



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 23 • Ananá mini

Mi ananá mini es la estrella de cualquier mesa: escamas pintadas una por una y una corona que parece de verdad.

Receta 23 • Ananá mini

El ananá es mi fruta más laboriosa y la que más aplausos se lleva. Adentro: mousse de yogur con ananá, un corazón de ananá caramelizado con vainilla y una base de sablé de coco. Por fuera, las escamas pintadas y una corona de hojas verdes. Es premium de verdad: para el centro de una mesa, para una piña colada sin alcohol de postre.

Ficha

Dato	Detalle
Molde	Silicona de huevo grande de 11 cm o semiesferas ovaladas unidas (4 cavidades) + óvalos de 6 cm para el corazón
Rinde	4 ananás de 11 cm sin la corona (≈320 g c/u)
Tier	Premium (10–12 cm o compleja)
Tiempo activo	2 h 30 min
Freezer	Corazón 1 h 30 min + armado toda la noche
Dificultad	Avanzada

Ingredientes

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corazón C1 · Ananá caramelizado y vainilla	Ananá fresco en cubitos de 5 mm	200 g
	Azúcar	50 g
	Manteca	15 g
	Pasta o esencia de vainilla	5 ml
	Gelatina sin sabor + agua fría	4 g + 20 ml
Mousse M5 · Yogur y ananá	Yogur natural sin azúcar (firme)	300 g
	Puré de ananá COCIDO (hervido 3 minutos)	200 g
	Azúcar	50 g
	Crema de leche	280 g
	Gelatina sin sabor + agua fría	16 g + 80 ml
Base B1 · Sablé de coco	Harina 0000	100 g
	Coco rallado	30 g
	Manteca fría	60 g
	Azúcar impalpable	40 g
	Yema	1
Piel P3 · Baño ocre ananá	Chocolate blanco cobertura	500 g
	Manteca de cacao	120 g
	Colorante liposoluble amarillo	1,5 g
	Colorante liposoluble naranja	0,5 g
	Colorante liposoluble marrón	0,3 g
Pintado P4	Marrón (bordes de escamas)	0,3 g
	Verde + marrón (centro de escamas)	0,2 g

Componente	Ingrediente	Cantidad
Corona	Chocolate blanco	150 g
	Colorante liposoluble verde + punta de azul y negro	0,8 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Caramelizá el azúcar en sartén, sumá la manteca y el ananá, cociná 6 minutos hasta que esté dorado y el jugo se reduzca. Vainilla, gelatina. Óvalos de 6 cm, ≈65 g. Freezer.
2. **Ojo con el ananá crudo.** El ananá fresco tiene una enzima (la bromelina) que no deja que la gelatina cuaje. Por eso el puré del mousse va siempre hervido 3 minutos, y el corazón ya va cocido. Con ananá en lata no hace falta, pero el sabor es más plano.
3. **Base.** Sablé de coco, 4 óvalos de 9 × 6 cm, 170 °C 12 minutos.
4. **Mousse.** M5: yogur con el puré cocido y frío y el azúcar, gelatina templada, crema semibatida.
5. **Armado.** Mousse, corazón, mousse, base. Freezer toda la noche.
6. **Corona (el día anterior también).** Derretí el chocolate blanco con el verde. Sobre tiras de acetato, hacé hojas de 6 a 9 cm: una gota alargada con cuchara, estirada en punta. Doblá el acetato en curva (dentro de un rollo de cocina) y heladera. Hacé 15 hojas por ananá.
7. **Forma.** Desmoldá y alargá un poco el óvalo con las palmas. Con un cuchillo sin filo marcá líneas diagonales cruzadas en las dos direcciones, separadas 1,5 cm: quedan rombos. En el centro de cada rombo, hundí la punta de un palillo grueso.
8. **Piel.** Baño ocre a 30–32 °C, volcado con cucharón sobre rejilla. Las marcas de los rombos tienen que verse a través del baño: si quedan muy tapadas, repasalas con el cuchillo cuando el baño está todavía blando.
9. **Escamas.** Con un pincel fino y el marrón disuelto en manteca de cacao tibia, repasá las líneas de los rombos. En cada hundido, un puntito verde-marrón. Es el paso largo: unos 15 minutos por ananá. Poné música.
10. **Corona.** Hundí un círculo de 2 cm en la parte de arriba. Pegá las hojas con chocolate derretido en espiral, empezando por las más largas afuera y terminando con las más cortas en el centro.

La terminación que engaña

Las escamas no son todas iguales. En un ananá real, las de abajo son más marrones y secas y las de arriba más verdes. Repartí el color así: más marrón en la base, más verde-amarillo cerca de la corona. Y un toque de rubor naranja en un costado, en el centro de algunas escamas. Cuando lo ven entero en la mesa, nadie se anima a cortarlo.

***Truco de Marcela:** la corona es lo que más se rompe en el traslado. Yo la entrego aparte, en una cajita con papel seda, y la clienta la clava en el momento. Además, esa «ceremonia» de poner la corona es parte del regalo: siempre me mandan la foto.*

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.800 (lleva más chocolate y es la más larga de hacer).
- **Precio sugerido:** \$18.000 (rango Premium \$14.000–18.000, en el tope por la mano de obra).
- **A quién y cuándo:** centros de mesa dulce, cumpleaños de 15 y casamientos con temática tropical, fiestas de fin de año al aire libre. Para regalo, en caja alta con ventana: es la fruta que más impacto tiene al abrirla.