

pero desde que lo hago así, todos mis cortes salen centrados para la foto.

Clase 5 • Congelado y desmoldado sin que se deforme



Se pela el molde de silicona como un guante: la fruta sale entera, dura y con cada detalle marcado.

Objetivo

Congelar las frutas para que queden duras como una piedra, desmoldarlas sin romperlas ni marcarlas y dejarlas listas para recibir la piel.

Por qué el congelado es tan importante

Una fruta mal congelada es la causa número uno de problemas en la piel. Lo que necesitamos es:

1. **Que el mousse esté duro por completo, hasta el centro.** Si el centro está blando, al desmoldar se deforma, y al bañarla el chocolate se resquebraja.
2. **Que la superficie esté bien fría (-18 °C o menos).** Así, el chocolate, el espejo o el terciopelo se solidifican al instante al tocarla y forman la piel.

El congelado paso a paso

1. **Freezer a máxima potencia.** La noche anterior, poné la perilla en el frío máximo. Un freezer de heladera común llega a -18°C . Si tenés un freezer aparte (tipo arcón), mejor todavía, pero no es necesario.
2. **Espacio despejado.** La bandeja con los moldes tiene que estar plana, sin nada encima, y en un lugar donde no la golpees al abrir.
3. **Tiempo mínimo: 6 horas.** Para frutas premium (10–12 cm), mínimo 8 horas. Lo ideal, siempre, es toda la noche.
4. **No abras el freezer a cada rato.** Cada vez que lo abrís, la temperatura sube.
5. **Si vas a guardarlas más de un día,** desmoldalas una vez duras y guardalas **sin piel** en un táper o una bolsa con cierre, separadas con papel manteca. Así duran **hasta 30 días**. Y te liberan el molde para la tanda siguiente.

Cómo saber si ya está lista para desmoldar

- Al presionar suave la base con el dedo, está **dura como un hielo**, no cede nada.
- Si das vuelta el molde y apretás un costado de la silicona, sentís que adentro hay algo **sólido**, que no se mueve.
- En duda, esperá una hora más. Nunca se pierde nada por esperar; por apurarse, sí.

El desmoldado paso a paso

1. **Prepará todo lo de la piel antes de desmoldar.** La fruta desmoldada se empieza a «sudar» (a juntar humedad del ambiente) en 1 o 2 minutos, y eso arruina la adherencia de la piel. Por eso, la piel tiene que estar lista a la temperatura correcta **antes** de sacar la primera fruta.
2. **Ponete guantes.** Los dedos dejan huellas sobre la superficie congelada.
3. **Sacá del freezer solo el molde** (o solo la fruta) que vas a trabajar. Las demás siguen adentro.
4. **Despegá los bordes del molde** tirando suave de la silicona hacia afuera, en todo el contorno.
5. **Pelá el molde como un guante:** empujá con los pulgares desde atrás, desde el lado de la base, mientras tirás de la silicona hacia abajo. La fruta sale sola. **No tires de la fruta:** empujá el molde.
6. Si hay una zona que se resiste (un detalle muy profundo, como la punta de la frutilla o la hendidura del durazno), **doblá la silicona sobre sí misma** en esa zona, despacio. Nunca

la fuerces con un cuchillo.

7. **Revisá la fruta.** Si tiene algún agujerito o burbuja, este es el momento de arreglarlo: rellená con una pizca de mousse que te haya sobrado (lo podés guardar en el freezer) o alisá con el dedo con guante apenas tibio. Si hay rebabas (un bordecito de mousse que se escapó), cortalas con un cuchillo caliente.
8. **Clavá el palito** si la fruta se va a bañar por inmersión: un palillo de brochette o un escarbadientes largo, desde la base hacia el centro, unos 2–3 cm. Así no tocás la fruta durante el baño.
9. **Si no le vas a poner la piel ahora mismo**, volvé la fruta al freezer de inmediato, sobre papel manteca, en una bandeja.

Del desmolde a la piel: los 60 segundos que importan

Lo ideal es desmoldar y poner la piel en **menos de un minuto**. Por eso trabajamos de a una (o de a dos o tres, si son bocados). Desmoldo, clavo el palito, baño, apoyo en la rejilla. Saco la siguiente. Así, cada fruta recibe la piel en su momento más frío.

Atención: no pongas la fruta desmoldada en la heladera antes de la piel. Tiene que ir directo del freezer a la piel.

Cómo sabés que está bien

- La fruta salió entera, sin manchas, con cada detalle del molde marcado (la textura de la cáscara, el hoyito del cabito).
- Está dura por completo.
- La superficie se ve seca y escarchada, sin gotitas de agua.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Se rompe un pedazo al desmoldar	Poco tiempo de freezer o tiraste de la fruta	Pegá el pedazo con un poquito de mousse, alisá y volvé al freezer 1 hora. La próxima: más tiempo y empujá el molde, no la fruta.
Se deformó al desmoldar	Centro blando	Volvé al freezer. Mínimo 6 horas, 8 en las premium.
La superficie tiene una capa de hielo o agua	Se tapó mal y juntó escarcha, o esperó afuera	Pasá suave un pincel seco o papel de cocina. Desmoldá recién antes de la piel.
Quedan huellas de dedos	Manipulación sin guantes	Usá guantes; las huellas leves las tapa el baño o el terciopelo.
El molde de silicona se desgarrá	Lo forzaste o el molde es de baja calidad	Empujá desde atrás. Los moldes buenos son gruesos y blandos.

Truco de Marcela: cuando tengo una tanda grande, las desmoldo todas juntas, las pongo en una bandeja con papel manteca y las vuelvo al freezer 30 minutos. Después las saco de a una para la piel. Así no corro contra el reloj y cada fruta llega bien fría a su baño.