

Clase 6 • La piel 1: baño de chocolate coloreado (P3)



El limón congelado entra al baño amarillo sostenido por el palito y sale con su piel satinada en un segundo.

Objetivo

Hacer la piel más fácil y accesible del curso: un baño fino de chocolate blanco coloreado, sin pistola. Queda una piel lisa y satinada, perfecta para limón, lima, naranja, mandarina, pomelo, banana, palta, manzana verde, pera y muchas más. Es la piel de mi limón, la fruta que más vendo.

Por qué funciona

Cuando sumergís una fruta a -18°C en un chocolate tibio, el chocolate se solidifica al instante al contacto con la superficie fría. Se forma una cáscara fina, de 1 mm, que copia todos los detalles del mousse. La manteca de cacao (o el aceite) hace que el chocolate sea más fluido, para que la capa quede finita como una piel y no gruesa como un bombón.

Ingredientes (alcanza para bañar 10–12 frutas individuales)

- 300 g de chocolate blanco cobertura
- 60 g de manteca de cacao (o 40 g de aceite neutro de girasol)

- 1–2 g de colorante **liposoluble** en polvo del color de la fruta (o el líquido liposoluble, según la indicación del fabricante)
- Una pizca de colorante blanco liposoluble, si querés un tono más limpio

¿Por qué tanta cantidad para pocas frutas? Porque para sumergir necesitás **profundidad**: el baño tiene que cubrir la fruta entera de una sola pasada. Lo que sobra se guarda y se reutiliza.

Paso a paso

1. **Elegí el recipiente:** un vaso alto o un bol chico y hondo, un poco más ancho que tu fruta. Cuanto más angosto, menos chocolate necesitás para tener profundidad.
2. **Fundí** el chocolate y la manteca de cacao en microondas, de a 20 segundos, revolviendo entre cada tanda. O a baño María, con el agua apenas humeante (nunca hirviendo) y sin que entre una gota de agua al chocolate.
3. **Coloreá:** sumá el colorante liposoluble y procesá con mixer sumergido 30 segundos (o mezclá muy bien con espátula) para que no queden puntitos de color. Si es limón, empezá con poco amarillo: el chocolate blanco ya es amarillento. Si es naranja, amarillo + una pizca de rojo. Para la lima, verde + una pizca de amarillo.

4. **Llevalo a temperatura: entre 35 y 40 °C.** Esta es la clave.

- A **más de 40 °C**, el baño queda muy fino y transparente, y el contraste térmico es tan grande que puede resquebrajarse.

- A **menos de 33 °C**, queda espeso, la capa sale gruesa y con marcas de goteo.

1. **Probá el color:** mojá la punta de un cuchillo frío y mirá el color ya solidificado. Siempre se ve un poco más claro que en el bol.
2. **Desmoldá la primera fruta** y clavale el palito (Clase 5).
3. **Sumergila de un solo movimiento**, hasta cubrirla entera, y sacala enseguida. **Un segundo adentro, no más.** Si la dejás más, el calor del chocolate empieza a derretir la superficie del mousse.
4. **Dejá escurrir** sosteniéndola boca abajo sobre el recipiente. Girá el palito despacio y dale **dos o tres golpecitos suaves** con el dedo sobre la mano que la sostiene. El exceso cae y la capa queda pareja.
5. Cuando deja de gotear (5–10 segundos), **apoyala sobre papel manteca** o clavá el palito en un bloque de telgopor y esperá 1 minuto a que se seque.

6. **Retirá el palito** girándolo suave. Si queda un agujerito, lo tapás con la hoja o el cabito (Clase 9), o con una gotita del baño.
7. **Limpiá la base:** el chocolate que cayó y formó una «patita» alrededor de la base se recorta con un cuchillo calentado en agua caliente y bien seco.
8. **Textura de cáscara** (cítricos): si querés la textura de poros del limón o la naranja, **apenas sacás la fruta del baño**, cuando todavía está blando (tenés unos 5 segundos), tocala suave con una esponja nueva de cocina o un cepillito de dientes nuevo, dando toquecitos. O usá el molde con textura, que ya la deja marcada en el mousse y el baño la copia.
9. Seguí con la siguiente fruta. Cada 3 o 4 frutas, revisá la temperatura del baño y, si bajó de 34 °C, calentalo 10 segundos.

Doble baño (para colores más intensos o pieles opacas)

Si querés un color más profundo o tapar algún detalle, dale un **segundo baño** apenas se secó el primero (1 minuto después), igual de rápido. Ojo: la fruta tiene que seguir bien fría. Si tardaste, volvela 10 minutos al freezer entre baño y baño.

Guardar el baño sobrante

Colalo, dejalo solidificar en un táper con tapa y guardalo en un lugar fresco, alejado de olores. Se vuelve a fundir para la próxima tanda. Si se mezclaron migas de mousse, colalo antes de guardar.

Cómo sabés que está bien

- La capa es fina (al cortar, la piel mide 1–2 mm).
- El color es parejo, sin vetas ni puntitos.
- Está satinada, ni brillante como un espejo ni opaca como una tiza.
- No hay grietas ni goteos marcados.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
La piel se agrieta	Baño demasiado caliente o fruta demasiado fría con capa gruesa	Baño entre 35 y 40 °C; capa fina. Las grietas chicas se tapan con pincel y un poquito del baño.
La piel quedó gruesa	Baño frío (menos de 33 °C) o poca manteca de cacao	Subí la temperatura y sumá 10–20 g más de manteca de cacao.
El chocolate se espesó de golpe y quedó granuloso	Entró agua o usaste colorante en gel	No se recupera para el baño: usalo en una ganache. Siempre liposoluble y utensilios secos.
Marcas de gotas o «patitas»	No escurriste lo suficiente	Girá y golpeá la mano más tiempo; recortá con cuchillo caliente.
Se resbaló y no se pegó en algunas zonas	La fruta juntó humedad	Desmoldá y bañá en menos de 1 minuto; secá con pincel si tiene escarcha.
Color con puntitos	Colorante mal disuelto	Mixer 30 segundos, o disolvé antes el colorante en la manteca de cacao fundida.

Truco de Marcela: el limón no es amarillo parejo. Después del baño, yo le doy con una brocha seca un toque de verde muy suave cerca del cabito y en la punta. Ese degradé es el que hace que la gente pregunte «¿es de verdad?». Lo vemos en la Clase 9.