

Tiramisú de Lychee and Roses



El Tiramisú de Lychee y Rosas es una reinterpretación de lujo con un toque oriental.

Es un postre delicado y fragante que sustituye el café por un almíbar de lichi y agua de rosas.

La dulzura frutal del lichi equilibra a la perfección el aroma floral de la rosa, resultando en un postre fresco, ligero y sin huevo crudo, ideal para una ocasión especial.

Ingredientes

- **Crema de Mascarpone y Rosas**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 175 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 50 g de Azúcar glas (azúcar impalpable)
- 1 cdita. de Agua de Rosas de uso alimentario
- Pizca de colorante alimentario rojo o rosa

- **Almíbar de Lychee**

- 100 ml del Jugo/Almíbar de las latas de Lychee o jugo de lichi
- 50 ml de agua
- 1 cdita. de Agua de Rosas
- 1 cda. de azúcar (opcional, si el jugo de lichi es poco dulce)

- **Base y Decoración**

- 10-15 unidades de Bizcochos de Soletilla
- 1 lata de Lichis en almíbar (escurridos)
- Pétalos de rosa comestibles o pistachos picados (para decorar)

Preparación

1. Preparar el Almíbar de Lychee y Rosas

- Mezcla el jugo de lichi (almíbar), el agua, el agua de rosas y el azúcar.
- Vierte la mezcla en un plato hondo y déjala enfriar. Este será tu líquido de remojo.
- Corta los lichis escurridos en trozos pequeños. Reserva.

2. Montar la Crema Base

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas hasta obtener picos suaves y firmes (chantilly semi-montado).
- Añade el colorante y el agua de rosas a la crema batida. Reserva en el refrigerador.
- En otro bol, bate el Mascarpone solo hasta ablandarlo.

3. Integrar las Cremas

- Con movimientos suaves y envolventes, incorpora la Crema de Leche batida de rosas al Mascarpone hasta obtener una crema homogénea, sin batir en exceso para no perder el volumen.

4. Montaje Final por Capas

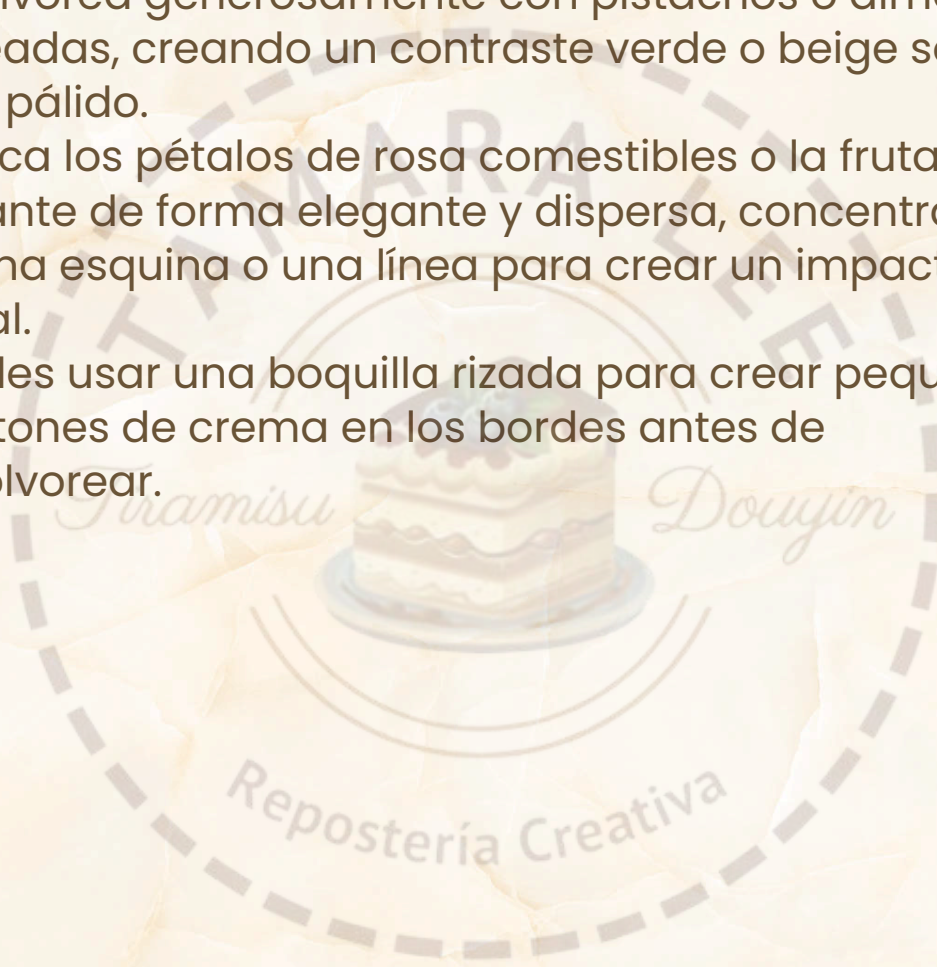
- Sumerge rápidamente los bizcochos de Soletilla en el almíbar de lichi y rosas.
- Coloca la primera capa de bizcochos en el fondo de tu molde.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone.
- Distribuye la mitad de los trozos de lichi reservados sobre esta capa de crema.
- Repite el proceso con otra capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con el resto de la crema, alisando la superficie.

5. Reposo y Decoración

- Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas (idealmente de un día para otro).
- Justo antes de servir, decora la superficie con los trozos de lichi restantes y espolvorea con pétalos de rosa comestibles, pistachos o azúcar glas.

Tip visual Douyin

- Espolvorea generosamente con pistachos o almendras fileteadas, creando un contraste verde o beige sobre el rosa pálido.
- Coloca los pétalos de rosa comestibles o la fruta restante de forma elegante y dispersa, concentrándote en una esquina o una línea para crear un impacto visual.
- Puedes usar una boquilla rizada para crear pequeños rosetones de crema en los bordes antes de espolvorear.



Tiramisú de Frambuesa y Pistacho en Degradado



El pistacho tiene ese toque sofisticado y la frambuesa ese toque ácido y vibrante.

Juntas, crean una crema bicolor que no solo es deliciosa sino impactante a la vista.

Ingredientes (para bandeja de 20x20 cm aprox.)

Para la crema base:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la mitad pistacho:

- 2 cdas de pasta de pistacho (o pistachos triturados con una cda de leche)
- Colorante verde pistacho (opcional)

Para la mitad frambuesa:

- 100 g de frambuesas (trituradas y coladas)
- 1 cda de azúcar
- Gotas de limón

Para la base:

- Soletillas o galletas María
- Almíbar suave de frambuesa (agua, azúcar, frambuesas, limón)

Decoración:

- Frambuesas frescas
- Pistachos troceados
- Cacao blanco rallado

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuelve.

2. Prepara las cremas por separado:

- Bate las yemas con la leche condensada mientras cocinas a baño maria.
- Mezcla con queso crema.
- Divide en dos partes.

3. Parte 1 (pistacho): añade pasta de pistacho + colorante si deseas

4. Parte 2 (frambuesa): añade el puré reducido de frambuesa endulzado

5. Integrar la grenetina disuelta

- Incorpora la mitad de la grenetina disuelta a cada una de las mezclas.

6. Batir la crema y unir

- Bate la crema de leche hasta punto medio.
- Divide en dos partes e integra con movimientos envolventes en ambas mezclas.

7. Monta el tiramisú en capas:

- Galletas humedecidas en almíbar
- Capa de crema de pistacho
- Capa de crema de frambuesa
- Repetir una vez más

8. Refrigerar:

- Deja enfriar por 6–8 h para que tome firmeza.

9. Decoración final:

- Decora con frambuesas, pistachos troceados y un toque de chocolate blanco.

Tip visual Douyin

Decora con frambuesas frescas, pistachos picados y ralladura de chocolate blanco para realzar el contraste visual.

Tiramisú de Frutas Amarillas con Crema de Vainilla



Esta receta brilla con colores cálidos y una crema suave perfumada con vainilla.

Es ideal para ventas en temporada de calor, para eventos al aire libre o simplemente para llenar tu vitrina de luz y sabor.

Ingredientes (para una bandeja de 20x20 cm aprox.)

Para la crema de vainilla:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Almíbar ligero de vainilla (agua, azúcar, jugo de piña)

Para la capa de frutas:

- 100 g de mango en cubos
- 100 g de piña en cubos
- 1 plátano en rodajas
- (Opcional) 1 cda de jugo de naranja para realzar sabor

Decoración:

- Cubos pequeños de fruta fresca
- Hojas de menta o flores comestibles amarillas
- Puntos de crema y polvo nacarado

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar la grenetina en agua fría hasta que gelifique.
- Disolver en microondas a intervalos de 30 seg o a baño maría hasta que esté líquida.

2. Preparar la crema base

- Batir las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Mezclar con el queso crema y la esencia de vainilla.

3. Incorporar la grenetina

- Añadir la grenetina disuelta a la crema base y mezclar bien.

4. Batir e integrar

- Batir la crema de leche hasta punto medio.
- Integrar con movimientos envolventes a la crema base.

5. Montaje tropical

- Colocar capa de soletillas humedecidas en el almíbar de piña.
- Añadir una capa de crema.
- Distribuir rodajas de banana y cubos de piña.
- Repetir base + crema y alisar.

6. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas para obtener corte limpio.

7. Decoración final

- Decorar con rodajas finas de fruta en abanico.
- Añadir pétalos comestibles o menta y puntos de crema.

Tip visual Douyin

Muestra el contraste entre la crema blanca y los colores amarillos en un corte frontal. Agrega un topper de menta para un guiño de frescura y brillo al postre.