

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.

- 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.
- 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