



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 3 • Naranja

Mi naranja premium: cuando la corto delante de alguien, siempre se hace silencio.

Receta 3 • Naranja

La naranja con chocolate es una combinación eterna, y en tamaño premium se vuelve un postre para compartir entre dos o tres. Adentro lleva un mousse de chocolate semiamargo, un corazón de naranja confitada y un bizcochuelo de chocolate húmedo. Es la que recomiendo para cerrar una cena especial: Navidad, aniversarios, el cumpleaños de tu papá.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Molde de esfera de silicona de 10 cm (o 2 semiesferas de 10 cm unidas) + semiesferas de 6 cm para el corazón
Rinde	4 naranjas de 10 cm (≈300 g c/u)
Tier	Premium (10–12 cm)
Tiempo activo	2 h
Freezer	Corazón 1 h 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Naranja confitada	Jugo de naranja exprimido	200 ml
	Cáscara de naranja en tiritas finas, blanqueada	1 naranja
	Azúcar	60 g
	Fécula de maíz	8 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	4 g + 20 ml
Mousse M4 · Chocolate semiamargo	Chocolate semiamargo 50–55 %	240 g
	Leche entera	160 ml
	Crema de leche	400 g
	Ralladura de naranja	1 naranja
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Base B2 · Bizcochuelo de chocolate	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	45 g
	Cacao amargo	15 g
Piel P3 · Baño naranja	Chocolate blanco cobertura	500 g
	Manteca de cacao	120 g
	Colorante liposoluble naranja	2 g
	Colorante liposoluble rojo	0,2 g
Rubor P4 y brillo P5	Naranja + una punta de rojo en seco; gel de brillo neutro	0,3 g; 30 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Hervé la cáscara en agua 2 minutos y tirá el agua (así le sacás el amargor). Volvé a hervirla con el jugo y el azúcar 10 minutos. Sumá la fécula disuelta en un chorrito de agua fría, cociná 1 minuto, apagá y agregá la gelatina. Llená 4 semiesferas de 6 cm (60 g cada una) y freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo (B2) en placa de 25 × 30 cm, 8 minutos a 180 °C. Frío, cortá 4 discos de 8 cm.
3. **Mousse.** Hervé la leche con la ralladura, volcala sobre el chocolate picado, esperá un minuto y emulsioná del centro hacia afuera. Sumá la gelatina. Cuando baje a 35 °C, incorporá la crema semibatida.
4. **Armado.** Si usás esfera cerrada, llená por el agujero superior. Si usás dos semiesferas: llená una mitad con mousse, hundí el corazón y congelá 1 hora; llená la otra con mousse, apoyá el disco de bizcochuelo y congelá. Al día siguiente unís las dos mitades desmoldadas pasando la cara plana por una sartén tibia 2 segundos y pegándolas.
5. **Freezer** toda la noche.
6. **Forma.** Una naranja no es una esfera perfecta: está apenas achatada arriba y abajo. Apoyá la esfera recién desmoldada sobre la mesada 30 segundos y presioná suave con la palma. Con la punta de un palillo marcá un hundido de 1 cm en el polo superior, donde va el cabito.
7. **Piel.** Baño naranja a 30–32 °C. Como la fruta es grande, en vez de sumergir, volcá: apoyala sobre una rejilla con una bandeja abajo y cubrila con un cucharón generoso, de arriba y de una sola pasada.
8. **Textura.** Apenas deje de chorrear, golpeteá toda la superficie con un cepillo de dientes nuevo (cerdas duras) apoyado de punta: los poros de la naranja son más grandes que los del limón y el cepillo los marca perfectos.

La terminación que engaña

Rubor y brillo. Con pincel seco pasá la mezcla naranja-roja en un costado y alrededor del cabito: la naranja de verdad es más intensa donde le pegó el sol. Después, con un pincel suave, pintá todo con una capa finísima de gel de brillo (P5). La cáscara real es aceitosa y brilla: sin el brillo, parece de cera. Terminá con un cabito de chocolate amargo y dos hojas de chocolate verdes.

Truco de Marcela: para la foto de venta, cortala con un cuchillo largo pasado por agua caliente y secado, de un solo movimiento. Mostrá el interior marrón con el

corazón naranja: es la foto que más me compartieron en Navidad.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.300.
- **Precio sugerido:** \$16.000 (rango Premium \$14.000–18.000).
- **A quién y cuándo:** cenas de fin de año, regalos empresariales, aniversarios. Ofrecela como «postre para dos» y en caja con cúpula y moño. En diciembre armo la caja «Navidad» con una naranja y dos cerezas: se va sola.