



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 28 • Pitaya

La pitaya es puro espectáculo: fucsia con escamas verdes por fuera y blanca con semillitas por dentro.

Receta 28 • Pitaya

La pitaya, o fruta del dragón, es la que más «¿qué es eso?» genera en una mesa dulce. Es fucsia, con unas escamas que terminan en verde, y adentro es blanca con miles de semillitas negras. No existe molde comercial de pitaya, así que te enseñé a resolverla con un molde de huevo de Pascua y escamas de chocolate. Es una pieza de lucimiento: Premium.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de Pascua de 12 cm (las dos mitades) y cubetera de semiesferas de 5 cm. Se consigue en cualquier casa de cotillón y repostería.
- **Rinde:** 4 pitayas.
- **Tier y tamaño:** Premium • 12 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 45 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** alta (por las escamas), pero nada que no puedas hacer en una tarde.

Ingredientes

Corazón • C1 compota gelificada de frutos rojos fucsia (4 esferas de 5 cm, 8 mitades)

Ingrediente	Cantidad
Frutos rojos congelados (mix)	200 g
Remolacha cocida rallada (solo para color)	15 g
Azúcar	50 g
Jugo de limón	10 ml
Gelatina sin sabor	4 g + 20 ml de agua

Mousse • M3 de queso crema con semillas

Ingrediente	Cantidad
Queso crema	400 g
Azúcar impalpable	130 g
Ralladura y jugo de 1 limón	—
Crema de leche semibatida	450 g
Semillas de chía negra (o amapola)	2 cucharadas
Gelatina sin sabor	12 g + 60 ml de agua fría

Base · B1 sablé de manteca (4 óvalos de 8 × 5 cm; usá la receta del sablé de la Receta 25 duplicada)

Piel · P2 glaseado espejo fucsia

Ingrediente	Cantidad
Agua	75 ml
Azúcar	150 g
Glucosa	150 g
Leche condensada	100 g
Chocolate blanco	150 g
Gelatina sin sabor	10 g + 60 ml de agua
Colorante en gel fucsia (magenta)	4–5 gotas
Colorante en gel violeta	1 gota

Escamas · chocolate blanco coloreado

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	200 g
Colorante liposoluble fucsia (rosa intenso)	0,8 g
Colorante liposoluble verde	0,6 g
Colorante liposoluble amarillo	0,2 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Cociná frutos rojos, remolacha, azúcar y limón 5 minutos. Colá si querés, sumá la gelatina y llená las semiesferas de 5 cm. Freezer 1 h; después uní de a dos.
2. **Escamas (el mismo día, mientras se congela el corazón).** Dividí el chocolate blanco en dos: 120 g fucsia y 80 g verde-amarillo (verde + un toque de amarillo para que sea verde lima). En una hoja de acetato o papel manteca, con una cucharita, hacé «lenguas»: una gota de fucsia que arrastrás hacia arriba y en la punta, cuando todavía está blando, una gota de verde que también arrastrás. Cada lengua de 3–4 cm de largo, ancha abajo y en punta arriba. Hacé 60 (unas 15 por pitaya, siempre sobran rotas). Antes de que fragüen, pasá la hoja por encima de un rodillo para que queden curvas. Heladera.
3. **Mousse.** Batí el queso crema con el impalpable y el limón. Gelatina hidratada y disuelta, templada y unida. Sumá la crema semibatida y las semillas de chía repartidas parejo.
4. **Armado.** Llená las dos mitades del molde de huevo (8 mitades en total, o hacé 4 veces la tanda si tenés un solo molde) hasta la mitad, poné el corazón en las mitades «de arriba», completá, y en las mitades «de abajo» terminá con el óvalo de sablé.
5. **Freezer** toda la noche. Al día siguiente uní las dos mitades como en el coco: cara plana un segundo en sartén tibia y a pegar. Alisá la unión.
6. **Glaseado.** Hervir agua, azúcar y glucosa a 103 °C; fuera del fuego, leche condensada, gelatina y luego sobre el chocolate blanco; colorantes; mixeá sin hacer burbujas. Usá a 32–35 °C. Apoyá la pitaya congelada sobre un vaso más chico y volcá el glaseado de una sola vez, de arriba hacia abajo. Dejá escurrir 2 minutos y pasala a la bandeja.
7. **Escamas.** Antes de que el glaseado termine de cuajar, clavá las escamas por la base, empezando abajo y subiendo en espiral, todas apuntando hacia el polo de arriba y un poco hacia afuera, con la punta verde hacia arriba. Separalas 3–4 cm entre sí. En el polo de arriba, tres o cuatro escamas más chicas juntas, como una llamita.

La terminación que engaña

La escama perfecta tiene degradé: fucsia en la base y verde en la punta. Si se ven dos colores pegados sin transición, mezclá con un palillo la unión cuando está blanda. Y para la foto, cortá una pitaya a lo largo con cuchillo caliente: el blanco con semillitas negras, el corazón fucsia en el centro y la piel brillante. Nadie cree que es una torta.

Truco de Marcela: las escamas se rompen fácil; hacelas el día anterior, guardalas en una caja en la heladera y manipulalas con guantes fríos. Si una se quiebra al clavarla, mejor: las de verdad también son irregulares.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.600.
- **Precio sugerido:** \$16.000–18.000. Es una pieza para centro de mesa o para regalo «WOW».
- **A quién y cuándo:** cumpleaños de 15 con paleta fucsia, fiestas temáticas tropicales y asiáticas, influencers y emprendimientos que quieren contenido para redes. Fotografiala siempre: es la que más comparten.