



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 43 • Mazorca de cacao

La mazorca de cacao: el chocolate volviendo a su fruta. Por dentro, chocolate intenso con corazón de maracuyá.

Receta 43 • Mazorca de cacao

Esta es la pieza de la que más orgullosa estoy. Una mazorca de cacao, la fruta de donde nace el chocolate, hecha... de chocolate. Alargada, con sus costillas a lo largo, amarilla con degradé naranja-rojizo de fruta madura. Por dentro, mousse de chocolate semiamargo con corazón de maracuyá (la combinación más premiada de la chocolatería moderna) y una base crocante con nibs de cacao. No existe molde comercial: te enseño a resolverla con un molde de huevo y modelado.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de Pascua de 12 cm (dos mitades por mazorca), molde de cilindro o tubo de 3 cm de diámetro × 8 cm (un tubo de PVC forrado en acetato sirve) y cucharita de té.
- **Rinde:** 4 mazorcas.
- **Tier y tamaño:** Premium • 14 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 2 h + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** toda la noche (mínimo 8 h).
- **Dificultad:** alta (es la pieza de lucimiento del curso).

Ingredientes

Corazón • C2 cremoso de maracuyá (4 cilindros de 3 × 8 cm)

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de maracuyá colada	150 g
Huevos	3
Azúcar	110 g
Manteca	90 g
Gelatina sin sabor	3 g + 15 ml de agua

Mousse • M4 de chocolate semiamargo

Ingrediente	Cantidad
Chocolate semiamargo 55-60 %	300 g
Leche	200 ml
Yemas	2
Azúcar	30 g
Crema de leche semibatida	550 g
Gelatina sin sabor	9 g + 45 ml de agua fría

Base · B3 crocante de cacao (4 óvalos de 10 × 5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de chocolate molidas	120 g
Nibs de cacao (o almendras picadas)	30 g
Chocolate semiamargo derretido	50 g
Manteca derretida	30 g

Piel · P1 terciopelo amarillo + P1 naranja rojizo en degradé + P4

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	140 g
Chocolate blanco	140 g
Primera mezcla: colorante liposoluble amarillo + naranja	1 g + 0,2 g
Segunda mezcla: colorante liposoluble naranja + rojo + marrón	0,5 g + 0,4 g + 0,1 g
Para el P4: colorante liposoluble verde + marrón oscuro	1 punta de cada uno
Para el cabo: chocolate semiamargo	50 g

Para la versión abierta (opcional) · «granos de cacao»

Ingrediente	Cantidad
Almendras enteras peladas	20 unidades
Chocolate blanco	100 g

Paso a paso

1. **Corazón.** Curd de maracuyá: huevos, azúcar y pulpa a baño María a 82 °C, gelatina, manteca, mixeado. Llená los cilindros forrados en acetato y freezer 2 h.
2. **Base.** Mezclá todo, presioná en óvalos de 10 × 5 cm sobre papel manteca, heladera.
3. **Mousse.** Crema inglesa: leche caliente, yemas y azúcar batidas, todo junto a 82 °C. Volcá sobre el chocolate picado, emulsioná, gelatina. A 35 °C, crema semibatida en tres veces.
4. **Armado.** Llená las mitades del huevo. En las 4 mitades «de arriba», acostá el cilindro de maracuyá a lo largo. En las otras 4, la base. Freezer toda la noche.
5. **La forma de mazorca.** Al día siguiente uní las mitades: tenés un huevo grande de 12 cm. La mazorca es más alargada y tiene puntas. Dejela 5 minutos a temperatura ambiente y, con las palmas enguantadas, estirá desde el centro hacia los dos extremos, como si amasaras un pan: gana 2 cm de largo. Con los dedos, afiná una de las puntas (la de abajo, que termina en una punta roma curvada como una nariz) y dejá la otra más ancha (donde va el cabo). Freezer 20 minutos.
6. **Las costillas.** La mazorca tiene 10 surcos a lo largo, de punta a punta. Calentá el canto de una cucharita de té en agua caliente, secala y marcá un surco suave de punta a punta. Girá la fruta un décimo y repetí, hasta tener 10. Entre surco y surco queda una costilla redondeada. Si alguna costilla se ve chata, sumale con manga un hilo de mousse sobrante a lo largo y alisá con el dedo. Freezer 30 minutos.
7. **Terciopelo en degradé.** Primero toda la fruta con la mezcla amarilla. Después la mezcla naranja-rojiza desde la punta de abajo hacia la mitad, y en las costillas más que en los surcos (pulverizá de costado). La mazorca madura es amarilla con la punta y un lado rojizo.
8. **Detalles.** Pincel seco verde en el extremo del cabo, perdiéndose. Pincel finito marrón oscuro para algunas «verruguitas» y raspones sobre las costillas. El cabo: un cilindro grueso y corto de chocolate semiamargo con la punta cortada en diagonal, como recién cortado del árbol.
9. **La mazorca abierta (opcional, para vidriera).** Bañá las almendras en chocolate blanco. Cortá una mazorca a lo largo con cuchillo caliente, retirá con una cuchara un poco de

mousse del centro de una mitad y acomodá las almendras blancas en filas apretadas: son los granos de cacao envueltos en su pulpa blanca, tal cual se ven al abrir la fruta real.

La terminación que engaña

El contraste entre costillas y surcos. Con pincel seco y un poco de marrón, oscurecé solo el fondo de los surcos: el volumen se triplica. Y presentala apoyada en diagonal sobre una hoja grande (de chocolate o una hoja real de bananero o de magnolia bien lavada), con la mitad abierta al lado.

Truco de Marcela: contá la historia. Cuando la entregás decí: «esta es la fruta de la que nace el chocolate, y está hecha de chocolate». Esa frase vale la mitad del precio.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$5.000.
- **Precio sugerido:** \$16.000–18.000. Para eventos podés cobrar la mazorca abierta de exhibición aparte.
- **A quién y cuándo:** chocolaterías, regalos para fanáticos del chocolate, Pascua (como alternativa al huevo), eventos corporativos y lanzamientos, mesas dulces de autor. Es la pieza que te posiciona como «la que hace cosas que nadie hace».