



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 37 • Guayaba

La guayaba con su piel verde amarillenta y el interior rosado con queso: el «Martín Fierro» que se volvió fruta.

Receta 37 • Guayaba

¿Conocés el Martín Fierro, queso con dulce? La guayaba es mi versión de ese postre en forma de fruta. Por fuera, una piel verde amarillenta, mate, con pequeñas manchitas. Por dentro, un mousse rosado de guayaba con un corazón de queso crema. Es la fruta que vendo a las clientas que dicen «yo quiero algo bien argentino».

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de 7 cm (dos mitades por guayaba) o semiesferas de 7 cm, y cubetera de semiesferas de 3,5 cm.
- **Rinde:** 6 guayabas.
- **Tier y tamaño:** Individual • 7 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 10 min + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil-media.

Ingredientes

Corazón • M3 firme de queso crema (6 semiesferas de 3,5 cm, se usa como corazón)

Ingrediente	Cantidad
Queso crema	100 g
Azúcar impalpable	25 g
Crema de leche	30 ml
Gelatina sin sabor	2 g + 10 ml de agua

Mousse • M2 de guayaba

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de guayaba congelada (dietéticas y verdulerías grandes) o dulce de guayaba diluido	220 g
Si usás dulce de guayaba en pasta: 120 g de dulce + 100 ml de agua caliente, mixeado	—
Azúcar (solo con pulpa, no con dulce)	40 g
Jugo de limón	15 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría
Colorante en gel rosa	1 gota

Base · B1 sablé de manteca (6 discos de 5 cm; receta de la 25)

Piel · P1 terciopelo verde lima pálido + P4 manchas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble amarillo	0,6 g
Colorante liposoluble verde	0,3 g
Para el P4: colorante liposoluble marrón y verde oscuro	media punta de cada uno
Para el ombligo: chocolate semiamargo	20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Batí el queso crema con el impalpable, gelatina disuelta en la crema tibia, uní. Semiesferas de 3,5 cm, freezer 1 h. Si querés el Martín Fierro completo, en el fondo de cada semiesfera poné un cubito de 5 mm de dulce de batata: sorpresa doble.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta en un poco de pulpa tibia, el resto de la pulpa con el limón y el azúcar, la crema semibatida. Rosa salmón.

3. **Armado.** En semiesferas o mitades de huevo: corazón en 6 mitades, base en las otras 6. Freezer 6 h y unión.
4. **Forma.** La guayaba es una pera muy redondeada: más ancha abajo, apenas angosta arriba. Con el huevo de 7 cm ya tenés casi todo; estrechá apenas la punta de arriba con las palmas tibias.
5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, verde lima muy pálido tirando a amarillo. Una sola pasada pareja y otra solo en la mitad de arriba para que quede un poco más verde.
6. **Manchas.** Con pincel duro, salpicado finito de marrón y verde oscuro, y dos o tres manchitas más grandes marrones, como golpecitos de fruta madura.
7. **Ombbligo.** En la punta de abajo, la guayaba tiene una coronita seca (los restos de la flor). Marcá un hoyito con un palito, rellénalo de chocolate semiamargo, y con la punta del palito sacá cuatro puntitas hacia afuera.

La terminación que engaña

La piel mate. La guayaba no brilla nada: si tu terciopelo quedó satinado, pasá una brochita seca con almidón de maíz y soplá. Al cortarla, el rosa con el blanco del queso es tan lindo que recomiendo venderla siempre con una cortada en la caja.

Truco de Marcela: el dulce de guayaba en pasta se consigue en almacenes de productos brasileros y paraguayos («goiabada»). Diluido como te indico, da un mousse de sabor intensísimo.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.200.
- **Precio sugerido:** \$9.000–10.500.
- **A quién y cuándo:** clientas con raíces del Litoral, Paraguay o Brasil; mesas de té de la tarde; para acompañar café de especialidad; cajas «bien argentinas» junto a la tuna y el membrillo.