



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 12 • Durazno

El durazno es mi fruta para regalar: terciopelo, cachete rojo y un corazón de frambuesa que nadie espera.

Receta 12 • Durazno

Es la más pedida para regalar y la entiendo: un durazno aterciopelado en una caja es pura ternura. Lo armo como un durazno Melba, el clásico francés: mousse de durazno, corazón cremoso de frambuesa y un bizcochuelo fino de vainilla. Cuando lo cortás, el rojo del centro contra el mousse anaranjado es precioso.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de durazno de 7,5 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 4 cm
Rinde	6 duraznos de 7,5 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 50 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Cremoso de frambuesa	Puré de frambuesa colado	80 g
	Azúcar	45 g
	Huevo	1 (50 g)
	Manteca	30 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M2 · Durazno	Duraznos en almíbar escurridos, procesados	220 g
	Azúcar	30 g
	Jugo de limón	10 ml
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
Base B2 · Bizcochuelo de vainilla	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	60 g
	Esencia de vainilla	5 ml
Piel P1 · Terciopelo durazno	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1 g
	Colorante liposoluble naranja	0,5 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo	0,3 g
	Colorante liposoluble rosa (o rojo + blanco)	0,2 g
Terminación	Cabitos de chocolate amargo y hojas de chocolate verde	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Cremoso C2 con el puré de frambuesa: a baño María hasta 82 °C, gelatina, manteca. Mini semiesferas de 4 cm, 30 g cada una. Freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo en placa, 8 minutos a 180 °C. 6 discos de 6 cm.
3. **Mousse.** Mezclá el puré de durazno con azúcar y limón. Gelatina templada con un poco del puré. Crema semibatida al final. El mousse queda de un color durazno pálido muy lindo: no le agregues colorante.
4. **Armado.** Mousse hasta la mitad subiéndolo por las paredes, corazón con la cara plana hacia arriba, mousse hasta 3 mm del borde, disco de bizcochuelo. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El durazno tiene un surco que lo recorre de arriba a abajo en un costado. Si tu molde no lo marca bien, apenas desmoldes pasá el dorso de una cuchara de té, desde el hundido del cabito hasta la base, presionando firme. Ese surco es la firma del durazno.
6. **Piel.** Terciopelo amarillo-naranja a 40–45 °C con la pistola, a 20 cm, dos pasadas, sobre la fruta bien congelada. El frío de la fruta es lo que hace que la manteca de cacao fragüe al instante en microgotas y quede aterciopelada.
7. **Rubor.** Con la piel ya puesta, tomá con un pincel de maquillaje grande y seco la mezcla de rojo y rosa, descargá el exceso en un papel y pintá el cachete: un manchón grande en el lado contrario al surco, más intenso en el centro y desvanecido hacia afuera. Algunas pinceladas sueltas cerca del cabito.

La terminación que engaña

El rubor bien desvanecido. Un durazno real no tiene una «mancha roja»: tiene un degradé que va del rojo al naranja al amarillo, y pecas. Para las pecas, mojá un pincel duro en una gota de rojo disuelto en manteca de cacao tibia y salpicalo pasando el dedo por las cerdas, a 15 cm. Diez o doce puntitos chiquitos sobre el cachete. Cabito corto y una hoja alargada, como las del duraznero.

Truco de Marcela: si querés una versión bien argentina, cambiá el corazón por C5 de dulce de leche firme (150 g de dulce de leche repostero, 30 g de crema y 2 g de gelatina). «Duraznos con dulce de leche» en forma de durazno: los abuelos la piden a gritos.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.400.
- **Precio sugerido:** \$10.500 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** es LA fruta para regalar. Día de la Madre, cumpleaños, «gracias», agasajos a maestras. Ofrecela en caja individual con cúpula y moño: es la foto que más me piden de ejemplo.