



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 27 • Lichi

Los lichis en su cajita: la cáscara rosada y rugosa y, al morderlos, el blanco perlado con corazón de frambuesa.

Receta 27 • Lichi

El lichi es el bocado elegante por excelencia. Es una combinación de pastelería francesa clásica (lichi, rosa y frambuesa, la famosa Ispahan) en un tamaño que se come en dos mordiscos. Lo vendo en cajas de 6 para regalos de Día de la Madre, aniversarios y mesas de casamiento. Lo que engaña es la cáscara: rugosa, con esas escamitas puntiagudas.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 5 cm (dos por lichi) y cubetera de semiesferas de 2,5 cm.
- **Rinde:** 12 lichis.
- **Tier y tamaño:** Bocado • 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón • C1 compota gelificada de frambuesa (12 semiesferas de 2,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Frambuesas (frescas o congeladas)	120 g
Azúcar	30 g
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua

Mousse • M2 de lichi y rosa

Ingrediente	Cantidad
Lichis en almíbar escurridos y procesados	220 g
Almíbar de la lata	40 ml
Agua de rosas (opcional)	½ cucharadita
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Piel · P3 baño rosado + textura + P4 rubor

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	350 g
Manteca de cacao	60 g
Colorante liposoluble rojo	0,8 g
Colorante liposoluble rosa	0,5 g
Para el rubor: colorante liposoluble rojo + marrón en polvo	1 punta de cada uno
Para la textura: azúcar granulada gruesa	50 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná las frambuesas con el azúcar 3 minutos, sumá la gelatina hidratada y llená la cubetera de 2,5 cm. Freezer 1 h.
2. **Mousse.** Procesá los lichis con su almíbar hasta que quede un puré liso (unos granitos están bien). Gelatina hidratada y disuelta, templada con un poco de puré y unida al resto; sumá el agua de rosas. Integrá la crema semibatida.
3. **Armado.** Llená 24 semiesferas de 5 cm. En 12 de ellas hundí un corazón de frambuesa. Alisá todas al ras.
4. **Freezer** mínimo 6 h. Al día siguiente uní las mitades de a dos (una con corazón y otra sin), apoyando la cara plana un segundo en sartén tibia. Alisá la unión con el dedo enguantado y una forma de **corazón suave**: el lichi tiene un hombro más ancho arriba y termina en punta roma abajo. Presioná apenas con los dedos para darle esa forma.
5. **Baño.** Chocolate blanco con manteca de cacao a 33 °C y los colorantes rojo y rosa: tiene que quedar un rosa frambuesa, no un rosa chicle. Sumergí cada lichi pinchado en palillo y escurrí.
6. **La cáscara rugosa.** Este es el paso que lo hace lichi. Mientras el baño está blando (unos 15 segundos), tocá la superficie una y otra vez con la punta de un pincel redondo seco, de forma que se levanten piquitos mínimos. Hacelo por toda la fruta. Si te cuesta, podés rodarlo apenas en azúcar granulada gruesa y después volver a bañar fino: el azúcar debajo marca los relieves.
7. **Rubor.** Con el baño ya firme, pincel seco con rojo y una pizca de marrón: las puntitas de las escamas más oscuras, la base más clara, casi amarillenta en algunas zonas.
8. **Cabito.** Un palito cortito de chocolate con leche en la punta ancha.

La terminación que engaña

El lichi real es rosado-rojo con zonas más pálidas y un leve tono verdoso cerca del cabito. Pasá un pincel casi sin carga con una gotita de verde liposoluble alrededor del tallo y el engaño es total. Si lo servís cortado, abrilo como se pela uno de verdad: la cáscara se quiebra y aparece el blanco perlado. Para que el mousse brille como la pulpa, pasale una capa de nappage neutro (P5) en la cara cortada.

Truco de Marcela: el agua de rosas es potente. Media cucharadita perfuma; una cucharada entera hace que tu lichi sepa a jabón. Medí siempre.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.200.
- **Precio sugerido:** \$3.800–4.800 cada uno; caja de 6 a \$24.000–27.000.
- **A quién y cuándo:** regalos románticos (aniversarios, San Valentín), Día de la Madre, mesas dulces de casamiento en paleta rosa y blanca, catering de eventos corporativos que quieren algo «diferente y fino».