



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 16 • Mango

El mango es el que más se comparte en redes: cuando lo subo cortado, el mensaje que más recibo es «¿esto es real?».

Receta 16 • Mango

Mango y mburucuyá son la pareja tropical perfecta, y en tamaño premium este mango es un espectáculo: mousse de mango, corazón cremoso de mburucuyá bien ácido y una base de bizcochuelo de coco. La piel degradé verde, amarilla y roja es lo que lo hace viral: es la que más se comparte de todas mis frutas.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de mango de 12 cm (4 cavidades) o semiesferas ovaladas de 12 × 8 cm unidas + molde de óvalo de 7 cm para el corazón
Rinde	4 mangos de 12 cm (≈300 g c/u)
Tier	Premium (10–12 cm)
Tiempo activo	2 h 10 min
Freezer	Corazón 1 h 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C2 · Cremoso de mburucuyá	Pulpa de mburucuyá (maracuyá) colada	100 g
	Azúcar	70 g
	Huevos	2 (100 g)
	Manteca	50 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M2 · Mango	Pulpa de mango (fresca o congelada)	350 g
	Azúcar	50 g
	Jugo de lima o limón	15 ml
	Crema de leche	320 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	16 g + 80 ml
Base B2 · Bizcochuelo de coco	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	40 g
	Coco rallado	25 g
Piel P1 · Terciopelo base amarillo mango	Manteca de cacao	120 g
	Chocolate blanco	120 g
	Colorante liposoluble amarillo	2 g
	Colorante liposoluble naranja	0,5 g
Degradé P1 verde	Manteca de cacao	30 g
	Colorante liposoluble verde	0,5 g
	Colorante liposoluble amarillo	0,2 g
Rubor P4	Colorante liposoluble rojo + naranja (1:1)	0,4 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cremoso C2 con la pulpa de mburucuyá: es más ácido que el limón y el contraste con el mango es lo que hace esta receta. Óvalos de 7 cm, ≈70 g cada uno. Freezer 1 h 30 min.
2. **Base.** Bizcochuelo con coco en placa, 9 minutos a 180 °C. 4 óvalos de 9 × 6 cm.
3. **Mousse.** Mezclá la pulpa con azúcar y lima. Gelatina templada (la proporción es alta porque la pulpa de mango es muy acuosa). Crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** El mango tiene un «hombro» más ancho cerca del cabito y una punta curvada hacia un costado. Si usás semiesferas ovaladas, después de unir las mitades, presioná con las palmas para achatar los costados y empujá la punta hacia un lado. Es fácil: el mousse congelado se deja modelar unos segundos con las manos enguantadas.
6. **Piel base.** Terciopelo amarillo-anaranjado a 40–45 °C, dos pasadas, toda la fruta.
7. **Degradé verde.** Limpiá la pistola, cargá la manteca de cacao verde y pulverizá solo la zona del cabito y uno de los hombros, de lejos (30 cm), para que el verde se funda en el amarillo sin borde.
8. **Rubor.** Con pincel grande y seco, el rojo-naranja en el hombro opuesto al verde, desvaneciendo hacia el centro.

La terminación que engaña

El degradé de tres colores sin cortes. Un mango real pasa del verde al amarillo y al rojo como un atardecer, y lo que delata una imitación son los bordes marcados. Por eso el verde va con pistola de lejos y el rojo con pincel seco: ninguno tiene borde. Para la foto, cortalo a lo largo como se corta un mango real, en «mejillas», y mostrá el amarillo intenso con el corazón naranja.

Truco de Marcela: la pulpa de mango congelada de supermercado funciona perfecto y tiene sabor parejo todo el año. La fresca, solo cuando el mango está bien maduro y perfumado; si no, el mousse queda insípido.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.500.
- **Precio sugerido:** \$17.000 (rango Premium \$14.000–18.000).

- **A quién y cuándo:** es tu fruta para redes: subí el corte en una secuencia de fotos a tus historias y te van a escribir. Para vender, cumpleaños de adultos, mesas tropicales, postre para compartir de a dos o tres.