



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

## Receta 46 · Limón cortado «mitad abierta»

*La mitad abierta del limón: la piel, el mousse blanco, el curd y el sablé, cada capa prolija. Es la foto que vende todas las demás.*

# Receta 46 · Limón cortado «mitad abierta»

Esta no es una fruta nueva: es una **presentación**. Es el limón de la Receta 1 (o cualquier fruta que hagas), cortado a la mitad con la cara del corte trabajada para que se vea como un limón real abierto, con sus gajos, y al mismo tiempo muestre las capas prolijas del postre. Es la pieza de vidriera, la que va adelante en tu mesa dulce o en tu mostrador, y la que usás para todas tus fotos. Una mitad abierta al lado de un limón entero vende diez limones enteros.

## Ficha

- **Molde:** molde de silicona de limón 3D de 8 cm (el mismo de la Receta 1) y cubetera de semiesferas de 4 cm.
- **Rinde:** 6 limones, de los que salen 2 mitades abiertas de exhibición + 4 enteros (o 12 mitades si es para un evento).
- **Tier y tamaño:** Individual · 8 cm (la mitad abierta se vende al mismo precio que el entero, o como «pieza de exhibición»).
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 1 h al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h; para cortar, la fruta tiene que estar **semicongelada**.
- **Dificultad:** media (el secreto es la temperatura y el cuchillo).

## Ingredientes

Corazón · C2 lemon curd (6 semiesferas de 4 cm)

| Ingrediente                                                     | Cantidad            |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| Jugo de limón                                                   | 80 ml               |
| Ralladura de 1 limón                                            | —                   |
| Huevos                                                          | 2                   |
| Azúcar                                                          | 90 g                |
| Manteca                                                         | 60 g                |
| Gelatina sin sabor                                              | 2 g + 10 ml de agua |
| Colorante en gel amarillo (para que el corte sea bien amarillo) | media gota          |

**Mousse · M5 de yogur y limón**

| Ingrediente               | Cantidad                 |
|---------------------------|--------------------------|
| Yogur natural entero      | 250 g                    |
| Jugo y ralladura de limón | 40 ml + 1 limón          |
| Azúcar impalpable         | 90 g                     |
| Crema de leche semibatida | 250 g                    |
| Gelatina sin sabor        | 9 g + 45 ml de agua fría |

**Base · B1 sablé de manteca** (6 óvalos de 5 × 4 cm; receta de la 25 con ralladura de limón)

**Piel · P3 baño amarillo + P4**

| Ingrediente                                      | Cantidad |
|--------------------------------------------------|----------|
| Chocolate blanco                                 | 350 g    |
| Manteca de cacao                                 | 60 g     |
| Colorante liposoluble amarillo limón             | 1 g      |
| Colorante liposoluble verde                      | 0,1 g    |
| Para el P4: colorante liposoluble verde en polvo | 1 punta  |

**Cara del corte · gelée de gajos**

| Ingrediente                                    | Cantidad            |
|------------------------------------------------|---------------------|
| Jugo de limón colado                           | 60 ml               |
| Agua                                           | 60 ml               |
| Azúcar                                         | 40 g                |
| Gelatina sin sabor                             | 4 g + 20 ml de agua |
| Colorante en gel amarillo                      | media gota          |
| Para las líneas de los gajos: chocolate blanco | 40 g                |
| Gel de brillo neutro (P5)                      | 2 cucharadas        |

## Paso a paso

1. **Fruta base.** Hacé los 6 limones siguiendo la Receta 1 con las cantidades de acá: corazón de curd en el centro (centrado de verdad: es lo que se va a ver), mousse de yogur, base de sablé. Freezer mínimo 6 h. Piel P3 amarilla con textura de cáscara (esponja nueva sobre el baño blando) y P4 verdoso en las puntas. Hasta acá, limones enteros.
2. **La temperatura del corte.** El error número uno es cortar la fruta congelada dura: se quiebra la piel y la mousse se astilla. El otro error es cortarla descongelada: se aplasta. El punto justo es **semicongelada**: sacala del freezer, dejala en la heladera 40–50 minutos (el centro todavía firme, el exterior ya cede al apretar con el dedo).
3. **El cuchillo.** Cuchillo largo de hoja lisa (no serrucho), sumergido en agua bien caliente y secado con un repasador antes de **cada** corte. Si cortás dos veces sin limpiar, la segunda pasada arrastra amarillo del curd sobre el blanco.
4. **El corte.** Apoyá el limón acostado. Cortá **a lo ancho, por el centro exacto** (no a lo largo): así el curd aparece como un círculo perfecto en el medio, como el centro del limón real. Un solo movimiento, sin serruchar: apoyá el cuchillo y bajá presionando, dejando que el calor trabaje. Si se frena, sacá, limpiá, calentá y seguí por el mismo surco.
5. **Limpiar la cara.** Si quedó algún arrastre, pasá una espátula fina caliente sobre la cara cortada, una sola vez, como alisando. Llevá las dos mitades al freezer 10 minutos, con la cara cortada hacia arriba.
6. **Las líneas de los gajos.** Con chocolate blanco derretido en un cornet de agujero finísimo, dibujá sobre la cara del corte 8 o 10 líneas que salen del borde del curd hacia la piel, como los rayos de una rueda, y un anillo blanco fino justo por dentro de la piel (la «albedo», la parte blanca del limón). Las líneas apenas curvas, no de regla.
7. **La pulpa translúcida.** Hacé la gelée: jugo, agua y azúcar calientes, gelatina, colorante. Dejá enfriar hasta que esté espesa como un almíbar frío, a punto de cuajar (unos 20 °C). Con una cucharita, rellená cada gajo dibujado con una capa finísima (1–2 mm) de gelée, sin tapar las líneas blancas. Freezer 5 minutos. Ahora la cara del corte tiene gajos amarillos translúcidos, el centro amarillo intenso del curd y se siguen viendo las capas de mousse, curd y sablé de costado.
8. **Brillo.** Pincelá la cara con gel de brillo neutro: parece jugosa, recién cortada.
9. **Semillitas (opcional).** Dos o tres semillas de limón hechas con un punto de chocolate blanco con una pizca de amarillo, en forma de gota, cerca del centro.

## La terminación que engaña

La piel del borde: en el limón real, la cáscara se ve como una línea amarilla con un fino blanco por dentro. Si tu baño quedó finito, el borde se ve débil; repasá el canto de la piel con pincel y baño amarillo derretido. Y en la presentación, acomodá la mitad abierta inclinada sobre el limón entero, con una hoja de chocolate o una hoja real de limonero al lado.

### Para exhibir y para fotos:

- Siempre una mitad abierta junto a un entero: el entero engaña y la mitad explica.
- Luz de ventana de costado, nunca de frente: los gajos translúcidos brillan.
- Foto de arriba para que se vea la rueda de gajos; foto de costado, a la altura del plato, para que se vean las capas: la piel, el mousse blanco, el curd y el sablé.
- En vidriera, la mitad abierta dura bien 6 horas en exhibidor refrigerado; después, reemplazala. En mesa dulce sin frío, 2 horas.
- Una tarjetita al lado: «Está hecho de mousse. Sí, en serio». Te lo garantizo: es la frase que más conversaciones te abre.

*Truco de Marcela: hacé siempre un limón más del que necesitás y abrilo para la foto antes de entregar. Esa foto, publicada el mismo día, me traía tres o cuatro pedidos nuevos cada vez. La mitad abierta no se vende: trabaja de vendedora.*

### Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.500 (un poco más que el limón entero por la gelée y el trabajo de la cara).
- **Precio sugerido:** \$10.000–12.000 por limón; en eventos, cobrá la «pieza de exhibición abierta» al mismo precio que la entera, porque la estás usando para vender todas las demás.
- **A quién y cuándo:** vidrieras de cafeterías y pastelerías, mesas dulces (va adelante, en el centro), stands en ferias, y para vos misma: tus fotos de catálogo, tus redes y tus publicaciones de venta. Es la receta que más plata te hace ganar sin venderla.