



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 4 • Mandarina

La mandarina es mi fruta mimosa: terciopelo naranja, hojita brillante y adentro un bombón.

Receta 4 • Mandarina

La mandarina tiene algo de golosina: un mousse de mandarina bien perfumado, un corazón de ganache de chocolate con leche y una base crocante de chocolate. La primera vez que la probó mi sobrino dijo «es un bombón con gusto a mandarina», y así la vendo desde entonces. Es la fruta de invierno por excelencia.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Semiesferas de 7 cm (6 cavidades) + cubetera de mini semiesferas de 3,5 cm
Rinde	6 mandarinas de 7 cm (≈110 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C3 · Ganache de chocolate con leche	Chocolate con leche	90 g
	Crema de leche	60 g
	Ralladura de mandarina	1 mandarina
Mousse M2 · Mandarina	Jugo de mandarina colado	180 ml
	Ralladura de mandarina	2 mandarinas
	Azúcar	50 g
	Crema de leche	200 g
Base B3 · Crocante de chocolate	Gelatina sin sabor + agua fría	9 g + 45 ml
	Galletitas de chocolate molidas	70 g
	Chocolate con leche derretido	30 g
	Manteca derretida	15 g
	Manteca de cacao	100 g
Piel P1 · Terciopelo mandarina	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble naranja	1,5 g
	Colorante liposoluble rojo	0,3 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo + naranja en seco	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá la crema con la ralladura, volcala sobre el chocolate y emulsioná. Llená mini semiesferas de 3,5 cm (25 g cada una) y freezer 1 hora.
2. **Base.** Mezclá galletitas, chocolate y manteca, estirá a 5 mm entre dos papeles y cortá 6 discos de 6 cm. Heladera.

3. **Mousse.** Reducí el jugo de mandarina a la mitad en una ollita (de 180 a 90 ml): así concentrás el sabor sin aguar el mousse. Sumá azúcar y ralladura, entibiá, agregá la gelatina hidratada y derretida. Cuando esté a temperatura ambiente pero todavía líquido, incorporá la crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse hasta la mitad, corazón de ganache en el centro, mousse hasta 3 mm del borde y disco crocante. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La mandarina es una esfera aplastada. Desmoldá la semiesfera (la parte curva será la de arriba) y presioná con la palma para achatarla 1 cm: la base de crocante queda abajo y le da estabilidad. Con el dorso de un cuchillo, marcá 8 a 10 gajos muy suaves de arriba hacia abajo: son apenas sugeridos, no surcos.
6. **Piel.** Derretí la manteca de cacao con el chocolate blanco, sumá los colorantes y llevá a 40–45 °C. Cargá la pistola y pulverizá la mandarina bien congelada, a 20 cm, girando la base. Dos pasadas: la primera cubre, la segunda da el terciopelo.

La terminación que engaña

La mandarina tiene la cáscara mate, nada que ver con la naranja. Por eso acá no va brillo: el terciopelo de la pistola es exactamente la textura. Lo que la termina de convencer es la hoja: una hoja de chocolate verde oscuro, bien brillante (la pintás con gel de brillo), pegada junto al cabito. El contraste mate-brillante engaña al ojo.

***Truco de Marcela:** si la pistola te escupe gotas, el chocolate está frío o la boquilla se está tapando. Tené una taza de agua caliente al lado y metés la punta 5 segundos entre fruta y fruta. Y siempre probá primero sobre un papel.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.100.
- **Precio sugerido:** \$9.500 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** chicos grandes y adolescentes la aman por el chocolate. Funciona en invierno, en meriendas de cumpleaños infantiles (para los adultos) y en cajas de Día del Niño para las mamás. Es una de las que más se repiten en pedidos.