

Errores frecuentes y cómo arreglarlos

Problema	Causa	Cómo lo arreglás
La piel «suda» en la heladera	Cambio brusco de temperatura o fruta destapada	Siempre tapada; no la saques y la metas varias veces. Si suda un poco, se seca sola en la heladera tapada.
La fruta llegó movida o golpeada	Sin base fijada o sin conservadora	Gotita de chocolate en la base, separadores y caja térmica.
El mousse está duro al servir	No tuvo tiempo de descongelarse	Mínimo 3–4 horas de heladera (5 las premium).
Se ablandó o perdió forma	Mucho tiempo a temperatura ambiente	Máximo 1 hora fuera de la heladera.
El corte salió aplastado o manchado	Fruta muy blanda o cuchillo frío y sucio	Fruta bien fría, cuchillo caliente, seco y limpio en cada corte.
Gusto a heladera	Sin tapar, cerca de alimentos con olor	Cajita cerrada y un estante solo para ellas.

Truco de Marcela: a mis clientas les mando siempre un mensajito de dos líneas: «Guardalas en la heladera hasta el momento. Sacalas 10 minutos antes y cortalas con un cuchillo caliente». Desde que lo hago, me llegan fotos del corte perfecto, que después comparten. Esas fotos me traen más pedidos.

Errores frecuentes y soluciones

Acá reuní todos los problemas que vi en mi cocina y en las de mis alumnas, con su causa y su solución. Cuando algo te salga raro, buscalo acá primero.

Problema	Causa	Solución
El mousse quedó líquido y no toma	Base demasiado caliente al unir con la crema, o poca gelatina	Base entre 28 y 35 °C; gelatina pesada con balanza (7 g cada ~500 g; 9–10 g en M2 y M5).
El mousse tiene grumitos o hilitos	Base demasiado fría: la gelatina cuajó antes	Unir con la base tibia; si ya pasó, calentar unos segundos a baño María y colar.
El mousse quedó arenoso	Crema batida de más	Crema siempre semibatida (punto cinta).
El mousse no cuaja con ananá, kiwi o papaya	Enzimas de la fruta cruda que desarman la gelatina	Hervir el puré 2 minutos o usar pulpa pasteurizada.
La fruta tiene burbujas o agujeritos en la superficie	Aire atrapado contra el molde	Pincelar las paredes con mousse, llenar con la manga sumergida y golpear el molde.
El corazón se ve por fuera o quedó descentrado	Empujado hasta el fondo o mousse muy líquido	Empujar solo hasta el centro; corazón bien congelado.
La fruta se rompe o se deforma al desmoldar	Poco tiempo de freezer	Mínimo 6 h (8 h las premium), mejor toda la noche; empujar el molde, no tirar de la fruta.
La piel de chocolate se agrieta	Baño muy caliente o capa gruesa	Baño P3 entre 35 y 40 °C, inmersión de un segundo, capa fina.
La piel de chocolate quedó gruesa	Baño frío o con poca manteca de cacao	Subir a 35–40 °C y sumar manteca de cacao.
El chocolate se espesó y quedó granuloso	Entró agua o se usó colorante en gel	Siempre colorante liposoluble y utensilios secos.
El espejo se transparenta	Espejo a más de 35 °C	Usarlo a 32–35 °C; sumar una pizca de colorante blanco.
El espejo tiene burbujas	Aire al emulsionar	Mixer bien sumergido, colar y reposar de un día para otro.
El terciopelo queda brillante	Fruta poco congelada, pistola muy cerca o mucha carga	Fruta a –18 °C, 30–40 cm de distancia, pasadas livianas.

Problema	Causa	Solución
La pistola escupe gotas o se tapa	Mezcla o pistola frías, grumos	Mezcla a 45–50 °C, colada; pistola precalentada con agua caliente y bien seca.
La piel no se adhiere o se resbala	La fruta juntó humedad o escarcha	Desmoldar y poner la piel en menos de 1 minuto.
La piel «suda» en la heladera	Fruta destapada o cambios de temperatura	Siempre tapada en su caja, en la heladera, sin sacarla y meterla.
El rubor quedó con borde marcado	Brocha cargada de más	Descargar la brocha y construir el color de a poco.
La fruta parece de plástico	Demasiado brillo o color parejo	Brillo solo en los puntos de luz y degradés con P4.
El curd tiene grumos de huevo	Se pasó de 85 °C	Fuego bajo, termómetro, colar y procesar.
El sablé se encogió en el horno	Masa amasada o sin reposo	Unir apenas y respetar heladera y freezer antes de cortar.
El mousse está duro al comerlo	No se descongeló	3–4 h de heladera (5 h las premium).
El corte para la foto salió feo	Fruta blanda o cuchillo frío	Fruta bien fría, cuchillo caliente, seco y limpio en cada corte.

Preguntas que me hacen siempre

¿Puedo hacerlas sin ninguna experiencia en pastelería?

Sí. El curso está pensado exactamente para eso. Si seguís las clases en orden y respetás los gramos y las temperaturas, te van a salir. La pastelería francesa parece difícil, pero es muy precisa: si hacés lo que dice la receta, el resultado se repite. Esa es su ventaja.

¿Me alcanza con el freezer de la heladera?

Sí. Un freezer de heladera común llega a –18 °C, que es lo que necesitás. Solo asegurate de tener una bandeja plana libre y de no abrirlo a cada rato. Yo hice las 132 frutas de

Navidad con el freezer de mi heladera y otro chiquito que tenía de antes.

¿Puedo usar gelatina en hojas en lugar de en polvo?

Sí. 7 g de gelatina en hojas equivalen a 7 g en polvo (más o menos 3,5 hojas, según la marca). Las hojas se hidratan en mucha agua fría 5 minutos, se escurren apretándolas con la mano y se disuelven igual que el polvo. No suman el agua de hidratación.

¿Puedo usar crema vegetal o crema light?

No te lo recomiendo. La crema vegetal tiene otra textura y otro sabor, y la light no tiene la grasa suficiente para sostener el aire. Usá crema de leche de 35–40 % de grasa.

¿Puedo reemplazar la manteca de cacao?

En el baño P3, sí: con aceite neutro de girasol en menor cantidad (40 g en lugar de 60 g). En el terciopelo P1, no: ahí la manteca de cacao es lo que hace el efecto.

¿Cuántas frutas puedo hacer por día?

Con un solo molde de 6 cavidades, 6 por tanda. Con tres moldes, 18. La limitación casi nunca es el tiempo de trabajo: es el espacio en el freezer y la cantidad de moldes. Por eso te recomiendo el «domingo de armado» que te conté en la Parte 1.

¿Se pueden congelar con la piel puesta?

No es lo ideal. Al descongelarse, la piel junta humedad y pierde el terciopelo o el brillo. Lo correcto es congelarlas sin piel (hasta 30 días) y ponerles la piel el día anterior o el mismo día de la entrega.

¿Puedo hacerlas sin azúcar o aptas para celíacos?

Para celíacos, sí: usá la base B3 con galletitas sin TACC certificadas (o sin base) y verificá que todos los ingredientes, incluidos chocolate y colorantes, digan «sin TACC». Para versiones sin azúcar, el azúcar del mousse M2 y M5 se puede reemplazar por edulcorante apto para cocción, pero el chocolate blanco, la leche condensada y la glucosa tienen azúcar, así que la fruta nunca es «sin azúcar». Cuando vendas, aclaralo siempre con honestidad.

Me sobró mousse, ¿qué hago?

Llená cualquier molde chico o vasitos y congelalo: es un postre en vasito delicioso. O guardalo congelado en un frasquito para rellenar agujeritos de las frutas cuando desmoldes.

¿Cuál es la fruta más fácil para empezar?

El **limón (Receta 1)**: molde 3D de limón, M5 de limón, corazón C2 lemon curd, base B1 y piel P3. Es la más amable, la que más se vende y la que más impresiona al cortarla. Después, la **frutilla (P2)** y, cuando tengas pistola, el **durazno (P1)**.

¿Necesito sí o sí la pistola?

No para empezar. Con el baño P3 y el espejo P2 hacés más de la mitad del recetario, incluido el limón. La pistola suma el terciopelo del durazno, el damasco y el mango, y cuando la tengas, vas a ver que es la mejor inversión del curso.

¿Se pueden hacer en verano?

Sí, con dos cuidados: trabajá en la hora más fresca del día (temprano o a la noche) y transportalas siempre en conservadora. Elegí el mousse M3 para las entregas lejanas: es el más estable.

¿Y ahora qué hago?

Ahora elegí tu primera receta, y hacela. La primera vez, para vos y los tuyos. La segunda, sacale fotos al corte. La tercera, ya la estás vendiendo. Te espero en el recetario.