



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 2 • Lima

La lima es la hermana chica y más rebelde del limón: verde intensa, ácida y con ese crocante de coco abajo.

Receta 2 • Lima

La lima es mi versión de un key lime pie en forma de fruta: un mousse de queso crema perfumado con lima, un corazón gelificado de lima y menta que explota fresco en la boca, y una base crocante de galletitas con coco. Al lado del limón en una caja, queda bárbaro: dos verdes y un amarillo es una de las combinaciones que más vendo para regalos.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de limón (7–8 cm) o de huevo, 6 cavidades + cubetera de mini cubos de 3 cm
Rinde	6 limas de 7 cm (≈120 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Gelificado de lima y menta	Jugo de lima (o de limón verde)	80 ml
	Agua	40 ml
	Azúcar	40 g
	Hojas de menta fresca	8 hojas
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M3 · Queso crema y lima	Queso crema entero	200 g
	Azúcar impalpable	60 g
	Jugo de lima	30 ml
	Ralladura de lima	2 limas
	Crema de leche	160 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	6 g + 30 ml
Base B3 · Crocante de coco	Galletitas tipo María molidas	70 g
	Coco rallado	20 g
	Manteca derretida	35 g
Piel P3 · Baño verde lima	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble verde	1 g
	Colorante liposoluble amarillo	0,5 g
Detalle P4	Colorante liposoluble verde oscuro (verde + una pizca de negro)	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá el agua con el azúcar y la menta hasta que hierva, apagá y dejá infundir 10 minutos tapado. Colá, sumá el jugo de lima y la gelatina hidratada y derretida. Volcá en cubitos de 3 cm (unos 25 g cada uno) y al freezer.
2. **Base.** Mezclá galletitas, coco y manteca hasta que parezca arena húmeda. Presioná en un aro o en una placa con papel, a 5 mm de espesor, y cortá 6 discos de 5,5 cm. Heladera 20 minutos para que se endurezcan.
3. **Mousse.** Pisá el queso crema con el impalpable hasta que quede liso (a temperatura ambiente, si no se agruma). Sumá jugo y ralladura. Templá la gelatina derretida con un poco de la mezcla e incorporala. Terminá con la crema semibatida.
4. **Armado.** Llená el molde hasta un tercio, hundí el cubito de lima congelado en el centro, completá con mousse y cerrá con el disco crocante. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La lima es más redonda y más chica que el limón. Si usás molde de limón, al desmoldar recortá apenas las puntas con un cuchillo caliente y redondealas con el dedo enguantado. Si usás molde de huevo, la forma ya es casi perfecta.
6. **Piel.** Prepará el baño con el verde y el amarillo, a 30–32 °C. Sumergí, escurrí y texturizá con la esponja igual que el limón, pero más suave: la lima tiene la cáscara más fina y brillante.
7. **Detalle.** Con un pincel casi seco y el verde oscuro, hacé una mancha de 1 cm en la punta del cabito y unos poros sueltos con la punta del pincel. Clavá un cabito corto de chocolate amargo.

La terminación que engaña

El color. Una lima real no es verde parejo: tiene zonas más amarillentas donde le dio el sol. Cuando el baño ya fraguó, pasá en uno de los costados un pincel seco con una punta de amarillo liposoluble. Esa asimetría es lo que la saca de «pelota verde» y la convierte en fruta.

***Truco de Marcela:** la menta del corazón es mi secreto, pero contalo en la etiqueta. Hay clientas que la aman y otras que no la quieren ni ver. Para estas últimas hago el mismo corazón solo de lima y le pongo un puntito de pintura en la base para no confundirme.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.300 (el queso crema es lo más caro de la receta).
- **Precio sugerido:** \$9.500 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** la gente que ama el cheesecake. Va muy bien para mesas dulces de verano, para after office y para quien te pide «algo que no sea tan dulce». Armá la caja «Cítricos» (limón, lima y mandarina) para el Día del Amigo: es mi combo más vendido de julio.