



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 26 • Kiwi

Mi kiwi: el marrón aterciopelado de afuera y, adentro, el verde con su centro blanco y las semillitas negras.

Receta 26 • Kiwi

El kiwi es una fruta postre que engaña dos veces: primero por la pelusa marrón, que parece imposible de lograr, y después por el corte, que tiene que mostrar el verde con el centro claro y las semillitas alrededor. Es la que más elogios me trae de otras pasteleras. Se vende muy bien en cajas mixtas porque aporta un color que ninguna otra fruta da.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona ovalado tipo huevo de 8 cm (o de kiwi 3D si lo conseguís) y un molde de cilindros o cubetera alargada de 2 cm de diámetro para el centro.
- **Rinde:** 6 kiwis.
- **Tier y tamaño:** Individual • 8 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media-alta (por el corte en capas).

Ingredientes

Corazón • centro blanco de M1 vainilla con semillas de amapola (6 cilindros de 2 cm × 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	50 g
Crema de leche (líquida)	30 ml
Crema de leche semibatida	60 g
Esencia o pasta de vainilla	½ cucharadita
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Anillo de semillas • C1 compota gelificada de kiwi

Ingrediente	Cantidad
Kiwi pelado y procesado (con sus semillas)	150 g
Azúcar	40 g
Gelatina sin sabor	3 g + 15 ml de agua

Mousse · M2 de kiwi

Ingrediente	Cantidad
Puré de kiwi colado (sin semillas)	220 g
Jugo de limón	10 ml
Azúcar	60 g
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría
Colorante en gel verde hoja	1 gota
Colorante en gel amarillo	1 gota

Base · B2 bizcochuelo fino (6 rectángulos ovalados de 6 × 4 cm, 8 mm de alto, cortados de un bizcochuelo comprado o casero)

Piel · P1 terciopelo marrón «pelusa»

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate con leche	100 g
Colorante liposoluble marrón	1 g
Colorante liposoluble verde	0,2 g
Para el pincel: cacao amargo	1 cucharadita

Paso a paso

1. **Centro blanco.** Gelatina hidratada y disuelta, chocolate blanco derretido con la crema líquida, vainilla, y al final la crema semibatida. Llená los cilindros (un sorbete grueso cortado y tapado con film en un extremo sirve perfecto) y freezer 1 h. Desmoldá: tenés 6 bastones blancos.
2. **Anillo de semillas.** Calentá el kiwi procesado con el azúcar (no hiervas, el kiwi pierde el verde), sumá la gelatina, dejá enfriar a temperatura ambiente. Pasá cada bastón blanco por esta compota fría y espesa dos veces, con freezer 5 minutos entre pasada y pasada: queda un bastón blanco envuelto en una capa fina verde con semillas negras. Ese es el secreto del corte.
3. **Mousse.** Gelatina hidratada y disuelta; mezclá con el puré, el limón, el azúcar y los colorantes (tiene que quedar verde kiwi, no verde menta; si se va al azul, una gota más de amarillo). Integrá la crema semibatida.
4. **Armado.** Llená los moldes ovalados hasta un tercio, acostá el bastón en el centro a lo largo, cubrí con mousse y cerrá con el bizcochuelo.
5. **Freezer** mínimo 6 h.
6. **Pelusa.** Para el terciopelo del kiwi la mezcla va más fría: 30–32 °C en la pistola, y la fruta recién salida del freezer. Pulverizá a 30 cm de distancia, en tres pasadas cortas. Cuanto más fría la fruta y más lejos la pistola, más «peludo» queda, porque el chocolate se congela en el aire y se pega en granitos.
7. **Las puntas.** El kiwi tiene una punta con un puntito más oscuro y del otro lado la cicatriz del tallo. Marcá con un palito un hoyito en un extremo y rellenaló con un punto de chocolate amargo. En el otro, una mini estrellita marrón oscura pintada con pincel.

La terminación que engaña

El pincel seco de cacao sobre la pelusa, solo en las zonas «de sombra», y el corte. Para la foto cortá con cuchillo caliente y bien limpio, **a lo ancho:** aparece el círculo blanco, el anillo con semillitas y el verde alrededor. Es el kiwi de verdad.

Truco de Marcela: si el verde te queda apagado, sumá en el mousse una cucharada de espinaca cruda mixeada y colada. No se siente el gusto y el verde se vuelve natural, nada artificial.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.300.
- **Precio sugerido:** \$9.000–11.000.
- **A quién y cuándo:** cajas mixtas de regalo (le da el toque verde), mesas dulces con paleta verde o boho, clientas que piden algo «fresco y no tan empalagoso». En primavera vuela.