



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 42 • Pistacho

Pistachos entreabiertos que dejan ver el fruto verde: el bocado más pedido por las fans del pistacho.

Receta 42 • Pistacho

El pistacho es furor y lo sabés: todo lo que lleva pistacho se vende. Este bocado es un pistacho entreabierto, con la cáscara color crema separada en la punta y el fruto verde con su pielcita violácea asomando. Adentro, mousse de pistacho y un corazón de frambuesa, la pareja perfecta.

Ficha

- **Molde:** semiesferas ovaladas o lágrimas de 5 cm (dos mitades por pistacho) y cubetera de semiesferas de 2 cm.
- **Rinde:** 12 pistachos.
- **Tier y tamaño:** Bocado • 5 cm.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 50 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

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

Ingrediente	Cantidad
Frambuesas	80 g
Azúcar	20 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse • M1 de chocolate blanco y pistacho

Ingrediente	Cantidad
Chocolate blanco	130 g
Pasta de pistacho pura	50 g
Leche	70 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	6 g + 30 ml de agua fría
Colorante en gel verde (solo si la pasta es pálida)	media gota

Piel · fruto P3 verde + cáscara P3 crema

Ingrediente	Cantidad
Para el fruto: chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble verde + amarillo	0,4 g + 0,2 g
Para la cáscara: chocolate blanco	250 g
Manteca de cacao	50 g
Colorante liposoluble amarillo + marrón	0,2 g + 0,1 g
Para la pielcita violácea: colorante liposoluble violeta + rojo en polvo	media punta de cada uno
Pistachos picados (decoración)	20 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Compota de frambuesa con gelatina, semiesferas de 2 cm, freezer.
2. **Mousse.** Leche caliente sobre el chocolate blanco y la pasta de pistacho, gelatina, crema semibatida.
3. **Armado.** Llená las mitades ovaladas, corazón en 12, freezer 6 h, unión de mitades: tenés 12 óvalos.
4. **El fruto verde.** Sumergí todo el óvalo en el chocolate blanco verde pistacho. Es la «semilla» que se va a ver por la abertura. Dejá fraguar.
5. **Pielcita.** Con pincel seco, violeta con rojo en algunas zonas del verde: el pistacho real tiene esa piel púrpura que se mezcla con el verde. Muy suave.

6. **La cáscara entreabierto.** Este es el truco. Tomá el óvalo por la punta ancha y sumergilo en el baño crema (chocolate blanco con manteca de cacao, amarillo y marrón) **dejando afuera una franja de 1 cm a lo largo de la costura**, que va desde la punta fina hasta la mitad. Para lograrlo, inclínalo al sumergir y pasá un dedo enguantado por la franja antes de que fragüe, como si limpiaras la ranura. Queda una cáscara crema que se abre en una «V» y deja ver el fruto verde.
7. **Bordes de la cáscara.** Con un cornet de baño crema, repasá los bordes de la abertura para que tengan espesor, como una cáscara verdadera y no una pintura.

La terminación que engaña

Pincel seco con un poquito de marrón sobre la cáscara, en líneas suaves, y un borde apenas más oscuro donde se abre: así se ve gastada y natural. Para la caja, ponelos sobre pistachos reales picados. Y uno cortado, con el verde intenso y el rojo de la frambuesa adentro, lo hace irresistible.

Truco de Marcela: la pasta de pistacho buena es cara, pero no la reemplaces con colorante y esencia: el sabor se nota. Mejor usá un poco menos y reforzá con pistachos tostados molidos.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$1.500 (el pistacho sube el costo; ajustá precio hacia arriba del rango).
- **Precio sugerido:** \$4.500–5.000; caja de 6 a \$27.000–29.000.
- **A quién y cuándo:** fans del pistacho (que son muchas y pagan), cafeterías de especialidad, regalos para la amiga «foodie», mesas dulces en verde salvia y dorado.