



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 14 • Ciruela

La ciruela es mi fruta más elegante: violeta casi negra, con ese velo blanco que tienen las recién cortadas.

Receta 14 • Ciruela

Una ciruela violeta oscura, brillante y con su pruina, que adentro esconde un mousse de ciruela con un toque de canela, un corazón de ganache semiamarga y una base crocante de vainillas. Es una fruta de otoño, para paladares que buscan algo distinto. Y es la que más me felicitan las pasteleras que la ven.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona de huevo de 7,5 cm o semiesferas ovaladas (6 cavidades) + mini semiesferas de 3,5 cm
Rinde	6 ciruelas de 7,5 cm (≈125 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 semiamarga	Chocolate semiamargo	80 g
	Crema de leche	70 g
Mousse M2 · Ciruela y canela	Ciruelas rojas frescas (o 120 g de ciruelas pasas hidratadas en 150 ml de agua caliente)	300 g
	Azúcar	50 g
	Canela	1 g (media cucharadita)
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
Base B3 · Crocante de vainillas	Vainillas molidas	60 g
	Manteca derretida	30 g
	Azúcar	10 g
Piel P2 · Glaseado espejo violeta ciruela	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel violeta	2 g
	Colorante en gel rojo	0,5 g
	Colorante en gel azul	0,3 g
	Colorante en gel negro	0,2 g
Pruina P4	Colorante liposoluble blanco + manteca de cacao	0,3 g + 20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Ganache C3: crema caliente sobre el chocolate, emulsión. Mini semiesferas de 3,5 cm, 25 g cada una. Freezer.
2. **Puré.** Cociná las ciruelas (sin carozo, con piel) con el azúcar y la canela 10 minutos y procesá. Pesá 220 g de puré. La piel le da un color bordó natural precioso al mousse.

3. **Base.** Vainillas molidas con manteca y azúcar, presionadas en placa a 5 mm, 6 discos de 5,5 cm.
4. **Mousse.** Gelatina en el puré tibio, que enfríe a temperatura ambiente, crema semibatida.
5. **Armado.** Mousse, corazón de ganache, mousse, base. Freezer toda la noche.
6. **Forma.** La ciruela es un óvalo con un surco muy suave en un costado. Marcalo apenas con el dorso de una cucharita al desmoldar.
7. **Glaseado.** Violeta, rojo, azul y negro, en ese orden y de a poco. Probá en cuchara fría: tiene que ser un violeta ciruela profundo, no negro. A 32 °C, bañá del palillo.
8. **Pruina.** Cuando el glaseado esté frío y seco al tacto (10 minutos de heladera), derretí la manteca de cacao, sumá el blanco y pulverizá una sola pasada a 40 cm, solo en la parte de arriba. Queda un velo blanquecino mate sobre el brillo.

La terminación que engaña

El velo de pruina con una huella. Antes de que fragüe del todo, pasá la yema de un dedo enguantado sobre un costado de la ciruela, como si alguien la hubiera agarrado: el velo se va y aparece el brillo violeta abajo. Esa marca de dedo es el detalle que más engaña de todo el curso. Cabito fino y corto, sin hoja.

***Truco de Marcela:** la pruina se hace al final, en el momento de entregar. Si la ciruela pasa 2 días en heladera, la humedad se come el velo. Para pedidos con anticipación, entrego con el glaseado y le hago la pruina el mismo día.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.300.
- **Precio sugerido:** \$10.000 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** cenas otoñales, regalos para personas «que lo tienen todo», mesas dulces en tonos bordó y violeta. Combina hermoso en caja con el durazno y la pera.