

# Tiramisú de Mandarina



Una versión solar y refrescante del tiramisú, donde la mandarina aporta una dulzura suave, notas cítricas y un color vibrante natural.

La textura cremosa contrasta con la jugosidad de la fruta fresca, logrando una experiencia ligera y delicadamente frutal.

Perfecto para presentar en formatos Douyin: limpio, brillante y completamente fotogénico.



## Ingredientes

### Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 120 ml de jugo de mandarina fresco (colado)
- Ralladura de 1 mandarina
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

### Base y baño

- Bizcotelas o plancha de bizcocho suave
- 100 ml de jugo de mandarina
- 1 cdita de jugo de limón

### Topping y decoración

- Gajos de mandarina (pelados sin membrana blanca)
- Flores pequeñas comestibles (tipo margaritas o manzanilla)
- Microhojas verdes (romero bebé, tomillo, etc.)
- Etiquetas decorativas estilo Douyin ("Just for you")



## 👩🍳 Preparación paso a paso

### 1. Hidratar la gelatina

Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas. Reservar.

### 2. Preparar el baño cítrico

Mezclar el jugo de mandarina con el limón. Reservar para humedecer las bases.

### 3. Preparar la crema

- Batir las yemas con el azúcar y leche condensada a baño maría hasta que espese.
- Incorporar el jugo de mandarina, ralladura y vainilla.
- Agregar la gelatina disuelta y mezclar bien.
- Batir la crema de leche a punto medio e integrar.
- Añadir el mascarpone con espátula hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.

### 4. Montaje por capas

- Humedecer la base de bizcocho con el baño cítrico.
- Alternar capas de base, crema de mandarina y repetir.
- Terminar con una capa lisa de crema para lograr un acabado pulido.

### 5. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas o hasta que esté firme. Idealmente toda la noche.

### 6. Decoración final

- Colocar los gajos de mandarina alineados cuidadosamente.
- Incluir una etiqueta decorativa para estilo Douyin.

### 💡 Tip visual Douyin

- Usa gajos pelados a mano, sin membrana blanca, para un acabado limpio.
- Alterna gajos completos y medios para crear relieve.
- Si deseas brillo extra, pincela los gajos con un poco de gel neutro o almíbar claro.

# Tiramisú de Frutos Rojos





Las frutas rojas (mezcla de mora, frambuesa y fresa) combinan color, aroma y una acidez deliciosa que equilibra la dulzura de la crema.

Su intensidad cromática las convierte en un espectáculo visual. romántica.

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

#### **Para la crema:**

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 50 ml de leche de coco (natural o enlatada)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- Ralladura de 1 limón + 1 cdita de jugo de limón
- 

#### **Para la base:**

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar ligero con ralladura de limón (opcional para humedecer)
- 

#### **Topping y decoración:**

- Coco rallado (fresco o seco)
- Ralladura de limón en espiral o líneas
- Mini flores blancas o pétalos comestibles
-

## Preparación (paso a paso)

### 1. Crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añade queso crema, leche de coco y ralladura de limón.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche por separado y une con movimientos suaves.

### 2. Base y armado:

- Coloca una capa de galletas o bizcochuelo.
- Si lo deseas, humedece con almíbar de limón (agua + azúcar + ralladura).
- Agrega una capa de crema y alisa.
- Repite la estructura: otra base + capa final de crema.

### 3. Refrigeración:

- Mínimo 4 horas o toda la noche para un mejor corte.

### 4. Decoración final:

- Espolvorea coco rallado y decora con ralladura de limón al centro o en líneas diagonales.

### Tip visual Douyin

- Forma líneas con coco y limón de forma alternada para crear contraste. También puedes hacer una decoración minimalista al centro para un look limpio y elegante.



# Tiramisú de Uva



Delicado, jugoso y con una presentación elegante tipo "caja de regalo".

Las uvas aportan un dulzor sutil y un toque crujiente que contrasta con la suavidad de la crema.

Su acabado ordenado y brillante lo convierte en un producto visualmente premium, ideal para regalar o vender en ocasiones especiales.

## **Ingredientes**

### **Crema base**

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 80 ml de jugo de uva verde o roja (licuado y colado)
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

### **Base y baño**

- Bizcotelas o plancha de bizcocho suave
- 100 ml de jugo de uva + 1 cdita de jugo de limón

### **Topping y decoración**

- Uvas sin semilla (enteras y peladas opcionalmente)
- Gel neutro o brillo de repostería
- Flores comestibles pequeñas o microgreens (opcional)



## 👩🍳 Preparación paso a paso

### 1. Hidratar la gelatina

- Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas. Reservar.

### 2. Preparar el baño de uva

- Mezclar jugo de uva con limón para humedecer la base.

### 3. Preparar la crema

- Batir yemas, azúcar y leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar jugo de uva y vainilla.
- Añadir la gelatina disuelta.
- Batir la crema de leche a punto medio e integrar.
- Mezclar con el mascarpone suavemente.

### 4. Montaje por capas

- Humedecer el bizcocho con el baño de uva.
- Alternar capas de base y crema.
- Terminar con una capa lisa de crema.

### 5. Refrigerar

- Refrigerar mínimo 4 horas, ideal toda la noche.

### 6. Decoración final

- Colocar las uvas ordenadamente sobre la superficie.
- Pincelar con gel neutro para brillo profesional.
- Agregar detalles florales comestibles si se desea.

## 🌟 Tip Douyin

Acomoda las uvas en filas perfectas para lograr el efecto caja de regalo premium.

# Tiramisú de Naranja y Miel





La naranja aporta frescura y aroma, mientras que la miel le da una dulzura floral que realza la elegancia del postre.

Es ideal para clientas que buscan un tiramisú más suave, sofisticado y perfecto para momentos especiales.

### 🍊 **Ingredientes (Para un molde de 20x20cm)**

- **Crema base**

- 4 yemas de huevo
- 100 g de miel de abeja (pura)
- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir (mín. 35% grasa)
- 8 g de grenetina sin sabor
- 30 ml de agua fría
- Ralladura de una naranja
- 1 cdita. de esencia de vainilla

- **Almíbar de Naranja y Miel**

- 300 ml de zumo de naranja (recién exprimido)
- 50 g de miel de abeja

- **Extras y base**

- 200 - 250 g de bizcochos de soletilla o Savoiardi

- **Topping y decoración**

- Naranjas frescas (gajos vivos o rodajas)
- Ralladura de Naranja (Opcional)
- Hojas de menta o romero

## **Preparación paso a paso**

### **1. Hidratar la grenetina:**

- Hidratar la grenetina en el agua fría.
- Dejar reposar y disolver a baño maría o microondas.

### **2. Preparar el almíbar de Naranja y Miel:**

- Hervir el zumo de naranja y la miel hasta que esta se disuelva.
- Retirar del fuego.
- Enfriar.

### **3. Preparar la crema:**

- Batir las yemas con la miel (opcionalmente en baño maría) hasta espesar.
- Añadir queso crema, esencia de vainilla y la ralladura. Integrar.
- Añadir la grenetina: Incorporar la grenetina disuelta y tibia a la mezcla de Mascarpone.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar con movimientos suaves.

### **4. Montaje por capas:**

- Disponer una capa de base (bizcochos) y humedecer con el almíbar.
- Alternar capas de base, crema y, si lo desea, gajos de naranja frescos.
- Repetir hasta completar y terminar con una capa de crema.

### **5. Reposo en frío**

- Refrigerar mínimo 4 horas o hasta firmeza deseada. La grenetina asegurará un corte perfecto.

## **Decoración Final**

Alisar la superficie. Justo antes de servir, decorar con gajos de naranja fresca, ralladura de naranja y hojas de menta o romero.