



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Parte 1 • Antes de empezar



Así se ve una mesada de frutas postre terminadas: nadie adivina cuáles son de verdad.

Qué es una fruta postre

Una fruta postre es un postre individual que **imita a la perfección una fruta real**: su forma, su color, su brillo, sus manchitas, hasta el cabito y la hoja. Por fuera parece un limón, un durazno o una manzana. Cuando lo cortás, aparece un mousse cremoso, un corazón de fruta o de crema y, abajo, una base crocante.

De la vidriera francesa a tu cocina

La técnica nació en la alta pastelería francesa. El pastelero que la hizo famosa en todo el mundo es **Cédric Grolet**, chef pastelero de París, con sus frutas esculpidas que parecían recién cortadas del árbol. Durante años fue algo de pastelerías de lujo, con equipamiento profesional y precios altísimos.

Lo que cambió es que la técnica se adaptó a la casa. Hoy hay moldes de silicona con forma de fruta que se consiguen en cualquier lado, colorantes para chocolate que se compran por internet y pistolas pulverizadoras económicas. Con eso, más un freezer común, cualquiera puede hacer en su cocina una fruta que hace cinco años solo veías en una vitrina de París.

La ola viral

Las frutas postre explotaron en redes por una razón muy simple: **el momento del corte**. Alguien toma un cuchillo, corta lo que parece un limón real y adentro aparecen capas de mousse y crema. Ese segundo de sorpresa es oro para Instagram y TikTok. La gente lo comparte, lo comenta, lo guarda, y después lo quiere probar.

Esa ola sigue creciendo, y en Argentina todavía hay muy pocas personas que las hacen y las venden bien. Esa es tu oportunidad.

Por qué se vende sola

En todos estos meses aprendí que la fruta postre tiene algo que no tiene ningún otro postre que hice antes:

- **Se vende por la foto.** No necesitás explicar nada. Subís una foto del limón cortado y los mensajes llegan solos.
- **Es un regalo.** La gente no la compra para ella: la compra para sorprender a alguien. Cumpleaños, Día de la Madre, Navidad, un agradecimiento, una mesa dulce. Y cuando algo es regalo, se paga con gusto.
- **Es individual.** Una fruta es una porción. Se vende por unidad, por caja de seis o por bandeja para eventos. Eso te permite tener precios para todos los bolsillos.
- **Tiene precio de pastelería de autor.** Una torta casera se compara con la de la panadería de la esquina. Una fruta postre no tiene comparación cercana, y eso te deja poner el precio que corresponde.
- **Se prepara con anticipación.** Las frutas se congelan sin piel hasta 30 días. Podés adelantar trabajo en la semana y terminar el día de la entrega.

Truco de Marcela: la primera fruta que hagas, cortala y sacale una foto antes de comerla. Esa foto, aunque la fruta no te haya salido perfecta, ya genera preguntas. Así me llegó mi primer pedido.



El momento que todos quieren ver: el cuchillo atraviesa la piel y aparecen las capas.

Las 3 partes del secreto: la piel, el mousse y el corazón

Todas las frutas de este curso, de la más simple a la más elaborada, están construidas igual. Una vez que entendés esta estructura, las 46 recetas dejan de ser 46 cosas distintas y pasan a ser combinaciones de las mismas piezas.

Cada fruta tiene **4 capas**. Tres son el secreto y la cuarta es el sostén:

1. **La piel.** Es lo que engaña al ojo. Una capa finita que le da a la fruta su color, su textura y su brillo. Puede ser aterciopelada como un durazno, brillante como una cereza o satinada como un limón.
2. **El mousse.** Es el cuerpo de la fruta, lo que le da la forma. Cremoso, liviano y lo suficientemente firme como para desmoldarse sin perder un detalle.
3. **El corazón.** Es la sorpresa del medio, lo que aparece al cortar. Una compota de fruta, un curd ácido, una ganache, un praliné crocante o un dulce de leche firme. Le da contraste de sabor y textura.

4. **La base.** Un disco finito de masa o de crocante abajo de todo. Le da un toque crujiente, hace que la fruta se apoye firme en el plato y que puedas levantarla sin que se rompa. Las frutas grandes la llevan siempre; los bocados chiquitos, no.

El diagrama de una fruta postre

Imaginala cortada al medio, de arriba hacia abajo:

Capa (de afuera hacia adentro)	Qué es	Espesor aproximado	Para qué sirve	Códigos
Piel	Terciopelo, espejo, baño de chocolate, pintado y brillo	1–2 mm	Color, textura y brillo: lo que engaña al ojo	P1, P2, P3, P4, P5
Mousse (exterior)	Mousse aireado con gelatina	1–2 cm alrededor del corazón	Forma y cremosidad; es la mayor parte de la fruta	M1, M2, M3, M4, M5
Corazón (centro)	Insert congelado aparte	Un tercio del diámetro	La sorpresa al cortar: sabor intenso y contraste	C1, C2, C3, C4, C5
Mousse (cierre)	Una capa fina de mousse que tapa el corazón	3–5 mm	Sella el corazón y pega la base	M1 a M5
Base (abajo)	Disco de masa o crocante	3–5 mm	Crocante, apoyo firme, se puede levantar con la mano	B1, B2, B3

El sistema de códigos

Para que todo el curso hable el mismo idioma, cada pieza tiene un código. Lo vas a ver en cada clase y en cada receta:

Código	Nombre	En una frase
M1	Mousse de chocolate blanco	La base neutra que acepta cualquier sabor y color.
M2	Mousse de fruta	Puré de fruta, azúcar, gelatina y crema: sabe a la fruta que imita.
M3	Mousse de queso crema	Estilo cheesecake; la más estable de todas.
M4	Mousse de chocolate	Con leche o semiamargo, para frutos secos, cacao y palta.
M5	Mousse de yogur natural	Liviana y fresca, ideal para cítricos y tropicales.
C1	Compota gelificada	Fruta en cubitos o puré con azúcar y gelatina.
C2	Cremoso o curd	Limón, maracuyá, frutos rojos: ácido y sedoso.
C3	Ganache cremosa	Chocolate y crema.
C4	Praliné crocante	Pasta de frutos secos, chocolate y crocante.
C5	Dulce de leche firme	El toque argentino que todos piden.
B1	Sablé de manteca	Disco fino horneado, crocante y mantecoso.
B2	Bizcochuelo fino	Disco tierno cortado de una plancha.
B3	Crocante sin horno	Galletitas molidas con manteca o chocolate.
P1	Terciopelo	Piel aterciopelada con pistola pulverizadora.
P2	Glaseado espejo	Piel brillante como recién lustrada.
P3	Baño de chocolate coloreado	La piel más fácil, lisa y satinada, sin pistola.
P4	Pintado a pincel y rubor	Manchitas, degradés, la mejilla roja del durazno.
P5	Brillo final	El toque de luz que la hace parecer real.

Así, cuando en la receta del Limón leas «M5 limón + C2 lemon curd + B1 + P3 + P4», ya vas a saber exactamente qué hacer, porque cada una de esas piezas la aprendiste en las clases.

Truco de Marcela: pegá esta tabla con un imán en la heladera las primeras

semanas. Yo lo hice, y en una semana ya me la sabía de memoria.

Herramientas

Una de las cosas que más me preguntan es «¿necesito comprar un montón de cosas?». No. Con lo que tenés en una cocina común más dos o tres compras chicas, empezás. Te separo lo mínimo de lo que suma.

Lo mínimo para arrancar

Herramienta	Para qué	Mi comentario
Batidora (de mano o planetaria)	Batir la crema a punto	Una de mano alcanza perfecto. Yo empecé con una de mano y la sigo usando.
Balanza de cocina digital (de a 1 g)	Pesar todo	Es lo único que no se negocia. La gelatina y la crema necesitan gramos exactos, no «tazas a ojo». Se consigue muy barata.
Termómetro de cocina (de pinche, digital)	Chocolate, espejo, curd, terciopelo	Imprescindible para las pieles. Uno de pinche, de los que se usan para carne, sirve.
Moldes de silicona 3D con forma de fruta o de semiesferas	Dar la forma	Empezá con uno solo: un molde de limón o de semiesferas de 7 cm. Buscá en Mercado Libre «molde silicona fruta 3D» o «molde semiesfera silicona».
Molde chico para corazones (cubetera de silicona o mini semiesferas de 3–4 cm)	Congelar los corazones	Una cubetera de silicona de las de hielo sirve para empezar.
Manga pastelera (descartable) y tijera	Llenar los moldes prolijo	Sin manga se puede con cuchara, pero con manga entran menos burbujas.
Espátula de goma (lengua)	Integrar el mousse	Para unir la crema en movimientos envolventes sin bajarla.
Bols (dos o tres, de vidrio o acero)	Mezclar	Uno resistente al calor para fundir chocolate.
Ollita chica	Curd, espejo, calentar leche	Fondo grueso si podés.
Microondas	Fundir chocolate y gelatina	Muy práctico, siempre de a 15–20 segundos.
Palillos de brochete y escarbadiantes	Sostener la fruta al bañarla	Los usás como «mango» para sumergirla.
Rejilla (de horno o de enfriar) sobre una asadera	Glasear y que escurra el sobrante	El sobrante se recupera y se vuelve a usar.

Herramienta	Para qué	Mi comentario
Pinceles nuevos (uno de punta fina y una brocha suave)	Pintar y dar rubor	Exclusivos para cocina, de cerdas sintéticas.
Guantes de látex o nitrilo	Manipular las frutas	Las huellas de los dedos se marcan en la piel.
Papel manteca y film	Bases, tapar, separar	Lo de siempre.
Freezer de la heladera	Congelar	El de una heladera común con freezer arriba alcanza, idealmente a -18°C .

Lo que suma (cuando quieras crecer)

- **Pistola pulverizadora eléctrica** (las de pintar paredes, tipo HVLP, de 400–600 W). Es la que te da la piel de terciopelo del durazno, el damasco y el mango. Tiene que ser **nueva y exclusiva para cocina**: nunca uses una que haya tenido pintura, ni la prestes para pintar. Se consiguen en ferreterías y en Mercado Libre.
- **Mixer o minipimer**. Para emulsionar el espejo y la ganache sin burbujas. Si ya tenés, usalo.
- **Más moldes**. Durazno, manzana, frutilla, cereza, semiesferas de distintos tamaños. Con tres o cuatro moldes ya cubrís la mitad del recetario.
- **Cortantes redondos** de 4, 5, 6 y 7 cm. Para cortar las bases justas.
- **Aerógrafo chico**. Para degradés muy finos. Es un lujo, no una necesidad: el pincel hace casi todo.
- **Pincel abanico y esponjitas de maquillaje nuevas**. Para el rubor y las texturas de cáscara.
- **Cajitas con cúpula transparente** para vender. Lo vemos en la Clase 10 y en la parte de venta.

Si no tenés pistola pulverizadora

No te frenes por esto. Tenés **dos caminos** sin pistola, y los dos venden:

1. **P3 · Baño de chocolate coloreado**. Sumergís la fruta congelada en chocolate blanco con manteca de cacao y colorante. Queda una piel lisa y satinada perfecta para limón, lima, naranja, banana, palta, manzana verde, pera y muchas más. Es la piel con la que yo empecé, y el limón, mi fruta más vendida, se hace así.

2. **P2 · Glaseado espejo.** Para todas las frutas brillantes: frutilla, cereza, manzana roja, ciruela.

Y para el efecto aterciopelado sin pistola, en la Clase 8 te enseñé un **plan B**: rubor en polvo con brocha sobre el baño todavía apenas pegajoso. No es idéntico al terciopelo de pistola, pero en foto da muy bien.

Truco de Marcela: no compres diez moldes el primer día. Comprá uno de limón o de semiesferas, hacé tres tandas y recién ahí decidí cuál es el segundo. Vas a saber mucho mejor qué te piden.



Un limón postre terminado con baño P3: sin pistola, solo chocolate, colorante y paciencia.

Ingredientes clave explicados

Los ingredientes de este curso son simples y se consiguen en cualquier casa de repostería de Argentina. Lo importante es **entender qué hace cada uno**, porque así sabés por qué una cosa salió bien o mal, y cómo arreglarla.

La gelatina sin sabor: la que sostiene todo

La gelatina es la que hace que el mousse se pueda desmoldar firme y mantenga la forma de la fruta cuando se descongela. Usamos **gelatina sin sabor en polvo**, la de sobre de 7 g.

La proporción guía del curso: 1 sobre (7 g) cada ~500 g de mousse terminado. En los mousses de fruta (M2) y de yogur (M5) usamos un poco más, 9–10 g, porque tienen más agua y la acidez de la fruta debilita la gelatina. Con esas cantidades el mousse desmolda firme y en la boca queda cremoso, no gomoso.

Cómo hidratarla bien (el paso que más se saltea y más problemas trae):

1. Poné **agua fría** en un bol chico: siempre **5 veces el peso de la gelatina**. Para 7 g, 35 ml de agua (2 cucharadas y un poquito). Para 10 g, 50 ml.
2. **Espolvoreá la gelatina sobre el agua**, en lluvia, no al revés. Si echás el agua sobre la gelatina se forman grumos que después no se disuelven.
3. Dejala **5 minutos** quieta. Se va a poner como una pasta firme, opaca. Eso es la gelatina hidratada.
4. **Derretila** antes de usarla: 10 segundos en microondas o unos segundos sobre una olla con agua caliente, hasta que esté líquida y transparente. Tiene que quedar a unos 40–50 °C.
5. **Nunca la hiervas**. Arriba de los 80–90 °C sostenidos la gelatina pierde fuerza y el mousse no va a cuajar bien.

Truco de Marcela: si te salió con un grumito sin disolver, no la tires: caléntala 5 segundos más y revolvé. Si igual queda un grumo, colá la mezcla donde la vas a incorporar.

Dos datos que conviene saber:

- **Las frutas crudas de ananá, kiwi, papaya y mango verde tienen enzimas que desarman la gelatina.** Si usás su puré crudo, el mousse no cuaja nunca. La solución: hervir el puré 2 minutos antes de usarlo (o usar pulpa envasada o pasteurizada, que ya viene tratada). En las recetas te lo marco cada vez.
- **La gelatina se agrega siempre a una mezcla tibia**, nunca a una muy fría. Si echás la gelatina líquida sobre un puré helado, se corta en hilos al instante. Calentá un tercio del puré, mezclalo con la gelatina y después uní con el resto.

La crema de leche y su punto

La crema es lo que le da aire y cremosidad al mousse. Usamos **crema de leche de 35–40 % de grasa**, la común de supermercado para batir. No sirven las «cremas vegetales» para batir ni las cremas livianas (de menos grasa), porque no sostienen bien.

Regla de oro: la crema tiene que estar muy fría. Directo de la heladera, idealmente a 4 °C. En verano, metela 10 minutos en el freezer antes de batir, y también el bol.

El punto que buscamos es «semibatida» (algunos lo llaman punto letra, punto cinta o punto yogur). No es la crema batida firme de decorar tortas. Es un paso antes:

- **Crema líquida:** todavía corre como leche. Falta.
- **Semibatida (la que queremos):** espesa como un yogur cremoso. Cuando levantás la batidora, cae formando una cinta que se marca un segundo en la superficie y se vuelve a hundir. Al inclinar el bol, se mueve despacio pero se mueve. Tiene brillo.
- **Firme (pasada):** hace picos que se quedan parados y se ve opaca. Si la batís de más, al mezclarla con la base quedan grumitos de crema y el mousse sale arenoso y con burbujas grandes.

¿Por qué semibatida y no firme? Porque se integra a la base sin grumos, el mousse queda liso, entra en todos los rincones del molde (copia hasta las texturitas de la cáscara) y al congelar no se agrieta.

Truco de Marcela: cuando la crema empieza a espesar, bajá la velocidad de la batidora al mínimo y terminá a mano con batidor. Así no te pasás nunca. Es más fácil agregar 10 segundos que volver atrás.

Chocolate blanco cobertura vs chocolate blanco común

En las góndolas vas a ver dos tipos de chocolate blanco, y la diferencia importa mucho para este curso:

- **Chocolate blanco cobertura (el que usamos):** su grasa es **manteca de cacao**. Funde de manera fluida, tiene sabor más limpio y, cuando se enfría, queda firme y con brillo. En la etiqueta dice «cobertura» y en los ingredientes aparece «manteca de cacao» como grasa principal. Se vende en barras, en bloques o en gotas (callets).
- **Chocolate blanco «común», de repostería o «sucedáneo» o «baño de moldear»:** su grasa es **vegetal** (aceites hidrogenados o grasa de palma, en lugar de manteca de

cacao). Es más barato y funde fácil, pero tiene sabor más plano, no se mezcla bien con la manteca de cacao del terciopelo y su textura en el mousse es más pastosa.

¿Dónde se nota?

Uso	¿Cobertura?	Por qué
Mousse M1	Recomendado	Sabor más rico y textura más sedosa. Con común se puede, pero se nota.
Baño P3	Recomendado	Fluye más fino y queda satinado. El común funciona para empezar si le sumás 10 % de aceite neutro.
Espejo P2	Recomendado	Da más cuerpo y opacidad al color.
Terciopelo P1	Obligatorio	Se mezcla con manteca de cacao: si la grasa no es manteca de cacao, la mezcla no pulveriza bien y se corta.

La manteca de cacao

Es la grasa pura del cacao, de color amarillo pálido y olor suave a chocolate. Se compra en casas de repostería, en bloque o en pastillas (más cómodo para pesar).

La usamos para tres cosas:

1. **Afinar el chocolate** del baño P3, para que la capa quede fina como una cáscara y no gruesa como un bombón.
2. **El terciopelo P1:** mezclada mitad y mitad con chocolate blanco es lo que se pulveriza. Cuando las gotitas tibias tocan la fruta congelada, se solidifican al instante y forman ese efecto de pelusita aterciopelada.
3. **Disolver los colorantes en polvo** para pintar a pincel (P4) y para dar brillo satinado (P5).

Se funde a unos 35 °C y la trabajamos entre 40 y 50 °C según la técnica. **Nunca la pases de 55 °C**, porque se quema el sabor y pierde calidad.

Truco de Marcela: en verano, si no conseguís manteca de cacao, para el baño P3 podés usar aceite neutro (girasol) en menor cantidad. Para el terciopelo no hay reemplazo: ahí sí necesitás manteca de cacao.

Colorantes: liposolubles vs en gel, y por qué

Este es el punto donde más alumnas se equivocan antes del curso, así que prestale atención.

Hay dos familias de colorantes y no son intercambiables:

- **Colorantes en gel o hidrosolubles** (los más comunes, en pomitos): están hechos a base de **agua** y glicerina. Se disuelven en cosas con agua: el **mousse**, el **glaseado espejo**, la crema, el puré.
- **Colorantes liposolubles** (en polvo, o líquidos «para chocolate»): están hechos para disolverse en **grasa**. Son los que usamos para todo lo que lleva chocolate o manteca de cacao: el **baño P3**, el **terciopelo P1** y el **pintado P4**.

¿Por qué no se puede usar gel en el chocolate? Porque el chocolate odia el agua. Unas pocas gotas de un colorante a base de agua en chocolate derretido hacen que se «corte»: se espesa de golpe, se pone granuloso, pierde brillo y ya no fluye. No se recupera. Por eso, en todo lo que lleva chocolate o manteca de cacao, **siempre liposoluble**.

Dónde va	Colorante	Cantidad orientativa
Mousse (M1 a M5)	En gel	1–3 gotas por cada 500 g; el mousse va en tonos suaves, porque se ve al cortar
Glaseado espejo (P2)	En gel (o liposoluble en polvo, también funciona porque lleva chocolate)	Unas gotas hasta lograr el tono; va más intenso de lo que querés, porque al ser fino se aclara
Baño de chocolate (P3)	Liposoluble	1–2 g de polvo cada 300 g de chocolate, o el líquido liposoluble según el fabricante
Terciopelo (P1)	Liposoluble	1–3 g cada 200 g de mezcla
Pintado y rubor (P4)	Liposoluble en polvo, en seco o diluido en manteca de cacao	A pincel, de a poco

Un consejo de color: el chocolate blanco es amarillento, no blanco puro. Si querés un rojo frutilla vivo, primero dale un toque de blanco (dióxido de titanio liposoluble, o colorante blanco para chocolate) y recién después sumá el rojo. Para el limón, el amarillo base del chocolate ya te ayuda.

Truco de Marcela: cuando arranques, comprá solo cuatro colorantes liposolubles en polvo: amarillo, rojo, verde y blanco. Con esos cuatro y un poco de cacao en polvo (para los marrones) sacás casi todas las frutas del recetario.

Los demás ingredientes que vas a usar

- **Queso crema:** el clásico de pote, entero. Siempre a temperatura ambiente para que no haga grumos.
- **Yogur natural:** entero, sin azúcar (o griego, que da más cuerpo).
- **Pulpa o puré de fruta:** fresca y procesada, congelada (se consigue en bolsas en supermercados) o pulpa envasada. La congelada es mi favorita: está en su punto todo el año y el sabor es parejo.
- **Azúcar común y azúcar impalpable.**
- **Glucosa:** jarabe espeso y transparente que le da brillo y elasticidad al espejo. Se compra en repostería. Si no la conseguís, la miel la reemplaza en la ganache (no en el espejo).
- **Leche condensada:** para el glaseado espejo.
- **Dulce de leche repostero:** el más firme, para el corazón C5.
- **Huevos frescos** para el curd y las bases.
- **Manteca sin sal**, la común de pan.
- **Chocolate semiamargo y con leche** (cobertura si podés) para M4 y C3.
- **Pasta de maní o de avellanas** y galletitas tipo vainilla o María para las bases y el praliné.
- **Gel de brillo neutro o nappage** (para P5), en casas de repostería.

Tu primera tarde: el cronograma

La landing te prometió que esto se hace en una tarde, y es así: **vos trabajás una tarde y el freezer hace el resto.** Al día siguiente, en menos de una hora, ponés la piel y terminás.

El secreto es el orden. Mientras algo se congela, vos ya estás haciendo lo siguiente. Te dejo el cronograma que uso yo para una **tanda de 6 frutas individuales** (por ejemplo, 6 limones de 7–8 cm). Las horas son de ejemplo; adaptalas a tu día.

Día 1: la tarde de armado (unas 2 horas de trabajo)

Hora	Qué hacés	Duración	Mientras tanto
15:00	Sacás todo, pesás los ingredientes de corazón, base y mousse (lo que se llama «mise en place»)	15 min	Prendés el horno si la base es horneada
15:15	Corazones (Clase 2): preparás, llenás el molde chico y al freezer	30 min	—
15:45	Corazones al freezer	1 h	Hacés la base
15:45	Base (Clase 1): estirás, cortás y horneás (B1) o armás el crocante (B3)	20 min + horno	La base se enfría
16:15	Limpiás, lavás bols, preparás moldes y manga	15 min	La base termina de enfriar
16:30	Mousse (Clase 3)	20 min	—
16:50	Armado (Clase 4): mousse, corazón, mousse, base	20 min	—
17:10	Moldes al freezer, bien derechos	—	Toda la noche
17:15	Lavás todo y listo	15 min	El freezer trabaja por vos

Tiempo mínimo en el freezer: 6 horas. Lo ideal es toda la noche. La fruta tiene que estar dura como una piedra para desmoldar perfecta y para que la piel se adhiera.

Día 2: piel y terminación (unos 40 minutos)

Hora	Qué hacés	Duración
10:00	Preparás la piel (baño, espejo o terciopelo) y la llevás a temperatura	15 min
10:15	Desmoldás de a una (Clase 5); las que esperan, siguen en el freezer	5 min
10:20	Ponés la piel (Clases 6, 7 u 8) a cada fruta recién desmoldada	10 min
10:30	Terminación: rubor, cabito, hoja, brillo (Clase 9)	10 min
10:40	A la heladera, en su caja o en una bandeja tapada	—
14:00	Listas para servir o entregar (3–4 h de heladera para que se descongelen)	—

Para tener en cuenta

- **Si no podés hacer todo seguido**, cortá en cualquier punto donde algo va al freezer. Los corazones congelados esperan días. Las frutas armadas y congeladas **sin piel** esperan hasta **30 días** bien tapadas.
- **Con piel, en heladera, duran 3 días**. Por eso, cuando vendés, ponés la piel el día anterior o el mismo día de la entrega.
- **La segunda vez vas a tardar la mitad**. De verdad. En mi tercera tanda ya hacía el mousse mientras hablaba por teléfono.

Truco de Marcela: en las semanas de mucho pedido hago un «domingo de armado»: corazones, bases, mousses y armado de 30 o 40 frutas, todas al freezer. Durante la semana solo desmoldo y pongo la piel según lo que me van pidiendo. Así entregué las 132 de Navidad sin volverme loca.

Checklist antes de empezar

Antes de tu primera tanda, repasá esta lista. Si tenés todo tildado, no hay forma de que te falte nada a mitad de camino.

Herramientas

- ☐ ☐ Balanza digital que pese de a 1 g
- ☐ ☐ Termómetro de cocina de pinche
- ☐ ☐ Batidora (de mano o planetaria)
- ☐ ☐ Un molde de silicona 3D o de semiesferas (para 6 frutas)
- ☐ ☐ Molde chico para corazones (cubetera de silicona o mini semiesferas)
- ☐ ☐ Manga pastelera descartable y tijera
- ☐ ☐ Espátula de goma, bols y una ollita
- ☐ ☐ Rejilla sobre asadera, palillos de brochette y escarbadiantes
- ☐ ☐ Guantes, papel manteca, film
- ☐ ☐ Pinceles nuevos exclusivos para cocina

Ingredientes (para 6 limones de la Receta 1, como ejemplo)

- ☐ ☐ Crema de leche 35–40 % (500 ml, fría)
- ☐ ☐ Gelatina sin sabor (3 sobres)
- ☐ ☐ Yogur natural (1 pote de 250 g) y limones frescos (para M5 y C2)
- ☐ ☐ Huevos, azúcar, manteca, harina (para C2 y B1)
- ☐ ☐ Chocolate blanco cobertura (400 g) y manteca de cacao (80 g)
- ☐ ☐ Colorante liposoluble amarillo (y verde, una pizca)

El espacio

- ☐ ☐ Hiciste lugar en el freezer: una bandeja plana libre, donde los moldes queden **derechos** y sin nada encima
- ☐ ☐ El freezer está a -18°C (si tiene perilla, ponela al máximo frío la noche anterior)
- ☐ ☐ Mesada limpia y despejada
- ☐ ☐ Leíste la clase que vas a hacer **completa** antes de empezar

La cabeza

- ☐ ☐ Sabés que la primera tanda es de práctica, y que igual va a estar riquísima
- ☐ ☐ Tenés el celular cargado para sacarle foto al corte

Si tildaste todo, pasá a la Parte 2. Arrancamos por las bases.