



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 41 • Almendra

Almendras de mousse de frangipane con corazón de damasco: tan delicadas que parecen recién peladas.

Receta 41 • Almendra

La almendra es el bocado más fino del capítulo. Su forma de lágrima achatada y su piel marrón canela con vetas finitas la vuelven perfecta para cajas de regalo elegantes. Por dentro, un mousse que sabe a frangipane (crema de almendras) y un corazón de damasco, la combinación más clásica de la pastelería francesa.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de lágrimas o gotas de 5 cm (los de bombones tipo lágrima, o moldes «almendra 3D») y cubetera de semiesferas de 2 cm.
- **Rinde:** 12 almendras.
- **Tier y tamaño:** Bocado · 5 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h + 40 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** fácil-media.

Ingredientes

Corazón • C1 compota gelificada de damasco (12 semiesferas de 2 cm)

Ingrediente	Cantidad
Orejones de damasco hidratados en agua caliente y procesados (o damascos frescos)	80 g
Azúcar	15 g
Jugo de naranja	20 ml
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse • M1 de chocolate blanco y almendras

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	140 g
Leche	70 ml
Harina de almendras tostada en sartén	30 g
Esencia de almendras amargas	2 gotas
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría

Piel · P1 terciopelo canela + P4 vetas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	80 g
Chocolate con leche	80 g
Colorante liposoluble marrón	0,4 g
Colorante liposoluble naranja	0,2 g
Colorante liposoluble rojo	0,1 g
Para las vetas: colorante liposoluble marrón oscuro + canela molida	1 punta + ½ cucharadita

Paso a paso

1. **Corazón.** Damascos procesados con azúcar y jugo, calentados, gelatina. Semiesferas de 2 cm, freezer.
2. **Mousse.** Leche caliente sobre chocolate blanco, gelatina, harina de almendras tostada (tostala hasta que huela a galletita), esencia, crema semibatida.
3. **Armado.** Llená las lágrimas (si tu molde es de dos caras, 24 mitades). Hundí el corazón cerca de la parte ancha. Freezer 6 h; unión si corresponde.
4. **Forma.** La almendra es una lágrima achatada: con la palma tibia, apretá apenas la fruta sobre la mesada para aplanarla un poco de los dos lados. La punta, aguzala con los dedos.
5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, marrón canela cálido. Dos pasadas.

6. **Vetas.** El detalle que la hace almendra: la piel tiene líneas finitas que nacen en la base ancha y corren hacia la punta, como un abanico cerrado. Con un pincel muy fino, marrón oscuro, dibujá 8 a 10 líneas onduladas. Después pincel seco de canela por encima y una pasada de cepillo de dientes nuevo para que la piel quede rugosa.

La terminación que engaña

La almendra real tiene un pequeño «ombligo» claro en la base ancha. Hací un puntito de chocolate blanco con un toque de amarillo. Y presentalas sobre una servilleta de lino o en cajita, junto a una o dos cortadas a lo largo que muestren el blanco con el centro naranja de damasco. Combinadas con avellanas y nueces de este mismo capítulo, armás la «caja de frutos secos» que se vende sola en Navidad.

Truco de Marcela: no te pases con la esencia de almendras amargas. Dos gotas para toda la tanda; con cinco, el mousse sabe a remedio.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.100.
- **Precio sugerido:** \$3.500–4.500; caja de 6 a \$20.000–25.000.
- **A quién y cuándo:** cajas de regalo de casamientos y bautismos (en muchas familias las almendras son tradición de souvenir: las «peladillas»), Navidad, mesas dulces nude y crema.