

Clase 7 • La piel 2: glaseado espejo (P2)



El glaseado espejo rojo cae en una sola pasada sobre la manzana congelada, apoyada sobre un vaso en la rejilla.

Objetivo

Hacer la piel más brillante del curso: el glaseado espejo, que deja la fruta como recién lustrada. Es la piel de la frutilla, la cereza, la manzana roja, la ciruela, la uva, la grosella y cualquier fruta que brilla.

Ingredientes (rinde unos 600 g, alcanza para 8–10 frutas individuales o 20 bocados)

- 150 g de azúcar
- 75 ml de agua
- 150 g de glucosa
- 100 g de leche condensada
- 150 g de chocolate blanco cobertura, picado
- 10 g de gelatina sin sabor + 60 ml de agua fría
- Colorante en gel (o liposoluble en polvo) del color de la fruta

- Una pizca de colorante blanco, si querés un color opaco y vivo (para la frutilla y la manzana, recomendado)

Paso a paso

La víspera o unas horas antes:

1. **Hidratá la gelatina** en los 60 ml de agua fría (5 minutos).
2. En una ollita, poné el **azúcar, el agua y la glucosa**. Llevá a fuego medio y dejá que hierva hasta llegar a **103 °C** en el termómetro (unos 2–3 minutos después de que rompe el hervor). No revuelvas mientras hierve.
3. **Retirá del fuego** y sumá la gelatina hidratada. Revolvé hasta disolver.
4. En un recipiente alto (una jarra medidora es ideal), poné la **leche condensada y el chocolate picado**.
5. **Volcá el almíbar caliente** sobre el chocolate y la leche condensada. Esperá 1 minuto.
6. Sumá el **colorante**.
7. **Emulsioná con mixer**, con el pie del mixer siempre **bien sumergido e inclinado** para no meter aire. Movelo despacio, sin levantarlo. Entre 1 y 2 minutos, hasta que esté totalmente liso y brillante.
8. **Colalo** por un colador fino. Esto saca grumitos y la mayoría de las burbujas.
9. **Tapá con film en contacto** (pegado a la superficie, para que no se forme una piel) y llevá a la heladera **de un día para otro**, o como mínimo 4 horas. El reposo hace que el espejo quede más brillante y sin burbujas.

El día de la piel:

1. **Recalentá** el espejo en microondas, de a 15–20 segundos, revolviendo **suave con espátula** (no batas: metés burbujas), hasta que llegue a **32–35 °C**. Esta temperatura es la que hace la magia:

- A **más de 35 °C**, el espejo es muy líquido: escurre de más y la capa queda transparente, se ve el mousse por debajo.

- A **menos de 30 °C**, es demasiado espeso: queda una capa gruesa, con ondas y goteos.

1. **Prepará la estación de glaseado**: una asadera con una rejilla encima, y sobre la rejilla, **vasos chicos o tapitas** dados vuelta, uno por fruta. La fruta se apoya sobre el vaso, así el espejo cae limpio y no se acumula en la base.
2. **Desmoldá la fruta** (Clase 5) y apoyala sobre su vaso.

3. **Volcá el espejo en una sola pasada**, de manera generosa, empezando por el centro de arriba y en un movimiento circular continuo, para que cubra la fruta entera. **No vuelvas a pasar** sobre una zona ya glaseada: deja marcas.
4. **Esperá 2 minutos** a que deje de escurrir.
5. Con un cuchillo o una espátula fina, **cortá las gotas** que quedaron colgando de la base. Levantá la fruta con una espátula plana y apoyala en su base de cartón, su pirotín o el plato.

Por inmersión (para frutas chicas y redondas: cereza, uva, grosella, lichi):

Clavá un palillo en la fruta congelada, sumergila en el espejo a 32–35 °C de una sola vez, sacala, dejá escurrir girando y golpeando suave la mano, y apoyala sobre papel manteca o clavá el palito en un telgopor.

Recuperar el espejo

Todo lo que cae a la asadera se recupera: colalo, guardalo tapado en la heladera y **dura hasta una semana**. Para usarlo, recalentalo otra vez a 32–35 °C. También se congela, hasta un mes.

Cómo sabés que está bien

- Brillante como un espejo, con reflejos de la luz de la ventana.
- Cubre la fruta de manera pareja, sin que se transparente el mousse.
- Sin burbujas, sin ondas, sin acumulación en la base.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Se transparenta el mousse	Espejo demasiado caliente (más de 35 °C)	Dejalo bajar a 32–33 °C. Para mayor opacidad, sumá una pizca de colorante blanco.
Capa gruesa, con ondas	Espejo frío (menos de 30 °C)	Calentalo unos segundos y volvé a medir.
Burbujitas en la superficie	Aire al emulsionar o al revolver	Mixer bien sumergido, colar, reposo de un día para otro. Si aparece una burbuja en la fruta, reventala enseguida con la punta de un escarbadientes.
El espejo se resbala y deja zonas sin cubrir	La fruta no estaba bien congelada o tenía escarcha	Siempre directo del freezer. Secá la escarcha con un pincel seco.
El espejo no toma, queda pegajoso	Poca gelatina o almíbar sin llegar a 103 °C	Medí la gelatina y la temperatura con exactitud.
El color quedó desparejo	Colorante mal disuelto	Más mixer y colá.

Truco de Marcela: en las frutillas, yo pongo las semillas apenas el espejo deja de escurrir, en el primer minuto. Si esperás más, el espejo ya está firme y las semillas no se pegan. Las pongo con una pinza de depilar exclusiva de la cocina, de a una. Sí, tarda, pero esa frutilla es la que más fotos tiene.