

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 rellenalas 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,