



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 17 • Palta

La palta es mi fruta más divertida: la cortás y aparece el carozo... de chocolate.

Receta 17 • Palta

Esta es la que hace reír a todo el mundo. Una palta verde oscura, rugosa, que al cortarla muestra un mousse verde clarito de chocolate blanco y pistacho y, en el medio, el «carozo»: una esfera de ganache semiamarga cubierta de cacao. Es la reina de las sorpresas y la que más se pide para regalos graciosos.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de palta de 8 cm o de huevo grande (6 cavidades) + esferas de 3,5 cm para el carozo
Rinde	6 paltas de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 50 min
Freezer	Carozo 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Media

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C3 · Carozo de ganache	Chocolate semiamargo	110 g
	Crema de leche	80 g
	Cacao amargo para rebozar	15 g
Mousse M1 · Chocolate blanco y pistacho	Chocolate blanco cobertura	160 g
	Leche entera	90 ml
	Pasta de pistacho (o 50 g de pistachos procesados)	40 g
	Crema de leche	260 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
	Colorante en gel verde	0,3 g
	Colorante en gel amarillo	0,5 g
Encamisado	60 g del mismo mousse + colorante en gel verde	0,5 g
Piel P3 · Baño verde palta	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble verde	1,5 g
	Colorante liposoluble negro	0,3 g
	Colorante liposoluble amarillo	0,3 g
Satinado P5	Manteca de cacao pulverizada en caliente	20 g

Paso a paso

1. **Carozo.** Ganache C3, llená esferas de 3,5 cm (30 g cada una). Freezer 1 hora.
Desmoldá y rebozá en cacao: es el carozo, tiene que verse marrón mate y con esa textura terrosa. Volvé al freezer.

2. **Mousse.** M1: leche caliente sobre el chocolate blanco, emulsión, pasta de pistacho, gelatina. Coloreá con verde y amarillo hasta un verde manteca muy clarito, como la pulpa de la palta. Crema semibatida.
3. **Encamisado.** Separá 60 g del mousse, sumale el verde extra y con un pincel pintá las paredes del molde con una capa fina. Freezer 10 minutos. Esto hace que, al cortar, el borde de la pulpa sea más verde, como en la palta real.
4. **Armado.** Llená con el mousse claro hasta la mitad, hundí el carozo en el centro de la parte ancha (la palta tiene el carozo hacia la base, no al medio), completá y emparejá. La palta no lleva base: la cara plana es la de abajo. Freezer toda la noche.
5. **Piel.** Baño verde oscuro a 30–32 °C. El negro es lo que lo lleva de «verde manzana» a «verde palta Hass».
6. **Textura.** Apenas sumergida, golpeteá toda la superficie con un bollito de papel aluminio arrugado: deja la rugosidad de la palta mucho mejor que la esponja.
7. **Satinado.** Cuando fragüe, una pasada liviana de pistola con manteca de cacao caliente (55 °C) sin color: le da el satinado ceroso de la cáscara.

La terminación que engaña

El corte. La palta se vende cortada al medio, como en la verdulería, y el carozo tiene que quedar entero en una de las mitades. Para lograrlo, cortá con cuchillo caliente hasta tocar el carozo, girá la fruta alrededor del cuchillo y separá las mitades girándolas en sentido contrario, como una palta de verdad. Ese gesto, mostrado en tus historias, vende solo. Cabito corto de chocolate amargo, sin hoja.

***Truco de Marcela:** para la vidriera, armo una palta entera y una cortada en la misma caja, con una cucharita al lado. Siempre alguien pregunta «¿es guacamole?», y ahí empieza la venta.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.800 (el pistacho es lo caro; con pistachos procesados en casa baja un poco).
- **Precio sugerido:** \$11.000 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** regalos divertidos, cumpleaños de amigas, gente fanática de la palta (hay muchas), brunchs. Es la fruta que más se viraliza cuando mostrás el corte.