



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 39 • Nuez

Nueces gigantes con su cáscara llena de surcos y un corazón de dulce de leche con nueces: bien de domingo.

Receta 39 • Nuez

La nuez es de las frutas «secas» que más llaman la atención por su textura: la cáscara arrugada, como un cerebrita, que parece imposible de lograr en un postre. El truco está en el molde de nuez que se usa para hacer galletitas rellenas (tipo «oreshki»), y en el pintado. Adentro: mousse de queso crema con miel y un corazón de dulce de leche con nueces. Postre de domingo argentino en forma de bocado.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona «nuez 3D» o molde de cáscara de nuez para galletitas (Mercado Libre: «molde nuez silicona»), de 5 cm, y cubetera de semiesferas de 2,5 cm.
- **Rinde:** 12 nueces.
- **Tier y tamaño:** Bocado • 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil (el molde hace el trabajo).

Ingredientes

Corazón • C5 dulce de leche firme con nueces (12 semiesferas de 2,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Dulce de leche repostero	90 g
Crema de leche	25 ml
Nueces picadas	30 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse • M3 de queso crema y miel

Ingrediente	Cantidad
Queso crema	200 g
Miel	50 g
Azúcar impalpable	30 g
Crema de leche semibatida	220 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría
Nueces tostadas finamente molidas	25 g

Piel · P3 baño de chocolate con leche claro + P4 surcos

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	200 g
Chocolate con leche	100 g
Manteca de cacao	50 g
Colorante liposoluble amarillo	0,2 g
Colorante liposoluble marrón	0,4 g
Para los surcos: cacao amargo + colorante liposoluble marrón en polvo	1 cucharadita + 1 punta

Paso a paso

1. **Corazón.** Crema tibia con gelatina, dulce de leche y nueces. Semiesferas de 2,5 cm, freezer.
2. **Mousse.** Queso crema batido con miel e impalpable; gelatina templada; crema semibatida; nueces molidas.
3. **Armado.** Llená las 24 mitades de cáscara de nuez. En 12, el corazón. Freezer 6 h; unión de mitades al día siguiente. La unión de la nuez real tiene una costura saliente: dejala marcada, no la alises del todo. Con una espátula tibia, apenas aplaná el borde para que quede como un cordoncito.
4. **Baño.** Chocolates con manteca de cacao a 32 °C y los colorantes: tiene que dar color cáscara de nuez, un marrón claro dorado. Inmersión rápida, escurrido largo (que no se tapen los surcos del molde).

5. **Surcos.** Con el baño firme, pincel seco con cacao y marrón: frotá sobre la nuez y después pasá una servilleta por encima. Los relieves quedan claros y los surcos, oscuros. Es exactamente la cáscara de la nuez.
6. **Punta.** La nuez tiene una puntita en un extremo: pellizcá un punto de chocolate en ese lugar con la manga y oscurecelo con pincel.

La terminación que engaña

Mate absoluto: la nuez no brilla. Si tu baño quedó satinado, frotá con almidón de maíz y soplá. Presentalas en una cajita con nueces reales con cáscara mezcladas, y en una de ellas «abierta» (cortada a lo largo con cuchillo caliente) que muestre el blanco con el dulce de leche: la gente las agarra pensando que hay que romperlas.

Truco de Marcela: si no conseguís molde de nuez, hacé semiesferas de 5 cm y, sobre el baño aún blando, marcá surcos con un palito de brochette siguiendo una foto de nuez real. Queda más artesanal y también engaña.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.100.
- **Precio sugerido:** \$3.500–4.500; caja de 6 a \$21.000–25.000.
- **A quién y cuándo:** Navidad (la nuez está en todas las mesas), Día del Padre, Día de los Abuelos, mesas dulces rústicas o de campo, cajas de otoño-invierno junto a la avellana y la almendra.