



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 36 • Papaya

Media papaya abierta con su cavidad de «semillas» negras: un postre que parece recién cortado de la planta.

Receta 36 · Papaya

La papaya, o mamón como le dicen en el Litoral, es una fruta grande, alargada, y su gracia está en el corte: la pulpa naranja salmón con una cavidad en el centro llena de semillas negras y brillantes. Yo la presento entera y una mitad abierta mostrando esa cavidad, que lleno con perlititas de chocolate. Es Premium porque es grande y rinde para compartir.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de Pascua de 12 cm (las dos mitades) y un molde alargado de 8 × 3 cm (o una cuchara de servir) para la cavidad.
- **Rinde:** 4 papayas.
- **Tier y tamaño:** Premium · 12 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 30 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón · C3 ganache de chocolate negro con «semillas» (rellena la cavidad)

Ingrediente	Cantidad
Chocolate semiamargo	100 g
Crema de leche	100 ml
Perlititas de cereal bañadas en chocolate negro (tipo «crispy»)	80 g
Sésamo negro (opcional)	1 cucharada

Mousse · M5 de yogur, papaya y maracuyá

Ingrediente	Cantidad
Puré de papaya madura	350 g
Pulpa de maracuyá	60 g
Yogur natural entero	200 g
Azúcar impalpable	120 g
Crema de leche semibatida	400 g
Gelatina sin sabor	16 g + 80 ml de agua fría
Colorante en gel naranja	1 gota
Colorante en gel rosa	media gota

Base · B2 bizcochuelo fino (4 óvalos de 9 × 5 cm, 1 cm de alto)

Piel · P1 terciopelo verde-amarillo en degradé

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	120 g
Chocolate blanco	120 g
Primera mezcla (amarillo maduro): colorante liposoluble amarillo + naranja	0,8 g + 0,2 g
Segunda mezcla (verde): colorante liposoluble verde + amarillo	0,6 g + 0,2 g

Paso a paso

1. **La cavidad.** Este paso se hace antes que todo. Pintá con chocolate semiamargo templado el interior de un molde alargado de 8 × 3 cm (si no tenés, usá el hueco de una cuchara de servir), en dos capas, y dejá fraguar. Tenés 4 cáscaras ovaladas de chocolate. Hacé la ganache (crema caliente sobre el chocolate), y cuando esté tibia mezclá con las perlitas y el sésamo negro. Rellená las cáscaras al ras: van a parecer un puñado de semillas negras. Freezer.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta, puré de papaya, maracuyá, yogur, impalpable y colorantes (naranja salmón). Crema semibatida.
3. **Armado.** Llená las mitades del molde de huevo. En las 4 mitades «de arriba», hundí la cavidad de chocolate en el centro, a lo largo, con la cara de las semillas hacia la parte

plana (la que se va a unir). En las otras 4, base de bizcochuelo. Freezer toda la noche.

4. **Forma de papaya.** Unión de mitades. La papaya es más ancha en la punta de abajo y más angosta arriba, donde va el cabo; con las palmas tibias, apretá la punta de arriba para estrecharla y alargala un poco. Marcá con la cuchara tibia cinco aristas muy suaves a lo largo.
5. **Terciopelo en degradé.** Primero pistola con la mezcla amarilla madura en toda la fruta. Después, con la mezcla verde, pulverizá solo desde la punta de arriba hasta la mitad, alejando la pistola a medida que bajás: queda un degradé natural de verde a amarillo-naranja, como una papaya a punto.
6. **Vetas.** Con pincel seco verde, algunas líneas finitas a lo largo de las aristas, y un par de manchitas marrones pequeñas.
7. **La mitad abierta.** Para una de las cuatro (o para cada caja), cortá a lo largo con cuchillo caliente: aparece la cavidad negra rodeada de salmón. Pasale P5 brillo al corte.

La terminación que engaña

En la papaya real, la pulpa justo alrededor de la cavidad es un poco más oscura. Con pincel finito y colorante en gel naranja diluido en una gota de agua, pintá un anillo de 3 mm alrededor de la cavidad en la cara cortada. Es un detalle mínimo que hace que el ojo crea.

Truco de Marcela: la papaya tiene una enzima que corta la gelatina si la usás cruda en grandes cantidades. Por eso calentá el puré hasta que humee 1 minuto antes de usarlo, dejalo enfriar, y tu mousse va a cuajar perfecta.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$4.000.
- **Precio sugerido:** \$14.000–16.000.
- **A quién y cuándo:** brunch, desayunos de regalo, mesas tropicales, clientas del Litoral (en Misiones y Corrientes el mamón es parte de la vida), cafeterías de especialidad que buscan un postre para vitrina.