



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 18 • Manzana roja

Mi manzana roja de Navidad: brillante como un adorno de árbol, y adentro una tarta de manzana.

Receta 18 • Manzana roja

La manzana roja es furor en Navidad: parece un adorno del arbolito y adentro es una tarta de manzana con canela. Mousse de chocolate blanco con canela, corazón de manzanas caramelizadas y una base crocante tipo crumble. En diciembre pasado fue casi la mitad de mis 132 ventas, y no exagero.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de manzana de 8 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 4 cm
Rinde	6 manzanas de 8 cm (≈135 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 C1 · Manzana caramelizada	Manzanas (rojas o verdes) peladas, en cubitos de 5 mm	200 g
	Azúcar (para caramelo seco)	60 g
	Manteca	15 g
	Canela	una pizca
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
Mousse M1 · Chocolate blanco y canela	Chocolate blanco cobertura	170 g
	Leche entera	90 ml
	Canela en rama (o 2 g molida)	1 rama
	Crema de leche	280 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Base B3 · Crumble crocante	Galletitas de manteca molidas	70 g
	Manteca derretida	30 g
	Azúcar mascabo	10 g
	Canela	una pizca
Piel P2 · Glaseado espejo rojo manzana	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel rojo	3 g
	Colorante en gel bordó	0,5 g
Vetas P4	Colorante liposoluble amarillo + verde (3:1) en una cucharadita de manteca de cacao tibia	0,3 g
Terminación	Cabitos de chocolate amargo de 2,5 cm y hojas de chocolate verde	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Hací un caramelo seco con el azúcar (solo, en sartén, hasta que esté ámbar). Sumá la manteca y las manzanas: va a chisporrotear, es normal. Cociná 5 minutos hasta que estén tiernas y caramelizadas. Canela, gelatina. Mini semiesferas de 4 cm, ≈35 g. Freezer.
2. **Base.** Galletitas molidas con manteca, mascabo y canela, presionadas a 5 mm, 6 discos de 6 cm. Heladera.
3. **Mousse.** Infusioná la canela en la leche caliente 10 minutos, retirá la rama, volvé a calentar y volcá sobre el chocolate. Gelatina. A 30 °C, crema semibatida.
4. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La manzana tiene un hundido profundo arriba y otro más chico abajo, con cinco «bultitos» suaves en la base. Con el dedo pulgar enguantado, profundizá el hundido de arriba apenas desmoldes.
6. **Glaseado.** Rojo y bordó a 32 °C. Bañá del palillo clavado en la base. Escurrí bien: en el hundido de arriba se junta glaseado; pasá un pincel para sacar el exceso.
7. **Vetas.** Cuando el glaseado tomó, con un pincel abanico apenas cargado del amarillo-verde tibio, hacé vetas finas que salen del hundido de arriba hacia abajo, en un costado. Muy pocas y muy finas.

La terminación que engaña

El hundido con el cabito. Pintá el fondo del hundido de arriba con un toque de amarillo-verde: la manzana real es más clara en esa zona. Después clavá el cabito un poco inclinado (nunca derecho, como un palito) y pegá una hoja al costado. Para Navidad, atá un hilo dorado al cabito y queda como un adorno de verdad.

Truco de Marcela: en diciembre trabajo con dos colores de glaseado al mismo tiempo, rojo y verde, para alternar manzanas y peras en las cajas. Los guardo en frascos separados, etiquetados, y los caliento a baño María según voy necesitando.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.300.
- **Precio sugerido:** \$10.000 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** Navidad y fin de año, sin discusión: regalos empresariales, cajas para la mesa navideña, el postre de la abuela que lo tiene todo. Tomá pedidos desde

mediados de noviembre y poné una fecha límite: así ordenás la producción.