



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 24 • Coco

El coco que más fotos me pidieron: por fuera parece recién bajado de la palmera y por dentro es pura piña colada.

Receta 24 • Coco

Este coco es la fruta que hace gritar a la gente cuando la cortás. Por fuera tiene esa cáscara marrón y peluda que nadie se imagina comestible, y por dentro aparece la «carne» blanca con un corazón de ananá. Lo vendo muchísimo en verano, para cumpleaños con temática tropical y para mesas dulces de casamientos en la playa. Es grande, rinde para compartir entre dos o tres, y por eso entra en el tier Premium.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 10 cm (dos por coco) y cubetera de semiesferas de 5 cm para el corazón.
- **Rinde:** 4 cocos.
- **Tier y tamaño:** Premium • 10–11 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min el primer día + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 8 h (por el tamaño, mejor toda la noche completa).
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón • C1 compota gelificada de ananá y lima (4 semiesferas de 5 cm, unas 8 mitades que se unen de a dos)

Ingrediente	Cantidad
Ananá fresco en cubitos de 5 mm	300 g
Azúcar	60 g
Jugo de lima o limón	15 ml (1 cucharada)
Ralladura de lima	1 cucharadita
Gelatina sin sabor	5 g + 25 ml de agua fría

Mousse • M1 de chocolate blanco y coco

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco cobertura	400 g
Leche de coco (lata, bien mezclada)	250 ml
Coco rallado fino	40 g
Crema de leche semibatida	650 g
Gelatina sin sabor	14 g (2 sobres) + 70 ml de agua fría

Base · B3 crocante de coco sin horno

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de vainilla molidas	120 g
Coco rallado tostado	40 g
Manteca derretida	70 g

Piel · P3 baño de chocolate coloreado + textura de fibras

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche cobertura	300 g
Chocolate semiamargo cobertura	100 g
Manteca de cacao	60 g (o 30 ml de aceite neutro)
Coco rallado grueso tostado oscuro	120 g
Cacao amargo en polvo (para el pincel seco)	1 cucharada
Colorante liposoluble marrón	0,5 g (una punta de cuchillo), solo si querés oscurecer más

Paso a paso

1. **Corazón.** Hidratá la gelatina en el agua fría. Cociná el ananá con el azúcar 8 minutos a fuego medio, hasta que esté tierno pero entero. Fuera del fuego sumá el jugo, la ralladura y la gelatina hidratada; mezclá hasta disolver. Llená la cubetera de semiesferas de 5 cm y llevá al freezer 1 h. Cuando estén duras, uní las mitades de a dos

(apoyá cada una un segundo sobre una sartén tibia y pegalas): te quedan 4 esferitas de ananá.

2. **Base.** Mezclá las galletitas, el coco tostado y la manteca. Presioná sobre papel manteca dentro de un aro de 7 cm, en discos de 5 mm de alto. Hacé 4 y lleválos a la heladera.
3. **Mousse.** Hidratá la gelatina. Calentá la leche de coco hasta que humee, volcala sobre el chocolate picado, esperá 1 minuto y emulsioná con espátula desde el centro. Sumá la gelatina y el coco rallado fino. Dejá entibiar hasta 30–32 °C (al tacto apenas tibio en el labio). Integrá la crema semibatida en tres veces, con movimientos envolventes.
4. **Armado de las cáscaras.** Llená las 8 semiesferas de 10 cm hasta tres cuartos. Con una cuchara llevá mousse por las paredes para que no queden burbujas. En 4 de ellas hundi una esfera de ananá en el centro, que quede a 1 cm del borde. Completá con mousse hasta el ras en las 8 semiesferas. Apoyá la base de galletita en 4 de ellas (las que no tienen corazón): esa va a ser la cara de abajo del coco.
5. **Freezer toda la noche.** Mínimo 8 h. El coco es grande y el centro tarda en endurecer.
6. **Unión.** Al día siguiente desmoldá las 8 mitades. Apoyá la cara plana de una mitad con corazón dos segundos sobre una sartén apenas tibia y pegala enseguida contra una mitad con base. Pasá una espátula caliente por la unión para alisarla. Devolvé 15 minutos al freezer.
7. **El «achatado» del coco.** Un coco real no es una esfera perfecta: es un poco ovalado y tiene tres aristas suaves que bajan desde arriba. Con una cuchara apenas tibia, alisá y marcá tres aristas muy suaves desde el polo de arriba hasta la mitad. Nada exagerado: es un sugerir.
8. **Baño.** Derretí los dos chocolates con la manteca de cacao a 32–34 °C. Pinchá el coco por la base con un tenedor largo o palito de brochette, sumergilo de una vez y dejá escurrir 10 segundos.
9. **Las fibras.** Antes de que el chocolate fragüe (tenés unos 20 segundos), apoyalo sobre una bandeja con el coco rallado grueso tostado y, con la palma de la mano enguantada, apretá el coco rallado contra toda la superficie. Queda «peludo», como la cáscara real.
10. **Los tres ojitos.** En el polo de arriba marcá con la punta de un palito tres hoyitos en triángulo y rellenalos con un punto de chocolate semiamargo.

La terminación que engaña

El secreto está en el **pincel seco**. Cuando el baño ya fraguó, cargá un pincel ancho y seco con cacao amargo, descargalo casi todo en una servilleta y pasalo «a contrapelo» sobre las fibras. Oscurece las puntas y deja más claras las zonas hundidas, exactamente como

en un coco de verdad. Después soplá el excedente. Si lo presentás abierto, cortá un coco con cuchillo caliente y mostrá la carne blanca con el ananá dorado en el medio: es la foto que más vende.

Truco de Marcela: tostá el coco rallado grueso en sartén hasta que esté bien marrón, casi color café. Si queda claro, el coco parece un alfajor; si queda oscuro, parece cáscara. Esa diferencia es la que hace que te pregunten «¿pero eso se come?».

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.300 (el chocolate y la crema son lo que más pesa).
- **Precio sugerido:** \$15.000–17.000 cada coco. Para mesa dulce, ofrecelo como pieza central y vendé el corte en porciones.
- **A quién y cuándo:** cumpleaños temáticos tropicales y hawaianos, despedidas de soltera, casamientos de verano, fiestas de Año Nuevo con barra de tragos (lo relacionan con la piña colada). Funciona muy bien en diciembre, enero y febrero.