



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 1 • Limón

Mi limón de siempre: el primero que aprendí y el que más vendo. Si empezás por uno, que sea este.

Receta 1 • Limón

Es la número uno en ventas y no es casualidad: el limón es la fruta que más sorprende al cortarla, porque nadie espera encontrar adentro un mousse fresquito de yogur y un corazón ácido de lemon curd. Se vende todo el año, pero en primavera y verano vuela: es el postre que la gente pide cuando quiere algo liviano y distinto.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de limón (8 cm, 6 cavidades) + cubetera de mini semiesferas de 4 cm para el corazón
Rinde	6 limones de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min en total, repartida en dos días
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche (mínimo 6 h)
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Lemon curd	Jugo de limón colado	50 ml
	Ralladura de limón	1 limón
	Azúcar	45 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca fría en cubitos	30 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M5 · Yogur y limón	Yogur natural sin azúcar (firme)	200 g
	Crema de leche	160 g
	Azúcar impalpable	50 g
	Jugo de limón	40 ml
	Ralladura de limón	1 limón
	Gelatina sin sabor + agua fría	9 g + 45 ml
Base B1 · Sablé de limón	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
	Ralladura de limón y una pizca de sal	a gusto
Piel P3 · Baño amarillo limón	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao (o 40 ml de aceite neutro)	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g

Componente	Ingrediente	Cantidad
	Colorante liposoluble verde	una punta de palillo (0,05 g)
Rubor P4	Colorante liposoluble verde + amarillo mezclados en seco	0,2 g
Terminación	Hojas de chocolate (sobre hoja de limonero) y cabitos de chocolate amargo	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Prepará el curd como en la Parte 2 (C2): jugo, ralladura, azúcar y huevo a baño María, revolviendo, hasta que nape la cuchara (82 °C). Fuera del fuego, sumá la gelatina hidratada y después la manteca. Colá, llená 6 mini semiesferas de 4 cm (unos 30 g cada una) y al freezer 1 hora.
2. **Base.** Mientras tanto, hacé el sablé (B1), estíralo a 3 mm entre dos papeles y cortá 6 óvalos de 6 × 4,5 cm: tienen que ser un poco más chicos que la boca del molde para que no asomen. Horno a 170 °C, 10–12 minutos, hasta que apenas doren los bordes. Enfriá.
3. **Mousse.** Hidratá la gelatina. Mezclá el yogur con el impalpable, el jugo y la ralladura. Derretí la gelatina (10 segundos de micro) y templala con dos cucharadas del yogur antes de incorporarla al resto. Por último, la crema semibatida en dos veces, con espátula y movimientos envolventes.
4. **Armado.** Llená cada cavidad del limón hasta la mitad con mousse y, con el dorso de una cucharita, subilo por las paredes para que no queden burbujas en la punta (ahí es donde más se notan). Hundí el corazón congelado con la parte plana hacia arriba, cubrí con mousse hasta 3 mm del borde, apoyá el óvalo de sablé y presioná suave. Pasá una espátula para emparejar.
5. **Freezer** toda la noche, como mínimo 6 horas.
6. **Al día siguiente: desmoldado.** Tirá de los bordes de la silicona hacia afuera y empujá desde abajo: el limón sale entero. Clavá un palillo largo en la base (la parte del sablé) y volvé al freezer mientras preparás la piel.
7. **Piel.** Derretí el chocolate blanco con la manteca de cacao, sumá el amarillo y la puntita de verde (el verde es lo que le saca el tono «manteca» y lo vuelve amarillo limón de verdad). Llevalo a 30–32 °C.

8. **Baño.** Sumergí cada limón congelado de una sola vez, sacalo y dejá escurrir girándolo suave. Antes de que fragüe del todo (tenés unos 15 segundos), golpeteá la superficie con una esponja nueva y seca: eso marca los poros de la cáscara.
9. **Rubor.** Con un pincel seco grande, tomá apenas de la mezcla de verde y amarillo y pasala en las dos puntas del limón, desvaneciendo hacia el centro. Sacá el palillo, tapá el agujerito con una gota de baño y apoyá el limón sobre la base.

La terminación que engaña

Las dos puntas. Un limón real nunca es una pelota: tiene un pezoncito marcado del lado opuesto al cabito, y casi todos los moldes lo traen apenas insinuado. Mientras el baño está blando, pellizcá esa punta con dos dedos enguantados para afinarla. Del otro lado, clavá un cabito corto de chocolate amargo y pegá una hoja de chocolate pintada de verde con una gota de baño. Ese conjunto (punta, cabito, hoja) es lo que hace que la gente lo agarre para olerlo.

***Truco de Marcela:** si el baño te queda con «pollera» (un charquito de chocolate al pie), es porque estaba demasiado caliente o lo apoyaste enseguida. Dejalo escurrir 20 segundos sostenido del palillo y después apoyalo sobre un papel manteca: la pollera sale sola con un cuchillo tibio.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.200 (el baño que sobra se reutiliza y no lo cuento entero).
- **Precio sugerido:** \$10.000 (rango Individual \$9.000–12.000). En caja de dos con cúpula, \$19.000.
- **A quién y cuándo:** es tu fruta de entrada para las clientas nuevas, la que muestra el corte en las historias. Funciona perfecto para cumpleaños de mujeres adultas, desayunos sorpresa, Día de la Madre y para cerrar un almuerzo de verano. Si vas a hacer una sola foto para tus redes, que sea un limón cortado al medio.