



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

## Receta 30 • Granada

*La granada abierta muestra sus granos de rubí: una de las piezas que más brillan en una mesa navideña.*

# Receta 30 • Granada

La granada es fiesta, abundancia, Año Nuevo. Es una pieza Premium que pongo en el centro de las mesas de Navidad y que siempre termina en las fotos. Por fuera tiene una piel rojo granate con zonas amarillentas y una coronita arriba; por dentro, cuando la cortás, aparecen «granos» brillantes de verdad, que hago con perlitas de gelatina de granada encerradas en el mousse.

## Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 10 cm (dos por granada), cubetera de semiesferas de 5 cm y un gotero o jeringa sin aguja para las perlitas.
- **Rinde:** 4 granadas.
- **Tier y tamaño:** Premium • 10–11 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 45 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media-alta.

## Ingredientes

**Corazón • C1 «granos» de granada** (perlitas + 4 esferas de 5 cm)

| Ingrediente                                                  | Cantidad            |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| Jugo de granada (exprimido o envasado 100 %)                 | 200 ml              |
| Azúcar                                                       | 40 g                |
| Agar agar                                                    | 2 g                 |
| Aceite neutro bien frío (en un vaso alto, 2 h en el freezer) | 500 ml              |
| Granos de granada reales (opcional)                          | 60 g                |
| Gelatina sin sabor (para unir las esferas)                   | 4 g + 20 ml de agua |

**Mousse • M5 de yogur y granada**

| Ingrediente                                              | Cantidad                    |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Yogur griego natural                                     | 350 g                       |
| Jugo de granada reducido a la mitad (de 200 ml a 100 ml) | 100 ml                      |
| Azúcar impalpable                                        | 110 g                       |
| Crema de leche semibatida                                | 450 g                       |
| Gelatina sin sabor                                       | 14 g + 70 ml de agua fría   |
| Colorante en gel rosa                                    | 1 gota (solo si hace falta) |

**Base · B1 sablé de manteca** (4 discos de 7 cm; la receta de la 25)

**Piel · P2 glaseado espejo rojo granate + P4 manchas**

| Ingrediente                                                                                               | Cantidad            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Glaseado espejo base (la receta de la 28)                                                                 | 1 tanda             |
| Colorante en gel rojo                                                                                     | 5 gotas             |
| Colorante en gel bordó / burdeos                                                                          | 2 gotas             |
| Colorante en gel marrón                                                                                   | 1 gota              |
| Para el P4: colorante liposoluble amarillo + naranja en polvo, y un pincel con gotas de alcohol de cocina | 1 punta de cada uno |

**Corona · chocolate**

| Ingrediente                | Cantidad |
|----------------------------|----------|
| Chocolate con leche        | 60 g     |
| Colorante liposoluble rojo | 0,2 g    |

## Paso a paso

- 1. Perlitas de granada.** Calentá 120 ml del jugo con 20 g de azúcar y el agar, y hervilo 1 minuto revolviendo. Dejá entibiar a 50 °C, cargá la jeringa y dejá caer gotas sobre el aceite helado: al bajar se convierten en perlitas. Colalas y enjuagalas con agua fría. Te quedan unas 200 perlitas rubí.

2. **Esfera corazón.** Con los 80 ml restantes de jugo, 20 g de azúcar y la gelatina, hacé una gelatina; sumá la mitad de las perlitas (y los granos reales si tenés) y llená las semiesferas de 5 cm. Freezer 1 h y uní de a dos.
3. **Mousse.** Gelatina hidratada y disuelta en el jugo reducido tibio; mezclá con el yogur y el impalpable; sumá la crema semibatida y, al final, la otra mitad de las perlitas, con cuchara, sin romperlas.
4. **Armado.** Como el coco: 8 semiesferas de 10 cm, corazón en 4, base en las otras 4. Freezer toda la noche y al día siguiente unión de las mitades.
5. **La forma de granada.** La granada no es redonda: tiene un «hombro» un poco más ancho y unas aristas muy suaves, casi hexagonal. Con una espátula apenas tibia, marcá 5 o 6 caras planas muy suaves alrededor, de arriba hacia abajo. En el polo de arriba, con una cuchara tibia, hacé un hundido de 2 cm donde va la corona.
6. **Glaseado.** Glaseado espejo a 33 °C con los tres colores: tiene que dar rojo granate, no rojo frutilla. Volcá de una vez sobre la granada congelada y escurrí.
7. **Manchas.** Cuando el glaseado cuajó, mojá el pincel en una gota de alcohol, cargá amarillo con un toque de naranja y frotá en dos o tres zonas de la panza y en la base: son las zonas que no recibieron sol.
8. **Corona.** Con chocolate con leche apenas rojizo, en manga, dibujá en papel manteca estrellitas de 6 puntas paradas (o hacelas sobre un cono de papel para que tengan altura). Cuando fragüen, clavá la corona en el hundido de arriba.

## La terminación que engaña

La corona tiene que ser **fea**: puntas irregulares, algunas dobladas. La perfecta delata la mano. Para la foto, partila con cuchillo caliente en dos, y en la cara cortada acomodá con una pinza algunas perlitas extra, brillando como granos: es exactamente una granada abierta.

*Truco de Marcela: el aceite de las perlitas tiene que estar helado de verdad. Si las gotas llegan al fondo planas, el aceite está tibio: freezer 30 minutos más y probá de nuevo. Después lo colás y lo reusás para la próxima tanda.*

## Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.500.
- **Precio sugerido:** \$15.000–18.000.

- **A quién y cuándo:** Navidad y Año Nuevo (la granada es símbolo de abundancia y prosperidad: contalo al venderla), Rosh Hashaná, regalos empresariales de fin de año, mesas de casamiento en paleta bordó.