

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 hilos 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.