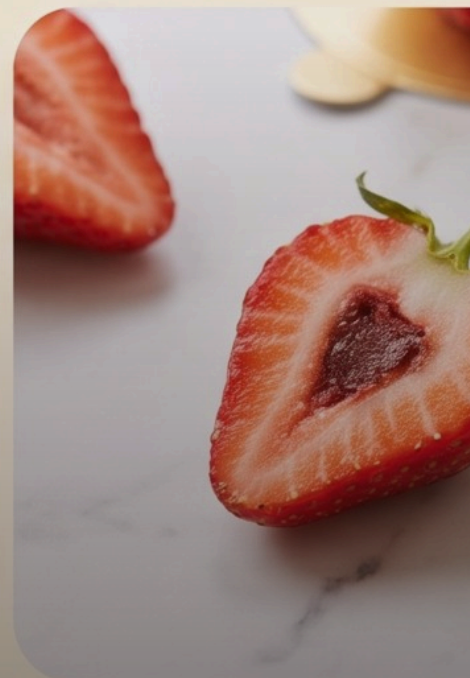




LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Parte 3 • Mis recetas

Cómo leer las recetas

Llegamos a la parte que más disfruto compartir. Acá están mis fichas, tal cual las tengo pegadas con imán en la heladera de mi cocina, pasadas en limpio y con todas las cantidades. Son las mismas que uso para vender: las fui ajustando gramo por gramo durante más de un año, a fuerza de pedidos, de pruebas que salieron bárbaras y de alguna que terminó comida por mi familia porque no pasaba el control de calidad.

Cada receta trae siempre lo mismo, en el mismo orden, para que no tengas que buscar:

- **Una frase de presentación:** por qué gusta esa fruta y cuándo se vende más.
- **La ficha:** molde, rinde, tier de precio y tamaño, tiempo activo, horas de freezer y dificultad.
- **Los ingredientes en gramos,** separados por componente: el Corazón (C), el Mousse (M), la Base (B) si la lleva y la Piel (P), con los colores exactos del colorante.
- **El paso a paso** propio de esa fruta: la forma, los detalles, el color y todo lo que hace falta para que engañe.
- **La terminación que engaña:** el detalle final que hace que la gente pregunte «¿pero esto se come?».
- **Mi truco,** el que aprendí probando.
- **Para vender:** costo aproximado por unidad, precio sugerido según su tier y a quién se la ofrecés.

Los códigos. Cuando leas M1, C2, B1 o P3, son las bases que te enseñé completas en la Parte 2. Ahí está la técnica explicada con calma (cómo semibatir la crema, cómo hidratar la gelatina, a qué temperatura va el glaseado, cómo se usa la pistola). En cada receta te doy las cantidades completas de esa fruta y la variación de sabor, así que no tenés que hacer cuentas: pesás lo que dice la ficha y seguís la técnica que ya conocés.

Cómo escalar. Todas las recetas están pensadas para una tanda de una tarde: 6 frutas individuales, 4 premium o entre 12 y 15 bocados. Si querés el doble, multiplicás todo por 2, con una sola excepción: la piel. El baño de chocolate y el glaseado espejo se preparan siempre en cantidad generosa para poder sumergir bien, y lo que sobra se guarda y se reutiliza, así que para una tanda doble alcanza con sumar la mitad más. La gelatina sí se escala exacta: es la que define que la fruta desmolde firme y no quede gomosa.

Los tiers. Uso tres tamaños con tres rangos de precio, iguales en todo el curso:

Tier	Tamaño	Costo aproximado	Precio de venta
Bocado	5–6 cm	\$1.000–1.500	\$3.500–5.000 c/u (o caja de 6)
Individual	7–8 cm	\$2.000–3.000	\$9.000–12.000
Premium	10–12 cm o compleja	\$3.500–5.000	\$14.000–18.000

Son valores de referencia de octubre de 2026. En la Parte 4 te enseñé la fórmula para recalcularlos con los precios de tu zona.

La dificultad. *Fácil* es para tu primera tanda. *Media* suma algún detalle de pintura o de armado. *Avanzada* pide pulso y paciencia, pero ninguna es imposible: todas las hice por primera vez en una cocina común como la tuya.

Índice de las 46 recetas

Nº	Fruta	Tier	Piel	Dificultad
1	Limón	Individual	P3 + P4	Fácil
2	Lima	Individual	P3 + P4	Fácil
3	Naranja	Premium	P3 + P4 + P5	Media
4	Mandarina	Individual	P1 + P4	Media
5	Pomelo rosado	Premium	P3 + P4	Media
6	Quinoto	Bocado	P2	Fácil
7	Frutilla	Individual	P2 + semillas	Media
8	Frambuesa	Bocado	P1	Media
9	Mora	Bocado	P2	Media
10	Cereza	Bocado	P2 + cabito	Fácil
11	Arándanos en racimo	Bocado	P1 + P4	Media
12	Durazno	Individual	P1 + P4	Media
13	Damasco	Individual	P1 + P4	Fácil
14	Ciruela	Individual	P2 + P4	Media
15	Pelón	Individual	P3 + P4 + P5	Media
16	Mango	Premium	P1 + P4	Media
17	Palta	Individual	P3 + P5	Media
18	Manzana roja	Individual	P2 + P4	Media
19	Manzana verde	Individual	P2 + P4	Fácil
20	Pera	Individual	P1 + P4	Media
21	Membrillo	Individual	P1 + P4	Media
22	Banana	Individual	P3 + P4	Fácil
23	Ananá mini	Premium	P3 + P4	Avanzada

Nº	Fruta	Tier	Piel	Dificultad
24	Coco	Premium	P3	Media
25	Maracuyá	Individual	P1 + P4	Media
26	Kiwi	Individual	P1	Media-alta
27	Lichi	Bocado	P3 + P4 + P5	Media
28	Pitaya	Premium	P2	Avanzada
29	Higo	Individual	P1 + P4	Media
30	Granada	Premium	P2 + P4	Media-alta
31	Melón mini	Premium	P1	Media-alta
32	Sandía mini	Premium	P2 + P4	Media
33	Uvas en racimo	Bocado	P2	Media
34	Kaki	Individual	P2 + P5	Fácil
35	Tuna	Individual	P1 + P4	Media
36	Papaya	Premium	P1 + P5	Media
37	Guayaba	Individual	P1 + P4	Fácil
38	Avellana	Bocado	P1 + P4 + P5	Fácil
39	Nuez	Bocado	P3 + P4	Fácil
40	Maní gigante	Bocado	P1 + P4	Media
41	Almendra	Bocado	P1 + P4	Fácil
42	Pistacho	Bocado	P3	Media
43	Mazorca de cacao	Premium	P1 + P4	Avanzada
44	Calabaza	Premium	P1 + P4	Media
45	Grosellas en racimo	Bocado	P2 + P5	Media
46	Limón cortado «mitad abierta»	Individual	P3 + P4 + P5	Media