



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 19 • Manzana verde

La manzana verde es ácida y crocante por dentro: un praliné de nuez que la gente no se espera.

Receta 19 • Manzana verde

La manzana verde es la más fresca de las de pepita: mousse de manzana verde bien ácido, un corazón de praliné crocante de nuez y chocolate con leche, y una base de sablé con canela. El contraste entre el mousse suave y el crocante del praliné es lo que hace que la pidan otra vez.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de manzana de 8 cm (6 cavidades) + aro de 4 cm para el praliné
Rinde	6 manzanas de 8 cm (≈130 g c/u)
Tier	Individual (7–8 cm)
Tiempo activo	1 h 40 min
Freezer	Praliné 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C4 · Praliné de nuez	Nueces tostadas	60 g
	Azúcar (caramelo seco)	40 g
	Chocolate con leche	40 g
	Obleas o galletitas de oblea trituradas	30 g
Mousse M2 · Manzana verde	Manzanas verdes peladas	350 g (rinden 230 g de puré)
	Jugo de limón	15 ml
	Azúcar	40 g
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
	Colorante en gel verde (opcional)	una punta de palillo
Base B1 · Sablé de canela	Harina 0000	100 g
	Manteca fría	50 g
	Azúcar impalpable	35 g
	Yema	1
	Canela	1 g
Piel P2 · Glaseado espejo verde manzana	Glaseado espejo (receta P2 completa)	1 tanda (≈680 g)
	Colorante en gel verde	2 g
	Colorante en gel amarillo	1 g
Rubor P4	Colorante liposoluble amarillo + rojo (4:1)	0,2 g

Paso a paso

1. **Praliné.** Caramelo seco con el azúcar, sumá las nueces, mezclá y volcá sobre papel. Frío, procesalo hasta que sea una pasta arenosa (2–3 minutos de procesadora, con pausas). Mezclá con el chocolate con leche derretido y las obleas trituradas. Armá 6 discos de 4 cm × 1 cm dentro de un aro, sobre papel. Freezer 30 minutos.
2. **Puré.** Cociná las manzanas en cubitos con el limón y 3 cucharadas de agua, tapadas, 8 minutos. Procesá y pesá 230 g.
3. **Base.** Sablé con canela, 6 discos de 6 cm, 170 °C 10–12 minutos.
4. **Mousse.** Gelatina en el puré tibio, azúcar. Si el puré te quedó amarronado, una punta de verde lo aviva. Enfriá y sumá la crema semibatida.
5. **Armado.** Mousse hasta la mitad, disco de praliné, mousse hasta el borde menos 3 mm, base. Freezer toda la noche.
6. **Forma.** Igual que la manzana roja: hundido profundo arriba.
7. **Glaseado.** Verde y amarillo hasta un verde manzana Granny Smith: vivo, ácido, sin llegar a fosforescente. A 32 °C, bañado del palillo.
8. **Rubor.** Muy suave, en un solo costado, el amarillo con una punta de rojo: las manzanas verdes que les dio el sol se ponen apenas doradas.

La terminación que engaña

Las lenticelas, esos puntitos claros que tiene la piel de la manzana verde. Con un palillo finito mojado en colorante liposoluble blanco disuelto en manteca de cacao, hacé 20 o 30 puntitos muy chicos, repartidos sin orden. Es un detalle mínimo y el que hace que alguien que la tiene en la mano se la acerque a la cara para mirarla.

***Truco de Marcela:** el praliné se ablanda con la humedad del mousse si pasa muchos días. Por eso esta fruta la armo y la vendo dentro de la semana, y en la etiqueta pongo «consumir en 48 horas» para que la crocancia llegue intacta.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.400 (las nueces son lo caro).
- **Precio sugerido:** \$10.000 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** los que eligen sabores ácidos y los fanáticos del crocante. En Navidad, la pareja roja y verde en una caja es un regalo armado solo. También va muy bien para hombres.