



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 25 • Maracuyá

*El maracuyá que aprendí a hacer pensando en el mburucuyá de Misiones:
arrugadito por fuera y con las semillas a la vista.*

Receta 25 • Maracuyá

El maracuyá es la fruta de las que buscan algo distinto. Ácido, perfumado y con esas semillitas negras que todos reconocen. Lo hago con la piel violeta oscura del maracuyá maduro (el que está un poquito arrugado, que es el más dulce), y cuando lo cortás aparece un corazón amarillo intenso con las semillas reales. Es de mis favoritos para las clientas que dicen «no me gustan las cosas muy dulces».

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de esferas de 7 cm (o dos semiesferas de 7 cm por unidad) y cubetera de semiesferas de 4 cm.
- **Rinde:** 6 maracuyás.
- **Tier y tamaño:** Individual • 7 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 15 min + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón • C2 cremoso de maracuyá con semillas (6 semiesferas de 4 cm)

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de maracuyá colada (fresca o congelada)	100 g
Semillas de maracuyá (las que quedaron en el colador)	2 cucharadas
Huevos	2
Azúcar	80 g
Manteca fría en cubos	60 g
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua fría

Mousse • M5 de yogur y maracuyá

Ingrediente	Cantidad
Yogur natural entero sin azúcar	250 g
Pulpa de maracuyá colada	80 g
Azúcar impalpable	80 g
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B1 sablé de manteca (6 discos de 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Harina 0000	100 g
Manteca fría	60 g
Azúcar impalpable	40 g
Yema	1
Sal	una pizca

Piel · P1 terciopelo violeta + P4 pintitas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble violeta	1,5 g
Colorante liposoluble rojo	0,3 g
Colorante liposoluble negro	0,2 g (una punta de cuchillo)
Para el P4: colorante liposoluble amarillo y blanco en polvo	1 punta de cada uno
Para el cabito: chocolate semiamargo	30 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Batí huevos y azúcar, sumá la pulpa y cociná a baño María revolviendo hasta 82 °C (nape la cuchara y, si pasás el dedo, queda la marca). Fuera del fuego, gelatina hidratada y después la manteca de a cubos. Mixeá 30 segundos. Recién ahí incorporá las semillas con cuchara (si las mixeás, se rompen y se pierde el efecto). Llená las semiesferas de 4 cm y freezer 1 h.
2. **Base.** Arenado de harina, manteca, sal e impalpable; sumá la yema y uní sin amasar. Estirá a 3 mm entre dos papeles, heladera 20 minutos, cortá discos de 5 cm y horneá a 170 °C 12–14 minutos, hasta apenas dorados.
3. **Mousse.** Hidratá la gelatina y disuélvela 10 segundos en microondas. Mezclá el yogur con la pulpa y el impalpable. Templá la gelatina con dos cucharadas de esa mezcla y volcala al resto. Integrá la crema semibatida en forma envolvente.
4. **Armado.** Llená los moldes de 7 cm hasta la mitad, hundí el corazón (las semillas mirando hacia afuera, así se ven al cortar), cubrí con mousse y cerrá con el disco de sablé presionando suave. Alisá con espátula.
5. **Freezer** mínimo 6 h.
6. **Darle forma de maracuyá.** El maracuyá no es una esfera perfecta: es apenas ovalado. Al desmoldar, con la palma enguantada apretá dos lados opuestos durante 5 segundos para alargarlo un poquito. Si querés la versión «madura», pasá por la superficie el dorso de una cuchara apenas tibia haciendo marcas suaves e irregulares: son las arrugas.
7. **Terciopelo.** Derretí manteca de cacao y chocolate blanco a 45 °C, sumá los colorantes violeta, rojo y negro, mixeá y cargá la pistola a 35 °C. Pulverizá la fruta congelada a 25 cm de distancia, girándola, en dos pasadas. Tiene que quedar violeta muy oscuro, casi berenjena.
8. **Pintitas.** Con un pincel de cerdas duras apenas cargado de amarillo y blanco mezclados, salpicá (golpeando el pincel contra un dedo) unas pintitas mínimas en algunas zonas: es la pintita que tiene la cáscara real.
9. **Cabito.** Un palito corto de chocolate semiamargo con una base que se abre como una estrellita de cuatro puntas. Lo armás con manga en papel manteca y lo pegás frío.

La terminación que engaña

La arruga. Un maracuyá perfecto y liso parece de plástico; uno con dos o tres pliegues suaves parece de verdulería. Además, cuando lo cortás, el corte tiene que mostrar el amarillo del corazón con las semillas negras brillando: pasale una gota de pulpa fresca por encima justo antes de la foto y brilla como el de verdad.

Truco de Marcela: guardá las semillas de todas las pulpas que uses en un frasquito en el freezer. Son oro: las uso en este corazón, en decoraciones y para la foto del corte.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.400.
- **Precio sugerido:** \$9.000–11.000 cada uno.
- **A quién y cuándo:** a la clienta que prefiere lo ácido y fresco; mesas dulces de verano; regalos para gente del Litoral y del norte, que reconoce el mburucuyá y se emociona. Combina buenísimo en cajas mixtas junto a mango y coco.