

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 vayás 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