



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), frota 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, envuelvelo 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.