



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 5 • Pomelo rosado

El pomelo rosado es mi debilidad: por fuera amarillo con rubor, por dentro rosa como un atardecer.

Receta 5 • Pomelo rosado

Esta es para paladares que buscan algo fresco y elegante: un mousse de yogur con miel, un corazón gelificado de pomelo rosado y frambuesa con ese amarguito tan rico, y un sablé de manteca. En tamaño premium es un postre para dos, y cuando la cortás el interior rosado es una fiesta.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Esfera de 11 cm (o 2 semiesferas de 11 cm) + semiesferas de 6 cm para el corazón
Rinde	4 pomelos de 11 cm (≈320 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 · Pomelo rosado y frambuesa	Jugo de pomelo rosado	150 ml
	Frambuesas (frescas o congeladas)	100 g
	Azúcar	60 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Mousse M5 · Yogur y miel	Yogur natural sin azúcar (firme)	350 g
	Miel	60 g
	Azúcar impalpable	40 g
	Ralladura de pomelo	1 pomelo
	Crema de leche	320 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	15 g + 75 ml
	Colorante en gel rosa	1 gota
Base B1 · Sablé	Harina 0000	130 g
	Manteca fría	65 g
	Azúcar impalpable	45 g
	Yema	1
Piel P3 · Baño amarillo pálido	Chocolate blanco cobertura	500 g
	Manteca de cacao	120 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,2 g
	Colorante liposoluble naranja	0,2 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo + naranja en seco (2:1)	0,4 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frambuesas con el azúcar 5 minutos, pisalas y colá para sacar las semillas. Sumá el jugo de pomelo y la gelatina. Llená 4 semiesferas de 6 cm ($\approx$ 70 g cada una). Freezer.
2. **Base.** Sablé estirado a 3 mm, 4 discos de 9 cm, horno 170 °C 12 minutos.
3. **Mousse.** Mezclá yogur, miel, impalpable y ralladura. Templá e incorporá la gelatina. Sumá una sola gota de rosa: la idea es un rosado apenas sugerido que acompañe el corazón. Terminá con la crema semibatida.
4. **Armado.** Igual que la naranja: semiesfera de abajo con corazón y semiesfera de arriba con base, congeladas por separado y unidas al día siguiente. O esfera cerrada si tenés el molde.
5. **Forma.** El pomelo es más ancho que alto. Desmoldá y achatá con la palma unos 1,5 cm. Marcá el hundido del cabito con el dedo.
6. **Piel.** Baño amarillo pálido a 30–32 °C, volcado con cucharón sobre rejilla. Texturizá con cepillo de dientes, más espaciado que en la naranja: el pomelo tiene poros finos.
7. **Rubor.** Con un pincel grande y seco, cargá poquito de la mezcla rojo-naranja y pintá un manchón grande en un costado, de 5 a 6 cm, desvaneciendo los bordes. Ese es el «cachete» que tienen los pomelos rosados.

La terminación que engaña

El tamaño y el peso. Un pomelo que pesa 320 gramos en la mano no parece un postre. Ponelo en la caja sin cúpula, apoyado en papel seda, y mirá la cara de quien lo recibe. Para la vidriera, cortá uno en gajos como si fuera fruta real: el rosado del corazón entre el blanco del mousse queda espectacular.

Truco de Marcela: *el pomelo tiene más agua que otros cítricos y el corazón queda más blando. Si querés que se sostenga perfecto al corte, subí la gelatina del corazón a 6 g. Yo lo hago así para pedidos de eventos, donde la fruta espera horas en la mesa.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.000.
- **Precio sugerido:** \$15.000 (rango Premium \$14.000–18.000).

- **A quién y cuándo:** brunchs, baby showers, mesas de casamientos con paleta rosa. Mujeres que se cuidan y buscan algo «menos pesado». Ofrecelo cortado en 4 para mesas dulces: rinde porciones y se ve impactante.