

doy una pasada solo de un lado. Así nace el degradé natural antes del rubor. Si tenés una sola pistola, hacelo en dos tandas y limpiá entre medio.

Clase 9 • Color de verdad: pintado y rubor (P4), brillo (P5), cabitos, hojas y semillas



El rubor del durazno se da con brocha seca, en círculos, de afuera hacia adentro y de a poco.

Objetivo

Pasar de una fruta «linda» a una fruta que engaña. Las frutas de verdad nunca tienen un solo color: tienen degradés, manchitas, puntitos, una mejilla más madura, un cabito, una hoja. Esta clase es la que hace la diferencia en la foto.

P4 • Pintado a pincel y rubor

Se hace siempre sobre la piel ya puesta (P1, P2 o P3), con **colorante liposoluble en polvo**. Hay tres formas de usarlo:

1. En seco, con brocha (rubor y degradés)

Para la mejilla roja del durazno, el verde del cabito del limón, el rosado de la manzana verde, el tono maduro del mango.

1. Poné un poquito de colorante en polvo en un platito.
2. Cargá una **brocha suave** (de maquillaje nueva o pincel abanico), y **descargá el exceso** golpeándola sobre un papel de cocina. La brocha tiene que estar casi vacía: el color se construye de a poco.
3. Aplicá con **movimientos circulares suaves**, empezando desde afuera de la zona y yendo hacia el centro, donde querés el color más intenso.
4. Repetí hasta lograr el tono. Siempre es más fácil sumar que sacar.

2. Diluido en manteca de cacao (manchas y detalles)

Para las pecas de la banana, las manchitas del durazno, las vetas de la pera, el puntito oscuro de la base del limón.

1. Fundí una cucharadita de manteca de cacao (a unos 35–40 °C) y mezclá con una pizca de colorante en polvo.
2. Con un **pincel fino**, pintá manchas, puntitos o líneas. Al tocar la fruta fría, se fija al instante.
3. Para salpicar manchitas pequeñas al azar (efecto «pecas»), cargá un cepillo de dientes nuevo y pasá el dedo por las cerdas cerca de la fruta.

3. Diluido en alcohol (detalles muy finos)

Para líneas muy finitas o un lavado de color suave: unas gotas de **vodka** o alcohol de cereal con el colorante en polvo. Se pinta con pincel fino y el alcohol se evapora en segundos, dejando solo el color. No uses agua: sobre el chocolate, el agua deja marcas.

Guía de color de las frutas más pedidas:

Fruta	Base	Detalle con P4
Limón	P3 amarillo	Toque de verde suave en la punta y alrededor del cabito; un puntito marrón en la punta
Durazno	P1 amarillo crema	Rubor rojo y naranja en una mejilla, en degradé
Frutilla	P2 rojo	Un poco de verde blanquecino arriba, junto a las hojas; semillas
Manzana roja	P2 rojo	Vetas finas amarillas o verdosas cerca del cabito, con pincel en seco
Banana	P3 amarillo	Puntas verdosas, pecas marrones salpicadas
Mango	P1 amarillo	Degradé a naranja y rojo de un lado, verde del otro
Palta	P3 verde oscuro	Toque de negro en seco para dar profundidad; textura con esponja

P5 • Brillo final

Las frutas con terciopelo **no** llevan brillo (son mate). Las que tienen espejo **ya** brillan. El brillo final es para las de **baño P3** y algunas pintadas, que quedan satinadas y a las que les sumás un toque de luz.

Opción 1 • Gel de brillo neutro (nappage): con un pincel suave, pasá una capa muy finita, o con la yema del dedo enguantada dale toquecitos en las zonas donde la luz pegaría en una fruta real (arriba y en una mejilla). Lo justo: una fruta toda brillante parece de plástico.

Opción 2 • Manteca de cacao pulverizada: si tenés pistola, pasá una nube muy liviana de manteca de cacao pura a **50 °C** sobre la fruta **fría pero ya no recién salida del freezer** (unos minutos después). En vez de quedar mate, queda un satinado natural.

Opción 3 • Lustrado: con un guante de látex limpio, frotá suavemente la piel de chocolate. El calor apenas de la mano saca un brillo satinado. Muy lindo para manzanas y ciruelas bañadas con P3.

Cabitos

1. **Cabito de chocolate amargo:** fundí chocolate semiamargo, ponelo en un cucurucho de papel manteca o en una manga chiquita con un agujerito, y dibujá palitos de 1,5–3 cm sobre papel manteca (más gruesos de un lado, como un cabito real). Dejá solidificar en la heladera. Se guardan en un táper semanas.

2. **Cabito de rama real** (para manzana, pera, cereza): un trocito de rama de canela partida, o un tallito de clavo de olor. Comestibles y muy realistas.
3. **Para clavarlo:** hacé un agujerito con un escarbadientes caliente en el lugar del cabito y metelo con una gotita de chocolate fundido como pegamento.

Hojas

1. **Hoja de chocolate sobre hoja real:** elegí hojas de limonero, naranjo o rosál (sin fumigar), **lavadas y bien secas**. Con un pincel, pintá el **revés** de la hoja (el lado de las nervaduras) con chocolate blanco coloreado de verde (liposoluble), en una capa de 1–2 mm. Dejá solidificar en la heladera 10 minutos. Despegá la hoja real tirando del tallo: te queda la hoja de chocolate con todas las nervaduras marcadas.
2. **Hoja de pasta de goma o de oblea:** si preferís, comprá hojas de pasta de goma ya hechas o cortalas con cortante de hoja de una oblea teñida. Son más resistentes al calor.
3. **Para pegarla:** una gotita de chocolate fundido en la base de la hoja, junto al cabito.

Semillas

- **Frutilla: semillas de sésamo tostado**, o almendras picadas muy fino y pintadas de amarillo. Se pegan sobre el espejo todavía fresco (primer minuto) con una pinza fina, en filas en diagonal y separadas. O se hacen los huequitos con la punta de un escarbadientes y se rellenan con una semilla.
- **Kiwi, pitaya, maracuyá (en el interior del corte):** semillas de chía o de amapola mezcladas en el corazón o en el mousse.
- **Granada:** el corazón lleva bolitas de gelatina (las vemos en la receta).

La textura de la cáscara

- **Cítricos:** el molde con textura la copia; si tu molde es liso, tocá el baño P3 aún blando con una esponja nueva o un cepillito.
- **Palta:** toquecitos con esponja sobre el baño verde oscuro aún blando.
- **Coco:** el baño se pasa por coco rallado tostado o por cacao en polvo con un pincel seco.

Cómo sabés que está bien

Ponete a un metro de la fruta y mirala con la luz de la ventana. Si tu primera reacción es «parece de verdad», está lista. Si se ve «pareja», le falta color.

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
El rubor quedó como una mancha con borde	Brocha cargada de más	Descargá siempre la brocha; difuminá el borde con una brocha limpia.
El color en polvo no se pega	La piel está demasiado fría y seca	Esperá 2–3 minutos a que la piel se temple apenas; o usá la versión diluida en manteca de cacao.
Se marcaron los dedos	Sin guantes o la fruta empezó a descongelarse	Guantes siempre; trabajá rápido y devolvé al freezer si hace falta.
La hoja de chocolate se rompe al despegarla	Capa muy fina	Dos capas, con 5 minutos de heladera entre ellas.
La fruta parece de plástico	Demasiado brillo	Brillo solo en los puntos de luz.
Las semillas se caen	Espejo ya firme	Pegalas en el primer minuto, o con un puntito de chocolate.

Truco de Marcela: tené siempre una fruta real al lado mientras pintás. Yo compro un limón o un durazno de verdad para cada tanda y los miro todo el tiempo. Ahí ves cosas que nunca notarías de memoria: que el limón tiene la punta un poco más verde, que el durazno tiene una línea en la hendidura, que la frutilla es más blanca arriba.