



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 22 · Banana

Mi banana banoffee: con sus manchitas de madura y un río de dulce de leche adentro.

Receta 22 • Banana

Banoffee en forma de banana. Mousse de banana bien madura, un tubo de dulce de leche firme recorriéndola de punta a punta y una base crocante de galletitas de chocolate. Es fácil, es argentina hasta la médula y a los chicos grandes les encanta. La forma alargada sorprende porque nadie espera una banana-postre.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona 3D de banana (11 cm de largo × 3,5 cm de ancho, 6 cavidades) o canaleta de silicona curva + sorbetes gruesos o tubo de acetato de 1,5 cm para el corazón
Rinde	6 bananas de 11 cm (≈125 g c/u; tamaño Individual por peso)
Tier	Individual (7–8 cm de referencia; la banana es más larga y fina)
Tiempo activo	1 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h + armado toda la noche
Dificultad	Fácil

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C5 · Dulce de leche firme	Dulce de leche repostero	150 g
	Crema de leche	40 g
	Sal fina	una pizca
	Gelatina sin sabor + agua fría	2 g + 10 ml
Mousse M2 · Banana	Bananas bien maduras pisadas	220 g (2 bananas)
	Jugo de limón	10 ml
	Azúcar	30 g
	Crema de leche	200 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	10 g + 50 ml
Base B3 · Crocante de chocolate	Galletitas de chocolate molidas	60 g
	Manteca derretida	25 g
Piel P3 · Baño amarillo banana	Chocolate blanco cobertura	400 g
	Manteca de cacao	100 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g
	Colorante liposoluble naranja	una punta de palillo
Pintado P4	Marrón (manchitas y punta)	0,2 g
	Verde (cuello)	0,1 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Mezclá el dulce de leche con la crema tibia, la sal y la gelatina derretida. Llená sorbetes gruesos (tapados de un lado con film) o un tubo de acetato. Freezer 1 hora. Al sacarlo, cortás el sorbete con tijera y queda un bastón de dulce de leche de 9 cm.
2. **Base.** Crocante estirado a 4 mm, cortá 6 tiras de 9 × 2,5 cm. Heladera.
3. **Mousse.** Pisá las bananas con el limón (que no se oscurezcan) y el azúcar, procesá. Gelatina templada, crema semibatida.

4. **Armado.** Llená la canaleta hasta la mitad, apoyá el bastón de dulce de leche a lo largo, cubrí con mousse y cerrá con la tira crocante. Freezer toda la noche.
5. **Forma.** La banana tiene aristas: no es redonda, tiene 4 o 5 caras. Apenas desmoldada, con una espátula plana marcá suavemente las caras a lo largo. Afiná las dos puntas con los dedos: una termina en el cuello (donde iría el racimo) y la otra en una puntita oscura.
6. **Piel.** Baño amarillo a 30–32 °C por inmersión, sostenida de un palillo en cada punta. Sin texturizar: la banana es lisa y satinada.
7. **Pintado.** Con pincel seco, el verde en el cuello, desvaneciendo 2 cm. El marrón en la punta opuesta (un puntito oscuro bien definido) y en el extremo del cuello cortado. Después, las manchitas.

La terminación que engaña

Las manchitas de banana madura, que además cuentan que está dulce. Mojá un pincel chico en marrón disuelto en manteca de cacao tibia y hacé puntitos de distintos tamaños, algunos casi unidos, concentrados más en una cara que en otra. Para la vidriera, armá un «racimo» de tres bananas pegadas por el cuello con chocolate: parece recién traído de la frutería.

***Truco de Marcela:** las bananas tienen que estar casi negras, de esas que nadie quiere en la frutera. Son las que dan sabor de verdad al mousse. Si están amarillas, el mousse sabe a nada.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.000.
- **Precio sugerido:** \$9.000 (rango Individual \$9.000–12.000).
- **A quién y cuándo:** familias, cumpleaños infantiles (para los adultos y los chicos grandes), Día del Niño, fanáticos del dulce de leche. Se vende muy bien en meriendas y en cajas mixtas con frutas tropicales.