



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 6 • Quinoto

Los quinotos de mi abuela, ahora en bocado: naranja brillante por fuera, la receta de siempre por dentro.

Receta 6 • Quinoto

En mi casa los quinotos en almíbar eran cosa seria: mi abuela los hacía en frascos para todo el año. Este bocado es mi homenaje: un mousse de chocolate blanco, suave y neutro, con un corazón de quinotos en almíbar picados y gelificados. Brillante, chiquito, de un bocado. Es el que más rápido se termina en una mesa dulce.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona de mini huevos u óvalos de 5 cm (15 cavidades) + cubetera de mini cubos de 2 cm
Rinde	15 quinotos de 5 cm (≈35 g c/u)
Tier	Bocado (5–6 cm)
Tiempo activo	1 h 15 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Quinotos en almíbar	Quinotos en almíbar escurridos, picados chiquito	80 g
	Almíbar de los quinotos	40 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M1 · Chocolate blanco	Chocolate blanco cobertura	130 g
	Leche entera	70 ml
	Crema de leche	220 g
	Ralladura de naranja	½ naranja
	Gelatina sin sabor + agua fría	5 g + 25 ml
Piel P2 · Glaseado espejo naranja	Agua	75 ml
	Azúcar	150 g
	Glucosa	150 g
	Leche condensada	100 g
	Chocolate blanco	150 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
	Colorante en gel naranja	1 g
	Colorante en gel amarillo	0,5 g
Terminación	Hojitas de pasta de goma verde (1,5 cm)	15

Paso a paso

1. **Corazón.** Calentá el almíbar, sumá la gelatina y los quinotos picados. Llená cubitos de 2 cm (≈8 g cada uno) y freezer.
2. **Mousse.** Hervé la leche con la ralladura, volcala sobre el chocolate blanco y emulsioná. Gelatina. Cuando baje a 30 °C, crema semibatida.

3. **Armado.** Con manga sin pico, llená cada óvalo hasta la mitad, hundí el cubito y completá. Emparejá con espátula. Acá no hay base: el bocado se apoya sobre su cara plana. Freezer toda la noche.
4. **Desmoldado.** Desmoldá y uní de a dos óvalos si tu molde es de medias piezas (pasando las caras planas por una sartén tibia). Con molde de óvalo entero, quedan listos. Clavá un palillo en la base de cada uno.
5. **Glaseado.** Prepará el P2: agua, azúcar y glucosa a 103 °C; volcá sobre la leche condensada, el chocolate y la gelatina; mixeá sin levantar el mixer para no hacer burbujas; sumá los colores. Usalo a 32–35 °C.
6. **Baño.** Sumergí cada quinoto congelado tomándolo del palillo, sacalo y dejá escurrir girando. Apoyalo sobre una placa con papel y sacá el palillo cuando el glaseado haya tomado (1 minuto).

La terminación que engaña

El quinoto real brilla muchísimo, casi como si estuviera barnizado: por eso acá va glaseado espejo y no baño de chocolate. El detalle final es la hojita de pasta de goma con un mini cabito de chocolate: una sola, chiquita, pegada en la punta. Si le ponés dos hojas grandes, deja de parecer quinoto y parece mandarina.

***Truco de Marcela:** el glaseado espejo que sobra no se tira. Lo guardás en un táper en la heladera hasta 10 días, lo derretís a baño María y lo volvés a llevar a 32–35 °C. Si te queda espeso, una cucharada de agua caliente lo corrige.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.100.
- **Precio sugerido:** \$4.000 c/u o \$22.000 la caja de 6 (rango Bocado \$3.500–5.000).
- **A quién y cuándo:** mesas dulces, cajas de regalo surtidas y como «cortesía» para clientas fieles. En una caja de bocados (quinotos, cerezas, frambuesas) es el que da el color naranja.