y la luz de la ventana de costado.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
La piel «suda» en la heladera	Cambio brusco de temperatura o fruta destapada	Siempre tapada; no la saques y la metas varias veces. Si suda un poco, se seca sola en la heladera tapada.
La fruta llegó movida o golpeada	Sin base fijada o sin conservadora	Gotita de chocolate en la base, separadores y caja térmica.
El mousse está duro al servir	No tuvo tiempo de descongelarse	Mínimo 3–4 horas de heladera (5 las premium).
Se ablandó o perdió forma	Mucho tiempo a temperatura ambiente	Máximo 1 hora fuera de la heladera.
El corte salió aplastado o manchado	Fruta muy blanda o cuchillo frío y sucio	Fruta bien fría, cuchillo caliente, seco y limpio en cada corte.
Gusto a heladera	Sin tapar, cerca de alimentos con olor	Cajita cerrada y un estante solo para ellas.

> *Truco de Marcela: a mis clientas les mando siempre un mensajito de dos líneas: «Guardalas en la heladera hasta el momento. Sacalas 10 minutos antes y cortalas con un cuchillo caliente». Desde que lo hago, me llegan fotos del corte perfecto, que después comparten. Esas fotos me traen más pedidos.*

Errores frecuentes y soluciones

Acá reuní todos los problemas que vi en mi cocina y en las de mis alumnas, con su causa y su solución. Cuando algo te salga raro, buscalo acá primero.

Problema	Causa	Solución
El mousse quedó líquido y no toma	Base demasiado caliente al unir con la crema, o poca gelatina	Base entre 28 y 35 °C; gelatina pesada con balanza (7 g cada ~500 g; 9–10 g en M2 y M5).
El mousse tiene grumitos o hilitos	Base demasiado fría: la gelatina cuajó antes	Unir con la base tibia; si ya pasó, calentar unos segundos a baño María y colar.
El mousse quedó arenoso	Crema batida de más	Crema siempre semibatida (punto cinta).
El mousse no cuaja con ananá, kiwi o papaya	Enzimas de la fruta cruda que desarman la gelatina	Hervir el puré 2 minutos o usar pulpa pasteurizada.
La fruta tiene burbujas o agujeritos en la superficie	Aire atrapado contra el molde	Pincelar las paredes con mousse, llenar con la manga sumergida y golpear el molde.
El corazón se ve por fuera o quedó descentrado	Empujado hasta el fondo o mousse muy líquido	Empujar solo hasta el centro; corazón bien congelado.
La fruta se rompe o se deforma al desmoldar	Poco tiempo de freezer	Mínimo 6 h (8 h las premium), mejor toda la noche; empujar el molde, no tirar de la fruta.
La piel de chocolate se agrieta	Baño muy caliente o capa gruesa	Baño P3 entre 35 y 40 °C, inmersión de un segundo, capa fina.
La piel de chocolate quedó gruesa	Baño frío o con poca manteca de cacao	Subir a 35–40 °C y sumar manteca de cacao.
El chocolate se espesó y quedó granuloso	Entró agua o se usó colorante en gel	Siempre colorante liposoluble y utensilios secos.
El espejo se transparenta	Espejo a más de 35 °C	Usarlo a 32–35 °C; sumar una pizca de colorante blanco.
El espejo tiene burbujas	Aire al emulsionar	Mixer bien sumergido, colar y reposar de un día para otro.
El terciopelo queda brillante	Fruta poco congelada, pistola muy cerca o mucha carga	Fruta a –18 °C, 30–40 cm de distancia, pasadas livianas.

Problema	Causa	Solución
La pistola escupe gotas o se tapa	Mezcla o pistola frías, grumos	Mezcla a 45–50 °C, colada; pistola precalentada con agua caliente y bien seca.
La piel no se adhiere o se resbala	La fruta juntó humedad o escarcha	Desmoldar y poner la piel en menos de 1 minuto.
La piel «suda» en la heladera	Fruta destapada o cambios de temperatura	Siempre tapada en su caja, en la heladera, sin sacarla y meterla.
El rubor quedó con borde marcado	Brocha cargada de más	Descargar la brocha y construir el color de a poco.
La fruta parece de plástico	Demasiado brillo o color parejo	Brillo solo en los puntos de luz y degradés con P4.
El curd tiene grumos de huevo	Se pasó de 85 °C	Fuego bajo, termómetro, colar y procesar.
El sablé se encogió en el horno	Masa amasada o sin reposo	Unir apenas y respetar heladera y freezer antes de cortar.
El mousse está duro al comerlo	No se descongeló	3–4 h de heladera (5 h las premium).
El corte para la foto salió feo	Fruta blanda o cuchillo frío	Fruta bien fría, cuchillo caliente, seco y limpio en cada corte.

Preguntas que me hacen siempre

¿Puedo hacerlas sin ninguna experiencia en pastelería?

Sí. El curso está pensado exactamente para eso. Si seguís las clases en orden y respetás los gramos y las temperaturas, te van a salir. La pastelería francesa parece difícil, pero es muy precisa: si hacés lo que dice la receta, el resultado se repite. Esa es su ventaja.

¿Me alcanza con el freezer de la heladera?

Sí. Un freezer de heladera común llega a –18 °C, que es lo que necesitás. Solo asegurate de tener una bandeja plana libre y de no abrirlo a cada rato. Yo hice las 132 frutas de

Navidad con el freezer de mi heladera y otro chiquito que tenía de antes.

¿Puedo usar gelatina en hojas en lugar de en polvo?

Sí. 7 g de gelatina en hojas equivalen a 7 g en polvo (más o menos 3,5 hojas, según la marca). Las hojas se hidratan en mucha agua fría 5 minutos, se escurren apretándolas con la mano y se disuelven igual que el polvo. No suman el agua de hidratación.

¿Puedo usar crema vegetal o crema light?

No te lo recomiendo. La crema vegetal tiene otra textura y otro sabor, y la light no tiene la grasa suficiente para sostener el aire. Usá crema de leche de 35–40 % de grasa.

¿Puedo reemplazar la manteca de cacao?

En el baño P3, sí: con aceite neutro de girasol en menor cantidad (40 g en lugar de 60 g). En el terciopelo P1, no: ahí la manteca de cacao es lo que hace el efecto.

¿Cuántas frutas puedo hacer por día?

Con un solo molde de 6 cavidades, 6 por tanda. Con tres moldes, 18. La limitación casi nunca es el tiempo de trabajo: es el espacio en el freezer y la cantidad de moldes. Por eso te recomiendo el «domingo de armado» que te conté en la Parte 1.

¿Se pueden congelar con la piel puesta?

No es lo ideal. Al descongelarse, la piel junta humedad y pierde el terciopelo o el brillo. Lo correcto es congelarlas sin piel (hasta 30 días) y ponerles la piel el día anterior o el mismo día de la entrega.

¿Puedo hacerlas sin azúcar o aptas para celíacos?

Para celíacos, sí: usá la base B3 con galletitas sin TACC certificadas (o sin base) y verificá que todos los ingredientes, incluidos chocolate y colorantes, digan «sin TACC». Para versiones sin azúcar, el azúcar del mousse M2 y M5 se puede reemplazar por edulcorante apto para cocción, pero el chocolate blanco, la leche condensada y la glucosa tienen azúcar, así que la fruta nunca es «sin azúcar». Cuando vendas, aclaralo siempre con honestidad.

Me sobró mousse, ¿qué hago?

Llená cualquier molde chico o vasitos y congelalo: es un postre en vasito delicioso. O guardalo congelado en un frasquito para rellenar agujeritos de las frutas cuando desmoldes.

¿Cuál es la fruta más fácil para empezar?

El **limón (Receta 1)**: molde 3D de limón, M5 de limón, corazón C2 lemon curd, base B1 y piel P3. Es la más amable, la que más se vende y la que más impresiona al cortarla. Después, la **frutilla** (P2) y, cuando tengas pistola, el **durazno** (P1).

¿Necesito sí o sí la pistola?

No para empezar. Con el baño P3 y el espejo P2 hacés más de la mitad del recetario, incluido el limón. La pistola suma el terciopelo del durazno, el damasco y el mango, y cuando la tengas, vas a ver que es la mejor inversión del curso.

¿Se pueden hacer en verano?

Sí, con dos cuidados: trabajá en la hora más fresca del día (temprano o a la noche) y transportalas siempre en conservadora. Elegí el mousse M3 para las entregas lejanas: es el más estable.

¿Y ahora qué hago?

Ahora elegí tu primera receta, y hacela. La primera vez, para vos y los tuyos. La segunda, sacale fotos al corte. La tercera, ya la estás vendiendo. Te espero en el recetario.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Parte 3 · Mis recetas

Cómo leer las recetas

Llegamos a la parte que más disfruto compartir. Acá están mis fichas, tal cual las tengo pegadas con imán en la heladera de mi cocina, pasadas en limpio y con todas las cantidades. Son las mismas que uso para vender: las fui ajustando gramo por gramo durante más de un año, a fuerza de pedidos, de pruebas que salieron bárbaras y de alguna que terminó comida por mi familia porque no pasaba el control de calidad.

Cada receta trae siempre lo mismo, en el mismo orden, para que no tengas que buscar:

- **Una frase de presentación**: por qué gusta esa fruta y cuándo se vende más.
- **La ficha**: molde, rinde, tier de precio y tamaño, tiempo activo, horas de freezer y dificultad.
- **Los ingredientes en gramos**, separados por componente: el Corazón (C), el Mousse (M), la Base (B) si la lleva y la Piel (P), con los colores exactos del colorante.
- **El paso a paso** propio de esa fruta: la forma, los detalles, el color y todo lo que hace falta para que engañe.
- **La terminación que engaña**: el detalle final que hace que la gente pregunte «¿pero esto se come?».
- **Mi truco**, el que aprendí probando.
- **Para vender**: costo aproximado por unidad, precio sugerido según su tier y a quién se la ofrecés.

Los códigos. Cuando leas M1, C2, B1 o P3, son las bases que te enseñé completas en la Parte 2. Ahí está la técnica explicada con calma (cómo semibatir la crema, cómo hidratar la gelatina, a qué temperatura va el glaseado, cómo se usa la pistola). En cada receta te doy las cantidades completas de esa fruta y la variación de sabor, así que no tenés que hacer cuentas: pesás lo que dice la ficha y seguís la técnica que ya conocés.

Cómo escalar. Todas las recetas están pensadas para una tanda de una tarde: 6 frutas individuales, 4 premium o entre 12 y 15 bocados. Si querés el doble, multiplicás todo por 2, con una sola excepción: la piel. El baño de chocolate y el glaseado espejo se preparan siempre en cantidad generosa para poder sumergir bien, y lo que sobra se guarda y se reutiliza, así que para una tanda doble alcanza con sumar la mitad más. La gelatina sí se escala exacta: es la que define que la fruta desmolde firme y no quede gomosa.

Los tiers. Uso tres tamaños con tres rangos de precio, iguales en todo el curso:

Tier	Tamaño	Costo aproximado	Precio de venta
Bocado	5–6 cm	$1.000–1.500	$3.500–5.000 c/u (o caja de 6)
Individual	7–8 cm	$2.000–3.000	$9.000–12.000
Premium	10–12 cm o compleja	$3.500–5.000	$14.000–18.000

Son valores de referencia de octubre de 2026. En la Parte 4 te enseño la fórmula para recalcularlos con los precios de tu zona.

La dificultad. *Fácil* es para tu primera tanda. *Media* suma algún detalle de pintura o de armado. *Avanzada* pide pulso y paciencia, pero ninguna es imposible: todas las hice por primera vez en una cocina común como la tuya.

Índice de las 46 recetas

N°	Fruta	Tier	Piel	Dificultad
1	Limón	Individual	P3 + P4	Fácil
2	Lima	Individual	P3 + P4	Fácil
3	Naranja	Premium	P3 + P4 + P5	Media
4	Mandarina	Individual	P1 + P4	Media
5	Pomelo rosado	Premium	P3 + P4	Media
6	Quinoto	Bocado	P2	Fácil
7	Frutilla	Individual	P2 + semillas	Media
8	Frambuesa	Bocado	P1	Media
9	Mora	Bocado	P2	Media
10	Cereza	Bocado	P2 + cabito	Fácil
11	Arándanos en racimo	Bocado	P1 + P4	Media
12	Durazno	Individual	P1 + P4	Media
13	Damasco	Individual	P1 + P4	Fácil
14	Ciruela	Individual	P2 + P4	Media
15	Pelón	Individual	P3 + P4 + P5	Media
16	Mango	Premium	P1 + P4	Media
17	Palta	Individual	P3 + P5	Media
18	Manzana roja	Individual	P2 + P4	Media
19	Manzana verde	Individual	P2 + P4	Fácil
20	Pera	Individual	P1 + P4	Media
21	Membrillo	Individual	P1 + P4	Media
22	Banana	Individual	P3 + P4	Fácil
23	Ananá mini	Premium	P3 + P4	Avanzada

N°	Fruta	Tier	Piel	Dificultad
24	Coco	Premium	P3	Media
25	Maracuyá	Individual	P1 + P4	Media
26	Kiwi	Individual	P1	Media-alta
27	Lichi	Bocado	P3 + P4 + P5	Media
28	Pitaya	Premium	P2	Avanzada
29	Higo	Individual	P1 + P4	Media
30	Granada	Premium	P2 + P4	Media-alta
31	Melón mini	Premium	P1	Media-alta
32	Sandía mini	Premium	P2 + P4	Media
33	Uvas en racimo	Bocado	P2	Media
34	Kaki	Individual	P2 + P5	Fácil
35	Tuna	Individual	P1 + P4	Media
36	Papaya	Premium	P1 + P5	Media
37	Guayaba	Individual	P1 + P4	Fácil
38	Avellana	Bocado	P1 + P4 + P5	Fácil
39	Nuez	Bocado	P3 + P4	Fácil
40	Maní gigante	Bocado	P1 + P4	Media
41	Almendra	Bocado	P1 + P4	Fácil
42	Pistacho	Bocado	P3	Media
43	Mazorca de cacao	Premium	P1 + P4	Avanzada
44	Calabaza	Premium	P1 + P4	Media
45	Grosellas en racimo	Bocado	P2 + P5	Media
46	Limón cortado «mitad abierta»	Individual	P3 + P4 + P5	Media



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 1 · Limón

Mi limón de siempre: el primero que aprendí y el que más vendo. Si empezás por uno, que sea este.

Receta 1 · Limón

Es la número uno en ventas y no es casualidad: el limón es la fruta que más sorprende al cortarla, porque nadie espera encontrar adentro un mousse fresquito de yogur y un corazón ácido de lemon curd. Se vende todo el año, pero en primavera y verano vuela: es el postre que la gente pide cuando quiere algo liviano y distinto.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de limón (8 cm, 6 cavidades) + cubetera de mini semiesferas de 4 cm para el corazón
Rinde	6 limones de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min en total, repartida en dos días
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche (mínimo 6 h)
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Lemon curd	Jugo de limón colado	50 ml
	Ralladura de limón	1 limón
	Azúcar	45 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca fría en cubitos	30 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M5 · Yogur y limón	Yogur natural sin azúcar (firme)	200 g
	Crema de leche	160 g
	Azúcar impalpable	50 g
	Jugo de limón	40 ml
	Ralladura de limón	1 limón
	Gelatina sin sabor + agua fría	9 g + 45 ml
Base B1 · Sablé de limón	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
	Ralladura de limón y una pizca de sal	a gusto
Piel P3 · Baño amarillo limón	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao (o 40 ml de aceite neutro)	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g

Componente	Ingrediente	Cantidad
	Colorante liposoluble verde	una punta de palillo (0,05 g)
Rubor P4	Colorante liposoluble verde + amarillo mezclados en seco	0,2 g
Terminación	Hojas de chocolate (sobre hoja de limonero) y cabitos de chocolate amargo	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Prepará el curd como en la Parte 2 (C2): jugo, ralladura, azúcar y huevo a baño María, revolviendo, hasta que nape la cuchara (82 °C). Fuera del fuego, sumá la gelatina hidratada y después la manteca. Colá, llená 6 mini semiesferas de 4 cm (unos 30 g cada una) y al freezer 1 hora.
2. **Base.** Mientras tanto, hacé el sablé (B1), estiralo a 3 mm entre dos papeles y cortá 6 óvalos de 6 × 4,5 cm: tienen que ser un poco más chicos que la boca del molde para que no asomen. Horno a 170 °C, 10–12 minutos, hasta que apenas doren los bordes. Enfriá.
3. **Mousse.** Hidratá la gelatina. Mezclá el yogur con el impalpable, el jugo y la ralladura. Derretí la gelatina (10 segundos de micro) y templala con dos cucharadas del yogur antes de incorporarla al resto. Por último, la crema semibatida en dos veces, con espátula y movimientos envolventes.
4. **Armado.** Llená cada cavidad del limón hasta la mitad con mousse y, con el dorso de una cucharita, subilo por las paredes para que no queden burbujas en la punta (ahí es donde más se notan). Hundí el corazón congelado con la parte plana hacia arriba, cubrí con mousse hasta 3 mm del borde, apoyá el óvalo de sablé y presioná suave. Pasá una espátula para emparejar.
5. **Freezer** toda la noche, como mínimo 6 horas.
6. **Al día siguiente: desmoldado.** Tirá de los bordes de la silicona hacia afuera y empujá desde abajo: el limón sale entero. Clavá un palillo largo en la base (la parte del sablé) y volvé al freezer mientras preparás la piel.
7. **Piel.** Derretí el chocolate blanco con la manteca de cacao, sumá el amarillo y la puntita de verde (el verde es lo que le saca el tono «manteca» y lo vuelve amarillo limón de verdad). Llevalo a 30–32 °C.

8. **Baño.** Sumergí cada limón congelado de una sola vez, sacalo y dejá escurrir girándolo suave. Antes de que fragüe del todo (tenés unos 15 segundos), golpeteá la superficie con una esponja nueva y seca: eso marca los poros de la cáscara.
9. **Rubor.** Con un pincel seco grande, tomá apenas de la mezcla de verde y amarillo y pasala en las dos puntas del limón, desvaneciendo hacia el centro. Sacá el palillo, tapá el agujerito con una gota de baño y apoyá el limón sobre la base.

La terminación que engaña

Las dos puntas. Un limón real nunca es una pelota: tiene un pezoncito marcado del lado opuesto al cabito, y casi todos los moldes lo traen apenas insinuado. Mientras el baño está blando, pellizcá esa punta con dos dedos enguantados para afinarla. Del otro lado, clavá un cabito corto de chocolate amargo y pegá una hoja de chocolate pintada de verde con una gota de baño. Ese conjunto (punta, cabito, hoja) es lo que hace que la gente lo agarre para olerlo.

> ***Truco de Marcela:*** *si el baño te queda con «pollera» (un charquito de chocolate al pie), es porque estaba demasiado caliente o lo apoyaste enseguida. Dejalo escurrir 20 segundos sostenido del palillo y después apoyalo sobre un papel manteca: la pollera sale sola con un cuchillo tibio.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.200 (el baño que sobra se reutiliza y no lo cuento entero).
- **Precio sugerido:** $10.000 (rango Individual $9.000–12.000). En caja de dos con cúpula, $19.000.
- **A quién y cuándo:** es tu fruta de entrada para las clientas nuevas, la que muestra el corte en las historias. Funciona perfecto para cumpleaños de mujeres adultas, desayunos sorpresa, Día de la Madre y para cerrar un almuerzo de verano. Si vas a hacer una sola foto para tus redes, que sea un limón cortado al medio.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 2 · Lima

La lima es la hermana chica y más rebelde del limón: verde intensa, ácida y con ese crocante de coco abajo.

Receta 2 · Lima

La lima es mi versión de un key lime pie en forma de fruta: un mousse de queso crema perfumado con lima, un corazón gelificado de lima y menta que explota fresco en la boca, y una base crocante de galletitas con coco. Al lado del limón en una caja, queda bárbaro: dos verdes y un amarillo es una de las combinaciones que más vendo para regalos.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de limón (7–8 cm) o de huevo, 6 cavidades + cubetera de mini cubos de 3 cm
Rinde	6 limas de 7 cm (≈120 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Gelificado de lima y menta	Jugo de lima (o de limón verde)	80 ml
	Agua	40 ml
	Azúcar	40 g
	Hojas de menta fresca	8 hojas
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M3 · Queso crema y lima	Queso crema entero	200 g
	Azúcar impalpable	60 g
	Jugo de lima	30 ml
	Ralladura de lima	2 limas
	Crema de leche	160 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Base B3 · Crocante de coco	Galletitas tipo María molidas	70 g
	Coco rallado	20 g
	Manteca derretida	35 g
Piel P3 · Baño verde lima	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble verde	1 g
	Colorante liposoluble amarillo	0,5 g
Detalle P4	Colorante liposoluble verde oscuro (verde + una pizca de negro)	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá el agua con el azúcar y la menta hasta que hierva, apagá y dejá infusionar 10 minutos tapado. Colá, sumá el jugo de lima y la gelatina hidratada y derretida. Volcá en cubitos de 3 cm (unos 25 g cada uno) y al freezer.
2. **Base.** Mezclá galletitas, coco y manteca hasta que parezca arena húmeda. Presioná en un aro o en una placa con papel, a 5 mm de espesor, y cortá 6 discos de 5,5 cm. Heladera 20 minutos para que se endurezcan.
3. **Mousse.** Pisá el queso crema con el impalpable hasta que quede liso (a temperatura ambiente, si no se agruma). Sumá jugo y ralladura. Templá la gelatina derretida con un poco de la mezcla e incorporala. Terminá con la crema semibatida.
4. **Armado.** Llená el molde hasta un tercio, hundí el cubito de lima congelado en el centro, completá con mousse y cerrá con el disco crocante. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La lima es más redonda y más chica que el limón. Si usás molde de limón, al desmoldar recortá apenas las puntas con un cuchillo caliente y redondealas con el dedo enguantado. Si usás molde de huevo, la forma ya es casi perfecta.
6. **Piel.** Prepará el baño con el verde y el amarillo, a 30–32 °C. Sumergí, escurrí y texturizá con la esponja igual que el limón, pero más suave: la lima tiene la cáscara más fina y brillante.
7. **Detalle.** Con un pincel casi seco y el verde oscuro, hacé una mancha de 1 cm en la punta del cabito y unos poros sueltos con la punta del pincel. Clavá un cabito corto de chocolate amargo.

La terminación que engaña

El color. Una lima real no es verde parejo: tiene zonas más amarillentas donde le dio el sol. Cuando el baño ya fraguó, pasá en uno de los costados un pincel seco con una punta de amarillo liposoluble. Esa asimetría es lo que la saca de «pelota verde» y la convierte en fruta.

> ***Truco de Marcela:*** *la menta del corazón es mi secreto, pero contalo en la etiqueta. Hay clientas que la aman y otras que no la quieren ni ver. Para estas últimas hago el mismo corazón solo de lima y le pongo un puntito de pintura en la base para no confundirme.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.300 (el queso crema es lo más caro de la receta).
- **Precio sugerido:** $9.500 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** la gente que ama el cheesecake. Va muy bien para mesas dulces de verano, para after office y para quien te pide «algo que no sea tan dulce». Armá la caja «Cítricos» (limón, lima y mandarina) para el Día del Amigo: es mi combo más vendido de julio.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 3 · Naranja

Mi naranja premium: cuando la corto delante de alguien, siempre se hace silencio.

Receta 3 · Naranja

La naranja con chocolate es una combinación eterna, y en tamaño premium se vuelve un postre para compartir entre dos o tres. Adentro lleva un mousse de chocolate semiamargo, un corazón de naranja confitada y un bizcochuelo de chocolate húmedo. Es la que recomiendo para cerrar una cena especial: Navidad, aniversarios, el cumpleaños de tu papá.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Molde de esfera de silicona de 10 cm (o 2 semiesferas de 10 cm unidas) + semiesferas de 6 cm para el corazón
Rinde	4 naranjas de 10 cm (≈300 g c/u)
Tier	Premium (10–12 cm)
Tiempo activo	2 h
Freezer	Corazón 1 h 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Naranja confitada	Jugo de naranja exprimido	200 ml
	Cáscara de naranja en tiritas finas, blanqueada	1 naranja
	Azúcar	60 g
	Fécula de maíz	8 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	4 g + 20 ml
Mousse M4 · Chocolate semiamargo	Chocolate semiamargo 50–55 %	240 g
	Leche entera	160 ml
	Crema de leche	400 g
	Ralladura de naranja	1 naranja
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Base B2 · Bizcochuelo de chocolate	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	45 g
	Cacao amargo	15 g
Piel P3 · Baño naranja	Chocolate blanco cobertura	500 g
	Manteca de cacao	120 g
	Colorante liposoluble naranja	2 g
	Colorante liposoluble rojo	0,2 g
Rubor P4 y brillo P5	Naranja + una punta de rojo en seco; gel de brillo neutro	0,3 g; 30 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Hervé la cáscara en agua 2 minutos y tirá el agua (así le sacás el amargor). Volvé a hervirla con el jugo y el azúcar 10 minutos. Sumá la fécula disuelta en un chorrito de agua fría, cociná 1 minuto, apagá y agregá la gelatina. Llená 4 semiesferas de 6 cm (60 g cada una) y freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo (B2) en placa de 25 × 30 cm, 8 minutos a 180 °C. Frío, cortá 4 discos de 8 cm.
3. **Mousse.** Hervé la leche con la ralladura, volcala sobre el chocolate picado, esperá un minuto y emulsioná del centro hacia afuera. Sumá la gelatina. Cuando baje a 35 °C, incorporá la crema semibatida.
4. **Armado.** Si usás esfera cerrada, llená por el agujero superior. Si usás dos semiesferas: llená una mitad con mousse, hundí el corazón y congelá 1 hora; llená la otra con mousse, apoyá el disco de bizcochuelo y congelá. Al día siguiente unís las dos mitades desmoldadas pasando la cara plana por una sartén tibia 2 segundos y pegándolas.
5. **Freezer** toda la noche.
6. **Forma.** Una naranja no es una esfera perfecta: está apenas achatada arriba y abajo. Apoyá la esfera recién desmoldada sobre la mesada 30 segundos y presioná suave con la palma. Con la punta de un palillo marcá un hundido de 1 cm en el polo superior, donde va el cabito.
7. **Piel.** Baño naranja a 30–32 °C. Como la fruta es grande, en vez de sumergir, volcá: apoyala sobre una rejilla con una bandeja abajo y cubrila con un cucharón generoso, de arriba y de una sola pasada.
8. **Textura.** Apenas deje de chorrear, golpeteá toda la superficie con un cepillo de dientes nuevo (cerdas duras) apoyado de punta: los poros de la naranja son más grandes que los del limón y el cepillo los marca perfectos.

La terminación que engaña

Rubor y brillo. Con pincel seco pasá la mezcla naranja-roja en un costado y alrededor del cabito: la naranja de verdad es más intensa donde le pegó el sol. Después, con un pincel suave, pintá todo con una capa finísima de gel de brillo (P5). La cáscara real es aceitosa y brilla: sin el brillo, parece de cera. Terminá con un cabito de chocolate amargo y dos hojas de chocolate verdes.

> ***Truco de Marcela:*** *para la foto de venta, cortala con un cuchillo largo pasado por agua caliente y secado, de un solo movimiento. Mostrá el interior marrón con el*

> *corazón naranja: es la foto que más me compartieron en Navidad.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.300.
- **Precio sugerido:** $16.000 (rango Premium $14.000–18.000).
- **A quién y cuándo:** cenas de fin de año, regalos empresariales, aniversarios. Ofrecela como «postre para dos» y en caja con cúpula y moño. En diciembre armo la caja «Navidad» con una naranja y dos cerezas: se va sola.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 4 · Mandarina

La mandarina es mi fruta mimosa: terciopelo naranja, hojita brillante y adentro un bombón.

Receta 4 · Mandarina

La mandarina tiene algo de golosina: un mousse de mandarina bien perfumado, un corazón de ganache de chocolate con leche y una base crocante de chocolate. La primera vez que la probó mi sobrino dijo «es un bombón con gusto a mandarina», y así la vendo desde entonces. Es la fruta de invierno por excelencia.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Semiesferas de 7 cm (6 cavidades) + cubetera de mini semiesferas de 3,5 cm
Rinde	6 mandarinas de 7 cm (≈110 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C3 · Ganache de chocolate con leche	Chocolate con leche	90 g
	Crema de leche	60 g
	Ralladura de mandarina	1 mandarina
Mousse M2 · Mandarina	Jugo de mandarina colado	180 ml
	Ralladura de mandarina	2 mandarinas
	Azúcar	50 g
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	9 g + 45 ml
Base B3 · Crocante de chocolate	Galletitas de chocolate molidas	70 g
	Chocolate con leche derretido	30 g
	Manteca derretida	15 g
Piel P1 · Terciopelo mandarina	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble naranja	1,5 g
	Colorante liposoluble rojo	0,3 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo + naranja en seco	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá la crema con la ralladura, volcala sobre el chocolate y emulsioná. Llená mini semiesferas de 3,5 cm (25 g cada una) y freezer 1 hora.
2. **Base.** Mezclá galletitas, chocolate y manteca, estirá a 5 mm entre dos papeles y cortá 6 discos de 6 cm. Heladera.

3. **Mousse.** Reducí el jugo de mandarina a la mitad en una ollita (de 180 a 90 ml): así concentrás el sabor sin aguar el mousse. Sumá azúcar y ralladura, entibiá, agregá la gelatina hidratada y derretida. Cuando esté a temperatura ambiente pero todavía líquido, incorporá la crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse hasta la mitad, corazón de ganache en el centro, mousse hasta 3 mm del borde y disco crocante. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La mandarina es una esfera aplastada. Desmoldá la semiesfera (la parte curva será la de arriba) y presioná con la palma para achatarla 1 cm: la base de crocante queda abajo y le da estabilidad. Con el dorso de un cuchillo, marcá 8 a 10 gajos muy suaves de arriba hacia abajo: son apenas sugeridos, no surcos.
6. **Piel.** Derretí la manteca de cacao con el chocolate blanco, sumá los colorantes y llevá a 40–45 °C. Cargá la pistola y pulverizá la mandarina bien congelada, a 20 cm, girando la base. Dos pasadas: la primera cubre, la segunda da el terciopelo.

La terminación que engaña

La mandarina tiene la cáscara mate, nada que ver con la naranja. Por eso acá no va brillo: el terciopelo de la pistola es exactamente la textura. Lo que la termina de convencer es la hoja: una hoja de chocolate verde oscuro, bien brillante (la pintás con gel de brillo), pegada junto al cabito. El contraste mate-brillante engaña al ojo.

> ***Truco de Marcela:*** *si la pistola te escupe gotas, el chocolate está frío o la boquilla se está tapando. Tené una taza de agua caliente al lado y metés la punta 5 segundos entre fruta y fruta. Y siempre probá primero sobre un papel.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.100.
- **Precio sugerido:** $9.500 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** chicos grandes y adolescentes la aman por el chocolate. Funciona en invierno, en meriendas de cumpleaños infantiles (para los adultos) y en cajas de Día del Niño para las mamás. Es una de las que más se repiten en pedidos.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 5 · Pomelo rosado

El pomelo rosado es mi debilidad: por fuera amarillo con rubor, por dentro rosa como un atardecer.

Receta 5 · Pomelo rosado

Esta es para paladares que buscan algo fresco y elegante: un mousse de yogur con miel, un corazón gelificado de pomelo rosado y frambuesa con ese amarguito tan rico, y un sablé de manteca. En tamaño premium es un postre para dos, y cuando la cortás el interior rosado es una fiesta.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Esfera de 11 cm (o 2 semiesferas de 11 cm) + semiesferas de 6 cm para el corazón
Rinde	4 pomelos de 11 cm (≈320 g c/u)
Tier	Premium (10–12 cm)
Tiempo activo	2 h
Freezer	Corazón 1 h 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Pomelo rosado y frambuesa	Jugo de pomelo rosado	150 ml
	Frambuesas (frescas o congeladas)	100 g
	Azúcar	60 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Mousse M5 · Yogur y miel	Yogur natural sin azúcar (firme)	350 g
	Miel	60 g
	Azúcar impalpable	40 g
	Ralladura de pomelo	1 pomelo
	Crema de leche	320 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	15 g + 75 ml
	Colorante en gel rosa	1 gota
Base B1 · Sablé	Harina 0000	130 g
	Manteca fría	65 g
	Azúcar impalpable	45 g
	Yema	1
Piel P3 · Baño amarillo pálido	Chocolate blanco cobertura	500 g
	Manteca de cacao	120 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,2 g
	Colorante liposoluble naranja	0,2 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo + naranja en seco (2:1)	0,4 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frambuesas con el azúcar 5 minutos, pisalas y colá para sacar las semillas. Sumá el jugo de pomelo y la gelatina. Llená 4 semiesferas de 6 cm (≈70 g cada una). Freezer.
2. **Base.** Sablé estirado a 3 mm, 4 discos de 9 cm, horno 170 °C 12 minutos.
3. **Mousse.** Mezclá yogur, miel, impalpable y ralladura. Templá e incorporá la gelatina. Sumá una sola gota de rosa: la idea es un rosado apenas sugerido que acompañe el corazón. Terminá con la crema semibatida.
4. **Armado.** Igual que la naranja: semiesfera de abajo con corazón y semiesfera de arriba con base, congeladas por separado y unidas al día siguiente. O esfera cerrada si tenés el molde.
5. **Forma.** El pomelo es más ancho que alto. Desmoldá y achatá con la palma unos 1,5 cm. Marcá el hundido del cabito con el dedo.
6. **Piel.** Baño amarillo pálido a 30–32 °C, volcado con cucharón sobre rejilla. Texturizá con cepillo de dientes, más espaciado que en la naranja: el pomelo tiene poros finos.
7. **Rubor.** Con un pincel grande y seco, cargá poquito de la mezcla rojo-naranja y pintá un manchón grande en un costado, de 5 a 6 cm, desvaneciendo los bordes. Ese es el «cachete» que tienen los pomelos rosados.

La terminación que engaña

El tamaño y el peso. Un pomelo que pesa 320 gramos en la mano no parece un postre. Ponelo en la caja sin cúpula, apoyado en papel seda, y mirá la cara de quien lo recibe. Para la vidriera, cortá uno en gajos como si fuera fruta real: el rosado del corazón entre el blanco del mousse queda espectacular.

> ***Truco de Marcela:*** *el pomelo tiene más agua que otros cítricos y el corazón queda más blando. Si querés que se sostenga perfecto al corte, subí la gelatina del corazón a 6 g. Yo lo hago así para pedidos de eventos, donde la fruta espera horas en la mesa.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.000.
- **Precio sugerido:** $15.000 (rango Premium $14.000–18.000).

- **A quién y cuándo:** brunchs, baby showers, mesas de casamientos con paleta rosa. Mujeres que se cuidan y buscan algo «menos pesado». Ofrecelo cortado en 4 para mesas dulces: rinde porciones y se ve impactante.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 6 · Quinoto

Los quinotos de mi abuela, ahora en bocado: naranja brillante por fuera, la receta de siempre por dentro.

Receta 6 · Quinoto

En mi casa los quinotos en almíbar eran cosa seria: mi abuela los hacía en frascos para todo el año. Este bocado es mi homenaje: un mousse de chocolate blanco, suave y neutro, con un corazón de quinotos en almíbar picados y gelificados. Brillante, chiquito, de un bocado. Es el que más rápido se termina en una mesa dulce.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona de mini huevos u óvalos de 5 cm (15 cavidades) + cubetera de mini cubos de 2 cm
Rinde	15 quinotos de 5 cm (≈35 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 15 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Quinotos en almíbar	Quinotos en almíbar escurridos, picados chiquito	80 g
	Almíbar de los quinotos	40 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M1 · Chocolate blanco	Chocolate blanco cobertura	130 g
	Leche entera	70 ml
	Crema de leche	220 g
	Ralladura de naranja	½ naranja
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Piel P2 · Glaseado espejo naranja	Agua	75 ml
	Azúcar	150 g
	Glucosa	150 g
	Leche condensada	100 g
	Chocolate blanco	150 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
	Colorante en gel naranja	1 g
	Colorante en gel amarillo	0,5 g
Terminación	Hojitas de pasta de goma verde (1,5 cm)	15

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá el almíbar, sumá la gelatina y los quinotos picados. Llená cubitos de 2 cm (≈8 g cada uno) y freezer.
2. **Mousse.** Hervé la leche con la ralladura, volcala sobre el chocolate blanco y emulsioná. Gelatina. Cuando baje a 30 °C, crema semibatida.

3. **Armado.** Con manga sin pico, llená cada óvalo hasta la mitad, hundí el cubito y completá. Emparejá con espátula. Acá no hay base: el bocado se apoya sobre su cara plana. Freezer toda la noche.
4. **Desmoldado.** Desmoldá y uní de a dos óvalos si tu molde es de medias piezas (pasando las caras planas por una sartén tibia). Con molde de óvalo entero, quedan listos. Clavá un palillo en la base de cada uno.
5. **Glaseado.** Prepará el P2: agua, azúcar y glucosa a 103 °C; volcá sobre la leche condensada, el chocolate y la gelatina; mixeá sin levantar el mixer para no hacer burbujas; sumá los colores. Usalo a 32–35 °C.
6. **Baño.** Sumergí cada quinoto congelado tomándolo del palillo, sacalo y dejá escurrir girando. Apoyalo sobre una placa con papel y sacá el palillo cuando el glaseado haya tomado (1 minuto).

La terminación que engaña

El quinoto real brilla muchísimo, casi como si estuviera barnizado: por eso acá va glaseado espejo y no baño de chocolate. El detalle final es la hojita de pasta de goma con un mini cabito de chocolate: una sola, chiquita, pegada en la punta. Si le ponés dos hojas grandes, deja de parecer quinoto y parece mandarina.

> ***Truco de Marcela:*** *el glaseado espejo que sobra no se tira. Lo guardás en un táper en la heladera hasta 10 días, lo derretís a baño María y lo volvés a llevar a 32–35 °C. Si te queda espeso, una cucharada de agua caliente lo corrige.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.100.
- **Precio sugerido:** $4.000 c/u o $22.000 la caja de 6 (rango Bocado $3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** mesas dulces, cajas de regalo surtidas y como «cortesía» para clientas fieles. En una caja de bocados (quinotos, cerezas, frambuesas) es el que da el color naranja.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 7 · Frutilla

Mi frutilla con crema, la que más pedidos de eventos me trajo: roja, brillante y con sus semillitas doradas.

Receta 7 · Frutilla

Frutillas con crema, pero en una sola fruta. Mousse de chocolate blanco con vainilla, corazón de compota de frutilla con trocitos y un bizcochuelo fino abajo. Esta receta superó los 500 pedidos para eventos: cumpleaños de 15, casamientos, baby showers. Si querés una fruta para «vender por cantidad», es esta.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de frutilla de 7 cm (8 cavidades) + mini semiesferas de 3,5 cm
Rinde	8 frutillas de 7 cm (≈100 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 50 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Compota de frutilla	Frutillas en cubitos chicos	180 g
	Azúcar	40 g
	Jugo de limón	10 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M1 · Chocolate blanco y vainilla	Chocolate blanco cobertura	180 g
	Leche entera	100 ml
	Esencia o pasta de vainilla	5 ml
	Crema de leche	300 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Base B2 · Bizcochuelo de vainilla	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	60 g
Piel P2 · Glaseado espejo rojo frutilla	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel rojo	3 g
	Colorante en gel rosa	0,5 g
Semillas	Semillas de sésamo tostado	2 cucharadas
	Polvo dorado comestible (o liposoluble amarillo)	0,3 g
Terminación	Cálices de pasta de goma verde (estrella de 5 puntas, 3 cm)	8

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frutillas con el azúcar y el limón 5 minutos: que se ablanden pero que queden trocitos. Fuera del fuego, la gelatina. Mini semiesferas de 3,5 cm, ≈25 g cada una. Freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo en placa, 8 minutos a 180 °C. Cortá 8 discos de 4,5 cm: la frutilla es angosta en la base (la parte del cáliz).
3. **Mousse.** M1 con la vainilla en la leche. Cuando baje a 30 °C, crema semibatida.
4. **Armado.** Atención: en la frutilla, la punta queda abajo en el molde y el cáliz arriba. Llená la punta con mousse empujando con cucharita, hundí el corazón, completá y cerrá con el disco. Freezer toda la noche.
5. **Semillas.** Mientras tanto, mezclá el sésamo tostado con el polvo dorado en un frasquito y sacudí. Que queden doradas, no amarillas.
6. **Glaseado.** Preparalo con el rojo y el rosa. El rojo frutilla es un rojo «vivo», no bordó: si te queda oscuro, sumá rosa. Usalo a 32 °C.
7. **Baño.** Clavá un palillo en la base, sumergí la frutilla hasta el borde del cáliz, sacá y dejá escurrir 15 segundos.
8. **Semillas en su lugar.** Con una pinza de depilar (exclusiva para cocina), pegá las semillas de a una mientras el glaseado está todavía pegajoso, con la punta hacia arriba, en filas en diagonal. Unas 35–40 por frutilla. Llevan 4 minutos por fruta y valen cada segundo.

La terminación que engaña

El cáliz. La frutilla real tiene la parte de arriba más clarita, casi blanca. Antes de bañar, pintá con pincel un anillo de 1 cm de blanco liposoluble alrededor del cáliz; cuando el glaseado rojo lo cubra, por transparencia ese borde queda más claro. Después apoyás encima la estrella de pasta de goma con las puntas hacia abajo y un cabito corto en el centro.

> ***Truco de Marcela:*** *para eventos grandes no pego las semillas una por una. Hago puntitos con un palillo mojado en chocolate amargo derretido sobre el glaseado ya frío, y después espolvoreo el sésamo dorado: se pega solo en los puntitos. Es la mitad del tiempo y en la mesa no se nota la diferencia.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.000.

- **Precio sugerido:** $9.000 c/u (rango Individual $9.000–12.000). Para eventos de más de 30 unidades, podés hacer precio por cantidad sin bajar de $8.000.
- **A quién y cuándo:** organizadoras de eventos, cumpleaños de 15, baby showers, San Valentín. Ofrecé la «caja de 4 frutillas» para el 14 de febrero: es la fruta más romántica del curso.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 8 · Frambuesa

Mis frambuesas: chiquitas, aterciopeladas, y con ese contraste de chocolate oscuro que no falla.

Receta 8 · Frambuesa

La frambuesa y el chocolate amargo son pareja de toda la vida en la pastelería francesa. Este bocado tiene un mousse de chocolate semiamargo y un corazón gelificado de frambuesa bien ácido. Es intenso, de dos bocados, y el que eligen los que dicen «a mí no me gusta lo muy dulce».

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de frambuesa de 5 cm (15 cavidades) + cubetera de mini semiesferas de 2 cm
Rinde	15 frambuesas de 5 cm (≈35 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 15 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Gelificado de frambuesa	Frambuesas congeladas	120 g
	Azúcar	30 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M4 · Chocolate semiamargo	Chocolate semiamargo 50–55 %	120 g
	Leche entera	80 ml
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Piel P1 · Terciopelo frambuesa	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble rojo	1,5 g
	Colorante liposoluble rosa (o rojo + blanco)	0,5 g
	Colorante liposoluble violeta	una punta de palillo
Terminación	Mini cálices de pasta de goma verde	15

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frambuesas con el azúcar 3 minutos, colá la mitad para sacar semillas (la otra mitad la dejás entera, da textura) y sumá la gelatina. Cubitos de 2 cm, ≈8 g cada uno. Freezer.
2. **Mousse.** M4: leche caliente sobre el chocolate, emulsión, gelatina, y a 35 °C la crema semibatida.
3. **Armado.** Con manga de punta fina, llená bien cada cavidad: el molde de frambuesa tiene muchos huequitos (las drupas) y si queda aire, se ve. Golpeá el molde contra la mesada tres veces. Hundí el corazón y emparejá. Freezer.

4. **Desmoldado.** Muy despacio y bien congeladas: las bolitas de la superficie son delicadas. Si alguna se rompe, se disimula con la piel.
5. **Piel.** Terciopelo a 40–45 °C con los tres colores. El violeta en punta de palillo es lo que lo lleva de «rojo» a «frambuesa». Pulverizá a 20 cm, dos pasadas, girando.

La terminación que engaña

Las frambuesas reales están huecas por dentro, y eso es lo primero que piensa alguien que sabe de fruta. Por eso, en el hueco donde va el cálice, hundí la punta de un palillo grueso caliente y hacé un agujerito de 5 mm. Pegá el cálice encima y que quede el huequito sugerido alrededor. Ese detalle es lo que hace dudar hasta a la verdulera de mi barrio.

> ***Truco de Marcela:*** *si no conseguís molde de frambuesa, usá mini semiesferas y, sobre la fruta congelada, pegá con una gota de chocolate blanco bolitas de 5 mm hechas con mousse congelado o perlitas de azúcar. Después pulverizás todo junto. Queda igual de linda.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.300.
- **Precio sugerido:** $4.500 c/u o $25.000 la caja de 6 (rango Bocado $3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** hombres que regalan (es mi bocado más pedido por ellos), San Valentín, cumpleaños de adultos, mesas de casamiento. Combinala con moras y arándanos en la caja «Frutos rojos».



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 9 · Mora

La mora es mi bocado más dramático: negra, brillante, y cuando la mordés es pura cheesecake.

Receta 9 · Mora

Mini cheesecake con forma de mora. Mousse de queso crema con un corazón de curd de moras, tirante y ácido, todo cubierto con un glaseado negro violáceo que brilla como fruta recién lavada. Es mi bocado favorito para fotos: en una caja blanca, la mora es la que roba la atención.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de mora o frambuesa alargada de 5 cm (15 cavidades) + mini semiesferas de 2 cm
Rinde	15 moras de 5 cm (≈35 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 20 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Curd de moras	Puré de moras colado	60 g
	Jugo de limón	10 ml
	Azúcar	35 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca	20 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	1 g + 5 ml
Mousse M3 · Queso crema	Queso crema entero	150 g
	Azúcar impalpable	45 g
	Esencia de vainilla	3 ml
	Crema de leche	140 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Piel P2 · Glaseado espejo mora	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel violeta	1,5 g
	Colorante en gel negro	1 g
	Colorante en gel azul	0,3 g
Terminación	Cabitos finos de chocolate amargo (1 cm)	15

Paso a paso

1. **Corazón.** Curd (C2) con el puré de moras en lugar del jugo de limón, más el chorrito de limón para la acidez. A baño María hasta 82 °C, gelatina, manteca. Cubitos de 2 cm, ≈8 g. Freezer.
2. **Mousse.** M3: queso crema a temperatura ambiente con impalpable y vainilla, gelatina templada, crema semibatida.
3. **Armado.** Igual que la frambuesa: manga, golpecitos al molde para sacar el aire, corazón y emparejar. Freezer toda la noche.

4. **Glaseado.** El color mora es el más difícil de lograr: si te pasás de negro, queda gris; si te quedás corto, queda violeta uva. Empezá con el violeta, sumá el negro de a poco y la punta de azul. Probá sobre una cuchara fría: tiene que verse casi negro, con reflejos violetas a contraluz.
5. **Baño.** A 32 °C, sumergí cada mora del palillo y escurrí 20 segundos. El glaseado se mete entre las bolitas y marca la textura.

La terminación que engaña

Las moras reales tienen algunas drupas más rojizas, sin madurar del todo. Cuando el glaseado ya tomó, con un pincel fino y colorante liposoluble rojo disuelto en una gota de manteca de cacao derretida, pintá 3 o 4 bolitas en la parte de arriba de algunas moras (no de todas). Cabito fino arriba, sin hoja. Esa imperfección es la que convence.

> ***Truco de Marcela:*** *el glaseado oscuro mancha todo: dedos, mesada, repasador. Trabajá con guantes y con la placa sobre papel manteca. Y lo que sobra, guardalo aparte con un cartelito «negro»: sirve para cerezas oscuras y uvas negras.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.250.
- **Precio sugerido:** $4.500 c/u o $25.000 la caja de 6 (rango Bocado $3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** amantes del cheesecake, mesas dulces elegantes, Halloween (en cajita negra, quedan increíbles) y bodas con paleta oscura.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 10 · Cereza

Mis cerezas selva negra: rojo oscuro de espejo y un cabito que parece recién arrancado del árbol.

Receta 10 · Cereza

La cereza es la reina de los bocados. Adentro, una selva negra en miniatura: mousse de chocolate con leche y un corazón de cerezas en almíbar. Afuera, glaseado espejo rojo oscuro con su cabito largo. Es la más fácil de los bocados y la que mejor queda en todas las cajas. Si tenés que elegir un solo bocado para empezar a vender, que sea este.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Esfera de silicona de 5 cm (10 cavidades) + cubetera de mini cubos de 2,5 cm
Rinde	10 cerezas de 5 cm (≈60 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 10 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Cereza en almíbar	Cerezas en almíbar (o marrasquino) descarozadas y picadas	100 g
	Almíbar de las cerezas	40 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M4 · Chocolate con leche	Chocolate con leche	150 g
	Leche entera	80 ml
	Crema de leche	250 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Piel P2 · Glaseado espejo rojo cereza	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel rojo	3 g
	Colorante en gel bordó (o rojo + una punta de negro)	1 g
Terminación	Cabitos de chocolate amargo de 4 cm, curvos	10 (y 10 de repuesto)
	Hojitas de chocolate verde (opcional, para algunas)	5

Paso a paso

1. **Cabitos primero.** El día anterior, con chocolate amargo derretido en una manga con pico finito, dibujá sobre papel manteca líneas de 4 cm apenas curvadas, con un engrosamiento en una punta. Heladera. Hacé el doble: se rompen.
2. **Corazón.** Almíbar caliente + gelatina + cerezas picadas. Cubitos de 2,5 cm, ≈12 g cada uno. Freezer.
3. **Mousse.** M4 con chocolate con leche: a 35 °C, crema semibatida.
4. **Armado.** Llená las esferas por el agujerito con manga, o las dos medias esferas por separado (una con corazón). Freezer toda la noche.

5. **Forma.** La cereza no es una bolita: tiene forma de corazón suave, con un surco vertical de un lado. Recién desmoldada, marcá ese surco con el dorso de un cuchillo de mesa, de arriba hacia abajo, y hacé el hundido del cabito con la punta de un palillo.
6. **Glaseado.** Rojo y bordó a 32 °C. Bañá del palillo (clavado abajo), escurrí y apoyá.
7. **Cabito.** Cuando el glaseado tomó, clavá el cabito en el hundido. Si se cae, mojá la punta en chocolate derretido.

La terminación que engaña

El reflejo. Una cereza real tiene un punto de luz blanco muy marcado. El glaseado espejo bien hecho ya lo da, pero para la foto podés reforzarlo con una gotita de gel de brillo neutro (P5) en la parte de arriba. Y presentalas de a dos, unidas por los cabitos (pegados con chocolate en la punta): ese par es lo que hace que la gente diga «no puede ser».

> ***Truco de Marcela:*** *el glaseado se adhiere mejor si la fruta está muy congelada y sin escarcha. Sacá las esferas del freezer de a 3 o 4, no todas juntas: las que esperan en la mesada juntan humedad y el glaseado se resbala.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.100.
- **Precio sugerido:** $4.000 c/u, $22.000 la caja de 6 (rango Bocado $3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** todo el mundo. Navidad (es mi bocado más vendido en diciembre), mesas dulces, regalos de último momento. El «par de cerezas» en cajita individual es mi producto estrella para el Día de los Enamorados.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 11 · Arándanos en racimo

Mis arándanos en racimo: azulados, con esa capita blanca que tienen los de verdad.

Receta 11 · Arándanos en racimo

Cinco o seis arándanos chiquitos pegados en racimo, con hojita y todo. Adentro, un mousse de yogur griego con miel y un corazón de curd de arándanos y limón. Es el bocado más delicado del curso y el que más llama la atención en una caja surtida, porque nadie espera que algo tan chiquito sea un postre.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Moldes de esferas de 2,5 cm para bombones (silicona, cerrados) o mini semiesferas de 2,5 cm para unir de a dos: necesitás 60 esferas
Rinde	10 racimos de 6 arándanos (60 esferas; racimo de 6 cm, ≈45 g)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Curd de arándanos y limón	Arándanos (frescos o congelados)	80 g
	Jugo de limón	20 ml
	Azúcar	35 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca	20 g
Mousse M5 · Yogur griego y miel	Yogur griego natural	180 g
	Miel	40 g
	Crema de leche	150 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Piel P1 · Terciopelo azul arándano	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble azul	1 g
	Colorante liposoluble violeta	0,5 g
	Colorante liposoluble negro	0,1 g
Pruina P4	Colorante liposoluble blanco (dióxido de titanio)	0,3 g
Terminación	Hojas de chocolate verde (3 cm) y cabitos finos	10 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná los arándanos con el limón y el azúcar hasta que revienten, pisá y colá. Seguí como el curd C2 (huevo, 82 °C, manteca). Volcalo en una manga y dejá enfriar en heladera: acá no se congela en molde, porque cada arándano lleva solo una gotita.
2. **Mousse.** M5: yogur con miel, gelatina templada, crema semibatida.

3. **Armado.** Llená cada esfera (o semiesfera) con mousse a ras. Con la manga del curd, inyectá en el centro una gotita del tamaño de una lenteja (unos 2 g). Emparejá. Freezer toda la noche.
4. **Unir las esferas.** Si usaste semiesferas, desmoldá y uní de a dos pasando las caras planas por una sartén tibia (120 semiesferas te dan los 60 arándanos; solo una de cada par lleva curd). Con moldes de esfera cerrada, este paso no existe. Volvé al freezer 30 minutos.
5. **Forma.** Con la punta de un palillo caliente, marcá en cada arándano la «coronita»: un hundido de 5 mm con 5 piquitos alrededor (los hacés pellizcando con una pinza).
6. **Piel.** Pulverizá todos los arándanos sueltos, sobre una placa, con el terciopelo azul a 40–45 °C. Girá la placa para cubrir los costados.
7. **Racimo.** Pegá de a 6 con una gota de chocolate blanco: 3 abajo, 2 en el medio, 1 arriba. Cabito fino y hojita.

La terminación que engaña

La pruina: esa capa blanquecina que tienen los arándanos frescos. Cuando el terciopelo azul ya tomó, mezclá el blanco liposoluble con una cucharadita de manteca de cacao tibia y hacé una pasada muy liviana de pistola, a 40 cm de distancia. Tiene que verse como un velo, no como pintura. La primera vez que lo hice, mi vecina se comió uno pensando que era un arándano y se quedó mirándolo.

> ***Truco de Marcela:*** *el arándano real nunca es redondo perfecto: es un poquito más ancho que alto. Al sacarlos del molde, apoyalos sobre la mesada y presioná con un dedo apenas, 2 segundos. Y en el racimo, mezclá tamaños: si tenés esferas de 2 y de 2,5 cm, usá las dos.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.400 (por racimo).
- **Precio sugerido:** $5.000 el racimo (rango Bocado $3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** cajas de regalo surtidas, desayunos sorpresa, mesas dulces con paleta azul (baby showers de varón, bautismos). En la caja «Frutos rojos» es el que la completa.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 12 · Durazno

El durazno es mi fruta para regalar: terciopelo, cachete rojo y un corazón de frambuesa que nadie espera.

Receta 12 · Durazno

Es la más pedida para regalar y la entiendo: un durazno aterciopelado en una caja es pura ternura. Lo armo como un durazno Melba, el clásico francés: mousse de durazno, corazón cremoso de frambuesa y un bizcochuelo fino de vainilla. Cuando lo cortás, el rojo del centro contra el mousse anaranjado es precioso.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de durazno de 7,5 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 4 cm
Rinde	6 duraznos de 7,5 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 50 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Cremoso de frambuesa	Puré de frambuesa colado	80 g
	Azúcar	45 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca	30 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M2 · Durazno	Duraznos en almíbar escurridos, procesados	220 g
	Azúcar	30 g
	Jugo de limón	10 ml
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
Base B2 · Bizcochuelo de vainilla	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	60 g
	Esencia de vainilla	5 ml
Piel P1 · Terciopelo durazno	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1 g
	Colorante liposoluble naranja	0,5 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo	0,3 g
	Colorante liposoluble rosa (o rojo + blanco)	0,2 g
Terminación	Cabitos de chocolate amargo y hojas de chocolate verde	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Cremoso C2 con el puré de frambuesa: a baño María hasta 82 °C, gelatina, manteca. Mini semiesferas de 4 cm, 30 g cada una. Freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo en placa, 8 minutos a 180 °C. 6 discos de 6 cm.
3. **Mousse.** Mezclá el puré de durazno con azúcar y limón. Gelatina templada con un poco del puré. Crema semibatida al final. El mousse queda de un color durazno pálido muy lindo: no le agregues colorante.
4. **Armado.** Mousse hasta la mitad subiéndolo por las paredes, corazón con la cara plana hacia arriba, mousse hasta 3 mm del borde, disco de bizcochuelo. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El durazno tiene un surco que lo recorre de arriba a abajo en un costado. Si tu molde no lo marca bien, apenas desmoldes pasá el dorso de una cuchara de té, desde el hundido del cabito hasta la base, presionando firme. Ese surco es la firma del durazno.
6. **Piel.** Terciopelo amarillo-naranja a 40–45 °C con la pistola, a 20 cm, dos pasadas, sobre la fruta bien congelada. El frío de la fruta es lo que hace que la manteca de cacao fragüe al instante en microgotas y quede aterciopelada.
7. **Rubor.** Con la piel ya puesta, tomá con un pincel de maquillaje grande y seco la mezcla de rojo y rosa, descargá el exceso en un papel y pintá el cachete: un manchón grande en el lado contrario al surco, más intenso en el centro y desvanecido hacia afuera. Algunas pinceladas sueltas cerca del cabito.

La terminación que engaña

El rubor bien desvanecido. Un durazno real no tiene una «mancha roja»: tiene un degradé que va del rojo al naranja al amarillo, y pecas. Para las pecas, mojá un pincel duro en una gota de rojo disuelto en manteca de cacao tibia y salpicalo pasando el dedo por las cerdas, a 15 cm. Diez o doce puntitos chiquitos sobre el cachete. Cabito corto y una hoja alargada, como las del duraznero.

> ***Truco de Marcela:*** *si querés una versión bien argentina, cambiá el corazón por C5 de dulce de leche firme (150 g de dulce de leche repostero, 30 g de crema y 2 g de gelatina). «Duraznos con dulce de leche» en forma de durazno: los abuelos la piden a gritos.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.400.
- **Precio sugerido:** $10.500 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** es LA fruta para regalar. Día de la Madre, cumpleaños, «gracias», agasajos a maestras. Ofrecela en caja individual con cúpula y moño: es la foto que más me piden de ejemplo.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 13 · Damasco

Mi damasco: chiquito, naranja suave, y adentro un cheesecake con corazón de damasco y almendras.

Receta 13 · Damasco

El damasco es el durazno chico y más dulce, y yo lo armo como un cheesecake: mousse de queso crema y vainilla, corazón de damascos con almendras tostadas y una base de sablé de almendras. Es fácil, rinde muy bien y la combinación damasco-almendra es de esas que no fallan nunca.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de durazno chico o semiesferas de 7 cm (6 cavidades) + mini cubos de 3 cm
Rinde	6 damascos de 7 cm (≈115 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Damasco y almendras	Orejones de damasco	100 g
	Agua	80 ml
	Azúcar	30 g
	Almendras tostadas picadas	20 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M3 · Queso crema y vainilla	Queso crema entero	200 g
	Azúcar impalpable	55 g
	Esencia o pasta de vainilla	5 ml
	Crema de leche	180 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Base B1 · Sablé de almendras	Harina 0000	80 g
	Harina de almendras (o almendras procesadas finas)	30 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
Piel P1 · Terciopelo damasco	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1 g
	Colorante liposoluble naranja	0,8 g
Rubor P4	Colorante liposoluble naranja + rojo (3:1)	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Hervé los orejones con el agua y el azúcar 10 minutos tapados, procesá dejando trocitos, sumá la gelatina y las almendras. Cubitos de 3 cm, ≈25 g. Freezer.
2. **Base.** Sablé con la harina de almendras, estirado a 3 mm, 6 discos de 5,5 cm, horno 170 °C 10 minutos.
3. **Mousse.** M3: queso crema blando con impalpable y vainilla, gelatina templada, crema semibatida. Que quede bien liso: el damasco es chico y cualquier grumo se nota al corte.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El damasco es más redondo que el durazno y el surco es más fino. Desmoldá y marcá el surco con el filo de una espátula sin cortar, solo hundiendo 2 mm.
6. **Piel.** Terciopelo naranja claro, dos pasadas con pistola.
7. **Rubor.** Muy suave, apenas un toque más naranja-rojizo en un costado. El damasco no tiene el cachete rojo del durazno: si te pasás, parece durazno.

La terminación que engaña

El tono. El damasco es naranja limpio, sin el rosado del durazno. Lo que lo hace inconfundible es ponerlo al lado de un durazno en la misma caja: el ojo compara tamaño y color y entiende al instante que son dos frutas distintas. Sin hoja, solo un cabito cortito: el damasco se vende así en la verdulería.

> ***Truco de Marcela:*** *cuando hay damascos frescos (diciembre, enero), hago el corazón con fruta fresca en cubitos en lugar de orejones. Y le cuento a la clienta que es «de estación»: eso solo justifica un pedido.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.100.
- **Precio sugerido:** $9.000 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** amantes del cheesecake y de los sabores suaves. Va perfecto en cajas de 3 con durazno y ciruela: la caja «Carozos» es mi regalo de verano más vendido.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 14 · Ciruela

La ciruela es mi fruta más elegante: violeta casi negra, con ese velo blanco que tienen las recién cortadas.

Receta 14 · Ciruela

Una ciruela violeta oscura, brillante y con su pruina, que adentro esconde un mousse de ciruela con un toque de canela, un corazón de ganache semiamarga y una base crocante de vainillas. Es una fruta de otoño, para paladares que buscan algo distinto. Y es la que más me felicitan las pasteleras que la ven.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona de huevo de 7,5 cm o semiesferas ovaladas (6 cavidades) + mini semiesferas de 3,5 cm
Rinde	6 ciruelas de 7,5 cm (≈125 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C3 · Ganache semiamarga	Chocolate semiamargo	80 g
	Crema de leche	70 g
Mousse M2 · Ciruela y canela	Ciruelas rojas frescas (o 120 g de ciruelas pasas hidratadas en 150 ml de agua caliente)	300 g
	Azúcar	50 g
	Canela	1 g (media cucharadita)
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
Base B3 · Crocante de vainillas	Vainillas molidas	60 g
	Manteca derretida	30 g
	Azúcar	10 g
Piel P2 · Glaseado espejo violeta ciruela	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel violeta	2 g
	Colorante en gel rojo	0,5 g
	Colorante en gel azul	0,3 g
	Colorante en gel negro	0,2 g
Pruina P4	Colorante liposoluble blanco + manteca de cacao	0,3 g + 20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Ganache C3: crema caliente sobre el chocolate, emulsión. Mini semiesferas de 3,5 cm, 25 g cada una. Freezer.
2. **Puré.** Cociná las ciruelas (sin carozo, con piel) con el azúcar y la canela 10 minutos y procesá. Pesá 220 g de puré. La piel le da un color bordó natural precioso al mousse.

3. **Base.** Vainillas molidas con manteca y azúcar, presionadas en placa a 5 mm, 6 discos de 5,5 cm.
4. **Mousse.** Gelatina en el puré tibio, que enfríe a temperatura ambiente, crema semibatida.
5. **Armado.** Mousse, corazón de ganache, mousse, base. Freezer toda la noche.
6. **Forma.** La ciruela es un óvalo con un surco muy suave en un costado. Marcalo apenas con el dorso de una cucharita al desmoldar.
7. **Glaseado.** Violeta, rojo, azul y negro, en ese orden y de a poco. Probá en cuchara fría: tiene que ser un violeta ciruela profundo, no negro. A 32 °C, bañá del palillo.
8. **Pruina.** Cuando el glaseado esté frío y seco al tacto (10 minutos de heladera), derretí la manteca de cacao, sumá el blanco y pulverizá una sola pasada a 40 cm, solo en la parte de arriba. Queda un velo blanquecino mate sobre el brillo.

La terminación que engaña

El velo de pruina con una huella. Antes de que fragüe del todo, pasá la yema de un dedo enguantado sobre un costado de la ciruela, como si alguien la hubiera agarrado: el velo se va y aparece el brillo violeta abajo. Esa marca de dedo es el detalle que más engaña de todo el curso. Cabito fino y corto, sin hoja.

> ***Truco de Marcela:*** *la pruina se hace al final, en el momento de entregar. Si la ciruela pasa 2 días en heladera, la humedad se come el velo. Para pedidos con anticipación, entrego con el glaseado y le hago la pruina el mismo día.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.300.
- **Precio sugerido:** $10.000 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** cenas otoñales, regalos para personas «que lo tienen todo», mesas dulces en tonos bordó y violeta. Combina hermoso en caja con el durazno y la pera.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 15 · Pelón

El pelón es el durazno de piel lisa: brillante, rojo y amarillo, y adentro fresquito de yogur.

Receta 15 · Pelón

El pelón es primo del durazno, pero sin pelusa: piel lisa, brillante, con un rojo más intenso. Lo armo bien fresco, con mousse de yogur y vainilla, un corazón de compota de pelón con un toque de jengibre y una base de sablé. Es mi fruta de pleno verano, la que pido para mí cuando hace 35 grados.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de durazno de 7,5 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 4 cm
Rinde	6 pelones de 7,5 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Compota de pelón y jengibre	Pelones pelados en cubitos	200 g
	Azúcar	40 g
	Jengibre fresco rallado (opcional)	2 g
	Jugo de limón	10 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M5 · Yogur y vainilla	Yogur natural sin azúcar (firme)	220 g
	Azúcar impalpable	55 g
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Crema de leche	170 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	9 g + 45 ml
Base B1 · Sablé de manteca	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
Piel P3 · Baño amarillo pelón	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g
	Colorante liposoluble naranja	0,3 g
Pintado P4	Colorante liposoluble rojo	0,5 g
	Colorante liposoluble bordó (rojo + una punta de negro)	0,1 g
Brillo P5	Gel de brillo neutro	30 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná los cubitos de pelón con azúcar, limón y jengibre 6 minutos: que se ablanden pero no se deshagan. Gelatina. Mini semiesferas de 4 cm, ≈30 g. Freezer.
2. **Base.** Sablé a 3 mm, 6 discos de 6 cm, 170 °C 10–12 minutos.
3. **Mousse.** M5 con la vainilla. Crema semibatida al final.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, sablé. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** Igual que el durazno, con su surco. El pelón es un poquito más redondo.
6. **Piel.** Baño P3 amarillo a 30–32 °C, por inmersión, sin texturizar: el pelón es liso.
7. **Pintado.** Acá está la diferencia con el durazno. El rojo del pelón cubre más de la mitad de la fruta y es más intenso. Disolvé el rojo en una cucharadita de manteca de cacao tibia y pintá con pincel plano ancho, en pinceladas verticales que salen del cabito hacia abajo, cargando más en un lado. Con el bordó, reforzá el centro del lado más rojo.
8. **Brillo.** Cuando fragüe, una capa finita de gel de brillo con pincel suave.

La terminación que engaña

Las pinceladas verticales. Un pelón real tiene el rojo como «chorreado» en vetas desde el cabito, no como un manchón redondo. Si pintás en vertical y dejás que se vean algunas líneas del amarillo entre el rojo, la piel cobra vida. Y el brillo final, que lo separa del durazno a simple vista.

> ***Truco de Marcela:*** *el rojo disuelto en manteca de cacao tiene que estar tibio, no caliente. Si está caliente, derrite el baño de abajo y te queda todo naranja embarrado. Tocalo con el dorso de la mano: tiene que estar apenas tibio.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.200.
- **Precio sugerido:** $9.500 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** verano, Navidad y Año Nuevo (es la fruta de la mesa argentina en diciembre), almuerzos al aire libre. En caja con un durazno y un damasco, la gente juega a adivinar cuál es cuál.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 16 · Mango

El mango es el que más se comparte en redes: cuando lo subo cortado, el mensaje que más recibo es «¿esto es real?».

Receta 16 · Mango

Mango y mburucuyá son la pareja tropical perfecta, y en tamaño premium este mango es un espectáculo: mousse de mango, corazón cremoso de mburucuyá bien ácido y una base de bizcochuelo de coco. La piel degradé verde, amarilla y roja es lo que lo hace viral: es la que más se comparte de todas mis frutas.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de mango de 12 cm (4 cavidades) o semiesferas ovaladas de 12 × 8 cm unidas + molde de óvalo de 7 cm para el corazón
Rinde	4 mangos de 12 cm (≈300 g c/u)
Tier	Premium (10–12 cm)
Tiempo activo	2 h 10 min
Freezer	Corazón 1 h 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Cremoso de mburucuyá	Pulpa de mburucuyá (maracuyá) colada	100 g
	Azúcar	70 g
	Huevos	2 (100 g)
	Manteca	50 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M2 · Mango	Pulpa de mango (fresca o congelada)	350 g
	Azúcar	50 g
	Jugo de lima o limón	15 ml
	Crema de leche	320 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	16 g + 80 ml
Base B2 · Bizcochuelo de coco	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	40 g
	Coco rallado	25 g
Piel P1 · Terciopelo base amarillo mango	Manteca de cacao	120 g
	Chocolate blanco	120 g
	Colorante liposoluble amarillo	2 g
	Colorante liposoluble naranja	0,5 g
Degradé P1 verde	Manteca de cacao	30 g
	Colorante liposoluble verde	0,5 g
	Colorante liposoluble amarillo	0,2 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo + naranja (1:1)	0,4 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cremoso C2 con la pulpa de mburucuyá: es más ácido que el limón y el contraste con el mango es lo que hace esta receta. Óvalos de 7 cm, ≈70 g cada uno. Freezer 1 h 30 min.
2. **Base.** Bizcochuelo con coco en placa, 9 minutos a 180 °C. 4 óvalos de 9 × 6 cm.
3. **Mousse.** Mezclá la pulpa con azúcar y lima. Gelatina templada (la proporción es alta porque la pulpa de mango es muy acuosa). Crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El mango tiene un «hombro» más ancho cerca del cabito y una punta curvada hacia un costado. Si usás semiesferas ovaladas, después de unir las mitades, presioná con las palmas para achatar los costados y empujá la punta hacia un lado. Es fácil: el mousse congelado se deja modelar unos segundos con las manos enguantadas.
6. **Piel base.** Terciopelo amarillo-anaranjado a 40–45 °C, dos pasadas, toda la fruta.
7. **Degradé verde.** Limpiá la pistola, cargá la manteca de cacao verde y pulverizá solo la zona del cabito y uno de los hombros, de lejos (30 cm), para que el verde se funda en el amarillo sin borde.
8. **Rubor.** Con pincel grande y seco, el rojo-naranja en el hombro opuesto al verde, desvaneciendo hacia el centro.

La terminación que engaña

El degradé de tres colores sin cortes. Un mango real pasa del verde al amarillo y al rojo como un atardecer, y lo que delata una imitación son los bordes marcados. Por eso el verde va con pistola de lejos y el rojo con pincel seco: ninguno tiene borde. Para la foto, cortalo a lo largo como se corta un mango real, en «mejillas», y mostrá el amarillo intenso con el corazón naranja.

> ***Truco de Marcela:*** *la pulpa de mango congelada de supermercado funciona perfecto y tiene sabor parejo todo el año. La fresca, solo cuando el mango está bien maduro y perfumado; si no, el mousse queda insípido.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.500.
- **Precio sugerido:** $17.000 (rango Premium $14.000–18.000).

- **A quién y cuándo:** es tu fruta para redes: subí el corte en una secuencia de fotos a tus historias y te van a escribir. Para vender, cumpleaños de adultos, mesas tropicales, postre para compartir de a dos o tres.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 17 · Palta

La palta es mi fruta más divertida: la cortás y aparece el carozo… de chocolate.

Receta 17 · Palta

Esta es la que hace reír a todo el mundo. Una palta verde oscura, rugosa, que al cortarla muestra un mousse verde clarito de chocolate blanco y pistacho y, en el medio, el «carozo»: una esfera de ganache semiamarga cubierta de cacao. Es la reina de las sorpresas y la que más se pide para regalos graciosos.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de palta de 8 cm o de huevo grande (6 cavidades) + esferas de 3,5 cm para el carozo
Rinde	6 paltas de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 50 min
Freezer	Carozo 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C3 · Carozo de ganache	Chocolate semiamargo	110 g
	Crema de leche	80 g
	Cacao amargo para rebozar	15 g
Mousse M1 · Chocolate blanco y pistacho	Chocolate blanco cobertura	160 g
	Leche entera	90 ml
	Pasta de pistacho (o 50 g de pistachos procesados)	40 g
	Crema de leche	260 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
	Colorante en gel verde	0,3 g
	Colorante en gel amarillo	0,5 g
Encamisado	60 g del mismo mousse + colorante en gel verde	0,5 g
Piel P3 · Baño verde palta	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble verde	1,5 g
	Colorante liposoluble negro	0,3 g
	Colorante liposoluble amarillo	0,3 g
Satinado P5	Manteca de cacao pulverizada en caliente	20 g

Paso a paso

1. **Carozo.** Ganache C3, llená esferas de 3,5 cm (30 g cada una). Freezer 1 hora. Desmoldá y rebozá en cacao: es el carozo, tiene que verse marrón mate y con esa textura terrosa. Volvé al freezer.

2. **Mousse.** M1: leche caliente sobre el chocolate blanco, emulsión, pasta de pistacho, gelatina. Coloreá con verde y amarillo hasta un verde manteca muy clarito, como la pulpa de la palta. Crema semibatida.
3. **Encamisado.** Separá 60 g del mousse, sumale el verde extra y con un pincel pintá las paredes del molde con una capa fina. Freezer 10 minutos. Esto hace que, al cortar, el borde de la pulpa sea más verde, como en la palta real.
4. **Armado.** Llená con el mousse claro hasta la mitad, hundí el carozo en el centro de la parte ancha (la palta tiene el carozo hacia la base, no al medio), completá y emparejá. La palta no lleva base: la cara plana es la de abajo. Freezer toda la noche.
5. **Piel.** Baño verde oscuro a 30–32 °C. El negro es lo que lo lleva de «verde manzana» a «verde palta Hass».
6. **Textura.** Apenas sumergida, golpeteá toda la superficie con un bollito de papel aluminio arrugado: deja la rugosidad de la palta mucho mejor que la esponja.
7. **Satinado.** Cuando fragüe, una pasada liviana de pistola con manteca de cacao caliente (55 °C) sin color: le da el satinado ceroso de la cáscara.

La terminación que engaña

El corte. La palta se vende cortada al medio, como en la verdulería, y el carozo tiene que quedar entero en una de las mitades. Para lograrlo, cortá con cuchillo caliente hasta tocar el carozo, girá la fruta alrededor del cuchillo y separá las mitades girándolas en sentido contrario, como una palta de verdad. Ese gesto, mostrado en tus historias, vende solo. Cabito corto de chocolate amargo, sin hoja.

> ***Truco de Marcela:*** *para la vidriera, armo una palta entera y una cortada en la misma caja, con una cucharita al lado. Siempre alguien pregunta «¿es guacamole?», y ahí empieza la venta.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.800 (el pistacho es lo caro; con pistachos procesados en casa baja un poco).
- **Precio sugerido:** $11.000 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** regalos divertidos, cumpleaños de amigas, gente fanática de la palta (hay muchas), brunchs. Es la fruta que más se viraliza cuando mostrás el corte.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 18 · Manzana roja

Mi manzana roja de Navidad: brillante como un adorno de árbol, y adentro una tarta de manzana.

Receta 18 · Manzana roja

La manzana roja es furor en Navidad: parece un adorno del arbolito y adentro es una tarta de manzana con canela. Mousse de chocolate blanco con canela, corazón de manzanas caramelizadas y una base crocante tipo crumble. En diciembre pasado fue casi la mitad de mis 132 ventas, y no exagero.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de manzana de 8 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 4 cm
Rinde	6 manzanas de 8 cm (≈135 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 50 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Manzana caramelizada	Manzanas (rojas o verdes) peladas, en cubitos de 5 mm	200 g
	Azúcar (para caramelo seco)	60 g
	Manteca	15 g
	Canela	una pizca
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M1 · Chocolate blanco y canela	Chocolate blanco cobertura	170 g
	Leche entera	90 ml
	Canela en rama (o 2 g molida)	1 rama
	Crema de leche	280 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Base B3 · Crumble crocante	Galletitas de manteca molidas	70 g
	Manteca derretida	30 g
	Azúcar mascabo	10 g
	Canela	una pizca
Piel P2 · Glaseado espejo rojo manzana	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel rojo	3 g
	Colorante en gel bordó	0,5 g
Vetas P4	Colorante liposoluble amarillo + verde (3:1) en una cucharadita de manteca de cacao tibia	0,3 g
Terminación	Cabitos de chocolate amargo de 2,5 cm y hojas de chocolate verde	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Hacé un caramelo seco con el azúcar (solo, en sartén, hasta que esté ámbar). Sumá la manteca y las manzanas: va a chisporrotear, es normal. Cociná 5 minutos hasta que estén tiernas y caramelizadas. Canela, gelatina. Mini semiesferas de 4 cm, ≈35 g. Freezer.
2. **Base.** Galletitas molidas con manteca, mascabo y canela, presionadas a 5 mm, 6 discos de 6 cm. Heladera.
3. **Mousse.** Infusioná la canela en la leche caliente 10 minutos, retirá la rama, volvé a calentar y volcá sobre el chocolate. Gelatina. A 30 °C, crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La manzana tiene un hundido profundo arriba y otro más chico abajo, con cinco «bultitos» suaves en la base. Con el dedo pulgar enguantado, profundizá el hundido de arriba apenas desmoldes.
6. **Glaseado.** Rojo y bordó a 32 °C. Bañá del palillo clavado en la base. Escurrí bien: en el hundido de arriba se junta glaseado; pasá un pincel para sacar el exceso.
7. **Vetas.** Cuando el glaseado tomó, con un pincel abanico apenas cargado del amarillo-verde tibio, hacé vetas finas que salen del hundido de arriba hacia abajo, en un costado. Muy pocas y muy finas.

La terminación que engaña

El hundido con el cabito. Pintá el fondo del hundido de arriba con un toque de amarillo-verde: la manzana real es más clara en esa zona. Después clavá el cabito un poco inclinado (nunca derecho, como un palito) y pegá una hoja al costado. Para Navidad, atá un hilo dorado al cabito y queda como un adorno de verdad.

> ***Truco de Marcela:*** *en diciembre trabajo con dos colores de glaseado al mismo tiempo, rojo y verde, para alternar manzanas y peras en las cajas. Los guardo en frascos separados, etiquetados, y los caliento a baño María según voy necesitando.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.300.
- **Precio sugerido:** $10.000 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** Navidad y fin de año, sin discusión: regalos empresariales, cajas para la mesa navideña, el postre de la abuela que lo tiene todo. Tomá pedidos desde

mediados de noviembre y poné una fecha límite: así ordenás la producción.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 19 · Manzana verde

La manzana verde es ácida y crocante por dentro: un praliné de nuez que la gente no se espera.

Receta 19 · Manzana verde

La manzana verde es la más fresca de las de pepita: mousse de manzana verde bien ácido, un corazón de praliné crocante de nuez y chocolate con leche, y una base de sablé con canela. El contraste entre el mousse suave y el crocante del praliné es lo que hace que la pidan otra vez.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de manzana de 8 cm (6 cavidades) + aro de 4 cm para el praliné
Rinde	6 manzanas de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Praliné 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C4 · Praliné de nuez	Nueces tostadas	60 g
	Azúcar (caramelo seco)	40 g
	Chocolate con leche	40 g
	Obleas o galletitas de oblea trituradas	30 g
Mousse M2 · Manzana verde	Manzanas verdes peladas	350 g (rinden 230 g de puré)
	Jugo de limón	15 ml
	Azúcar	40 g
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
	Colorante en gel verde (opcional)	una punta de palillo
Base B1 · Sablé de canela	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
	Canela	1 g
Piel P2 · Glaseado espejo verde manzana	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel verde	2 g
	Colorante en gel amarillo	1 g
Rubor P4	Colorante liposoluble amarillo + rojo (4:1)	0,2 g

Paso a paso

1. **Praliné.** Caramelo seco con el azúcar, sumá las nueces, mezclá y volcá sobre papel. Frío, procesalo hasta que sea una pasta arenosa (2–3 minutos de procesadora, con pausas). Mezclá con el chocolate con leche derretido y las obleas trituradas. Armá 6 discos de 4 cm × 1 cm dentro de un aro, sobre papel. Freezer 30 minutos.
2. **Puré.** Cociná las manzanas en cubitos con el limón y 3 cucharadas de agua, tapadas, 8 minutos. Procesá y pesá 230 g.
3. **Base.** Sablé con canela, 6 discos de 6 cm, 170 °C 10–12 minutos.
4. **Mousse.** Gelatina en el puré tibio, azúcar. Si el puré te quedó amarronado, una punta de verde lo aviva. Enfriá y sumá la crema semibatida.
5. **Armado.** Mousse hasta la mitad, disco de praliné, mousse hasta el borde menos 3 mm, base. Freezer toda la noche.
6. **Forma.** Igual que la manzana roja: hundido profundo arriba.
7. **Glaseado.** Verde y amarillo hasta un verde manzana Granny Smith: vivo, ácido, sin llegar a fosforescente. A 32 °C, bañado del palillo.
8. **Rubor.** Muy suave, en un solo costado, el amarillo con una punta de rojo: las manzanas verdes que les dio el sol se ponen apenas doradas.

La terminación que engaña

Las lenticelas, esos puntitos claros que tiene la piel de la manzana verde. Con un palillo finito mojado en colorante liposoluble blanco disuelto en manteca de cacao, hacé 20 o 30 puntitos muy chicos, repartidos sin orden. Es un detalle mínimo y el que hace que alguien que la tiene en la mano se la acerque a la cara para mirarla.

> ***Truco de Marcela:*** *el praliné se ablanda con la humedad del mousse si pasa muchos días. Por eso esta fruta la armo y la vendo dentro de la semana, y en la etiqueta pongo «consumir en 48 horas» para que la crocancia llegue intacta.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.400 (las nueces son lo caro).
- **Precio sugerido:** $10.000 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** los que eligen sabores ácidos y los fanáticos del crocante. En Navidad, la pareja roja y verde en una caja es un regalo armado solo. También va muy bien para hombres.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 20 · Pera

Mi pera Bella Helena: terciopelo amarillo con rubor rosado, y adentro pera a la vainilla con chocolate.

Receta 20 · Pera

La pera Bella Helena es un clásico de la pastelería francesa: pera cocida en almíbar de vainilla con chocolate. Acá la convierto en fruta: mousse de chocolate blanco y vainilla, un corazón de pera a la vainilla con un hilo de ganache, y una base de bizcochuelo de chocolate. Al cortarla, el centro dorado con la vetita oscura contra el mousse blanco es puro lujo.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de pera de 8 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 3,5 cm
Rinde	6 peras de 8 cm (≈125 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 50 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Pera a la vainilla	Pera pelada en cubitos chicos	150 g
	Agua	120 ml
	Azúcar	50 g
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
	Ganache: chocolate semiamargo + crema	30 g + 30 g
Mousse M1 · Chocolate blanco y vainilla	Chocolate blanco cobertura	160 g
	Leche entera	90 ml
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Crema de leche	260 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Base B2 · Bizcochuelo de chocolate	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	45 g
	Cacao amargo	15 g
Piel P1 · Terciopelo pera	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,2 g
	Colorante liposoluble verde	0,2 g
Pintado P4	Rubor: rojo + rosa (1:1)	0,2 g
	Manchitas: marrón	0,1 g

Componente	Ingrediente	Cantidad
Terminación	Cabitos de chocolate amargo largos (3,5 cm) y hojas de chocolate verde	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Hervé el agua con el azúcar y la vainilla 3 minutos. Sumá la pera y cociná 8 a 10 minutos, hasta que esté tierna y translúcida. Reducí el líquido si quedó mucho: tienen que quedar unos 160 g en total. Gelatina. Repartí en mini semiesferas de 3,5 cm (≈25 g) y, antes de que tome, poné en el centro de cada una una cucharadita de ganache tibia (chocolate derretido con la crema caliente). Freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo de chocolate en placa, 8 minutos a 180 °C. 6 discos de 5,5 cm.
3. **Mousse.** M1 con vainilla en la leche. A 30 °C, crema semibatida.
4. **Armado.** Atención con el molde de pera: la parte angosta queda abajo en el molde. Llená primero ese cuello con mousse empujando con cucharita (es donde se forman burbujas), después el corazón en la parte ancha, mousse y base. Freezer toda la noche.
5. **Piel.** Terciopelo amarillo verdoso, dos pasadas con pistola.
6. **Rubor.** Pincel seco grande con el rojo-rosa, en un costado de la parte ancha. Suave: la pera tiene un rubor rosado, no rojo.
7. **Manchitas.** Con un pincel de cerdas duras apenas cargado de marrón disuelto en manteca de cacao tibia, salpicá pasando el dedo. Concentrá más manchitas cerca del cabito.

La terminación que engaña

El cabito largo y un poco torcido. La pera es la fruta con el cabito más protagonista: largo, leñoso, nunca derecho. Hacelo con chocolate amargo en manga, más grueso en la base, y curvalo apenas antes de que fragüe. Clavalo inclinado y pegá una hoja alargada. Si querés ir un paso más allá, pintá alrededor de la base del cabito una aureola marrón clarita: así se ve la pera recién cosechada.

> ***Truco de Marcela:*** *usá peras firmes, apenas maduras (Packham o Williams). Si están muy maduras se deshacen en el almíbar y el corazón queda como un puré sin textura.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.600.
- **Precio sugerido:** $11.000 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** cenas de adultos, aniversarios, regalos elegantes. Es la favorita de quienes aman la combinación de fruta y chocolate, y en caja individual con cúpula es un regalo empresarial redondo.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 21 · Membrillo

El membrillo es mi fruta más nuestra: un vigilante en forma de fruta, con su pelusita dorada.

Receta 21 · Membrillo

Queso y dulce. No hay postre más argentino, y el membrillo es la fruta perfecta para contarlo: mousse de queso crema, corazón de dulce de membrillo fundido y gelificado, base de sablé de manteca. Por fuera, amarillo dorado con esa pelusita que tiene el membrillo de verdad. A los abuelos les cambia la cara.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de pera o de manzana de 8 cm (6 cavidades) + mini cubos de 3 cm
Rinde	6 membrillos de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Membrillo	Dulce de membrillo	120 g
	Agua	50 ml
	Jugo de limón	10 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M3 · Queso crema	Queso crema entero	200 g
	Azúcar impalpable	50 g
	Ralladura de limón	½ limón
	Crema de leche	190 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Base B1 · Sablé de manteca	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
Piel P1 · Terciopelo membrillo	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,8 g
	Colorante liposoluble verde	0,1 g
Pintado P4	Marrón para manchitas	0,1 g
	Amarillo dorado (amarillo + punta de naranja) para la pelusa	0,3 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Derretí el membrillo con el agua y el limón a fuego bajo, pisando hasta que quede liso. Gelatina. Cubitos de 3 cm, ≈30 g. Freezer.
2. **Base.** Sablé, 6 discos de 6 cm, 170 °C 10–12 minutos.
3. **Mousse.** M3 con ralladura de limón. Crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El membrillo es irregular, entre pera y manzana, con bultos. Apenas desmoldes, con los pulgares enguantados presioná en tres o cuatro puntos del cuerpo para crear lomos suaves. Marcá un hundido arriba, donde el membrillo tiene restos de la flor seca.
6. **Piel.** Terciopelo amarillo intenso, dos pasadas.
7. **Pelusa.** Con la pistola casi vacía, hacé una tercera pasada muy de lejos (40 cm) con el amarillo dorado mezclado en un poco de manteca de cacao: las gotitas llegan frías y quedan como un polvo. Es la pelusita.
8. **Manchitas.** Algunas manchitas marrones chicas, salpicadas con pincel, y una más grande en un costado como golpe de rama.

La terminación que engaña

La flor seca de arriba. El membrillo tiene en el polo superior una estrellita oscura y seca. Hacela con chocolate amargo en manga de punta finísima: un puntito y cinco rayitas cortas alrededor, dentro del hundido. Sin hoja, sin cabito largo. Es un detalle que solo reconoce quien tuvo un membrillero en el fondo, y esa persona va a quedar enamorada.

> ***Truco de Marcela:*** *el dulce de membrillo de buena marca, el que es firme y oscuro, da un corazón con color ámbar precioso. El más barato, que es clarito y gomoso, queda pálido. Acá vale la pena gastar un poco más.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.000.
- **Precio sugerido:** $9.500 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** abuelos, papás, Día del Padre, fiestas patrias (25 de Mayo y 9 de Julio, con un moño celeste y blanco). Es la fruta con más historia y la que más mensajes emocionados me trajo.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 22 · Banana

Mi banana banoffee: con sus manchitas de madura y un río de dulce de leche adentro.

Receta 22 · Banana

Banoffee en forma de banana. Mousse de banana bien madura, un tubo de dulce de leche firme recorriéndola de punta a punta y una base crocante de galletitas de chocolate. Es fácil, es argentina hasta la médula y a los chicos grandes les encanta. La forma alargada sorprende porque nadie espera una banana-postre.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de banana (11 cm de largo × 3,5 cm de ancho, 6 cavidades) o canaleta de silicona curva + sorbetes gruesos o tubo de acetato de 1,5 cm para el corazón
Rinde	6 bananas de 11 cm (≈125 g c/u; tamaño Individual por peso)
Tier	Individual (7–8 cm de referencia; la banana es más larga y fina)
Tiempo activo	1 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C5 · Dulce de leche firme	Dulce de leche repostero	150 g
	Crema de leche	40 g
	Sal fina	una pizca
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M2 · Banana	Bananas bien maduras pisadas	220 g (2 bananas)
	Jugo de limón	10 ml
	Azúcar	30 g
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
Base B3 · Crocante de chocolate	Galletitas de chocolate molidas	60 g
	Manteca derretida	25 g
Piel P3 · Baño amarillo banana	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g
	Colorante liposoluble naranja	una punta de palillo
Pintado P4	Marrón (manchitas y punta)	0,2 g
	Verde (cuello)	0,1 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Mezclá el dulce de leche con la crema tibia, la sal y la gelatina derretida. Llená sorbetes gruesos (tapados de un lado con film) o un tubo de acetato. Freezer 1 hora. Al sacarlo, cortás el sorbete con tijera y queda un bastón de dulce de leche de 9 cm.
2. **Base.** Crocante estirado a 4 mm, cortá 6 tiras de 9 × 2,5 cm. Heladera.
3. **Mousse.** Pisá las bananas con el limón (que no se oscurezcan) y el azúcar, procesá. Gelatina templada, crema semibatida.

4. **Armado.** Llená la canaleta hasta la mitad, apoyá el bastón de dulce de leche a lo largo, cubrí con mousse y cerrá con la tira crocante. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La banana tiene aristas: no es redonda, tiene 4 o 5 caras. Apenas desmoldada, con una espátula plana marcá suavemente las caras a lo largo. Afiná las dos puntas con los dedos: una termina en el cuello (donde iría el racimo) y la otra en una puntita oscura.
6. **Piel.** Baño amarillo a 30–32 °C por inmersión, sostenida de un palillo en cada punta. Sin texturizar: la banana es lisa y satinada.
7. **Pintado.** Con pincel seco, el verde en el cuello, desvaneciendo 2 cm. El marrón en la punta opuesta (un puntito oscuro bien definido) y en el extremo del cuello cortado. Después, las manchitas.

La terminación que engaña

Las manchitas de banana madura, que además cuentan que está dulce. Mojá un pincel chico en marrón disuelto en manteca de cacao tibia y hacé puntitos de distintos tamaños, algunos casi unidos, concentrados más en una cara que en otra. Para la vidriera, armá un «racimo» de tres bananas pegadas por el cuello con chocolate: parece recién traído de la frutería.

> ***Truco de Marcela:*** *las bananas tienen que estar casi negras, de esas que nadie quiere en la frutera. Son las que dan sabor de verdad al mousse. Si están amarillas, el mousse sabe a nada.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.000.
- **Precio sugerido:** $9.000 (rango Individual $9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** familias, cumpleaños infantiles (para los adultos y los chicos grandes), Día del Niño, fanáticos del dulce de leche. Se vende muy bien en meriendas y en cajas mixtas con frutas tropicales.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 23 · Ananá mini

Mi ananá mini es la estrella de cualquier mesa: escamas pintadas una por una y una corona que parece de verdad.

Receta 23 · Ananá mini

El ananá es mi fruta más laboriosa y la que más aplausos se lleva. Adentro: mousse de yogur con ananá, un corazón de ananá caramelizado con vainilla y una base de sablé de coco. Por fuera, las escamas pintadas y una corona de hojas verdes. Es premium de verdad: para el centro de una mesa, para una piña colada sin alcohol de postre.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona de huevo grande de 11 cm o semiesferas ovaladas unidas (4 cavidades) + óvalos de 6 cm para el corazón
Rinde	4 ananás de 11 cm sin la corona (≈320 g c/u)
Tier	Premium (10–12 cm o compleja)
Tiempo activo	2 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Avanzada

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Ananá caramelizado y vainilla	Ananá fresco en cubitos de 5 mm	200 g
	Azúcar	50 g
	Manteca	15 g
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	4 g + 20 ml
Mousse M5 · Yogur y ananá	Yogur natural sin azúcar (firme)	300 g
	Puré de ananá COCIDO (hervido 3 minutos)	200 g
	Azúcar	50 g
	Crema de leche	280 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	16 g + 80 ml
Base B1 · Sablé de coco	Harina 0000	100 g
	Coco rallado	30 g
	Manteca fría	60 g
	Azúcar impalpable	40 g
	Yema	1
Piel P3 · Baño ocre ananá	Chocolate blanco cobertura	500 g
	Manteca de cacao	120 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g
	Colorante liposoluble naranja	0,5 g
	Colorante liposoluble marrón	0,3 g
Pintado P4	Marrón (bordes de escamas)	0,3 g
	Verde + marrón (centro de escamas)	0,2 g

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corona	Chocolate blanco	150 g
	Colorante liposoluble verde + punta de azul y negro	0,8 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Caramelizá el azúcar en sartén, sumá la manteca y el ananá, cociná 6 minutos hasta que esté dorado y el jugo se reduzca. Vainilla, gelatina. Óvalos de 6 cm, ≈65 g. Freezer.
2. **Ojo con el ananá crudo.** El ananá fresco tiene una enzima (la bromelina) que no deja que la gelatina cuaje. Por eso el puré del mousse va siempre hervido 3 minutos, y el corazón ya va cocido. Con ananá en lata no hace falta, pero el sabor es más plano.
3. **Base.** Sablé de coco, 4 óvalos de 9 × 6 cm, 170 °C 12 minutos.
4. **Mousse.** M5: yogur con el puré cocido y frío y el azúcar, gelatina templada, crema semibatida.
5. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
6. **Corona (el día anterior también).** Derretí el chocolate blanco con el verde. Sobre tiras de acetato, hacé hojas de 6 a 9 cm: una gota alargada con cuchara, estirada en punta. Doblá el acetato en curva (dentro de un rollo de cocina) y heladera. Hacé 15 hojas por ananá.
7. **Forma.** Desmoldá y alargá un poco el óvalo con las palmas. Con un cuchillo sin filo marcá líneas diagonales cruzadas en las dos direcciones, separadas 1,5 cm: quedan rombos. En el centro de cada rombo, hundí la punta de un palillo grueso.
8. **Piel.** Baño ocre a 30–32 °C, volcado con cucharón sobre rejilla. Las marcas de los rombos tienen que verse a través del baño: si quedan muy tapadas, repasalas con el cuchillo cuando el baño está todavía blando.
9. **Escamas.** Con un pincel fino y el marrón disuelto en manteca de cacao tibia, repasá las líneas de los rombos. En cada hundido, un puntito verde-marrón. Es el paso largo: unos 15 minutos por ananá. Poné música.
10. **Corona.** Hundí un círculo de 2 cm en la parte de arriba. Pegá las hojas con chocolate derretido en espiral, empezando por las más largas afuera y terminando con las más cortas en el centro.

La terminación que engaña

Las escamas no son todas iguales. En un ananá real, las de abajo son más marrones y secas y las de arriba más verdes. Repartí el color así: más marrón en la base, más verde-amarillo cerca de la corona. Y un toque de rubor naranja en un costado, en el centro de algunas escamas. Cuando lo ven entero en la mesa, nadie se anima a cortarlo.

> ***Truco de Marcela:*** *la corona es lo que más se rompe en el traslado. Yo la entrego aparte, en una cajita con papel seda, y la clienta la clava en el momento. Además, esa «ceremonia» de poner la corona es parte del regalo: siempre me mandan la foto.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.800 (lleva más chocolate y es la más larga de hacer).
- **Precio sugerido:** $18.000 (rango Premium $14.000–18.000, en el tope por la mano de obra).
- **A quién y cuándo:** centros de mesa dulce, cumpleaños de 15 y casamientos con temática tropical, fiestas de fin de año al aire libre. Para regalo, en caja alta con ventana: es la fruta que más impacto tiene al abrirla.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 24 · Coco

El coco que más fotos me pidieron: por fuera parece recién bajado de la palmera y por dentro es pura piña colada.

Receta 24 · Coco

Este coco es la fruta que hace gritar a la gente cuando la cortás. Por fuera tiene esa cáscara marrón y peluda que nadie se imagina comestible, y por dentro aparece la «carne» blanca con un corazón de ananá. Lo vendo muchísimo en verano, para cumpleaños con temática tropical y para mesas dulces de casamientos en la playa. Es grande, rinde para compartir entre dos o tres, y por eso entra en el tier Premium.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 10 cm (dos por coco) y cubetera de semiesferas de 5 cm para el corazón.
- **Rinde:** 4 cocos.
- **Tier y tamaño:** Premium · 10–11 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min el primer día + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 8 h (por el tamaño, mejor toda la noche completa).
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C1 compota gelificada de ananá y lima (4 semiesferas de 5 cm, unas 8 mitades que se unen de a dos)

Ingrediente	Cantidad
Ananá fresco en cubitos de 5 mm	300 g
Azúcar	60 g
Jugo de lima o limón	15 ml (1 cucharada)
Ralladura de lima	1 cucharadita
Gelatina sin sabor	5 g + 25 ml de agua fría

Mousse · M1 de chocolate blanco y coco

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco cobertura	400 g
Leche de coco (lata, bien mezclada)	250 ml
Coco rallado fino	40 g
Crema de leche semibatida	650 g
Gelatina sin sabor	14 g (2 sobres) + 70 ml de agua fría

Base · B3 crocante de coco sin horno

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de vainilla molidas	120 g
Coco rallado tostado	40 g
Manteca derretida	70 g

Piel · P3 baño de chocolate coloreado + textura de fibras

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche cobertura	300 g
Chocolate semiamargo cobertura	100 g
Manteca de cacao	60 g (o 30 ml de aceite neutro)
Coco rallado grueso tostado oscuro	120 g
Cacao amargo en polvo (para el pincel seco)	1 cucharada
Colorante liposoluble marrón	0,5 g (una punta de cuchillo), solo si querés oscurecer más

Paso a paso

1. **Corazón.** Hidratá la gelatina en el agua fría. Cociná el ananá con el azúcar 8 minutos a fuego medio, hasta que esté tierno pero entero. Fuera del fuego sumá el jugo, la ralladura y la gelatina hidratada; mezclá hasta disolver. Llená la cubetera de semiesferas de 5 cm y llevá al freezer 1 h. Cuando estén duras, uní las mitades de a dos

(apoyá cada una un segundo sobre una sartén tibia y pegalas): te quedan 4 esferitas de ananá.

2. **Base.** Mezclá las galletitas, el coco tostado y la manteca. Presioná sobre papel manteca dentro de un aro de 7 cm, en discos de 5 mm de alto. Hacé 4 y llevalos a la heladera.
3. **Mousse.** Hidratá la gelatina. Calentá la leche de coco hasta que humee, volcala sobre el chocolate picado, esperá 1 minuto y emulsioná con espátula desde el centro. Sumá la gelatina y el coco rallado fino. Dejá entibiar hasta 30–32 °C (al tacto apenas tibio en el labio). Integrá la crema semibatida en tres veces, con movimientos envolventes.
4. **Armado de las cáscaras.** Llená las 8 semiesferas de 10 cm hasta tres cuartos. Con una cuchara llevá mousse por las paredes para que no queden burbujas. En 4 de ellas hundí una esfera de ananá en el centro, que quede a 1 cm del borde. Completá con mousse hasta el ras en las 8 semiesferas. Apoyá la base de galletita en 4 de ellas (las que no tienen corazón): esa va a ser la cara de abajo del coco.
5. **Freezer toda la noche.** Mínimo 8 h. El coco es grande y el centro tarda en endurecer.
6. **Unión.** Al día siguiente desmoldá las 8 mitades. Apoyá la cara plana de una mitad con corazón dos segundos sobre una sartén apenas tibia y pegala enseguida contra una mitad con base. Pasá una espátula caliente por la unión para alisarla. Devolvé 15 minutos al freezer.
7. **El «achatado» del coco.** Un coco real no es una esfera perfecta: es un poco ovalado y tiene tres aristas suaves que bajan desde arriba. Con una cuchara apenas tibia, alisá y marcá tres aristas muy suaves desde el polo de arriba hasta la mitad. Nada exagerado: es un sugerir.
8. **Baño.** Derretí los dos chocolates con la manteca de cacao a 32–34 °C. Pinchá el coco por la base con un tenedor largo o palito de brochette, sumergilo de una vez y dejá escurrir 10 segundos.
9. **Las fibras.** Antes de que el chocolate fragüe (tenés unos 20 segundos), apoyalo sobre una bandeja con el coco rallado grueso tostado y, con la palma de la mano enguantada, apretá el coco rallado contra toda la superficie. Queda «peludo», como la cáscara real.
10. **Los tres ojitos.** En el polo de arriba marcá con la punta de un palito tres hoyitos en triángulo y rellenalos con un punto de chocolate semiamargo.

La terminación que engaña

El secreto está en el **pincel seco**. Cuando el baño ya fraguó, cargá un pincel ancho y seco con cacao amargo, descargalo casi todo en una servilleta y pasalo «a contrapelo» sobre las fibras. Oscurece las puntas y deja más claras las zonas hundidas, exactamente como

en un coco de verdad. Después soplá el excedente. Si lo presentás abierto, cortá un coco con cuchillo caliente y mostrá la carne blanca con el ananá dorado en el medio: es la foto que más vende.

> *Truco de Marcela: tostá el coco rallado grueso en sartén hasta que esté bien marrón, casi color café. Si queda claro, el coco parece un alfajor; si queda oscuro, parece cáscara. Esa diferencia es la que hace que te pregunten «¿pero eso se come?».*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.300 (el chocolate y la crema son lo que más pesa).
- **Precio sugerido:** $15.000–17.000 cada coco. Para mesa dulce, ofrecelo como pieza central y vendé el corte en porciones.
- **A quién y cuándo:** cumpleaños temáticos tropicales y hawaianos, despedidas de soltera, casamientos de verano, fiestas de Año Nuevo con barra de tragos (lo relacionan con la piña colada). Funciona muy bien en diciembre, enero y febrero.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 25 · Maracuyá

El maracuyá que aprendí a hacer pensando en el mburucuyá de Misiones: arrugadito por fuera y con las semillas a la vista.

Receta 25 · Maracuyá

El maracuyá es la fruta de las que buscan algo distinto. Ácido, perfumado y con esas semillitas negras que todos reconocen. Lo hago con la piel violeta oscura del maracuyá maduro (el que está un poquito arrugado, que es el más dulce), y cuando lo cortás aparece un corazón amarillo intenso con las semillas reales. Es de mis favoritos para las clientas que dicen «no me gustan las cosas muy dulces».

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de esferas de 7 cm (o dos semiesferas de 7 cm por unidad) y cubetera de semiesferas de 4 cm.
- **Rinde:** 6 maracuyás.
- **Tier y tamaño:** Individual · 7 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 15 min + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C2 cremoso de maracuyá con semillas (6 semiesferas de 4 cm)

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de maracuyá colada (fresca o congelada)	100 g
Semillas de maracuyá (las que quedaron en el colador)	2 cucharadas
Huevos	2
Azúcar	80 g
Manteca fría en cubos	60 g
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua fría

Mousse · M5 de yogur y maracuyá

Ingrediente	Cantidad
Yogur natural entero sin azúcar	250 g
Pulpa de maracuyá colada	80 g
Azúcar impalpable	80 g
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B1 sablé de manteca (6 discos de 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Harina 0000	100 g
Manteca fría	60 g
Azúcar impalpable	40 g
Yema	1
Sal	una pizca

Piel · P1 terciopelo violeta + P4 pintitas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble violeta	1,5 g
Colorante liposoluble rojo	0,3 g
Colorante liposoluble negro	0,2 g (una punta de cuchillo)
Para el P4: colorante liposoluble amarillo y blanco en polvo	1 punta de cada uno
Para el cabito: chocolate semiamargo	30 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Batí huevos y azúcar, sumá la pulpa y cociná a baño María revolviendo hasta 82 °C (nape la cuchara y, si pasás el dedo, queda la marca). Fuera del fuego, gelatina hidratada y después la manteca de a cubos. Mixeá 30 segundos. Recién ahí incorporá las semillas con cuchara (si las mixeás, se rompen y se pierde el efecto). Llená las semiesferas de 4 cm y freezer 1 h.
2. **Base.** Arenado de harina, manteca, sal e impalpable; sumá la yema y uní sin amasar. Estirá a 3 mm entre dos papeles, heladera 20 minutos, cortá discos de 5 cm y horneá a 170 °C 12–14 minutos, hasta apenas dorados.
3. **Mousse.** Hidratá la gelatina y disolvela 10 segundos en microondas. Mezclá el yogur con la pulpa y el impalpable. Templá la gelatina con dos cucharadas de esa mezcla y volcala al resto. Integrá la crema semibatida en forma envolvente.
4. **Armado.** Llená los moldes de 7 cm hasta la mitad, hundí el corazón (las semillas mirando hacia afuera, así se ven al cortar), cubrí con mousse y cerrá con el disco de sablé presionando suave. Alisá con espátula.
5. **Freezer** mínimo 6 h.
6. **Darle forma de maracuyá.** El maracuyá no es una esfera perfecta: es apenas ovalado. Al desmoldar, con la palma enguantada apretá dos lados opuestos durante 5 segundos para alargarlo un poquito. Si querés la versión «madura», pasá por la superficie el dorso de una cuchara apenas tibia haciendo marcas suaves e irregulares: son las arrugas.
7. **Terciopelo.** Derretí manteca de cacao y chocolate blanco a 45 °C, sumá los colorantes violeta, rojo y negro, mixeá y cargá la pistola a 35 °C. Pulverizá la fruta congelada a 25 cm de distancia, girándola, en dos pasadas. Tiene que quedar violeta muy oscuro, casi berenjena.
8. **Pintitas.** Con un pincel de cerdas duras apenas cargado de amarillo y blanco mezclados, salpicá (golpeando el pincel contra un dedo) unas pintitas mínimas en algunas zonas: es la pintita que tiene la cáscara real.
9. **Cabito.** Un palito corto de chocolate semiamargo con una base que se abre como una estrellita de cuatro puntas. Lo armás con manga en papel manteca y lo pegás frío.

La terminación que engaña

La arruga. Un maracuyá perfecto y liso parece de plástico; uno con dos o tres pliegues suaves parece de verdulería. Además, cuando lo cortás, el corte tiene que mostrar el amarillo del corazón con las semillas negras brillando: pasale una gota de pulpa fresca por encima justo antes de la foto y brilla como el de verdad.

> *Truco de Marcela: guardá las semillas de todas las pulpas que uses en un frasquito en el freezer. Son oro: las uso en este corazón, en decoraciones y para la foto del corte.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.400.
- **Precio sugerido:** $9.000–11.000 cada uno.
- **A quién y cuándo:** a la clienta que prefiere lo ácido y fresco; mesas dulces de verano; regalos para gente del Litoral y del norte, que reconoce el mburucuyá y se emociona. Combina buenísimo en cajas mixtas junto a mango y coco.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 26 · Kiwi

Mi kiwi: el marrón aterciopelado de afuera y, adentro, el verde con su centro blanco y las semillitas negras.

Receta 26 · Kiwi

El kiwi es una fruta postre que engaña dos veces: primero por la pelusa marrón, que parece imposible de lograr, y después por el corte, que tiene que mostrar el verde con el centro claro y las semillitas alrededor. Es la que más elogios me trae de otras pasteleras. Se vende muy bien en cajas mixtas porque aporta un color que ninguna otra fruta da.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona ovalado tipo huevo de 8 cm (o de kiwi 3D si lo conseguís) y un molde de cilindros o cubetera alargada de 2 cm de diámetro para el centro.
- **Rinde:** 6 kiwis.
- **Tier y tamaño:** Individual · 8 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media-alta (por el corte en capas).

Ingredientes

Corazón · centro blanco de M1 vainilla con semillas de amapola (6 cilindros de 2 cm × 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	50 g
Crema de leche (líquida)	30 ml
Crema de leche semibatida	60 g
Esencia o pasta de vainilla	½ cucharadita
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Anillo de semillas · C1 compota gelificada de kiwi

Ingrediente	Cantidad
Kiwi pelado y procesado (con sus semillas)	150 g
Azúcar	40 g
Gelatina sin sabor	3 g + 15 ml de agua

Mousse · M2 de kiwi

Ingrediente	Cantidad
Puré de kiwi colado (sin semillas)	220 g
Jugo de limón	10 ml
Azúcar	60 g
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría
Colorante en gel verde hoja	1 gota
Colorante en gel amarillo	1 gota

Base · B2 bizcochuelo fino (6 rectángulos ovalados de 6 × 4 cm, 8 mm de alto, cortados de un bizcochuelo comprado o casero)

Piel · P1 terciopelo marrón «pelusa»

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate con leche	100 g
Colorante liposoluble marrón	1 g
Colorante liposoluble verde	0,2 g
Para el pincel: cacao amargo	1 cucharadita

Paso a paso

1. **Centro blanco.** Gelatina hidratada y disuelta, chocolate blanco derretido con la crema líquida, vainilla, y al final la crema semibatida. Llená los cilindros (un sorbete grueso cortado y tapado con film en un extremo sirve perfecto) y freezer 1 h. Desmoldá: tenés 6 bastones blancos.
2. **Anillo de semillas.** Calentá el kiwi procesado con el azúcar (no hiervas, el kiwi pierde el verde), sumá la gelatina, dejá enfriar a temperatura ambiente. Pasá cada bastón blanco por esta compota fría y espesa dos veces, con freezer 5 minutos entre pasada y pasada: queda un bastón blanco envuelto en una capa fina verde con semillas negras. Ese es el secreto del corte.
3. **Mousse.** Gelatina hidratada y disuelta; mezclá con el puré, el limón, el azúcar y los colorantes (tiene que quedar verde kiwi, no verde menta; si se va al azul, una gota más de amarillo). Integrá la crema semibatida.
4. **Armado.** Llená los moldes ovalados hasta un tercio, acostá el bastón en el centro a lo largo, cubrí con mousse y cerrá con el bizcochuelo.
5. **Freezer** mínimo 6 h.
6. **Pelusa.** Para el terciopelo del kiwi la mezcla va más fría: 30–32 °C en la pistola, y la fruta recién salida del freezer. Pulverizá a 30 cm de distancia, en tres pasadas cortas. Cuanto más fría la fruta y más lejos la pistola, más «peludo» queda, porque el chocolate se congela en el aire y se pega en granitos.
7. **Las puntas.** El kiwi tiene una punta con un puntito más oscuro y del otro lado la cicatriz del tallo. Marcá con un palito un hoyito en un extremo y rellenalo con un punto de chocolate amargo. En el otro, una mini estrellita marrón oscura pintada con pincel.

La terminación que engaña

El pincel seco de cacao sobre la pelusa, solo en las zonas «de sombra», y el corte. Para la foto cortá con cuchillo caliente y bien limpio, **a lo ancho**: aparece el círculo blanco, el anillo con semillitas y el verde alrededor. Es el kiwi de verdad.

> ***Truco de Marcela: si el verde te queda apagado, sumá en el mousse una cucharada de espinaca cruda mixeada y colada. No se siente el gusto y el verde se vuelve natural, nada artificial.***

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.300.
- **Precio sugerido:** $9.000–11.000.
- **A quién y cuándo:** cajas mixtas de regalo (le da el toque verde), mesas dulces con paleta verde o boho, clientas que piden algo «fresco y no tan empalagoso». En primavera vuela.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 27 · Lichi

Los lichis en su cajita: la cáscara rosada y rugosa y, al morderlos, el blanco perlado con corazón de frambuesa.

Receta 27 · Lichi

El lichi es el bocado elegante por excelencia. Es una combinación de pastelería francesa clásica (lichi, rosa y frambuesa, la famosa Ispahan) en un tamaño que se come en dos mordiscos. Lo vendo en cajas de 6 para regalos de Día de la Madre, aniversarios y mesas de casamiento. Lo que engaña es la cáscara: rugosa, con esas escamitas puntiagudas.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 5 cm (dos por lichi) y cubetera de semiesferas de 2,5 cm.
- **Rinde:** 12 lichis.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C1 compota gelificada de frambuesa (12 semiesferas de 2,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Frambuesas (frescas o congeladas)	120 g
Azúcar	30 g
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua

Mousse · M2 de lichi y rosa

Ingrediente	Cantidad
Lichis en almíbar escurridos y procesados	220 g
Almíbar de la lata	40 ml
Agua de rosas (opcional)	½ cucharadita
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Piel · P3 baño rosado + textura + P4 rubor

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	350 g
Manteca de cacao	60 g
Colorante liposoluble rojo	0,8 g
Colorante liposoluble rosa	0,5 g
Para el rubor: colorante liposoluble rojo + marrón en polvo	1 punta de cada uno
Para la textura: azúcar granulada gruesa	50 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frambuesas con el azúcar 3 minutos, sumá la gelatina hidratada y llená la cubetera de 2,5 cm. Freezer 1 h.
2. **Mousse.** Procesá los lichis con su almíbar hasta que quede un puré liso (unos granitos están bien). Gelatina hidratada y disuelta, templada con un poco de puré y unida al resto; sumá el agua de rosas. Integrá la crema semibatida.
3. **Armado.** Llená 24 semiesferas de 5 cm. En 12 de ellas hundí un corazón de frambuesa. Alisá todas al ras.
4. **Freezer** mínimo 6 h. Al día siguiente uní las mitades de a dos (una con corazón y otra sin), apoyando la cara plana un segundo en sartén tibia. Alisá la unión con el dedo enguantado y una forma de **corazón suave**: el lichi tiene un hombro más ancho arriba y termina en punta roma abajo. Presioná apenas con los dedos para darle esa forma.
5. **Baño.** Chocolate blanco con manteca de cacao a 33 °C y los colorantes rojo y rosa: tiene que quedar un rosa frambuesa, no un rosa chicle. Sumergí cada lichi pinchado en palillo y escurrí.
6. **La cáscara rugosa.** Este es el paso que lo hace lichi. Mientras el baño está blando (unos 15 segundos), tocá la superficie una y otra vez con la punta de un pincel redondo seco, de forma que se levanten piquitos mínimos. Hacelo por toda la fruta. Si te cuesta, podés rodarlo apenas en azúcar granulada gruesa y después volver a bañar fino: el azúcar debajo marca los relieves.
7. **Rubor.** Con el baño ya firme, pincel seco con rojo y una pizca de marrón: las puntitas de las escamas más oscuras, la base más clara, casi amarillenta en algunas zonas.
8. **Cabito.** Un palito cortito de chocolate con leche en la punta ancha.

La terminación que engaña

El lichi real es rosado-rojo con zonas más pálidas y un leve tono verdoso cerca del cabito. Pasá un pincel casi sin carga con una gotita de verde liposoluble alrededor del tallo y el engaño es total. Si lo servís cortado, abrilo como se pela uno de verdad: la cáscara se quiebra y aparece el blanco perlado. Para que el mousse brille como la pulpa, pasale una capa de nappage neutro (P5) en la cara cortada.

> *Truco de Marcela: el agua de rosas es potente. Media cucharadita perfuma; una cucharada entera hace que tu lichi sepa a jabón. Medí siempre.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.200.
- **Precio sugerido:** $3.800–4.800 cada uno; caja de 6 a $24.000–27.000.
- **A quién y cuándo:** regalos románticos (aniversarios, San Valentín), Día de la Madre, mesas dulces de casamiento en paleta rosa y blanca, catering de eventos corporativos que quieren algo «diferente y fino».



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 28 · Pitaya

La pitaya es puro espectáculo: fucsia con escamas verdes por fuera y blanca con semillitas por dentro.

Receta 28 · Pitaya

La pitaya, o fruta del dragón, es la que más «¿qué es eso?» genera en una mesa dulce. Es fucsia, con unas escamas que terminan en verde, y adentro es blanca con miles de semillitas negras. No existe molde comercial de pitaya, así que te enseño a resolverla con un molde de huevo de Pascua y escamas de chocolate. Es una pieza de lucimiento: Premium.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de Pascua de 12 cm (las dos mitades) y cubetera de semiesferas de 5 cm. Se consigue en cualquier casa de cotillón y repostería.
- **Rinde:** 4 pitayas.
- **Tier y tamaño:** Premium · 12 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 45 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** alta (por las escamas), pero nada que no puedas hacer en una tarde.

Ingredientes

Corazón · C1 compota gelificada de frutos rojos fucsia (4 esferas de 5 cm, 8 mitades)

Ingrediente	Cantidad
Frutos rojos congelados (mix)	200 g
Remolacha cocida rallada (solo para color)	15 g
Azúcar	50 g
Jugo de limón	10 ml
Gelatina sin sabor	4 g + 20 ml de agua

Mousse · M3 de queso crema con semillas

Ingrediente	Cantidad
Queso crema	400 g
Azúcar impalpable	130 g
Ralladura y jugo de 1 limón	—
Crema de leche semibatida	450 g
Semillas de chía negra (o amapola)	2 cucharadas
Gelatina sin sabor	12 g + 60 ml de agua fría

Base · B1 sablé de manteca (4 óvalos de 8 × 5 cm; usá la receta del sablé de la Receta 25 duplicada)

Piel · P2 glaseado espejo fucsia

Ingrediente	Cantidad
Agua	75 ml
Azúcar	150 g
Glucosa	150 g
Leche condensada	100 g
Chocolate blanco	150 g
Gelatina sin sabor	10 g + 60 ml de agua
Colorante en gel fucsia (magenta)	4–5 gotas
Colorante en gel violeta	1 gota

Escamas · chocolate blanco coloreado

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	200 g
Colorante liposoluble fucsia (rosa intenso)	0,8 g
Colorante liposoluble verde	0,6 g
Colorante liposoluble amarillo	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná frutos rojos, remolacha, azúcar y limón 5 minutos. Colá si querés, sumá la gelatina y llená las semiesferas de 5 cm. Freezer 1 h; después uní de a dos.
2. **Escamas (el mismo día, mientras se congela el corazón).** Dividí el chocolate blanco en dos: 120 g fucsia y 80 g verde-amarillo (verde + un toque de amarillo para que sea verde lima). En una hoja de acetato o papel manteca, con una cucharita, hacé «lenguas»: una gota de fucsia que arrastrás hacia arriba y en la punta, cuando todavía está blando, una gota de verde que también arrastrás. Cada lengua de 3–4 cm de largo, ancha abajo y en punta arriba. Hacé 60 (unas 15 por pitaya, siempre sobran rotas). Antes de que fragüen, pasá la hoja por encima de un rodillo para que queden curvas. Heladera.
3. **Mousse.** Batí el queso crema con el impalpable y el limón. Gelatina hidratada y disuelta, templada y unida. Sumá la crema semibatida y las semillas de chía repartidas parejo.
4. **Armado.** Llená las dos mitades del molde de huevo (8 mitades en total, o hacé 4 veces la tanda si tenés un solo molde) hasta la mitad, poné el corazón en las mitades «de arriba», completá, y en las mitades «de abajo» terminá con el óvalo de sablé.
5. **Freezer** toda la noche. Al día siguiente uní las dos mitades como en el coco: cara plana un segundo en sartén tibia y a pegar. Alisá la unión.
6. **Glaseado.** Hervir agua, azúcar y glucosa a 103 °C; fuera del fuego, leche condensada, gelatina y luego sobre el chocolate blanco; colorantes; mixeá sin hacer burbujas. Usá a 32–35 °C. Apoyá la pitaya congelada sobre un vaso más chico y volcá el glaseado de una sola vez, de arriba hacia abajo. Dejá escurrir 2 minutos y pasala a la bandeja.
7. **Escamas.** Antes de que el glaseado termine de cuajar, clavá las escamas por la base, empezando abajo y subiendo en espiral, todas apuntando hacia el polo de arriba y un poco hacia afuera, con la punta verde hacia arriba. Separalas 3–4 cm entre sí. En el polo de arriba, tres o cuatro escamas más chicas juntas, como una llamita.

La terminación que engaña

La escama perfecta tiene degradé: fucsia en la base y verde en la punta. Si se ven dos colores pegados sin transición, mezclá con un palillo la unión cuando está blanda. Y para la foto, cortá una pitaya a lo largo con cuchillo caliente: el blanco con semillitas negras, el corazón fucsia en el centro y la piel brillante. Nadie cree que es una torta.

> ***Truco de Marcela: las escamas se rompen fácil; hacelas el día anterior, guardalas en una caja en la heladera y manipulalas con guantes fríos. Si una se quiebra al clavarla, mejor: las de verdad también son irregulares.***

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.600.
- **Precio sugerido:** $16.000–18.000. Es una pieza para centro de mesa o para regalo «wow».
- **A quién y cuándo:** cumpleaños de 15 con paleta fucsia, fiestas temáticas tropicales y asiáticas, influencers y emprendimientos que quieren contenido para redes. Fotografiala siempre: es la que más comparten.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 29 · Higo

Mis higos de otoño: violeta oscuro por fuera, rosados por dentro y con un corazón de dulce de higo con nueces.

Receta 29 · Higo

El higo es la fruta de las clientas sofisticadas. Tiene una forma de gota que parece fácil y no lo es, una piel violeta que va virando a verde cerca del cabo, y un corte rosado lleno de semillitas. Lo armo con un corazón de dulce de higo y nueces, que es bien de casa de abuela, y un mousse de higo y frambuesa que le da el rosa justo.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 7 cm y cubetera de semiesferas de 3,5 cm.
- **Rinde:** 6 higos.
- **Tier y tamaño:** Individual · 7–8 cm de alto.
- **Tiempo activo:** 1 h 15 min + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C1 de dulce de higo y nueces (6 semiesferas de 3,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Dulce de higos en almíbar escurridos (o higos frescos cocidos con azúcar)	120 g
Nueces picadas	25 g
Semillas de sésamo blanco crudo	1 cucharadita
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua

Mousse · M2 de higo y frambuesa

Ingrediente	Cantidad
Higos frescos maduros procesados (o en almíbar escurridos)	180 g
Frambuesas procesadas y coladas	60 g
Azúcar	50 g
Crema de leche semibatida	260 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B3 crocante de galletitas de chocolate (6 discos de 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de chocolate molidas	90 g
Manteca derretida	40 g

Piel · P1 terciopelo morado + P4 degradé verde

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble violeta	1,2 g
Colorante liposoluble rojo	0,4 g
Colorante liposoluble negro	0,2 g
Para el P4: colorante liposoluble verde en polvo + amarillo	1 punta de cada uno
Para el cabo: chocolate semiamargo	30 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Procesá los higos en almíbar dejándolos con trocitos, calentá, sumá la gelatina, las nueces y el sésamo. El sésamo imita las semillas del higo en el corte. Semiesferas de 3,5 cm, freezer 1 h.
2. **Base.** Galletitas y manteca, presionadas en discos de 5 cm de 5 mm de alto. Heladera.

3. **Mousse.** Higos y frambuesas procesados con el azúcar, gelatina templada, crema semibatida. Tiene que quedar rosa viejo; si está pálido, más frambuesa.
4. **Armado.** Llená semiesferas de 7 cm, hundí el corazón, alisá y cerrá con la base. Freezer mínimo 6 h.
5. **Forma de gota.** Este es el paso clave, porque no hay molde de higo fácil de conseguir. Desmoldá la semiesfera (queda con la parte redonda arriba). Dejala 4 minutos a temperatura ambiente para que la superficie ablande apenas. Con las dos manos enguantadas, juntá la parte de arriba hacia el centro y estirá hacia arriba como si armaras un beso de nieve: la semiesfera se convierte en una gota con hombros redondeados y punta. Volvé al freezer 20 minutos para fijar la forma. Si se ablanda mucho, freezer 5 minutos y seguí.
6. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, fruta bien congelada, dos pasadas del morado. Insistí en la panza; la punta, una sola pasada liviana.
7. **Degradé verde.** Con pincel seco, el verde mezclado con un poco de amarillo desde la punta hacia abajo, unos 2 cm, perdiéndose en el violeta. Algunas vetas finitas verticales de verde con pincel finito, como las líneas que tiene el higo maduro.
8. **Cabo.** Un cilindro corto y grueso de chocolate semiamargo (1 cm) pegado en la punta, apenas torcido.

La terminación que engaña

Las vetas verticales y el cabo grueso. Y si lo presentás abierto, cortalo en cruz desde la punta hasta la mitad y separá apenas los cuatro gajos: aparece el rosado con el sésamo y las nueces, tal cual un higo partido. Un hilo de miel encima para la foto y listo.

> *Truco de Marcela: el higo es de otoño, de marzo a mayo. Fuera de temporada usá dulce de higos en almíbar (el de frasco del supermercado) para el mousse y el corazón: el sabor es más intenso todavía.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.500.
- **Precio sugerido:** $10.000–12.000.
- **A quién y cuándo:** tablas dulces junto a quesos, regalos para gente de buen paladar, catering de vinotecas y eventos con degustación de vinos (un higo con un Malbec es una combinación que se vende sola), mesas otoñales.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 30 · Granada

La granada abierta muestra sus granos de rubí: una de las piezas que más brillan en una mesa navideña.

Receta 30 · Granada

La granada es fiesta, abundancia, Año Nuevo. Es una pieza Premium que pongo en el centro de las mesas de Navidad y que siempre termina en las fotos. Por fuera tiene una piel rojo granate con zonas amarillentas y una coronita arriba; por dentro, cuando la cortás, aparecen «granos» brillantes de verdad, que hago con perlitas de gelatina de granada encerradas en el mousse.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 10 cm (dos por granada), cubetera de semiesferas de 5 cm y un gotero o jeringa sin aguja para las perlitas.
- **Rinde:** 4 granadas.
- **Tier y tamaño:** Premium · 10–11 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 45 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media-alta.

Ingredientes

Corazón · C1 «granos» de granada (perlitas + 4 esferas de 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Jugo de granada (exprimido o envasado 100 %)	200 ml
Azúcar	40 g
Agar agar	2 g
Aceite neutro bien frío (en un vaso alto, 2 h en el freezer)	500 ml
Granos de granada reales (opcional)	60 g
Gelatina sin sabor (para unir las esferas)	4 g + 20 ml de agua

Mousse · M5 de yogur y granada

Ingrediente	Cantidad
Yogur griego natural	350 g
Jugo de granada reducido a la mitad (de 200 ml a 100 ml)	100 ml
Azúcar impalpable	110 g
Crema de leche semibatida	450 g
Gelatina sin sabor	14 g + 70 ml de agua fría
Colorante en gel rosa	1 gota (solo si hace falta)

Base · B1 sablé de manteca (4 discos de 7 cm; la receta de la 25)

Piel · P2 glaseado espejo rojo granate + P4 manchas

Ingrediente	Cantidad
Glaseado espejo base (la receta de la 28)	1 tanda
Colorante en gel rojo	5 gotas
Colorante en gel bordó / burdeos	2 gotas
Colorante en gel marrón	1 gota
Para el P4: colorante liposoluble amarillo + naranja en polvo, y un pincel con gotas de alcohol de cocina	1 punta de cada uno

Corona · chocolate

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche	60 g
Colorante liposoluble rojo	0,2 g

Paso a paso

1. **Perlitas de granada.** Calentá 120 ml del jugo con 20 g de azúcar y el agar, y hervilo 1 minuto revolviendo. Dejá entibiar a 50 °C, cargá la jeringa y dejá caer gotas sobre el aceite helado: al bajar se convierten en perlitas. Colalas y enjuagalas con agua fría. Te quedan unas 200 perlitas rubí.

2. **Esfera corazón.** Con los 80 ml restantes de jugo, 20 g de azúcar y la gelatina, hacé una gelatina; sumá la mitad de las perlitas (y los granos reales si tenés) y llená las semiesferas de 5 cm. Freezer 1 h y uní de a dos.
3. **Mousse.** Gelatina hidratada y disuelta en el jugo reducido tibio; mezclá con el yogur y el impalpable; sumá la crema semibatida y, al final, la otra mitad de las perlitas, con cuchara, sin romperlas.
4. **Armado.** Como el coco: 8 semiesferas de 10 cm, corazón en 4, base en las otras 4. Freezer toda la noche y al día siguiente unión de las mitades.
5. **La forma de granada.** La granada no es redonda: tiene un «hombro» un poco más ancho y unas aristas muy suaves, casi hexagonal. Con una espátula apenas tibia, marcá 5 o 6 caras planas muy suaves alrededor, de arriba hacia abajo. En el polo de arriba, con una cuchara tibia, hacé un hundido de 2 cm donde va la corona.
6. **Glaseado.** Glaseado espejo a 33 °C con los tres colores: tiene que dar rojo granate, no rojo frutilla. Volcá de una vez sobre la granada congelada y escurrí.
7. **Manchas.** Cuando el glaseado cuajó, mojá el pincel en una gota de alcohol, cargá amarillo con un toque de naranja y frotá en dos o tres zonas de la panza y en la base: son las zonas que no recibieron sol.
8. **Corona.** Con chocolate con leche apenas rojizo, en manga, dibujá en papel manteca estrellitas de 6 puntas paradas (o hacelas sobre un cono de papel para que tengan altura). Cuando fragüen, clavá la corona en el hundido de arriba.

La terminación que engaña

La corona tiene que ser **fea**: puntas irregulares, algunas dobladas. La perfecta delata la mano. Para la foto, partila con cuchillo caliente en dos, y en la cara cortada acomodá con una pinza algunas perlitas extra, brillando como granos: es exactamente una granada abierta.

> *Truco de Marcela: el aceite de las perlitas tiene que estar helado de verdad. Si las gotas llegan al fondo planas, el aceite está tibio: freezer 30 minutos más y probá de nuevo. Después lo colás y lo reusás para la próxima tanda.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.500.
- **Precio sugerido:** $15.000–18.000.

- **A quién y cuándo:** Navidad y Año Nuevo (la granada es símbolo de abundancia y prosperidad: contalo al venderla), Rosh Hashaná, regalos empresariales de fin de año, mesas de casamiento en paleta bordó.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 31 · Melón mini

El melón mini con su red de piel y la pulpa naranja que aparece al cortarlo: verano en un plato.

Receta 31 · Melón mini

El melón de piel reticulada (el que en la verdulería llaman «melón rocío» o cantalupe) tiene esa red beige sobre la cáscara verde-grisácea que parece imposible de copiar. Te muestro cómo la dibujo con manga, a mano alzada. Por dentro es naranja salmón, con un corazón de melón y maracuyá. Es una pieza Premium, ideal para compartir.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 10 cm (dos por melón) y cubetera de semiesferas de 5 cm.
- **Rinde:** 4 melones.
- **Tier y tamaño:** Premium · 10 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media-alta (la red pide pulso, pero perdona).

Ingredientes

Corazón · C1 compota gelificada de melón y maracuyá (4 esferas de 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Melón maduro en cubitos de 5 mm	220 g
Pulpa de maracuyá	60 g
Azúcar	50 g
Gelatina sin sabor	5 g + 25 ml de agua

Mousse · M5 de yogur y melón

Ingrediente	Cantidad
Puré de melón bien maduro (colado)	300 g
Yogur natural entero	200 g
Azúcar impalpable	120 g
Jugo de limón	15 ml
Crema de leche semibatida	450 g
Gelatina sin sabor	16 g + 80 ml de agua fría
Colorante en gel naranja	1 gota
Colorante en gel rosa	media gota (con un palillo)

Base · B2 bizcochuelo fino (4 discos de 7 cm, 1 cm de alto, humedecidos con almíbar de limón)

Piel · P1 terciopelo verde grisáceo + red de chocolate

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble verde	0,6 g
Colorante liposoluble amarillo	0,4 g
Colorante liposoluble negro	0,1 g
Para la red: chocolate blanco	120 g
Colorante liposoluble amarillo + marrón (para la red color beige)	0,2 g + 0,1 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá melón, maracuyá y azúcar sin hervir (el melón se cocina rapidísimo y se oscurece), sumá la gelatina y llená las semiesferas. Freezer y uní de a dos.
2. **Mousse.** El melón tiene mucha agua: por eso esta receta lleva más gelatina que un M5 común (16 g). Gelatina disuelta en un poco del puré tibio, mezclá con el resto del puré,

yogur, impalpable, limón y colorantes. Tiene que quedar salmón pálido. Crema semibatida.

3. **Armado.** Como el coco: corazón en 4 semiesferas, base en las otras 4. Freezer toda la noche y unión de mitades al día siguiente.
4. **Forma.** Un melón mini es casi esfera, apenas achatada arriba y abajo. Apoyá cada melón 10 segundos sobre una sartén tibia por arriba y por abajo para aplanar los polos.
5. **Terciopelo de fondo.** Pistola a 35 °C, dos pasadas: verde grisáceo, apagado, nada de verde manzana. Si te quedó muy vivo, una pasada final muy liviana con un poco de blanco sin color.
6. **La red.** Templá el chocolate blanco con el amarillo y el marrón (beige pajizo). Cargalo en un cornet de papel con agujero mínimo. Con la fruta todavía bien fría, dibujá líneas irregulares que se cruzan formando celdas de 5 a 8 mm, como una red de pescador gastada. Las líneas no son rectas ni paralelas: se cortan, se juntan, se engrosan. Empezá en el polo de arriba y bajá. El chocolate fragua al tocar la fruta helada, así que no se escurre.
7. **Las vetas.** El melón tiene unas líneas verdes un poco más oscuras que bajan de polo a polo, cada 3 cm. Pintalas con pincel seco verde oscuro entre la red, muy suaves.
8. **El ombligo.** Arriba, un cabito corto de chocolate semiamargo con una mancha más clara alrededor.

La terminación que engaña

Una pasada de pincel seco de cacao en polvo sobre la red, apenas, para que las líneas no queden «limpias» sino un poco tostadas. Y para presentarlo cortado: una tajada en forma de gajo, como se sirve el melón, mostrando la red, el verde del borde, el salmón del mousse y el corazón dorado.

> ***Truco de Marcela: practicá la red sobre un vaso dado vuelta, frío del freezer, antes de ir a la fruta. A la tercera vuelta te sale sin pensar, y si te equivocás sobre el melón, raspás con un palillo y volvés a dibujar.***

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.000.
- **Precio sugerido:** $14.000–16.000.

- **A quién y cuándo:** almuerzos de verano, brunch, cumpleaños al aire libre, mesas dulces de tonos verdes y naranjas, y para la clienta que sigue la temporada (de diciembre a marzo el melón está en todas partes y el postre se entiende al instante).



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 32 · Sandía mini

Mi sandía mini: rayada por fuera y, al cortarla, roja con sus semillitas de chocolate. La que más risas saca.

Receta 32 · Sandía mini

La sandía es la fruta más divertida de todo el curso. Es la que hace reír a los chicos y a los grandes, porque cuando la cortás aparece el rojo, el borde blanco y las «semillas» negras, y parece una sandía de juguete de verdad. Es una mini sandía redonda, de 11 cm, ideal para compartir.

Ficha

- **Molde:** molde de esfera o semiesferas de silicona de 11 cm (dos por sandía); una semiesfera de 9 cm para el corazón.
- **Rinde:** 4 sandías.
- **Tier y tamaño:** Premium · 11 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 45 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón rojo · M2 de sandía y frutilla con «semillas» (es la pulpa roja; se arma como una esfera grande de 9 cm)

Ingrediente	Cantidad
Puré de frutilla	250 g
Jugo de sandía colado	150 ml
Azúcar	90 g
Crema de leche semibatida	300 g
Gelatina sin sabor	16 g + 80 ml de agua fría
Chips de chocolate semiamargo, en forma de gota (o chocolate picado en lágrimas)	60 g
Colorante en gel rojo	2 gotas

Borde blanco · M1 de chocolate blanco y lima

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	200 g
Leche	100 ml
Ralladura de 1 lima	—
Crema de leche semibatida	300 g
Gelatina sin sabor	7 g + 35 ml de agua

Base · B3 crocante de vainilla (4 discos de 7 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de vainilla molidas	120 g
Manteca derretida	55 g

Piel · P2 glaseado espejo verde + P4 rayas

Ingrediente	Cantidad
Glaseado espejo base (receta de la 28)	1 tanda
Colorante en gel verde hoja	4 gotas
Colorante en gel amarillo	1 gota
Colorante en gel negro	media gota
Para las rayas: colorante liposoluble verde oscuro + negro en polvo, con gotitas de alcohol	1 punta + media punta

Paso a paso

1. **Corazón rojo.** Gelatina disuelta en el jugo de sandía tibio, mezclada con el puré de frutilla, el azúcar y el colorante: rojo sandía, no rojo cereza. Sumá la crema semibatida. Llená las semiesferas de 9 cm hasta la mitad, poné la mitad de las gotas de chocolate desparramadas, completá y poné el resto de las gotas cerca de la superficie, con la punta hacia el centro. Freezer 2 h y uní las mitades: 4 esferas rojas de 9 cm.
2. **Borde blanco.** M1: leche caliente sobre el chocolate blanco, gelatina, ralladura, y crema semibatida.

3. **Armado.** Poné 2 cm de M1 en las semiesferas de 11 cm y llevá la mousse por las paredes con una cuchara. En 4 de ellas hundí la esfera roja hasta la mitad; tiene que quedar rodeada por 1 cm de blanco parejo. Completá todas las semiesferas con M1, y cerrá con la base las 4 que no tienen corazón. Freezer toda la noche.
4. **Unión.** Al día siguiente, uní la mitad con el corazón (que quedó sobresaliendo) con la mitad con base, haciéndole antes un hueco a esa mitad con una cuchara caliente para que encastre la esfera roja. Alisá la unión.
5. **Glaseado verde.** Glaseado a 33 °C, verde hoja oscuro. Volcá sobre la sandía congelada.
6. **Las rayas.** Este es el detalle que hace sandía a la sandía. Con el glaseado cuajado, cargá un pincel plano con verde oscuro y negro mezclados con unas gotas de alcohol (queda como pintura). Pintá rayas de polo a polo, de 1 cm de ancho, en zigzag irregular: no rectas, con bordes dentados como llamas que se van afinando. Dejá entre raya y raya 1,5 cm de verde claro.
7. **Mancha de apoyo.** Toda sandía tiene la mancha amarilla donde estuvo apoyada en el suelo. En la base, una mancha de amarillo pálido con pincel seco.

La terminación que engaña

El corte. Cortá una sandía en gajo (un triángulo, como una tajada de verdad) con cuchillo caliente: aparece la piel verde rayada, la línea blanca y el rojo con las semillitas. Apoyá ese gajo parado al lado de la sandía entera y la foto se vuelve viral sola.

> *Truco de Marcela: las gotas de chocolate se hunden si el mousse está muy líquido. Esperá a que la mousse roja tome un poquito de cuerpo en la heladera (10 minutos) antes de ponerlas, y van a quedar suspendidas en todo el corte.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.200.
- **Precio sugerido:** $14.000–17.000.
- **A quién y cuándo:** cumpleaños infantiles, pool parties, fiestas de fin de año al aire libre, picnics y el Día del Niño. A los chicos les encanta y a las mamás les encanta la foto.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 33 · Uvas en racimo

Un racimo de uvas Malbec armado uvita por uvita, con la pruina blanquecina que tienen las uvas recién cortadas.

Receta 33 · Uvas en racimo

El racimo de uvas es pura vidriera. Cada uva es un bocadito de un solo mordisco, y el racimo entero, armado sobre un tallo de chocolate, es la pieza que vendo como bocado especial. Lo hago con jugo de uva Malbec, porque es bien nuestro, y queda de un violeta profundo con esa pelusita blanca (la pruina) que tienen las uvas recién cortadas.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de esferas de 2,5 cm (o moldes de bombón esfera / semiesferas de 2,5 cm). Un racimo lleva 12 uvitas.
- **Rinde:** 6 racimos de 12 uvas (72 uvitas).
- **Tier y tamaño:** Bocado · racimo de 6 cm de ancho por 9 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 2 h + 1 h al día siguiente (es de paciencia, no de dificultad).
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C1 punto de gelée de uva (opcional, solo en las uvas de adelante: 24 puntitos)

Ingrediente	Cantidad
Jugo de uva tinto Malbec, sin alcohol (o mosto)	60 ml
Azúcar	10 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse · M2 de uva Malbec

Ingrediente	Cantidad
Jugo de uva tinto 100 % reducido de 400 ml a 200 ml	200 ml
Azúcar	40 g
Jugo de limón	10 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Tallo · chocolate

Ingrediente	Cantidad
Chocolate semiamargo	120 g
Chocolate con leche	60 g

Piel · P2 glaseado espejo violeta + pruina

Ingrediente	Cantidad
Glaseado espejo base (receta de la 28, media tanda alcanza)	½ tanda
Colorante en gel violeta	3 gotas
Colorante en gel azul	1 gota
Colorante en gel negro	media gota
Para la pruina: manteca de cacao	40 g
Dióxido de titanio o colorante liposoluble blanco	0,3 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Mini gelatina de uva en cubetera de 1 cm (o en una placa fina que después cortás en cubitos de 8 mm). Freezer.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta en el jugo reducido tibio, azúcar y limón. Dejá enfriar a 25 °C y sumá la crema semibatida. Queda lila; la piel le da el color oscuro.
3. **Moldeo.** Llená las esferas de 2,5 cm con manga (si tu molde es de semiesferas, llená y uní de a dos al día siguiente). En 24 de ellas meté un cubito de gelée. Freezer mínimo 6 h.
4. **El tallo.** Mientras tanto: en papel manteca, con manga y el chocolate semiamargo templado, dibujá el esqueleto de cada racimo: un tallo principal de 9 cm que se va afinando hacia abajo, con 5 o 6 ramitas cortas que salen en distintas direcciones, como una espina de pescado irregular. Arriba, un ganchito curvo y un pedacito de sarmiento. Repasalo dos veces para que tenga grosor. Heladera.
5. **Desmoldar y glasear.** Pinchá cada uvita en un palillo y sumergila en el glaseado violeta a 33 °C (por inmersión, no por volcado: son muy chiquitas). Escurrí y clavá el palillo en un telgopor. Algunas uvas más ovaladas que otras: apretalas apenas antes de glasear.

6. **El armado del racimo.** Ponete guantes y trabajá sobre una bandeja fría. Apoyá el tallo de chocolate sobre la bandeja. Con el chocolate con leche derretido en un cornet, poné un punto en la punta de cada ramita y pegá una uva. Seguí pegando uvas unas contra otras, siempre con un punto de chocolate en el lugar de contacto: arriba van más uvas y más anchas (4 en la primera fila, 3, 3, 2) y abajo termina en una sola uva, en forma de triángulo invertido. Las uvas de adelante, las que tienen corazón. Dale volumen: algunas uvas montadas sobre otras, no todas en un mismo plano. Llevá a la heladera 10 minutos.
7. **Pruina.** Derretí la manteca de cacao con el blanco y pulverizá desde muy lejos (40 cm) una nube finísima sobre el racimo, o pasá un pincel seco con el blanco en polvo. Queda ese velo blanquecino que tiene la uva de verdad. Algunas uvas más mate, otras más brillantes.

La terminación que engaña

El brillo dispar. En un racimo real, algunas uvas están frotadas y brillan, y otras conservan la pruina. Con el dedo enguantado y tibio frotá 3 o 4 uvas de adelante: recuperan el brillo del glaseado. Al lado del racimo, una hoja de chocolate hecha sobre una hoja de parra o de limonero lavada completa la escena.

> *Truco de Marcela: armá los racimos sobre la misma bandeja en la que los vas a entregar. Moverlos armados es lo que más miedo da; si ya están en su base, no se tocan más.*

Para vender

- **Costo aproximado por racimo:** $1.500.
- **Precio sugerido:** $4.500–5.000 cada racimo; también podés vender las uvitas sueltas en vasitos, a $3.500 la docena para mesas dulces.
- **A quién y cuándo:** vinotecas, bodegas, eventos de Mendoza y San Juan, Vendimia, regalos para amantes del vino junto a una botella, mesas de quesos. Es mi regalo empresarial favorito.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 34 · Kaki

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

Receta 34 · Kaki

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

Ficha

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

Ingredientes

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

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

Mousse · M2 de kaki y canela

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

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

Piel · P2 glaseado espejo naranja + P5

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

Cáliz · chocolate

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

Paso a paso

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

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

La terminación que engaña

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

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

Para vender

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



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 35 · Tuna

La tuna del norte, verde con rubor rojizo y sus puntitos de espinas, y por dentro fucsia como la de los mercados de Jujuy.

Receta 35 · Tuna

La tuna es mi homenaje al Norte. En Salta, Jujuy y Catamarca la venden peladita en los mercados y en las rutas, y quien la probó de chico la reconoce enseguida. La hago con la tuna «colorada»: piel verde con rubor rojo y unos puntitos que imitan las areolas de las espinas, y por dentro fucsia intenso con semillas. Como no existe molde de tuna, te muestro cómo resolverla con un molde de huevo.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de 8 cm (dos mitades por tuna) y cubetera de semiesferas de 3,5 cm.
- **Rinde:** 6 tunas.
- **Tier y tamaño:** Individual · 8 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C2 cremoso de lima (6 semiesferas de 3,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Jugo de lima	60 ml
Ralladura de 1 lima	—
Huevo	1
Azúcar	50 g
Manteca	35 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse · M2 de tuna colorada con semillas

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de tuna colorada procesada y colada (o de pitaya roja congelada)	230 g
Semillas de chía negra hidratadas 10 min en 2 cucharadas de agua	1 cucharada
Azúcar	50 g
Jugo de limón	15 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	10 g + 50 ml de agua fría
Colorante en gel fucsia (solo si la tuna es pálida)	1 gota

Base · B3 crocante de galletitas de vainilla (6 óvalos de 5 × 3,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de vainilla molidas	80 g
Manteca derretida	35 g

Piel · P1 terciopelo verde + P4 rubor y areolas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble verde	0,8 g
Colorante liposoluble amarillo	0,4 g
Para el rubor: colorante liposoluble rojo + naranja en polvo	1 punta + media punta
Para las areolas: colorante liposoluble marrón y amarillo, y un pincel finito	—

Paso a paso

1. **Corazón.** Curd de lima: huevo, azúcar, jugo y ralladura a baño María hasta 82 °C, gelatina, manteca, mixeado. Semiesferas de 3,5 cm, freezer.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta en un poco de pulpa tibia, mezclá con el resto de la pulpa, el azúcar, el limón y la chía hidratada. Sumá la crema semibatida. Tiene que quedar fucsia

furioso.

3. **Armado.** En las 12 mitades del molde de huevo: en 6 hundí el corazón y en las otras 6 cerrá con el óvalo de base. Freezer 6 h y unión de mitades al día siguiente.
4. **Forma de tuna.** La tuna es un huevo, pero con la parte de arriba truncada: tiene una cara chata y un poco hundida (el ombligo, donde estaba la flor). Apoyá la punta ancha del huevo 4 segundos sobre una sartén tibia para aplanarla y hacé con el dedo enguantado un hundido de 2 cm. La otra punta, más fina, queda redonda.
5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, verde amarillento, dos pasadas.
6. **Rubor.** Con pincel ancho seco, rojo con naranja, cargando en la parte de arriba (la cara chata) y en un costado. Se pierde hacia abajo en el verde.
7. **Areolas.** El detalle que dice «tuna». Con un pincel finito y marrón, pintá puntitos pequeños dispuestos en filas diagonales, cada 1,2 cm, en toda la superficie. Encima de cada puntito, un toque de amarillo mínimo. No pongas espinas: la tuna se come pelada y queda más amable.

La terminación que engaña

El ombligo. Dentro del hundido de arriba, pintá un círculo marrón claro con un borde rojo, y algunas líneas finitas que salen como rayitos. Es la cicatriz de la flor y está en todas las tunas. Para la foto, cortala a lo largo: el fucsia con las semillitas negras y el corazón verde lima en el medio es un golpe de color.

> *Truco de Marcela: si no conseguís tuna, usá pitaya roja congelada (está en las dietéticas grandes) o frambuesa con un poco de remolacha. Y contale a tu clienta la historia del norte: vende tanto como el sabor.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.300.
- **Precio sugerido:** $9.000–11.000.
- **A quién y cuándo:** clientas del Norte o con raíces norteñas, eventos con temática de Argentina (fiestas patrias, 25 de Mayo, 9 de Julio), mesas regionales, restaurantes de cocina de autor que buscan un postre «con identidad».



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 36 · Papaya

Media papaya abierta con su cavidad de «semillas» negras: un postre que parece recién cortado de la planta.

Receta 36 · Papaya

La papaya, o mamón como le dicen en el Litoral, es una fruta grande, alargada, y su gracia está en el corte: la pulpa naranja salmón con una cavidad en el centro llena de semillas negras y brillantes. Yo la presento entera y una mitad abierta mostrando esa cavidad, que lleno con perlitas de chocolate. Es Premium porque es grande y rinde para compartir.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de Pascua de 12 cm (las dos mitades) y un molde alargado de 8 × 3 cm (o una cuchara de servir) para la cavidad.
- **Rinde:** 4 papayas.
- **Tier y tamaño:** Premium · 12 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C3 ganache de chocolate negro con «semillas» (rellena la cavidad)

Ingrediente	Cantidad
Chocolate semiamargo	100 g
Crema de leche	100 ml
Perlitas de cereal bañadas en chocolate negro (tipo «crispy»)	80 g
Sésamo negro (opcional)	1 cucharada

Mousse · M5 de yogur, papaya y maracuyá

Ingrediente	Cantidad
Puré de papaya madura	350 g
Pulpa de maracuyá	60 g
Yogur natural entero	200 g
Azúcar impalpable	120 g
Crema de leche semibatida	400 g
Gelatina sin sabor	16 g + 80 ml de agua fría
Colorante en gel naranja	1 gota
Colorante en gel rosa	media gota

Base · B2 bizcochuelo fino (4 óvalos de 9 × 5 cm, 1 cm de alto)

Piel · P1 terciopelo verde-amarillo en degradé

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	120 g
Chocolate blanco	120 g
Primera mezcla (amarillo maduro): colorante liposoluble amarillo + naranja	0,8 g + 0,2 g
Segunda mezcla (verde): colorante liposoluble verde + amarillo	0,6 g + 0,2 g

Paso a paso

1. **La cavidad.** Este paso se hace antes que todo. Pintá con chocolate semiamargo templado el interior de un molde alargado de 8 × 3 cm (si no tenés, usá el hueco de una cuchara de servir), en dos capas, y dejá fraguar. Tenés 4 cáscaras ovaladas de chocolate. Hacé la ganache (crema caliente sobre el chocolate), y cuando esté tibia mezclá con las perlitas y el sésamo negro. Rellená las cáscaras al ras: van a parecer un puñado de semillas negras. Freezer.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta, puré de papaya, maracuyá, yogur, impalpable y colorantes (naranja salmón). Crema semibatida.
3. **Armado.** Llená las mitades del molde de huevo. En las 4 mitades «de arriba», hundí la cavidad de chocolate en el centro, a lo largo, con la cara de las semillas hacia la parte

plana (la que se va a unir). En las otras 4, base de bizcochuelo. Freezer toda la noche.

4. **Forma de papaya.** Unión de mitades. La papaya es más ancha en la punta de abajo y más angosta arriba, donde va el cabo; con las palmas tibias, apretá la punta de arriba para estrecharla y alargala un poco. Marcá con la cuchara tibia cinco aristas muy suaves a lo largo.
5. **Terciopelo en degradé.** Primero pistola con la mezcla amarilla madura en toda la fruta. Después, con la mezcla verde, pulverizá solo desde la punta de arriba hasta la mitad, alejando la pistola a medida que bajás: queda un degradé natural de verde a amarillo-naranja, como una papaya a punto.
6. **Vetas.** Con pincel seco verde, algunas líneas finitas a lo largo de las aristas, y un par de manchitas marrones pequeñas.
7. **La mitad abierta.** Para una de las cuatro (o para cada caja), cortá a lo largo con cuchillo caliente: aparece la cavidad negra rodeada de salmón. Pasale P5 brillo al corte.

La terminación que engaña

En la papaya real, la pulpa justo alrededor de la cavidad es un poco más oscura. Con pincel finito y colorante en gel naranja diluido en una gota de agua, pintá un anillo de 3 mm alrededor de la cavidad en la cara cortada. Es un detalle mínimo que hace que el ojo crea.

> *Truco de Marcela: la papaya tiene una enzima que corta la gelatina si la usás cruda en grandes cantidades. Por eso calentá el puré hasta que humee 1 minuto antes de usarlo, dejalo enfriar, y tu mousse va a cuajar perfecta.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $4.000.
- **Precio sugerido:** $14.000–16.000.
- **A quién y cuándo:** brunch, desayunos de regalo, mesas tropicales, clientas del Litoral (en Misiones y Corrientes el mamón es parte de la vida), cafeterías de especialidad que buscan un postre para vitrina.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 37 · Guayaba

La guayaba con su piel verde amarillenta y el interior rosado con queso: el «Martín Fierro» que se volvió fruta.

Receta 37 · Guayaba

¿Conocés el Martín Fierro, queso con dulce? La guayaba es mi versión de ese postre en forma de fruta. Por fuera, una piel verde amarillenta, mate, con pequeñas manchitas. Por dentro, un mousse rosado de guayaba con un corazón de queso crema. Es la fruta que vendo a las clientas que dicen «yo quiero algo bien argentino».

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de 7 cm (dos mitades por guayaba) o semiesferas de 7 cm, y cubetera de semiesferas de 3,5 cm.
- **Rinde:** 6 guayabas.
- **Tier y tamaño:** Individual · 7 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 10 min + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil-media.

Ingredientes

Corazón · M3 firme de queso crema (6 semiesferas de 3,5 cm, se usa como corazón)

Ingrediente	Cantidad
Queso crema	100 g
Azúcar impalpable	25 g
Crema de leche	30 ml
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua

Mousse · M2 de guayaba

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de guayaba congelada (dietéticas y verdulerías grandes) o dulce de guayaba diluido	220 g
Si usás dulce de guayaba en pasta: 120 g de dulce + 100 ml de agua caliente, mixeado	—
Azúcar (solo con pulpa, no con dulce)	40 g
Jugo de limón	15 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría
Colorante en gel rosa	1 gota

Base · B1 sablé de manteca (6 discos de 5 cm; receta de la 25)

Piel · P1 terciopelo verde lima pálido + P4 manchas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble amarillo	0,6 g
Colorante liposoluble verde	0,3 g
Para el P4: colorante liposoluble marrón y verde oscuro	media punta de cada uno
Para el ombligo: chocolate semiamargo	20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Batí el queso crema con el impalpable, gelatina disuelta en la crema tibia, uní. Semiesferas de 3,5 cm, freezer 1 h. Si querés el Martín Fierro completo, en el fondo de cada semiesfera poné un cubito de 5 mm de dulce de batata: sorpresa doble.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta en un poco de pulpa tibia, el resto de la pulpa con el limón y el azúcar, la crema semibatida. Rosa salmón.

3. **Armado.** En semiesferas o mitades de huevo: corazón en 6 mitades, base en las otras 6. Freezer 6 h y unión.
4. **Forma.** La guayaba es una pera muy redondeada: más ancha abajo, apenas angosta arriba. Con el huevo de 7 cm ya tenés casi todo; estrechá apenas la punta de arriba con las palmas tibias.
5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, verde lima muy pálido tirando a amarillo. Una sola pasada pareja y otra solo en la mitad de arriba para que quede un poco más verde.
6. **Manchas.** Con pincel duro, salpicado finito de marrón y verde oscuro, y dos o tres manchitas más grandes marrones, como golpecitos de fruta madura.
7. **Ombligo.** En la punta de abajo, la guayaba tiene una coronita seca (los restos de la flor). Marcá un hoyito con un palito, rellenalo de chocolate semiamargo, y con la punta del palito sacá cuatro puntitas hacia afuera.

La terminación que engaña

La piel mate. La guayaba no brilla nada: si tu terciopelo quedó satinado, pasá una brochita seca con almidón de maíz y soplá. Al cortarla, el rosa con el blanco del queso es tan lindo que recomiendo venderla siempre con una cortada en la caja.

> ***Truco de Marcela: el dulce de guayaba en pasta se consigue en almacenes de productos brasileros y paraguayos («goiabada»). Diluido como te indico, da un mousse de sabor intensísimo.***

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.200.
- **Precio sugerido:** $9.000–10.500.
- **A quién y cuándo:** clientas con raíces del Litoral, Paraguay o Brasil; mesas de té de la tarde; para acompañar café de especialidad; cajas «bien argentinas» junto a la tuna y el membrillo.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 38 · Avellana

Avellanas gigantes de gianduja con corazón crocante: el bocado que desaparece primero en las mesas dulces.

Receta 38 · Avellana

La avellana es mi bocado más vendido para los amantes del chocolate. Es una avellana gigante de 5 cm, con su capuchón claro arriba y la cáscara marrón brillante, rellena de gianduja (chocolate con leche y avellanas) y un corazón crocante de praliné. Dicen que es como comerse un bombón famoso italiano pero en tamaño postre.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 5 cm (dos por avellana) y cubetera de semiesferas de 2,5 cm.
- **Rinde:** 12 avellanas.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil-media.

Ingredientes

Corazón · C4 praliné crocante de avellanas (12 semiesferas de 2,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Pasta de avellanas (o praliné de avellanas)	60 g
Chocolate con leche derretido	40 g
Obleas trituradas (tipo barquillo) o cereal de arroz inflado	30 g
Avellanas tostadas picadas	20 g

Mousse · M4 de chocolate con leche y avellanas (gianduja)

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche cobertura	150 g
Pasta de avellanas	40 g
Leche	80 ml
Crema de leche semibatida	280 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría

Piel · P1 terciopelo marrón avellana + P4 + P5

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	80 g
Chocolate con leche	80 g
Colorante liposoluble marrón	0,6 g
Colorante liposoluble naranja	0,2 g
Para el capuchón: chocolate blanco + colorante liposoluble amarillo y marrón	60 g + 1 punta de cada uno
Para el P5: manteca de cacao	20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Mezclá todo y llená la cubetera de 2,5 cm apretando con el dedo. Freezer 30 minutos (no lleva gelatina: el chocolate lo sostiene).
2. **Mousse.** Leche caliente sobre el chocolate con la pasta de avellanas, emulsionado, gelatina, crema semibatida.
3. **Armado.** 24 semiesferas de 5 cm. En 12, corazón de praliné hundido. Alisá. Freezer 6 h y uní de a dos al día siguiente.
4. **Forma de avellana.** La avellana no es esfera: es una bolita con la punta de arriba un poco aguzada. Con los dedos enguantados, pellizcá apenas un polo para formar una puntita roma. El otro polo, apenas aplanado: ahí va el capuchón.
5. **Capuchón.** Derretí el chocolate blanco con el amarillo y una pizca de marrón: color crema tostado, como la base de la avellana. Sumergí el polo aplanado unos 1,5 cm, girando para que el borde quede un poco irregular. Freezer 5 minutos.

6. **Terciopelo.** Tapá el capuchón con un pedacito de film. Pistola a 35 °C con marrón y naranja: marrón avellana cálido. Dos pasadas. Sacá el film.
7. **Vetas y brillo.** Con pincel finito y marrón oscuro, líneas muy finas desde la punta hacia el capuchón, que se pierden a mitad de camino. Después, P5: manteca de cacao pulverizada caliente desde lejos, para que la cáscara quede satinada como una avellana recién tostada.

La terminación que engaña

El borde del capuchón. En la avellana real, el límite entre la parte clara y la marrón no es una línea recta, sino ondulada y algo rugosa. Con un pincel seco claro, «despeiná» ese borde. Para presentarlas, en cajita de 6 sobre un colchón de avellanas reales tostadas: ahí sí que nadie distingue cuál es cuál.

> ***Truco de Marcela: si querés aún más intensidad, tostá las avellanas del corazón en horno a 170 °C hasta que la piel se desprenda, frotalas en un repasador y recién ahí picalas. El aroma cambia por completo.***

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.300.
- **Precio sugerido:** $4.000–5.000 cada una; caja de 6 a $24.000–28.000.
- **A quién y cuándo:** amantes del chocolate, Pascua (son perfectas para cajas de Pascua), Día del Padre, regalos corporativos de invierno, mesas dulces en paleta marrón y dorado.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 39 · Nuez

Nueces gigantes con su cáscara llena de surcos y un corazón de dulce de leche con nueces: bien de domingo.

Receta 39 · Nuez

La nuez es de las frutas «secas» que más llaman la atención por su textura: la cáscara arrugada, como un cerebrito, que parece imposible de lograr en un postre. El truco está en el molde de nuez que se usa para hacer galletitas rellenas (tipo «oreshki»), y en el pintado. Adentro: mousse de queso crema con miel y un corazón de dulce de leche con nueces. Postre de domingo argentino en forma de bocado.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona «nuez 3D» o molde de cáscara de nuez para galletitas (Mercado Libre: «molde nuez silicona»), de 5 cm, y cubetera de semiesferas de 2,5 cm.
- **Rinde:** 12 nueces.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil (el molde hace el trabajo).

Ingredientes

Corazón · C5 dulce de leche firme con nueces (12 semiesferas de 2,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Dulce de leche repostero	90 g
Crema de leche	25 ml
Nueces picadas	30 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse · M3 de queso crema y miel

Ingrediente	Cantidad
Queso crema	200 g
Miel	50 g
Azúcar impalpable	30 g
Crema de leche semibatida	220 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría
Nueces tostadas finamente molidas	25 g

Piel · P3 baño de chocolate con leche claro + P4 surcos

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	200 g
Chocolate con leche	100 g
Manteca de cacao	50 g
Colorante liposoluble amarillo	0,2 g
Colorante liposoluble marrón	0,4 g
Para los surcos: cacao amargo + colorante liposoluble marrón en polvo	1 cucharadita + 1 punta

Paso a paso

1. **Corazón.** Crema tibia con gelatina, dulce de leche y nueces. Semiesferas de 2,5 cm, freezer.
2. **Mousse.** Queso crema batido con miel e impalpable; gelatina templada; crema semibatida; nueces molidas.
3. **Armado.** Llená las 24 mitades de cáscara de nuez. En 12, el corazón. Freezer 6 h; unión de mitades al día siguiente. La unión de la nuez real tiene una costura saliente: dejala marcada, no la alises del todo. Con una espátula tibia, apenas aplaná el borde para que quede como un cordoncito.
4. **Baño.** Chocolates con manteca de cacao a 32 °C y los colorantes: tiene que dar color cáscara de nuez, un marrón claro dorado. Inmersión rápida, escurrido largo (que no se tapen los surcos del molde).

5. **Surcos.** Con el baño firme, pincel seco con cacao y marrón: frotá sobre la nuez y después pasá una servilleta por encima. Los relieves quedan claros y los surcos, oscuros. Es exactamente la cáscara de la nuez.
6. **Punta.** La nuez tiene una puntita en un extremo: pellizcá un punto de chocolate en ese lugar con la manga y oscurecelo con pincel.

La terminación que engaña

Mate absoluto: la nuez no brilla. Si tu baño quedó satinado, frotá con almidón de maíz y soplá. Presentalas en una cajita con nueces reales con cáscara mezcladas, y en una de ellas «abierta» (cortada a lo largo con cuchillo caliente) que muestre el blanco con el dulce de leche: la gente las agarra pensando que hay que romperlas.

> ***Truco de Marcela: si no conseguís molde de nuez, hacé semiesferas de 5 cm y, sobre el baño aún blando, marcá surcos con un palito de brochette siguiendo una foto de nuez real. Queda más artesanal y también engaña.***

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.100.
- **Precio sugerido:** $3.500–4.500; caja de 6 a $21.000–25.000.
- **A quién y cuándo:** Navidad (la nuez está en todas las mesas), Día del Padre, Día de los Abuelos, mesas dulces rústicas o de campo, cajas de otoño-invierno junto a la avellana y la almendra.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 40 · Maní gigante

El maní gigante con su cáscara reticulada y el corazón crocante de maní: un guiño a los recreos de la infancia.

Receta 40 · Maní gigante

El maní gigante es el bocado que más ternura genera. Es una vaina de maní de 6 cm con su cinturita en el medio y la cáscara reticulada, y adentro tiene mousse de chocolate con leche y maní, con un corazón crocante que recuerda a esa golosina de maní que todos comimos en el recreo. Funciona igual con chicos que con grandes.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 3,5 cm (cuatro por maní: dos «bolitas» por vaina) y cubetera de semiesferas de 2 cm.
- **Rinde:** 12 maníes.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 6 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media (por el armado de la vaina).

Ingredientes

Corazón · C4 praliné crocante de maní (24 semiesferas de 2 cm, una por cada «grano»)

Ingrediente	Cantidad
Pasta de maní sin sal agregada	70 g
Azúcar impalpable	20 g
Chocolate con leche derretido	30 g
Maní tostado sin sal picado	30 g
Cereal de arroz inflado	15 g

Mousse · M4 de chocolate con leche y maní

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche	150 g
Pasta de maní	50 g
Leche	90 ml
Crema de leche semibatida	280 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría
Sal fina	una pizca

Piel · P1 terciopelo beige + P4 reticulado

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	80 g
Chocolate blanco	80 g
Colorante liposoluble amarillo	0,3 g
Colorante liposoluble marrón	0,3 g
Colorante liposoluble naranja	0,1 g
Para el reticulado: colorante liposoluble marrón + cacao amargo, con gotas de alcohol	1 punta + 1 cucharadita

Paso a paso

1. **Corazón.** Mezclá todo y llená las semiesferas de 2 cm apretando. Freezer 30 minutos.
2. **Mousse.** Leche caliente sobre chocolate y pasta de maní, emulsión, sal, gelatina, crema semibatida.
3. **Moldeo.** 48 semiesferas de 3,5 cm. En 24, el corazón. Freezer 6 h. Al día siguiente uní de a dos: tenés 24 bolitas, que son los «granos» de maní.
4. **El armado de la vaina.** Esta es la parte que lo convierte en maní. Tomá dos bolitas, apoyá un costado de cada una 2 segundos sobre la sartén tibia y pegalas: quedan como un 8 acostado. Con el dedo enguantado tibio, rellená y alisá la unión de modo que se forme una **cintura** suave, más angosta que las bolitas pero sin hueco. Alargá apenas cada extremo para que la vaina tenga punta roma de un lado y del otro quede más redonda. Freezer 20 minutos.

5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, beige tostado (amarillo, marrón y un toque de naranja). Dos pasadas.
6. **Reticulado.** La cáscara del maní tiene una red de surcos en rectángulos. Con un pincel finito y la mezcla marrón con alcohol, dibujá líneas longitudinales (de punta a punta, cada 6 mm) y después líneas transversales cortas entre ellas, sin que sean perfectas. Después, con pincel seco de cacao, frotá toda la superficie y limpiá con servilleta: los surcos quedan oscuros y los relieves claros.

La terminación que engaña

Las irregularidades. Un maní real tiene un granito más grande que el otro, una curva y la piel con zonas más claras. No hagas los 12 iguales: unos más rectos, otros más curvos. Para la foto, abrí uno a lo largo con cuchillo caliente: los dos «granos» con su corazón crocante adentro son la definición de la ternura.

> *Truco de Marcela: armá la vaina con la fruta bien fría pero no recién salida del freezer: 3 minutos afuera y la superficie se deja modelar sin quebrarse.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.100.
- **Precio sugerido:** $3.500–4.500; caja de 6 a $20.000–24.000.
- **A quién y cuándo:** cumpleaños infantiles (sin alérgicos al maní: avisá siempre), Día del Padre, Día del Niño, mesas dulces tipo «kiosco retro», regalos para fanáticos del maní.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 41 · Almendra

Almendras de mousse de frangipane con corazón de damasco: tan delicadas que parecen recién peladas.

Receta 41 · Almendra

La almendra es el bocado más fino del capítulo. Su forma de lágrima achatada y su piel marrón canela con vetas finitas la vuelven perfecta para cajas de regalo elegantes. Por dentro, un mousse que sabe a frangipane (crema de almendras) y un corazón de damasco, la combinación más clásica de la pastelería francesa.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de lágrimas o gotas de 5 cm (los de bombones tipo lágrima, o moldes «almendra 3D») y cubetera de semiesferas de 2 cm.
- **Rinde:** 12 almendras.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 5 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil-media.

Ingredientes

Corazón · C1 compota gelificada de damasco (12 semiesferas de 2 cm)

Ingrediente	Cantidad
Orejones de damasco hidratados en agua caliente y procesados (o damascos frescos)	80 g
Azúcar	15 g
Jugo de naranja	20 ml
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse · M1 de chocolate blanco y almendras

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	140 g
Leche	70 ml
Harina de almendras tostada en sartén	30 g
Esencia de almendras amargas	2 gotas
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría

Piel · P1 terciopelo canela + P4 vetas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	80 g
Chocolate con leche	80 g
Colorante liposoluble marrón	0,4 g
Colorante liposoluble naranja	0,2 g
Colorante liposoluble rojo	0,1 g
Para las vetas: colorante liposoluble marrón oscuro + canela molida	1 punta + ½ cucharadita

Paso a paso

1. **Corazón.** Damascos procesados con azúcar y jugo, calentados, gelatina. Semiesferas de 2 cm, freezer.
2. **Mousse.** Leche caliente sobre chocolate blanco, gelatina, harina de almendras tostada (tostala hasta que huela a galletita), esencia, crema semibatida.
3. **Armado.** Llená las lágrimas (si tu molde es de dos caras, 24 mitades). Hundí el corazón cerca de la parte ancha. Freezer 6 h; unión si corresponde.
4. **Forma.** La almendra es una lágrima achatada: con la palma tibia, apretá apenas la fruta sobre la mesada para aplanarla un poco de los dos lados. La punta, aguzala con los dedos.
5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, marrón canela cálido. Dos pasadas.

6. **Vetas.** El detalle que la hace almendra: la piel tiene líneas finitas que nacen en la base ancha y corren hacia la punta, como un abanico cerrado. Con un pincel muy fino, marrón oscuro, dibujá 8 a 10 líneas onduladas. Después pincel seco de canela por encima y una pasada de cepillo de dientes nuevo para que la piel quede rugosa.

La terminación que engaña

La almendra real tiene un pequeño «ombligo» claro en la base ancha. Hacé un puntito de chocolate blanco con un toque de amarillo. Y presentalas sobre una servilleta de lino o en cajita, junto a una o dos cortadas a lo largo que muestren el blanco con el centro naranja de damasco. Combinadas con avellanas y nueces de este mismo capítulo, armás la «caja de frutos secos» que se vende sola en Navidad.

> *Truco de Marcela: no te pases con la esencia de almendras amargas. Dos gotas para toda la tanda; con cinco, el mousse sabe a remedio.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.100.
- **Precio sugerido:** $3.500–4.500; caja de 6 a $20.000–25.000.
- **A quién y cuándo:** cajas de regalo de casamientos y bautismos (en muchas familias las almendras son tradición de souvenir: las «peladillas»), Navidad, mesas dulces nude y crema.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 42 · Pistacho

Pistachos entreabiertos que dejan ver el fruto verde: el bocado más pedido por las fans del pistacho.

Receta 42 · Pistacho

El pistacho es furor y lo sabés: todo lo que lleva pistacho se vende. Este bocado es un pistacho entreabierto, con la cáscara color crema separada en la punta y el fruto verde con su pielcita violácea asomando. Adentro, mousse de pistacho y un corazón de frambuesa, la pareja perfecta.

Ficha

- **Molde:** semiesferas ovaladas o lágrimas de 5 cm (dos mitades por pistacho) y cubetera de semiesferas de 2 cm.
- **Rinde:** 12 pistachos.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C1 compota gelificada de frambuesa (12 semiesferas de 2 cm)

Ingrediente	Cantidad
Frambuesas	80 g
Azúcar	20 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse · M1 de chocolate blanco y pistacho

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	130 g
Pasta de pistacho pura	50 g
Leche	70 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría
Colorante en gel verde (solo si la pasta es pálida)	media gota

Piel · fruto P3 verde + cáscara P3 crema

Ingrediente	Cantidad
Para el fruto: chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble verde + amarillo	0,4 g + 0,2 g
Para la cáscara: chocolate blanco	250 g
Manteca de cacao	50 g
Colorante liposoluble amarillo + marrón	0,2 g + 0,1 g
Para la pielcita violácea: colorante liposoluble violeta + rojo en polvo	media punta de cada uno
Pistachos picados (decoración)	20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Compota de frambuesa con gelatina, semiesferas de 2 cm, freezer.
2. **Mousse.** Leche caliente sobre el chocolate blanco y la pasta de pistacho, gelatina, crema semibatida.
3. **Armado.** Llená las mitades ovaladas, corazón en 12, freezer 6 h, unión de mitades: tenés 12 óvalos.
4. **El fruto verde.** Sumergí todo el óvalo en el chocolate blanco verde pistacho. Es la «semilla» que se va a ver por la abertura. Dejá fraguar.
5. **Pielcita.** Con pincel seco, violeta con rojo en algunas zonas del verde: el pistacho real tiene esa piel púrpura que se mezcla con el verde. Muy suave.

6. **La cáscara entreabierta.** Este es el truco. Tomá el óvalo por la punta ancha y sumergilo en el baño crema (chocolate blanco con manteca de cacao, amarillo y marrón) **dejando afuera una franja de 1 cm a lo largo de la costura**, que va desde la punta fina hasta la mitad. Para lograrlo, inclinalo al sumergir y pasá un dedo enguantado por la franja antes de que fragüe, como si limpiaras la ranura. Queda una cáscara crema que se abre en una «V» y deja ver el fruto verde.
7. **Bordes de la cáscara.** Con un cornet de baño crema, repasá los bordes de la abertura para que tengan espesor, como una cáscara verdadera y no una pintura.

La terminación que engaña

Pincel seco con un poquito de marrón sobre la cáscara, en líneas suaves, y un borde apenas más oscuro donde se abre: así se ve gastada y natural. Para la caja, ponelos sobre pistachos reales picados. Y uno cortado, con el verde intenso y el rojo de la frambuesa adentro, lo hace irresistible.

> *Truco de Marcela: la pasta de pistacho buena es cara, pero no la reemplaces con colorante y esencia: el sabor se nota. Mejor usá un poco menos y reforzá con pistachos tostados molidos.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $1.500 (el pistacho sube el costo; ajustá precio hacia arriba del rango).
- **Precio sugerido:** $4.500–5.000; caja de 6 a $27.000–29.000.
- **A quién y cuándo:** fans del pistacho (que son muchas y pagan), cafeterías de especialidad, regalos para la amiga «foodie», mesas dulces en verde salvia y dorado.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 43 · Mazorca de cacao

La mazorca de cacao: el chocolate volviendo a su fruta. Por dentro, chocolate intenso con corazón de maracuyá.

Receta 43 · Mazorca de cacao

Esta es la pieza de la que más orgullosa estoy. Una mazorca de cacao, la fruta de donde nace el chocolate, hecha... de chocolate. Alargada, con sus costillas a lo largo, amarilla con degradé naranja-rojizo de fruta madura. Por dentro, mousse de chocolate semiamargo con corazón de maracuyá (la combinación más premiada de la chocolatería moderna) y una base crocante con nibs de cacao. No existe molde comercial: te enseño a resolverla con un molde de huevo y modelado.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de Pascua de 12 cm (dos mitades por mazorca), molde de cilindro o tubo de 3 cm de diámetro × 8 cm (un tubo de PVC forrado en acetato sirve) y cucharita de té.
- **Rinde:** 4 mazorcas.
- **Tier y tamaño:** Premium · 14 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 2 h + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** alta (es la pieza de lucimiento del curso).

Ingredientes

Corazón · C2 cremoso de maracuyá (4 cilindros de 3 × 8 cm)

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de maracuyá colada	150 g
Huevos	3
Azúcar	110 g
Manteca	90 g
Gelatina sin sabor	3 g + 15 ml de agua

Mousse · M4 de chocolate semiamargo

Ingrediente	Cantidad
Chocolate semiamargo 55–60 %	300 g
Leche	200 ml
Yemas	2
Azúcar	30 g
Crema de leche semibatida	550 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B3 crocante de cacao (4 óvalos de 10 × 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de chocolate molidas	120 g
Nibs de cacao (o almendras picadas)	30 g
Chocolate semiamargo derretido	50 g
Manteca derretida	30 g

Piel · P1 terciopelo amarillo + P1 naranja rojizo en degradé + P4

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	140 g
Chocolate blanco	140 g
Primera mezcla: colorante liposoluble amarillo + naranja	1 g + 0,2 g
Segunda mezcla: colorante liposoluble naranja + rojo + marrón	0,5 g + 0,4 g + 0,1 g
Para el P4: colorante liposoluble verde + marrón oscuro	1 punta de cada uno
Para el cabo: chocolate semiamargo	50 g

Para la versión abierta (opcional) · «granos de cacao»

Ingrediente	Cantidad
Almendras enteras peladas	20 unidades
Chocolate blanco	100 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Curd de maracuyá: huevos, azúcar y pulpa a baño María a 82 °C, gelatina, manteca, mixeado. Llená los cilindros forrados en acetato y freezer 2 h.
2. **Base.** Mezclá todo, presioná en óvalos de 10 × 5 cm sobre papel manteca, heladera.
3. **Mousse.** Crema inglesa: leche caliente, yemas y azúcar batidas, todo junto a 82 °C. Volcá sobre el chocolate picado, emulsioná, gelatina. A 35 °C, crema semibatida en tres veces.
4. **Armado.** Llená las mitades del huevo. En las 4 mitades «de arriba», acostá el cilindro de maracuyá a lo largo. En las otras 4, la base. Freezer toda la noche.
5. **La forma de mazorca.** Al día siguiente uní las mitades: tenés un huevo grande de 12 cm. La mazorca es más alargada y tiene puntas. Dejala 5 minutos a temperatura ambiente y, con las palmas enguantadas, estirá desde el centro hacia los dos extremos, como si amasaras un pan: gana 2 cm de largo. Con los dedos, afiná una de las puntas (la de abajo, que termina en una punta roma curvada como una nariz) y dejá la otra más ancha (donde va el cabo). Freezer 20 minutos.
6. **Las costillas.** La mazorca tiene 10 surcos a lo largo, de punta a punta. Calentá el canto de una cucharita de té en agua caliente, secala y marcá un surco suave de punta a punta. Girá la fruta un décimo y repetí, hasta tener 10. Entre surco y surco queda una costilla redondeada. Si alguna costilla se ve chata, sumale con manga un hilo de mousse sobrante a lo largo y alisá con el dedo. Freezer 30 minutos.
7. **Terciopelo en degradé.** Primero toda la fruta con la mezcla amarilla. Después la mezcla naranja-rojiza desde la punta de abajo hacia la mitad, y en las costillas más que en los surcos (pulverizá de costado). La mazorca madura es amarilla con la punta y un lado rojizo.
8. **Detalles.** Pincel seco verde en el extremo del cabo, perdiéndose. Pincel finito marrón oscuro para algunas «verruguitas» y raspones sobre las costillas. El cabo: un cilindro grueso y corto de chocolate semiamargo con la punta cortada en diagonal, como recién cortado del árbol.
9. **La mazorca abierta (opcional, para vidriera).** Bañá las almendras en chocolate blanco. Cortá una mazorca a lo largo con cuchillo caliente, retirá con una cuchara un poco de

mousse del centro de una mitad y acomodá las almendras blancas en filas apretadas: son los granos de cacao envueltos en su pulpa blanca, tal cual se ven al abrir la fruta real.

La terminación que engaña

El contraste entre costillas y surcos. Con pincel seco y un poco de marrón, oscurecé solo el fondo de los surcos: el volumen se triplica. Y presentala apoyada en diagonal sobre una hoja grande (de chocolate o una hoja real de bananero o de magnolia bien lavada), con la mitad abierta al lado.

> *Truco de Marcela: contá la historia. Cuando la entregás decí: «esta es la fruta de la que nace el chocolate, y está hecha de chocolate». Esa frase vale la mitad del precio.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $5.000.
- **Precio sugerido:** $16.000–18.000. Para eventos podés cobrar la mazorca abierta de exhibición aparte.
- **A quién y cuándo:** chocolaterías, regalos para fanáticos del chocolate, Pascua (como alternativa al huevo), eventos corporativos y lanzamientos, mesas dulces de autor. Es la pieza que te posiciona como «la que hace cosas que nadie hace».



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 44 · Calabaza

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

Receta 44 · Calabaza

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

Ficha

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

Ingredientes

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

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

Mousse · M3 de queso crema y zapallo en almíbar

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

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

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

Piel · P1 terciopelo naranja + P4 gajos

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

Paso a paso

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

La terminación que engaña

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

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

Para vender

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



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 45 · Grosellas en racimo

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

Receta 45 · Grosellas en racimo

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

Ficha

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

Ingredientes

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

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

Tallos · chocolate

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

Piel · P2 glaseado espejo rojo translúcido + P5

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

Paso a paso

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

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

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

La terminación que engaña

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

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

Para vender

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



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 46 · Limón cortado «mitad abierta»

La mitad abierta del limón: la piel, el mousse blanco, el curd y el sablé, cada capa prolija. Es la foto que vende todas las demás.

Receta 46 · Limón cortado «mitad abierta»

Esta no es una fruta nueva: es una **presentación**. Es el limón de la Receta 1 (o cualquier fruta que hagas), cortado a la mitad con la cara del corte trabajada para que se vea como un limón real abierto, con sus gajos, y al mismo tiempo muestre las capas prolijas del postre. Es la pieza de vidriera, la que va adelante en tu mesa dulce o en tu mostrador, y la que usás para todas tus fotos. Una mitad abierta al lado de un limón entero vende diez limones enteros.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de limón 3D de 8 cm (el mismo de la Receta 1) y cubetera de semiesferas de 4 cm.
- **Rinde:** 6 limones, de los que salen 2 mitades abiertas de exhibición + 4 enteros (o 12 mitades si es para un evento).
- **Tier y tamaño:** Individual · 8 cm (la mitad abierta se vende al mismo precio que el entero, o como «pieza de exhibición»).
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h; para cortar, la fruta tiene que estar **semicongelada**.
- **Dificultad:** media (el secreto es la temperatura y el cuchillo).

Ingredientes

Corazón · C2 lemon curd (6 semiesferas de 4 cm)

Ingrediente	Cantidad
Jugo de limón	80 ml
Ralladura de 1 limón	—
Huevos	2
Azúcar	90 g
Manteca	60 g
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua
Colorante en gel amarillo (para que el corte sea bien amarillo)	media gota

Mousse · M5 de yogur y limón

Ingrediente	Cantidad
Yogur natural entero	250 g
Jugo y ralladura de limón	40 ml + 1 limón
Azúcar impalpable	90 g
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B1 sablé de manteca (6 óvalos de 5 × 4 cm; receta de la 25 con ralladura de limón)

Piel · P3 baño amarillo + P4

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	350 g
Manteca de cacao	60 g
Colorante liposoluble amarillo limón	1 g
Colorante liposoluble verde	0,1 g
Para el P4: colorante liposoluble verde en polvo	1 punta

Cara del corte · gelée de gajos

Ingrediente	Cantidad
Jugo de limón colado	60 ml
Agua	60 ml
Azúcar	40 g
Gelatina sin sabor	4 g + 20 ml de agua
Colorante en gel amarillo	media gota
Para las líneas de los gajos: chocolate blanco	40 g
Gel de brillo neutro (P5)	2 cucharadas

Paso a paso

1. **Fruta base.** Hacé los 6 limones siguiendo la Receta 1 con las cantidades de acá: corazón de curd en el centro (centrado de verdad: es lo que se va a ver), mousse de yogur, base de sablé. Freezer mínimo 6 h. Piel P3 amarilla con textura de cáscara (esponja nueva sobre el baño blando) y P4 verdoso en las puntas. Hasta acá, limones enteros.
2. **La temperatura del corte.** El error número uno es cortar la fruta congelada dura: se quiebra la piel y la mousse se astilla. El otro error es cortarla descongelada: se aplasta. El punto justo es **semicongelada**: sacala del freezer, dejala en la heladera 40–50 minutos (el centro todavía firme, el exterior ya cede al apretar con el dedo).
3. **El cuchillo.** Cuchillo largo de hoja lisa (no serrucho), sumergido en agua bien caliente y secado con un repasador antes de **cada** corte. Si cortás dos veces sin limpiar, la segunda pasada arrastra amarillo del curd sobre el blanco.
4. **El corte.** Apoyá el limón acostado. Cortá **a lo ancho, por el centro exacto** (no a lo largo): así el curd aparece como un círculo perfecto en el medio, como el centro del limón real. Un solo movimiento, sin serruchar: apoyá el cuchillo y bajá presionando, dejando que el calor trabaje. Si se frena, sacá, limpiá, calentá y seguí por el mismo surco.
5. **Limpiar la cara.** Si quedó algún arrastre, pasá una espátula fina caliente sobre la cara cortada, una sola vez, como alisando. Llevá las dos mitades al freezer 10 minutos, con la cara cortada hacia arriba.
6. **Las líneas de los gajos.** Con chocolate blanco derretido en un cornet de agujero finísimo, dibujá sobre la cara del corte 8 o 10 líneas que salen del borde del curd hacia la piel, como los rayos de una rueda, y un anillo blanco fino justo por dentro de la piel (la «albedo», la parte blanca del limón). Las líneas apenas curvas, no de regla.
7. **La pulpa translúcida.** Hacé la gelée: jugo, agua y azúcar calientes, gelatina, colorante. Dejá enfriar hasta que esté espesa como un almíbar frío, a punto de cuajar (unos 20 °C). Con una cucharita, rellená cada gajo dibujado con una capa finísima (1–2 mm) de gelée, sin tapar las líneas blancas. Freezer 5 minutos. Ahora la cara del corte tiene gajos amarillos translúcidos, el centro amarillo intenso del curd y se siguen viendo las capas de mousse, curd y sablé de costado.
8. **Brillo.** Pincelá la cara con gel de brillo neutro: parece jugosa, recién cortada.
9. **Semillitas (opcional).** Dos o tres semillas de limón hechas con un punto de chocolate blanco con una pizca de amarillo, en forma de gota, cerca del centro.

La terminación que engaña

La piel del borde: en el limón real, la cáscara se ve como una línea amarilla con un fino blanco por dentro. Si tu baño quedó finito, el borde se ve débil; repasá el canto de la piel con pincel y baño amarillo derretido. Y en la presentación, acomodá la mitad abierta inclinada sobre el limón entero, con una hoja de chocolate o una hoja real de limonero al lado.

Para exhibir y para fotos:

- Siempre una mitad abierta junto a un entero: el entero engaña y la mitad explica.
- Luz de ventana de costado, nunca de frente: los gajos translúcidos brillan.
- Foto de arriba para que se vea la rueda de gajos; foto de costado, a la altura del plato, para que se vean las capas: la piel, el mousse blanco, el curd y el sablé.
- En vidriera, la mitad abierta dura bien 6 horas en exhibidor refrigerado; después, reemplazala. En mesa dulce sin frío, 2 horas.
- Una tarjetita al lado: «Está hecho de mousse. Sí, en serio». Te lo garantizo: es la frase que más conversaciones te abre.

> ***Truco de Marcela: hacé siempre un limón más del que necesitás y abrilo para la foto antes de entregar. Esa foto, publicada el mismo día, me traía tres o cuatro pedidos nuevos cada vez. La mitad abierta no se vende: trabaja de vendedora.***

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** $2.500 (un poco más que el limón entero por la gelée y el trabajo de la cara).
- **Precio sugerido:** $10.000–12.000 por limón; en eventos, cobrá la «pieza de exhibición abierta» al mismo precio que la entera, porque la estás usando para vender todas las demás.
- **A quién y cuándo:** vidrieras de cafeterías y pastelerías, mesas dulces (va adelante, en el centro), stands en ferias, y para vos misma: tus fotos de catálogo, tus redes y tus publicaciones de venta. Es la receta que más plata te hace ganar sin venderla.



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Parte 4 · Cómo venderlas



Así salen de mi cocina: cada fruta en su cúpula, con moño y etiqueta. El regalo se vende solo.

Llegamos a la parte que más me preguntan. Hacer una fruta que engaña al ojo es hermoso, pero lo que te cambia la vida es que alguien te la pague, te la vuelva a pedir y se la recomiende a su hermana.

Esta es la guía de ventas que armé para mí misma cuando empecé. La fui corrigiendo pedido a pedido, y con ella hoy facturo más de $3.000.000 por mes desde la cocina de casa. No hay magia: hay un precio bien calculado, una foto que da hambre, una caja linda y un sistema para producir en tandas sin volverte loca. Te lo dejo entero, con números, mensajes y planillas para que lo copies.

> ***Truco de Marcela: no esperes a «saber hacerlas perfectas» para empezar a vender. Tu tercera tanda ya es mejor que lo que la mayoría de la gente vio en su vida. La perfección llega vendiendo.***

Cuánto cobrar cada fruta

El error número uno de las que arrancan es cobrar «lo que me da vergüenza pedir» o copiar el precio de otra. Las dos cosas te llevan a trabajar gratis. El precio se calcula, no se

adivina.

La fórmula

Precio = costo de ingredientes + packaging + tu hora + ganancia

1. **Costo de ingredientes por unidad.** Sumás todo lo que usaste en la tanda (mousse, corazón, base, piel, terminación) y lo dividís por la cantidad de frutas que salieron. A eso le sumás un 10 % de imprevistos: luz y gas del horno, el chocolate que queda en el bowl, la fruta que se te rompió al desmoldar.
2. **Packaging.** Lo que cuesta la cúpula o la caja, el moño, la etiqueta y el pirotín. Se calcula aparte porque cambia según cómo la entregues.
3. **Tu hora.** Ponele valor a tu tiempo. Te sugiero arrancar en **$6.000 la hora de trabajo activo** (el tiempo que la fruta está en el freezer no se cuenta: ahí vos estás haciendo otra cosa). Dividís las horas de la tanda por las unidades.
4. **Ganancia.** Sobre la suma de los tres puntos anteriores, agregás entre un **40 % y un 60 %**. Esa es la plata del negocio: para reponer moldes, comprar una pistola mejor, pagar publicidad o darte un gusto.

Después **redondeás hacia arriba** a un número limpio ($10.500, no $10.140). Los precios redondos se ven seguros.

Ejemplo resuelto: el limón (Receta 1)

Te muestro mi cuenta real de una tanda de **6 limones** (valores de referencia de octubre de 2026; vos usá los de tu zona).

Corazón C2 · lemon curd

Ingrediente	Cantidad	Costo
Limones (jugo y ralladura)	2 unidades	$500
Huevos	2 unidades	$500
Azúcar	100 g	$150
Manteca	50 g	$900
Subtotal		**$2.050**

Mousse M5 · yogur y limón

Ingrediente	Cantidad	Costo
Yogur natural	300 g	$2.000
Crema de leche	200 ml	$2.400
Azúcar	80 g	$120
Gelatina sin sabor	9 g (1 sobre y un poquito)	$900
Limón (ralladura y jugo)	1 unidad	$250
Subtotal		**$5.670**

Base B1 · sablé de manteca

Ingrediente	Cantidad	Costo
Harina 0000	100 g	$150
Manteca	60 g	$1.080
Azúcar impalpable	40 g	$150
Huevo	½ unidad	$120
Subtotal		**$1.500**

Piel P3 + P4 y terminación

Ingrediente	Cantidad	Costo
Chocolate blanco cobertura (lo que realmente se consume del baño)	150 g	$3.300
Manteca de cacao	30 g	$1.200
Colorante liposoluble amarillo y verde	una pizca	$300
Pintado a pincel (polvos)	una pizca	$200
Hojitas de chocolate	6 unidades	$300
Subtotal		**$5.300**

Ahora sumamos, paso a paso:

1. **Ingredientes de la tanda:** $2.050 + $5.670 + $1.500 + $5.300 = **$14.520**.

2. **Más 10 % de imprevistos:** $14.520 + $1.452 = **$15.972**.
3. **Por unidad:** $15.972 ÷ 6 = **$2.662** (redondeo a $2.660).
4. **Packaging individual** (cúpula PET con base, pirotín, moño y etiqueta): **$1.100**.
5. **Tu hora:** la tanda lleva unas 3 horas de trabajo activo (corazones, base, mousse, armado y al día siguiente desmoldado y piel). 3 h × $6.000 = $18.000 ÷ 6 = **$3.000** por limón.
6. **Costo total por unidad:** $2.660 + $1.100 + $3.000 = **$6.760**.
7. **Ganancia del 50 %:** $6.760 × 1,5 = **$10.140**.
8. **Redondeo hacia arriba: $10.500**.

Fijate algo importante: si en vez de 6 hacés **12 limones**, el trabajo activo casi no se duplica (te lleva unas 4 horas, no 6). Tu hora por unidad baja a $2.000 y tu margen sube solo, sin tocar el precio. Por eso más adelante te enseño a producir en tandas.

> *Truco de Marcela: nunca bajes el precio para vender más. Si querés vender más, mejorá la foto y ofrecé una caja. El precio bajo atrae a quien regatea; la foto linda atrae a quien regala.*



El limón por dentro: piel, mousse de yogur, corazón de lemon curd y sablé. Esta foto vende más que cualquier texto.

Tabla de precios de las 46 frutas

Costos aproximados de ingredientes por unidad (ya con el 10 % de imprevistos, sin packaging) y precio sugerido por unidad en cajita individual. Valores de referencia de octubre de 2026. Usalos como punto de partida y recalculá con la fórmula según tus proveedores.

Los tres tamaños: **Bocado** (5–6 cm), **Individual** (7–8 cm) y **Premium** (10–12 cm o de armado complejo).

N°	Fruta	Tier	Costo aprox. por unidad	Precio sugerido
1	Limón	Individual	$2.650	$10.500
2	Lima	Individual	$2.400	$10.000
3	Naranja	Premium	$3.800	$15.000
4	Mandarina	Individual	$2.200	$9.500
5	Pomelo rosado	Premium	$4.000	$15.500
6	Quinoto	Bocado	$1.100	$3.800
7	Frutilla	Individual	$2.500	$10.500
8	Frambuesa	Bocado	$1.400	$4.500
9	Mora	Bocado	$1.400	$4.500
10	Cereza	Bocado	$1.300	$4.200
11	Arándanos en racimo	Bocado	$1.500	$5.000
12	Durazno	Individual	$2.600	$11.000
13	Damasco	Individual	$2.400	$10.000
14	Ciruela	Individual	$2.400	$10.000
15	Pelón	Individual	$2.600	$11.000
16	Mango	Premium	$4.500	$17.000
17	Palta	Individual	$2.900	$12.000
18	Manzana roja	Individual	$2.700	$11.000
19	Manzana verde	Individual	$2.600	$11.000
20	Pera	Individual	$2.600	$11.000
21	Membrillo	Individual	$2.300	$9.500
22	Banana	Individual	$2.200	$9.500
23	Ananá mini	Premium	$4.800	$17.500
24	Coco	Premium	$4.000	$16.000

N°	Fruta	Tier	Costo aprox. por unidad	Precio sugerido
25	Maracuyá	Individual	$2.800	$11.500
26	Kiwi	Individual	$2.500	$10.500
27	Lichi	Bocado	$1.300	$4.500
28	Pitaya	Premium	$4.600	$17.500
29	Higo	Individual	$2.700	$11.000
30	Granada	Premium	$4.500	$17.000
31	Melón mini	Premium	$3.900	$15.000
32	Sandía mini	Premium	$4.000	$15.500
33	Uvas en racimo	Bocado	$1.500	$5.000
34	Kaki	Individual	$2.400	$10.000
35	Tuna	Individual	$2.500	$10.500
36	Papaya	Premium	$4.000	$15.000
37	Guayaba	Individual	$2.600	$10.500
38	Avellana	Bocado	$1.200	$4.000
39	Nuez	Bocado	$1.200	$4.000
40	Maní gigante	Bocado	$1.000	$3.500
41	Almendra	Bocado	$1.200	$4.000
42	Pistacho	Bocado	$1.500	$5.000
43	Mazorca de cacao	Premium	$5.000	$18.000
44	Calabaza	Premium	$3.800	$14.500
45	Grosellas en racimo	Bocado	$1.400	$4.500
46	Limón cortado «mitad abierta»	Individual	$3.000	$12.000

Los bocados casi nunca se venden sueltos: se venden en **caja de 6 o de 9**. El precio unitario te sirve para armar la caja y para cotizar mesas dulces.

Cómo recalcular cuando suben los precios

En Argentina los precios se mueven, y tu lista tiene que moverse con ellos sin que te agarre de sorpresa. Mi sistema:

1. **Una vez por mes** (yo lo hago el día 1) volvés a anotar el precio de los 8 ingredientes que más pesan: crema de leche, chocolate blanco, manteca, manteca de cacao, queso crema, yogur, gelatina y huevos. Son los que mueven la aguja; el resto es chico.
2. Comparás con el mes anterior. Si la suma de esos 8 subió **más de un 8 %**, actualizás la lista.
3. Recalculás con la fórmula una sola fruta de cada tier (yo uso el limón, la cereza y el mango) y aplicás el mismo porcentaje de suba a todas las de ese tier.
4. Redondeás hacia arriba y cambiás la lista de precios en tu estado y en tu Instagram.
5. Los pedidos que ya tienen seña se respetan al precio viejo. Siempre. Eso te da fama de seria.

> *Truco de Marcela: avisá la suba una semana antes con un mensaje tipo «Desde el lunes actualizo la lista; hasta el domingo tomo pedidos con los precios de siempre». Esa semana siempre vendo de más.*

Precio por caja de 4, 6 y 9

La caja es tu mejor amiga: sube el ticket y se regala sola. La regla es simple: **sumás las unidades y no hacés descuento**. El cliente siente que gana porque recibe una caja de regalo armada y surtida; vos ganás porque vendés más unidades en un solo pedido. Como mucho, un 5 % en cajas de 9 para fechas especiales.

Caja	Qué lleva	Cálculo	Precio sugerido
Caja de 4	4 individuales surtidas	4 × $10.500	**$42.000**
Caja de 6 bocados	6 bocados surtidos	6 × $4.300 promedio	**$26.000**
Caja de 9 bocados	9 bocados surtidos	9 × $4.300 promedio	**$38.500**
Caja premium	1 premium + 4 bocados	$17.000 + 4 × $4.300	**$34.500**

El costo del packaging de caja (más caro que una cúpula) ya queda cubierto, porque en la caja te ahorrás las cúpulas individuales.

La seña del 50 %

No se toma un pedido sin seña. Nunca. Ni a tu prima.

- Pedís el **50 % por transferencia o Mercado Pago** al confirmar. Sin seña, el pedido no entra en la agenda.
- El otro 50 % se paga **antes o al momento de retirar**.
- Para eventos y regalos empresariales: 50 % al confirmar y 50 % **48 horas antes** de la entrega.
- Si cancelan con más de 72 horas, la seña queda a cuenta de otro pedido. Con menos de 72 horas, la seña no se devuelve: ya compraste ingredientes y ya trabajaste.

Decilo con naturalidad, como algo normal del negocio. En el bono de Plantillas de Venta tenés el mensaje exacto.

Presentación

La gente compra con los ojos, y más un postre que finge ser otra cosa. Tu foto tiene que generar ese «¿cómo que no es una fruta?».



Mi set de fotos de todos los días: bandeja, luz de ventana y el celular. Nada más.

Cómo fotografiar con el celu

No necesitás cámara ni luces. Necesitás una ventana.

1. **Luz natural de costado.** Poné la fruta a un metro de una ventana, con la luz entrando de un lado. Nunca con el sol directo ni con la luz del techo prendida: amarillea todo y marca sombras feas. Las mejores horas son a media mañana o a media tarde.
2. **Apagá el flash.** Siempre.
3. **Limpiá el lente** con la remera antes de cada sesión. Parece una pavada; es la diferencia entre una foto nítida y una lavada.
4. **Tres ángulos que funcionan:** a la altura de la fruta (como si la miraras sentada a la mesa), a 45 grados (el más natural) y desde arriba para cajas y bandejas.
5. **Tocá la pantalla** sobre la fruta para enfocar y bajá un poquito la exposición deslizando el dedo hacia abajo. Los colores quedan más ricos.
6. **No uses el zoom digital.** Acercate con el cuerpo.
7. **Editá poco:** un toque de brillo, un toque de contraste, y listo. Nada de filtros que cambien los colores: si el durazno sale naranja fluor, nadie te lo va a creer.

La foto del corte

Es la foto que más vende, sin discusión. La primera foto muestra la fruta entera y genera la duda. La segunda muestra el corte y genera el antojo.

- Cortá con un cuchillo de hoja fina, **pasado por agua caliente y secado**, en un solo movimiento firme. Limpiá la hoja entre corte y corte.
- Cortá cuando la fruta está **recién descongelada** (3 a 4 horas de heladera): las capas se ven nítidas y el mousse no se aplasta.
- Poné las dos mitades una al lado de la otra, con una mitad un poquito girada hacia la cámara.
- Si podés, dejá una fruta entera al lado del corte. Ese contraste es el que hace que la gente frene el dedo.



La entera primero, que genere la duda.

Fondos que funcionan

- **Mármol claro o símil mármol** (se consiguen placas de vinilo autoadhesivo o fondos fotográficos de cartón por muy poca plata).
- **Madera clara** para frutas de otoño (membrillo, higo, kaki, calabaza).
- **Lino o tela cruda** arrugada, para un aire de campo.
- **Blanco liso** para catálogo y lista de precios.

Evitá los fondos con mucho dibujo, los manteles con flores y los platos de colores. La fruta tiene que ser la protagonista. Y sumá algún elemento real que acompañe: la hoja verdadera de limonero, un limón real partido al lado, unas ramitas. Juega con la duda de qué es real y qué es postre.

> ***Truco de Marcela: armá un «rincón de fotos» fijo en tu casa, con el mismo fondo y la misma ventana. Tu feed va a verse prolijo y coherente sin esfuerzo, y cada sesión de fotos te va a llevar cinco minutos.***

Cajas de regalo

La caja convierte un postre en un regalo, y un regalo se cobra más. Estas son las que uso yo.

Los cuatro tipos

1. Individual con cúpula. Base de cartón o plástico con tapa transparente tipo domo (PET). Pirotín de papel adentro, moño de cinta de raso y etiqueta. Es el formato estrella para fruta individual o premium: se ve de todos lados y cabe en cualquier mano.

2. Caja de 4. Caja de cartón con visor de acetato (ventana transparente en la tapa) y separador interno de cuatro lugares. Para individuales surtidas. Es la más pedida para cumpleaños y Día de la Madre.

3. Caja de 6 bocados. Caja más chica y baja, con separador de 6 cavidades (como las de bombones grandes o macarons). Para bocados surtidos: cereza, frambuesa, pistacho, avellana, quinoto, lichi. Ideal para regalos empresariales.

4. Caja premium. Caja rígida de cartón forrado (tipo caja de joyería grande), con papel de seda o viruta de papel adentro, una fruta premium en el centro y bocados alrededor. Tarjeta escrita a mano. Es la que se cobra más y la que más se fotografía.

Dónde comprar packaging en Argentina

- **Mayoristas de packaging y cotillón** de tu ciudad: casi todas las ciudades tienen una zona de mayoristas de descartables, bolsas y cajas. Ahí conseguís cúpulas, pirotines y cajas con visor por bulto, mucho más baratos que por unidad.
- **Casas de repostería**: tienen cajas para tortas, cupcakes y macarons, pirotines y cintas.
- **Mercado Libre**: buscá «caja con visor 4 cavidades», «domo cupcake individual», «caja bombones 6 cavidades», «caja rígida tapa y base». Conviene para empezar y para cosas que en tu zona no hay. Mirá siempre el precio por unidad y el costo de envío.
- **Imprentas y gráficas chicas** para etiquetas autoadhesivas con tu logo y tarjetas. Un pliego de etiquetas te dura meses.

Cuánto cuesta (referencia octubre 2026)

Elemento	Costo aproximado por unidad
Cúpula individual PET con base	$500 a $900
Pirotín de papel	$30 a $80
Moño de cinta de raso	$100 a $200
Etiqueta autoadhesiva con logo	$60 a $150
Caja de 4 con visor y separador	$2.000 a $3.000
Caja de 6 bocados con separador	$1.500 a $2.500
Caja premium rígida	$4.000 a $7.000
Tarjeta impresa	$100 a $250

Comprá por bulto apenas tengas tus primeras 10 ventas. El ahorro es grande.

Armado paso a paso

1. **Prepará la mesa antes de sacar las frutas de la heladera:** cajas abiertas, pirotines puestos, moños cortados, etiquetas a mano. La fruta tiene que pasar el menor tiempo posible fuera del frío.
2. **Ponete guantes de nitrilo** o lavate muy bien las manos y secalas. Las huellas sobre la piel de terciopelo se notan.
3. **Levantá cada fruta con una espátula chica** por la base, nunca apretando los costados.
4. **Apoyala en su pirotín** dentro de la cavidad. En las cajas surtidas, alterná colores: una roja, una amarilla, una verde, una naranja.
5. **Cerrá la tapa con cuidado** de que el visor no toque la fruta.
6. **Cinta y moño:** en las cúpulas, el moño va en la base; en las cajas, la cinta rodea la caja y el moño va arriba, a un costado del visor.
7. **Etiqueta** con tu marca y una segunda etiquetita chica que diga: «Conservar en heladera. Consumir dentro de los 3 días».
8. **A la heladera** hasta el retiro.

> *Truco de Marcela: en cada caja pongo una tarjetita que dice «Esto no es una fruta. Cortala y descubrí qué es». La gente graba el momento del corte, lo sube y me*

> *etiqueta. Es publicidad gratis en cada entrega.*

Mesas dulces y eventos

Los eventos son donde el negocio pega el salto: un solo pedido te puede dar lo que una semana de ventas sueltas. Mis frutillas solas llevan más de 500 pedidos para eventos.



Una mesa con variedad de colores y tamaños. Lo que más impacta es la mezcla.

Cuántas por invitado

- **Si hay otros dulces en la mesa** (torta, alfajorcitos, shots): calculá **1 a 1,5 bocados por invitado**.
- **Si las frutas son el postre principal: 2 a 3 bocados por invitado**, o 1 individual por persona.
- **Para eventos corporativos y coffee breaks:** 1 bocado por persona alcanza.
- Sumá siempre un **5 % extra** para el momento de fotos y para las que alguien agarra de más.

Ejemplo: cumpleaños de 60 personas, con torta. 60 × 1,5 = 90 bocados + 5 % = **95 bocados**, que redondeás a 96 (múltiplo de 6, para trabajar con tus moldes).

Cómo cotizar

1. **Cantidad de unidades** × precio unitario de lista.
2. **Descuento por volumen**, solo a partir de 50 unidades: 10 % de 50 a 100 unidades y 15 % de más de 100. Más no.
3. **Montaje** (si lo armás vos en el salón): un fijo de $25.000 a $40.000 según la distancia y el tiempo.
4. **Traslado**: según la zona, o que lo retiren.
5. **Alquiler de bandejas o soportes** si los ponés vos.
6. **Seña del 50 %** para reservar la fecha y saldo 48 horas antes.

Ejemplo con los 96 bocados a $4.300 promedio: $412.800 − 10 % = $371.520 + montaje $30.000 = **$401.520**, que presentás como **$401.500**.

> *Truco de Marcela: mandá siempre dos opciones en el presupuesto: «la clásica» (solo bocados) y «la de impacto» (bocados + 6 premium en el centro de la mesa). La mitad de las veces eligen la de impacto.*

Montaje

- Armá la mesa con **alturas distintas**: bandejas con pie, cajas forradas debajo del mantel, tablas de madera.
- **Agrupá por familia de color**, no en filas: los rojos juntos, los amarillos y verdes juntos, como un frutero.
- Colocá **frutas reales** de verdad mezcladas (limones, ramitas, hojas). Es el juego de la mesa: que los invitados no sepan cuál es cuál.
- Poné 2 o 3 frutas **ya cortadas** a la vista para que la gente entienda que se comen.
- Un **cartelito con tu marca e Instagram** en un atril chico. Es tu publicidad.
- Las frutas aguantan **2 a 3 horas fuera de heladera** en un ambiente fresco. Si el evento es largo o de verano, montá en dos tandas: la mitad al principio y el resto a la hora y media, desde la conservadora.

Transporte en conservadora

- Transportá **en las cajas o en bandejas con separadores**, nunca sueltas.
- Usá una **conservadora rígida** con **geles refrigerantes** abajo y a los costados, separados de las cajas por un repasador doblado (el frío directo marca la piel).

- Viajá con las frutas **frías de heladera, no congeladas**: si se descongelan en el auto, transpiran y la piel se humedece.
- Nada de baúl al sol. La conservadora va adentro del auto, con el aire prendido en verano.
- Llevá un **kit de emergencia**: espátula, pincel, polvo de color, un par de hojitas de chocolate de repuesto y servilletas. Siempre algo se toca en el viaje y se arregla en 10 segundos.

Tus primeras ventas

Tu primer cliente no es un desconocido de Instagram. Es alguien que ya te conoce. Empezá por el círculo más cercano y andá abriendo.

Familia y amigas

Hacé una tanda, regalá dos o tres frutas y pedí a cambio una sola cosa: que te manden una foto o un audio con su reacción. Con eso tenés tus primeras reseñas y tu primer contenido. Después mandá tu mensaje de presentación a toda tu agenda (está listo en el bono de Plantillas).

El colegio de los chicos

El grupo de mamás y papás del colegio es oro: cumpleaños todos los meses, Día del Maestro, fin de año, regalos para la seño. Ofrecé una caja de 6 bocados para el regalo de fin de año de la maestra y vas a ver cómo se multiplica.

El laburo

Llevá una bandeja un viernes. Que corten una fruta delante de todos. No digas nada: dejá que pregunten. Tené tu lista de precios en el celu lista para mandar.

El estado de WhatsApp

Es tu vidriera más fuerte, porque lo ven personas que ya te tienen agendada. Subí **un estado por día**, siempre a la misma hora: la fruta entera, el corte, la caja armada, una reacción de un cliente, el «quedan 3 cajas para el sábado». En el bono de Plantillas tenés una semana completa de estados escrita.

Instagram

Abrí una cuenta de negocio con nombre simple y fácil de buscar. Fijá tres posteos arriba: tu lista de precios, el corte de tu fruta estrella y una reseña. Publicá el **video del corte** (el momento en que el cuchillo atraviesa la «fruta» y aparece el mousse): es el contenido que más se comparte de todo este rubro. No hace falta que aparezcas vos.

Cafeterías y casas de té

Elegí 3 o 4 cafeterías lindas de tu zona, de las que cuidan la estética. Llevá una caja de muestra con tres frutas distintas, en un horario tranquilo (media mañana), y pedí hablar con quien decide. Ofrecé un **precio mayorista del 30 al 35 % menos que tu precio de lista**, con un pedido mínimo semanal (por ejemplo 12 unidades). Ellos la venden a tu precio de lista o más. Para vos es un ingreso fijo todas las semanas.

Regalos empresariales

Estudios contables, inmobiliarias, consultorios, concesionarias: todos regalan a fin de año, en el Día de la Secretaria y a clientes nuevos. La caja de 6 bocados con su logo en la etiqueta es perfecta. Escribiles en octubre para Navidad: las empresas cierran los regalos de fin de año con mucha anticipación. La propuesta está escrita en el bono de Plantillas.

> *Truco de Marcela: anotá a cada persona que te compra con la fecha y el motivo («cumple de la suegra, 14 de marzo»). Un mes antes del año siguiente, le escribís. Así tengo clientas que me compran todos los años sin que tenga que salir a buscarlas.*

Vender muchas unidades por día

Acá está el secreto para pasar de vender de a una a facturar de verdad: **dejar de cocinar por pedido y empezar a cocinar por tanda**.

Producción en tandas

Las frutas se congelan **sin piel hasta 30 días**. Eso cambia todo. Podés tener un stock de mousse y corazón armados en el freezer y ponerles la piel solo cuando llegan los pedidos.

Mi semana de producción:

- **Lunes:** compras y corazones de toda la semana (curd, compotas, ganache). Se congelan en moldes chicos.
- **Martes:** bases (sablé y crocantes) y mousses. Armado de 24 a 36 frutas. Al freezer.
- **Miércoles:** día de ventas y mensajes. Confirmar pedidos y cobrar señas.
- **Jueves:** desmoldado, pieles y terminaciones de los pedidos del fin de semana.
- **Viernes:** armado de cajas y entregas.
- **Sábado:** entregas y eventos.

Trabajá siempre con **los mismos moldes y la misma mousse para varias frutas**. Por ejemplo, la M1 de chocolate blanco te sirve para la cereza, la frambuesa y la manzana; cambiás el corazón y la piel, y en una sola mañana tenés tres frutas distintas.

Menú semanal

No ofrezcas las 46 frutas todas las semanas. Ofrecé **un menú corto**: 4 individuales y 4 bocados, que cambian según la temporada. Menos opciones = la gente decide más rápido, y vos producís en tandas más grandes. En el bono de Plantillas tenés un menú semanal modelo.

Día de entrega fijo

Elegí uno o dos días de entrega fijos (yo entrego **viernes y sábado**). Todos los pedidos se concentran ahí. Así no vivís pendiente de entregas sueltas todos los días y producís todo junto.

Pre-venta

Para fechas especiales, abrí **pre-venta con cupos**: «Tomo 40 cajas para el Día de la Madre. Pedidos hasta el miércoles con seña». Vendés antes de cocinar, sabés exactamente cuánto producir y no te sobra nada. Y el cupo limitado hace que la gente se apure.

Fechas fuertes

Estas son las fechas donde se vende el triple. Anotalas en tu calendario y abrí la pre-venta **dos semanas antes**.

Fecha	Cuándo	Qué vender
San Valentín	14 de febrero	Frutilla, cereza y frambuesa en caja de 4 con corazones rojos
Pascuas	marzo o abril	Mazorca de cacao, avellana, praliné; cajas de bocados de chocolate
Día del Padre	tercer domingo de junio	Nuez, maní gigante, pistacho, palta con carozo de chocolate
Día del Niño	agosto	Banana, frutilla, sandía mini (colores fuertes)
Día de la Madre	tercer domingo de octubre	Durazno, limón, frutilla en caja de 4 o premium. Es la fecha más grande del año
Navidad y Año Nuevo	diciembre	Manzana roja, cereza, granada, higo y uvas. Cajas empresariales y mesas de fiesta
Cumpleaños	todo el año	Caja de 4 o de 6 con tarjeta personalizada

En la Navidad de 2025 hice 132 ventas, casi todas con pre-venta cerrada antes del 18 de diciembre. Las manzanas rojas volaron.

Plan de 7 días para tu primera venta

Seguilo tal cual. En una semana vas a tener tu primera seña cobrada.

Día	Qué hacés	Resultado del día
Día 1	Elegís 2 frutas para empezar (te recomiendo limón y frutilla). Hacés la lista de compras y comprás ingredientes y 10 cúpulas.	Todo listo para cocinar
Día 2	Hacés tu primera tanda de 6 frutas siguiendo el cronograma de una tarde.	6 frutas al freezer
Día 3	Desmoldás, ponés la piel y terminás. Sesión de fotos junto a la ventana: entera, corte y en su cúpula. Regalás 3 a familia y amigas a cambio de su reacción.	Fotos y primeras reacciones
Día 4	Calculás tu precio con la fórmula. Armás tu lista de precios. Abrís o acomodás tu Instagram y subís los 3 posteos fijos.	Precio y vidriera listos
Día 5	Mandás el mensaje de presentación a toda tu agenda de WhatsApp. Primer estado: la foto del corte.	Primeras consultas
Día 6	Respondés consultas con las plantillas. Abrís pre-venta para el fin de semana siguiente con cupos limitados. Estado con las reacciones.	Primeras señas cobradas
Día 7	Llevás una caja de muestra a una cafetería o al laburo. Anotás cada pedido en tu planilla. Estado: «quedan pocos lugares».	Agenda de la semana próxima con pedidos

> *Truco de Marcela: el día 5 da un poco de vértigo. Mandalo igual. Mi primer mensaje lo mandé a 80 contactos y ese fin de semana entregué 11 frutas. Todo empezó ahí.*

Organización y números

Lo que no se anota, no se sabe. Y si no sabés cuánto ganás, no sabés si tenés un negocio. Estas dos planillas son todo lo que necesitás; copialas en un cuaderno, en una hoja de cálculo o en las notas del celu.



Mi parte favorita del día es pintar. La segunda es anotar lo que entró.

Planilla de pedidos

Fecha del pedido	Cliente	Teléfono	Qué pidió	Cantidad	Precio total	Seña cobrada	Saldo	Fecha de entrega	Retira o envío	Motivo (cumple, regalo, evento)	Entregado
02/10	Laura (colegio)	11 ____	Caja de 4 surtida	1	$42.000	$21.000	$21.000	17/10	Retira	Día de la Madre	Sí
03/10	Estudio contable	11 ____	Caja 6 bocados con logo	12	$312.000	$156.000	$156.000	12/12	Envío	Regalo empresarial	No

Planilla de ganancias del mes

Concepto	Monto
Total vendido en el mes	$
Gasto en ingredientes	$
Gasto en packaging	$
Envíos y traslados	$
Publicidad	$
Moldes y herramientas nuevas	$
Ganancia del mes (vendido menos gastos)	$
Horas trabajadas en el mes	
Ganancia por hora (ganancia ÷ horas)	$
Unidades vendidas	
Fruta más vendida	
Clientes nuevos / clientes que repitieron	

Mirá dos números todos los meses: la **ganancia por hora** (tiene que ser más que lo que ganarías en un empleo por hora; si no, subí precios o producí en tandas más grandes) y los **clientes que repitieron** (cuando ese número crece, tu negocio camina solo).

> *Truco de Marcela: separá la plata del negocio en una cuenta aparte desde el primer día, aunque sea una cuenta virtual. Lo que entra de las frutas, ahí. Lo que gastás en ingredientes, de ahí. A fin de mes te pagás tu sueldo. Así vas a ver con tus propios ojos cómo crece.*

Ya tenés todo: el precio, la foto, la caja, el sistema y el plan. Ahora te toca a vos. Hacé tu primera tanda, sacá esa foto del corte y mandá ese primer mensaje. Del otro lado hay alguien buscando un regalo que sorprenda, y vos ya sabés hacerlo.

Una última cosa antes de que arranques

Llegaste al final de la Biblia, pero en realidad recién empieza lo lindo: la primera tanda en tu cocina.

Te pido algo: no esperes a que te salga perfecta para mostrarla. Mi primer durazno tenía el rubor corrido y un costado más chato que el otro, y aun así mi cuñada me encargó seis para el cumpleaños de su mamá. Cada tanda te sale mejor que la anterior, y cada fruta que regalás o vendés es una vidriera.

Mi recomendación para esta semana:

1. Hacé el limón (Receta 1) siguiendo las Clases 1 a 6.
2. Sacale la foto del corte con luz de ventana.
3. Mandásela a diez personas con el primer mensaje de las Plantillas de Venta.

Si te trabás en algún paso, volvé a la tabla de errores frecuentes de la Parte 2: el 90 % de los problemas está ahí con su solución.

Y si querés contarme cómo te fue o tenés una duda, escribime a academiacreativa.ar@gmail.com. Leo todos los mensajes.

> *Gracias por confiar en mí. Ahora andá a la cocina, que tu primera fruta te está esperando. — Marcela*