



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 38 • Avellana

Avellanas gigantes de gianduja con corazón crocante: el bocado que desaparece primero en las mesas dulces.

Receta 38 · Avellana

La avellana es mi bocado más vendido para los amantes del chocolate. Es una avellana gigante de 5 cm, con su capuchón claro arriba y la cáscara marrón brillante, rellena de gianduja (chocolate con leche y avellanas) y un corazón crocante de praliné. Dicen que es como comerse un bombón famoso italiano pero en tamaño postre.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 5 cm (dos por avellana) y cubetera de semiesferas de 2,5 cm.
- **Rinde:** 12 avellanas.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil-media.

Ingredientes

Corazón · C4 praliné crocante de avellanas (12 semiesferas de 2,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Pasta de avellanas (o praliné de avellanas)	60 g
Chocolate con leche derretido	40 g
Obleas trituradas (tipo barquillo) o cereal de arroz inflado	30 g
Avellanas tostadas picadas	20 g

Mousse · M4 de chocolate con leche y avellanas (gianduja)

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche cobertura	150 g
Pasta de avellanas	40 g
Leche	80 ml
Crema de leche semibatida	280 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría

Piel · P1 terciopelo marrón avellana + P4 + P5

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	80 g
Chocolate con leche	80 g
Colorante liposoluble marrón	0,6 g
Colorante liposoluble naranja	0,2 g
Para el capuchón: chocolate blanco + colorante liposoluble amarillo y marrón	60 g + 1 punta de cada uno
Para el P5: manteca de cacao	20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Mezclá todo y llená la cubetera de 2,5 cm apretando con el dedo. Freezer 30 minutos (no lleva gelatina: el chocolate lo sostiene).
2. **Mousse.** Leche caliente sobre el chocolate con la pasta de avellanas, emulsionado, gelatina, crema semibatida.
3. **Armado.** 24 semiesferas de 5 cm. En 12, corazón de praliné hundido. Alisá. Freezer 6 h y uní de a dos al día siguiente.
4. **Forma de avellana.** La avellana no es esfera: es una bolita con la punta de arriba un poco aguzada. Con los dedos enguantados, pellizcá apenas un polo para formar una puntita roma. El otro polo, apenas aplanado: ahí va el capuchón.
5. **Capuchón.** Derretí el chocolate blanco con el amarillo y una pizca de marrón: color crema tostado, como la base de la avellana. Sumergí el polo aplanado unos 1,5 cm, girando para que el borde quede un poco irregular. Freezer 5 minutos.

6. **Terciopelo.** Tapá el capuchón con un pedacito de film. Pistola a 35 °C con marrón y naranja: marrón avellana cálido. Dos pasadas. Sacá el film.
7. **Vetas y brillo.** Con pincel finito y marrón oscuro, líneas muy finas desde la punta hacia el capuchón, que se pierden a mitad de camino. Después, P5: manteca de cacao pulverizada caliente desde lejos, para que la cáscara quede satinada como una avellana recién tostada.

La terminación que engaña

El borde del capuchón. En la avellana real, el límite entre la parte clara y la marrón no es una línea recta, sino ondulada y algo rugosa. Con un pincel seco claro, «despeiná» ese borde. Para presentarlas, en cajita de 6 sobre un colchón de avellanas reales tostadas: ahí sí que nadie distingue cuál es cuál.

Truco de Marcela: si querés aún más intensidad, tostá las avellanas del corazón en horno a 170 °C hasta que la piel se desprenda, frotalas en un repasador y recién ahí picalas. El aroma cambia por completo.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.300.
- **Precio sugerido:** \$4.000–5.000 cada una; caja de 6 a \$24.000–28.000.
- **A quién y cuándo:** amantes del chocolate, Pascua (son perfectas para cajas de Pascua), Día del Padre, regalos corporativos de invierno, mesas dulces en paleta marrón y dorado.