



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 20 • Pera

*Mi pera Bella Helena: terciopelo amarillo con rubor rosado, y adentro
pera a la vainilla con chocolate.*

Receta 20 • Pera

La pera Bella Helena es un clásico de la pastelería francesa: pera cocida en almíbar de vainilla con chocolate. Acá la convierto en fruta: mousse de chocolate blanco y vainilla, un corazón de pera a la vainilla con un hilo de ganache, y una base de bizcochuelo de chocolate. Al cortarla, el centro dorado con la vetita oscura contra el mousse blanco es puro lujo.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de pera de 8 cm (6 cavidades) + mini semiesferas de 3,5 cm
Rinde	6 peras de 8 cm (≈125 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 · Pera a la vainilla	Pera pelada en cubitos chicos	150 g
	Agua	120 ml
	Azúcar	50 g
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	3 g + 15 ml
	Ganache: chocolate semiamargo + crema	30 g + 30 g
Mousse M1 · Chocolate blanco y vainilla	Chocolate blanco cobertura	160 g
	Leche entera	90 ml
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Crema de leche	260 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	7 g + 35 ml
Base B2 · Bizcochuelo de chocolate	Huevos	2
	Azúcar	60 g
	Harina leudante	45 g
	Cacao amargo	15 g
Piel P1 · Terciopelo pera	Manteca de cacao	100 g
	Chocolate blanco	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,2 g
	Colorante liposoluble verde	0,2 g
Pintado P4	Rubor: rojo + rosa (1:1)	0,2 g
	Manchitas: marrón	0,1 g

Componente	Ingrediente	Cantidad
Terminación	Cabitos de chocolate amargo largos (3,5 cm) y hojas de chocolate verde	6 de cada uno

Paso a paso

1. **Corazón.** Hervé el agua con el azúcar y la vainilla 3 minutos. Sumá la pera y cociná 8 a 10 minutos, hasta que esté tierna y translúcida. Reducí el líquido si quedó mucho: tienen que quedar unos 160 g en total. Gelatina. Repartí en mini semiesferas de 3,5 cm ($\approx$ 25 g) y, antes de que tome, poné en el centro de cada una una cucharadita de ganache tibia (chocolate derretido con la crema caliente). Freezer.
2. **Base.** Bizcochuelo de chocolate en placa, 8 minutos a 180 °C. 6 discos de 5,5 cm.
3. **Mousse.** M1 con vainilla en la leche. A 30 °C, crema semibatida.
4. **Armado.** Atención con el molde de pera: la parte angosta queda abajo en el molde. Llená primero ese cuello con mousse empujando con cucharita (es donde se forman burbujas), después el corazón en la parte ancha, mousse y base. Freezer toda la noche.
5. **Piel.** Terciopelo amarillo verdoso, dos pasadas con pistola.
6. **Rubor.** Pincel seco grande con el rojo-rosa, en un costado de la parte ancha. Suave: la pera tiene un rubor rosado, no rojo.
7. **Manchitas.** Con un pincel de cerdas duras apenas cargado de marrón disuelto en manteca de cacao tibia, salpicá pasando el dedo. Concentrá más manchitas cerca del cabito.

La terminación que engaña

El cabito largo y un poco torcido. La pera es la fruta con el cabito más protagonista: largo, leñoso, nunca derecho. Hacelo con chocolate amargo en manga, más grueso en la base, y curvalo apenas antes de que fragüe. Clavalo inclinado y pegá una hoja alargada. Si querés ir un paso más allá, pintá alrededor de la base del cabito una aureola marrón clarita: así se ve la pera recién cosechada.

Truco de Marcela: usá peras firmes, apenas maduras (Packham o Williams). Si están muy maduras se deshacen en el almíbar y el corazón queda como un puré sin textura.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.600.
- **Precio sugerido:** \$11.000 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** cenas de adultos, aniversarios, regalos elegantes. Es la favorita de quienes aman la combinación de fruta y chocolate, y en caja individual con cúpula es un regalo empresarial redondo.