

# Piñatas mexicanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Relleno de Guayaba

Cobertura blanca: 700 g

Pulpa de guayabas: 300 g

### Relleno de mandarina

Jugo de mandarina: 300 cc

Cobertura blanca: 300 g

### Relleno de pasta de cacahuete

Cobertura de leche: 50 g

Cobertura blanca: 650 g

Crema de cacahuete: 300 grs.

### Varios

Cobertura blanca: 700 g

Cobertura roja, verde y naranja: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Relleno de Guayaba

- Funda la cobertura blanca y una vez tibia incorpore la pulpa de *guayaba*, mezcle con un globo y reserve en la heladera 24 horas.

## Relleno de pasta de cacahuete

- Funda las coberturas por separado.
- En un bowl coloque la pasta de *cacahuete* junto con la cobertura blanca, mezcle con un globo y añada la cobertura de leche, mezcle nuevamente y reserve en la heladera durante 24 horas.

## Relleno de mandarina

- En un bowl coloque la cobertura blanca junto con el *jugo* de mandarinas, mezcle con un globo y reserve en la heladera 24 horas.

## Armado

- Tablee sobre la mesada el 50% de la cobertura blanca hasta llegar a los 26°C, luego mezcle con el resto.
- Con papel encerado forme conos pequeños, de aproximadamente 4cm de alto y rellénelos con la cobertura blanca templada, déjelos reposar parados en la heladera
- Tener en cuenta que se utilizan 7 conos para cada esfera.
- Tome un molde siliconado y con la ayuda de los dedos pinte cada cavidad con cobertura roja, *naranja* y verde.
- Mueva la cobertura blanca con una espátula y luego llene las cavidades del molde, quite el excedente con la espátula y vibre el molde sobre la mesada para eliminar las burbujas, por ultimo realice el vaciado, vuelque la cobertura de las cavidades sobre la cobertura de leche y golpee hasta obtener en cada cavidad una capa muy fina
- Sobre una placa con papel encerado coloque el molde con las cavidades hacia abajo y reserve en la heladera unos minutos.
- Tome una manga de plástico y rellénela con la cobertura de *cacahuete*, luego rellene un 70% de las cavidades, proceda del mismo modo con el relleno de *guayaba* y *mandarina*, por ultimo cubra nuevamente el 30% restante de las cavidades con la cobertura blanca, quite el excedente con la espátula y reserve en la heladera hasta que estén firmes.
- Una vez firmes, desmolde dando vuelta el molde sobre la mesada con un golpe seco.
- Con la ayuda de un escalpelo quite el papel encerado de los conos
- Lleve unos segundos una espátula al fuego, tome una media esfera apóyela un segundo sobre la espátulas y pegue otra media esfera formando una esfera.
- Tome un cono y acomódelo de forma inclinada sobre uno de las esferas y con un aerosol de aire frío péguelo, del mismo modo pegue dos conos más, formando un trípode sobre la esfera de *chocolate*, luego de vuelta apoyando los conos sobre la mesada y quedando la esfera hacia arriba y pegue los 4 conos restantes
- Proceda del mismo modo con el resto.

## Presentación

- Con una brocha dibuje tres líneas con cada una de las coberturas de colores y encima acomode las piñatas mexicanas.

## Tips

- 

### - Intención

- Demostrar la utilización de la chocolatería molecular, agregando polvos criogenizados y liofilizados con *chocolate* sin azúcar bajo en *calorías* y mostrar el *chocolate* para cosas temáticas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pinatas-mexicanas>