

Clase 10 • Conservar, transportar y servir



Cada fruta en su base de cartón dorado y su cajita con cúpula: así viajan sin moverse un milímetro.

Objetivo

Que las frutas lleguen a la mesa de tu clienta (o a la tuya) igual de perfectas que cuando las terminaste: bien conservadas, transportadas sin un golpe y servidas en el punto justo de temperatura. Y saber cortarlas para la foto que vende.

Los tiempos que tenés que saber

Estado	Dónde	Cuánto dura
Corazones congelados	Freezer, en bolsa con cierre	1 mes
Bases (sablé y crocante)	Lata o freezer	7 días / 1 mes
Frutas armadas sin piel	Freezer, tapadas	Hasta 30 días
Frutas con piel	Heladera, tapadas	3 días
Frutas con piel congeladas	No recomendado	Al descongelarse, la piel suda y pierde el terciopelo o el brillo
Fruta servida a temperatura ambiente	Mesa	1 hora (más, en verano, se ablanda)

El descongelado: el paso que más se olvida

Una fruta recién terminada está congelada por dentro. **No se puede comer así:** el mousse está duro como un helado y no tiene sabor. Necesita **3 a 4 horas en la heladera** para descongelarse y quedar cremosa. Las premium, 5 horas.

- **No la descongeles a temperatura ambiente:** la piel suda, se moja y pierde el acabado.
- **Siempre en la heladera, tapada** (en su caja o bajo una campana), lejos de alimentos con olor (cebolla, quesos, fiambres). El chocolate absorbe olores.

El cronograma de entrega ideal:

1. El día anterior a la tarde, o la mañana de la entrega: desmoldás y ponés la piel.
2. Pasan a la heladera en sus cajitas.
3. Mínimo 3–4 horas después, ya están listas para comer.
4. Entregás, y la clienta las guarda en la heladera hasta el momento de servir.

Cajas y presentación para que no se muevan

1. **Base de cartón** (cartón de torta, dorado o blanco), cortada a la medida de la fruta, o un pirotín de papel firme. La fruta va siempre sobre su base, que es lo que tocás para moverla.
2. **Una gotita de chocolate fundido** entre la fruta y el cartón: la fija y no se desliza.

3. **Cajita individual con cúpula transparente** (de las de cupcake o postre individual) para frutas sueltas o de regalo. O cajas con divisiones de 4, 6 o 9 para bocados.
4. **Un moño o una etiqueta** con tu marca y la instrucción «Conservar en heladera. Consumir dentro de los 3 días».
5. Para las cajas grandes, **un separador** (cartón con agujeros a la medida) evita que las frutas choquen entre sí.

Transporte

- **Siempre en frío.** Usá una conservadora con geles refrigerantes o una caja térmica de telgopor. En verano es obligatorio.
- **Plano y fijo.** En el auto, la caja va en el piso o en el asiento con algo que la trabe. Nunca en la falda ni en el baúl suelto.
- **Mejor viajar con las frutas todavía un poco frías** (descongeladas pero bien heladas): son más firmes y aguantan mejor. En distancias largas, podés salir con ellas recién terminadas (todavía semicongeladas) y que terminen de descongelarse en la conservadora.
- **Para envíos con cadete o moto:** solo en caja térmica, en recorridos cortos y con la fruta en su caja individual dentro de una caja más grande. El mousse más estable para viajar es el **M3 de queso crema**.

Cómo servir las

- **Sacalas de la heladera 10–15 minutos antes de servir.** Bien frías no expresan todo el sabor; a punto, el mousse se siente cremoso.
- **Plato chico, de un solo color** (blanco, crema o negro): resalta la fruta.
- **Un cubierto fino:** cucharita de postre o tenedor de postre.

Cómo cortarlas para la foto

La foto del corte es la que vende. Esta es la técnica que uso para cada foto que subo:

1. **La fruta tiene que estar firme:** descongelada pero bien fría, recién salida de la heladera. Si está muy blanda, el corte se aplasta.
2. **Cuchillo largo y fino,** de hoja lisa (no serrucho).
3. **Calentá el cuchillo** en una jarra con agua bien caliente y **secalo** con un repasador.
4. **Cortá de un solo movimiento firme hacia abajo,** sin serruchar, justo por el centro (donde está el corazón).

5. **Limpiá el cuchillo** y repetí calentar y secar antes de cada corte.
6. **Separá las dos mitades** suavemente, apenas un poco, para que se vean las capas.
7. **Sacá la foto con luz de ventana**, de costado (nunca con flash ni de frente a la luz). Una fruta entera al lado de la cortada: la entera muestra el engaño, la cortada la sorpresa.



La foto que más vende: la fruta entera, la cortada al lado y la luz de la ventana de costado.