

Clase 8 • La piel 3: terciopelo con pistola (P1)



La pistola pulverizadora envuelve el durazno congelado en una nube naranja: así nace la piel de terciopelo.

Objetivo

Hacer la piel más espectacular del curso: el terciopelo. Es esa pelusita aterciopelada del durazno, el damasco, el pelón, el mango, el kaki y la palta. Es la que más impresiona en vivo y la que hace que las frutas parezcan de vidriera.

Cómo funciona

Una mezcla de **manteca de cacao y chocolate blanco** se pulveriza tibia sobre la fruta **muy congelada**. Cada gotita microscópica se solidifica en el instante en que toca la superficie helada y se queda «parada». Millones de gotitas paradas son las que dan el efecto aterciopelado, mate y suave.

Por eso, **la temperatura de la fruta es todo**. Si la fruta no está bien congelada, las gotitas se aplastan y en lugar de terciopelo te queda una capa lisa y brillante.

Lo que necesitás

- **Pistola pulverizadora eléctrica** de las de pintar (tipo HVLP, de 400–600 W), **nueva y exclusiva para cocina**.
- **Una caja de cartón grande** abierta de un lado (tipo caja de mudanza), forrada con papel manteca o film: es tu «cabina». El terciopelo se vuela y mancha todo alrededor.
- **Un plato giratorio** de torta o una tapa de frasco grande, adentro de la caja, para girar la fruta.
- Termómetro.

Ingredientes (alcanza para 12–15 frutas individuales; lo que sobra se guarda)

- 100 g de manteca de cacao
- 100 g de chocolate blanco cobertura
- 1–3 g de colorante **liposoluble** en polvo (para durazno: amarillo + una pizca de rojo para un naranja suave; el rubor rojo va después con pincel)

Paso a paso

1. **Congelá bien las frutas.** Para el terciopelo, la fruta tiene que estar a **–18 °C o menos**, con mínimo 8 horas de freezer. Desmoldalas, y si podés, devolvelas al freezer 30 minutos más antes de pulverizar.
 2. **Prepará la cabina:** la caja forrada, en un lugar con poca corriente de aire, con el plato giratorio adentro. Cubrí la mesada alrededor con papel.
 3. **Fundí** la manteca de cacao y el chocolate juntos, de a 20 segundos en microondas.
 4. **Coloreá** y procesá con mixer 30 segundos para que el color quede bien parejo.
 5. **Llevá la mezcla a 45–50 °C.** Tiene que estar bien fluida para que pase por la boquilla.
- Si está más fría, tapa la pistola y sale en gotas grandes.
- **No la pases de 55 °C:** pierde calidad y sabor.
1. **Colá la mezcla** por un colador fino directo al depósito de la pistola. Cualquier grumito tapa la boquilla.
 2. **Calentá la pistola:** antes de cargarla, hacé pasar agua caliente por el depósito y la boquilla, y **secala perfectamente**. Una pistola fría solidifica la manteca de cacao adentro y se tapa. (Algunas profes calientan la boquilla con un secador de pelo; también sirve.)

3. **Cargá la pistola** con la mezcla tibia y **hacé una prueba** sobre un papel o un cartón: tiene que salir una nube fina y pareja. Si escupe gotas, la mezcla está fría o la pistola tiene la boquilla muy cerrada; si tu pistola tiene regulador de caudal, empezá con poco caudal.
 4. **Sacá una fruta del freezer** (con guantes) y apoyala en el plato giratorio dentro de la caja.
 5. **Pulverizá a 30–40 cm de distancia**, con pasadas cortas y continuas, moviendo la pistola de lado a lado sin detenerte, mientras girás el plato con la otra mano. **Nunca apuntes fijo a un punto**: se acumula y queda brillante.
- **Más cerca de 30 cm**: el chorro moja la fruta, se forman gotas y la capa queda lisa y brillante, sin terciopelo.
- **Más lejos de 40 cm**: la mayor parte se pierde en el aire.
1. **Construí el color en capas**. Dos o tres pasadas livianas son mejores que una cargada. Vas a ver cómo la fruta pasa de brillante a mate aterciopelado. Cuando toda la superficie está pareja y mate, listo.
 2. **Volvé la fruta al freezer** o pasá directo al rubor (Clase 9), que se hace sobre el terciopelo.
 3. **Seguí con la siguiente**. Cada 4–5 frutas, si notás que la pistola escupe, la mezcla se enfrió: vaciala, calentá la mezcla y la pistola, y seguí.
 4. **Limpieza**: al terminar, vaciá la pistola, pasá agua bien caliente con detergente por el depósito y la boquilla varias veces, desarmá la boquilla y secá todo. Si queda manteca de cacao adentro, la próxima vez no va a funcionar.

Seguridad y cuidados

- **La pistola es solo para comida**. Nunca, en ningún caso, una que haya tenido pintura, barniz ni solventes.
- **Trabajá en un lugar ventilado** pero sin corriente directa. Usá un barbijo si vas a pulverizar mucho rato: no es tóxico, pero no es para respirarlo.
- **Las gotitas vuelan y manchan**. Lo que no sea la caja, cubrilo.

Plan B sin pistola: el «falso terciopelo»

Si todavía no tenés pistola, podés lograr un efecto mate aterciopelado muy lindo en foto:

1. Bañá la fruta con el **P3** (Clase 6) en el color base (por ejemplo, amarillo durazno).

2. **Antes de que el baño termine de secarse** (los primeros 30–40 segundos, cuando todavía está apenas pegajoso al tacto), pasá una **brocha grande y suave** cargada de **colorante liposoluble en polvo** mezclado con un poquito de **almidón de maíz** (1 parte de colorante por 2 de almidón).
3. El polvo se pega a la superficie apenas pegajosa y le saca el brillo, dando un efecto mate y suave.
4. Seguí con el rubor de la Clase 9.

Cómo sabés que está bien

- La superficie es **totalmente mate**, sin zonas brillantes.
- Al mirarla de cerca, tiene una textura finita, como de piel de durazno real.
- El color es parejo, sin chorreados.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
Queda brillante, no aterciopelada	Fruta poco congelada, distancia corta o demasiada carga	Fruta a -18°C o menos, 30–40 cm, pasadas livianas. Si ya quedó brillante, volvé al freezer 30 min y dale otra pasada fina.
La pistola escupe gotas grandes	Mezcla fría o pistola fría	Mezcla a $45\text{--}50^{\circ}\text{C}$, pistola precalentada con agua caliente y seca.
La pistola se tapó	Grumos o manteca de cacao solidificada	Colá siempre; si se tapa, desarmá la boquilla y pasala por agua bien caliente.
Chorreados en la fruta	Pistola parada en un punto, o muy cerca	Mantené la pistola siempre en movimiento.
El color salió muy claro	Poco colorante o pocas pasadas	Más capas; o más colorante en la mezcla (siempre liposoluble).
Se forman manchas de humedad sobre el terciopelo	La fruta sudó	Del freezer a la pistola directo, y de la pistola al freezer o a la caja tapada en la heladera.

Truco de Marcela: para el durazno pulverizo primero todas las frutas en amarillo crema y recién después, con la pistola ya cargada con un naranja más intenso, les