



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 15 • Pelón

El pelón es el durazno de piel lisa: brillante, rojo y amarillo, y adentro fresquito de yogur.

Receta 15 • Pelón

El pelón es primo del durazno, pero sin pelusa: piel lisa, brillante, con un rojo más intenso. Lo armo bien fresco, con mousse de yogur y vainilla, un corazón de compota de pelón con un toque de jengibre y una base de sablé. Es mi fruta de pleno verano, la que pido para mí cuando hace 35 grados.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de durazno de 7,5 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 4 cm
Rinde	6 pelones de 7,5 cm (≈130 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 C1 · Compota de pelón y jengibre	Pelones pelados en cubitos	200 g
	Azúcar	40 g
	Jengibre fresco rallado (opcional)	2 g
	Jugo de limón	10 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M5 · Yogur y vainilla	Yogur natural sin azúcar (firme)	220 g
	Azúcar impalpable	55 g
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Crema de leche	170 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	9 g + 45 ml
Base B1 · Sablé de manteca	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
Piel P3 · Baño amarillo pelón	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g
	Colorante liposoluble naranja	0,3 g
Pintado P4	Colorante liposoluble rojo	0,5 g
	Colorante liposoluble bordó (rojo + una punta de negro)	0,1 g
Brillo P5	Gel de brillo neutro	30 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná los cubitos de pelón con azúcar, limón y jengibre 6 minutos: que se ablanden pero no se deshagan. Gelatina. Mini semiesferas de 4 cm, ≈30 g. Freezer.
2. **Base.** Sablé a 3 mm, 6 discos de 6 cm, 170 °C 10–12 minutos.
3. **Mousse.** M5 con la vainilla. Crema semibatida al final.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, sablé. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** Igual que el durazno, con su surco. El pelón es un poquito más redondo.
6. **Piel.** Baño P3 amarillo a 30–32 °C, por inmersión, sin texturizar: el pelón es liso.
7. **Pintado.** Acá está la diferencia con el durazno. El rojo del pelón cubre más de la mitad de la fruta y es más intenso. Disolvé el rojo en una cucharadita de manteca de cacao tibia y pintá con pincel plano ancho, en pinceladas verticales que salen del cabito hacia abajo, cargando más en un lado. Con el bordó, reforzá el centro del lado más rojo.
8. **Brillo.** Cuando fragüe, una capa finita de gel de brillo con pincel suave.

La terminación que engaña

Las pinceladas verticales. Un pelón real tiene el rojo como «chorreado» en vetas desde el cabito, no como un manchón redondo. Si pintás en vertical y dejás que se vean algunas líneas del amarillo entre el rojo, la piel cobra vida. Y el brillo final, que lo separa del durazno a simple vista.

***Truco de Marcela:** el rojo disuelto en manteca de cacao tiene que estar tibio, no caliente. Si está caliente, derrite el baño de abajo y te queda todo naranja embarrado. Tocalo con el dorso de la mano: tiene que estar apenas tibio.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.200.
- **Precio sugerido:** \$9.500 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** verano, Navidad y Año Nuevo (es la fruta de la mesa argentina en diciembre), almuerzos al aire libre. En caja con un durazno y un damasco, la gente juega a adivinar cuál es cuál.