



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 40 • Maní gigante

*El maní gigante con su cáscara reticulada y el corazón crocante de maní:
un guiño a los recreos de la infancia.*

Receta 40 • Maní gigante

El maní gigante es el bocado que más ternura genera. Es una vaina de maní de 6 cm con su cinturita en el medio y la cáscara reticulada, y adentro tiene mousse de chocolate con leche y maní, con un corazón crocante que recuerda a esa golosina de maní que todos comimos en el recreo. Funciona igual con chicos que con grandes.

Ficha

- **Molde:** semiesferas de silicona de 3,5 cm (cuatro por maní: dos «bolitas» por vaina) y cubetera de semiesferas de 2 cm.
- **Rinde:** 12 maníes.
- **Tier y tamaño:** Bocado • 6 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media (por el armado de la vaina).

Ingredientes

Corazón • C4 praliné crocante de maní (24 semiesferas de 2 cm, una por cada «grano»)

Ingrediente	Cantidad
Pasta de maní sin sal agregada	70 g
Azúcar impalpable	20 g
Chocolate con leche derretido	30 g
Maní tostado sin sal picado	30 g
Cereal de arroz inflado	15 g

Mousse • M4 de chocolate con leche y maní

Ingrediente	Cantidad
Chocolate con leche	150 g
Pasta de maní	50 g
Leche	90 ml
Crema de leche semibatida	280 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría
Sal fina	una pizca

Piel · P1 terciopelo beige + P4 reticulado

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	80 g
Chocolate blanco	80 g
Colorante liposoluble amarillo	0,3 g
Colorante liposoluble marrón	0,3 g
Colorante liposoluble naranja	0,1 g
Para el reticulado: colorante liposoluble marrón + cacao amargo, con gotas de alcohol	1 punta + 1 cucharadita

Paso a paso

1. **Corazón.** Mezclá todo y llená las semiesferas de 2 cm apretando. Freezer 30 minutos.
2. **Mousse.** Leche caliente sobre chocolate y pasta de maní, emulsión, sal, gelatina, crema semibatida.
3. **Moldeo.** 48 semiesferas de 3,5 cm. En 24, el corazón. Freezer 6 h. Al día siguiente uní de a dos: tenés 24 bolitas, que son los «granos» de maní.
4. **El armado de la vaina.** Esta es la parte que lo convierte en maní. Tomá dos bolitas, apoyá un costado de cada una 2 segundos sobre la sartén tibia y pegalas: quedan como un 8 acostado. Con el dedo enguantado tibio, rellená y alisá la unión de modo que se forme una **cintura** suave, más angosta que las bolitas pero sin hueco. Alargá apenas cada extremo para que la vaina tenga punta roma de un lado y del otro quede más redonda. Freezer 20 minutos.

5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, beige tostado (amarillo, marrón y un toque de naranja). Dos pasadas.
6. **Reticulado.** La cáscara del maní tiene una red de surcos en rectángulos. Con un pincel finito y la mezcla marrón con alcohol, dibujá líneas longitudinales (de punta a punta, cada 6 mm) y después líneas transversales cortas entre ellas, sin que sean perfectas. Después, con pincel seco de cacao, frotá toda la superficie y limpiá con servilleta: los surcos quedan oscuros y los relieves claros.

La terminación que engaña

Las irregularidades. Un maní real tiene un granito más grande que el otro, una curva y la piel con zonas más claras. No hagas los 12 iguales: unos más rectos, otros más curvos. Para la foto, abrí uno a lo largo con cuchillo caliente: los dos «granos» con su corazón crocante adentro son la definición de la ternura.

Truco de Marcela: armá la vaina con la fruta bien fría pero no recién salida del freezer: 3 minutos afuera y la superficie se deja modelar sin quebrarse.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.100.
- **Precio sugerido:** \$3.500–4.500; caja de 6 a \$20.000–24.000.
- **A quién y cuándo:** cumpleaños infantiles (sin alérgicos al maní: avisá siempre), Día del Padre, Día del Niño, mesas dulces tipo «kiosco retro», regalos para fanáticos del maní.