

CAPITULO 9.

Tiramisú para Celebrar



Postres con licor y aroma que se siente en cada celebración

¿Tienes clientas que buscan algo más sofisticado?

¿Quieres que tu tiramisú sea el centro de atención en una cena elegante o un brindis con amigas?

Esta categoría es para ti.

Aquí encontrarás recetas pensadas para celebrar, impresionar y elevar tu propuesta. Incorporamos sabores como vino blanco, jerez, crema de licor y licores frutales para que cada bocado tenga ese “toque adulto” que encanta.

Pero no te preocupes: están equilibrados, son fáciles de hacer y están diseñados para que luzcan como postres de autor.

🍰 Perfectos para cenas especiales, regalos premium o pedidos de clientes que buscan algo más que un postre.

✦ Esta categoría le da a tu recetario ese brillo especial que solo tienen los productos listos para brindar, celebrar y dejar huella.

Tiramisú de Fresas con Vino Blanco Espumante



Es el postre ideal para brindar.

El vino espumante realza el sabor dulce y ácido de la fresa, mientras que su aroma eleva el nivel del tiramisú a un postre digno de celebración.

Es femenino, fresco y perfecto para ocasiones especiales como aniversarios, cumpleaños o eventos de catering elegante.

Ingredientes

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
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar espumante

- 100 ml de vino blanco espumante (semi seco o dulce)
- 2 cdas de azúcar
- Ralladura de limón o naranja (opcional)

Extras y base

- 150 g de fresas frescas en láminas
- Soletillas o bizcochuelo neutro

Topping y decoración

- Fresas enteras con hojas verdes
- Perlas doradas comestibles o azúcar brillante
- Ralladura cítrica para dar frescor

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría hasta que se hinche.
- Disolver a baño maría o en microondas por 30seg

2. Preparar el almíbar espumante

- Calentar suavemente el vino con el azúcar hasta que se disuelva.
- Agregar la ralladura cítrica y dejar enfriar

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espesen.
- Retirar del calor, añadir el queso crema, esencia de vainilla y la grenetina disuelta.
- Mezclar hasta obtener una crema lisa y homogénea.

4. Montar la crema de leche

- Batir la crema a punto medio y unir a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

5. Montaje por capas

- Humedecer las soletillas en el almíbar espumante.
- Colocar una capa de base, crema y láminas de fresa.
- Repetir hasta completar el molde, terminando con una capa de crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas para que tome firmeza.

7. Decoración final

- Alisar la superficie y decorar con fresas enteras, ralladura de limón y un toque brillante como perlas doradas o azúcar decorativa.

Tip visual Douyin

Sirve cada porción acompañada de una mini copa de vino espumante para lograr una experiencia de postre + brindis. Será inolvidable para tus clientas... y perfecto para eventos especiales.

Tiramisú de Cacao y Baileys



El Baileys convierte cualquier tiramisú en una experiencia cremosa, aterciopelada y con carácter.

Esta receta tiene el equilibrio perfecto entre el sabor dulce del licor, la intensidad del cacao y una textura suave que invita a repetir.

Ingredientes

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
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar con Baileys

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- 30 ml de licor Baileys

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo de chocolate suave
- 50 g de cacao en polvo (para decorar)
- Chocolate rallado

Topping y decoración

- Cacao espolvoreado
- Virutas de chocolate o copitos de crema batida
- Mini pipeta con Baileys (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar y disolver suavemente a baño maría o microondas.

2. Preparar el almíbar con Baileys

- Calentar el agua con azúcar hasta disolver.
- Retirar del fuego, dejar enfriar y añadir el Baileys.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Retirar del calor y mezclar con queso crema, esencia de vainilla y grenetina disuelta.
- Batir la crema de leche a punto medio e integrarla con movimientos envolventes.

4. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar de Baileys.
- Colocar una capa de base, crema, chocolate rallado o espolvoreado con cacao.
- Repetir el proceso hasta llenar el molde, terminando con una capa de crema.

5. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas.

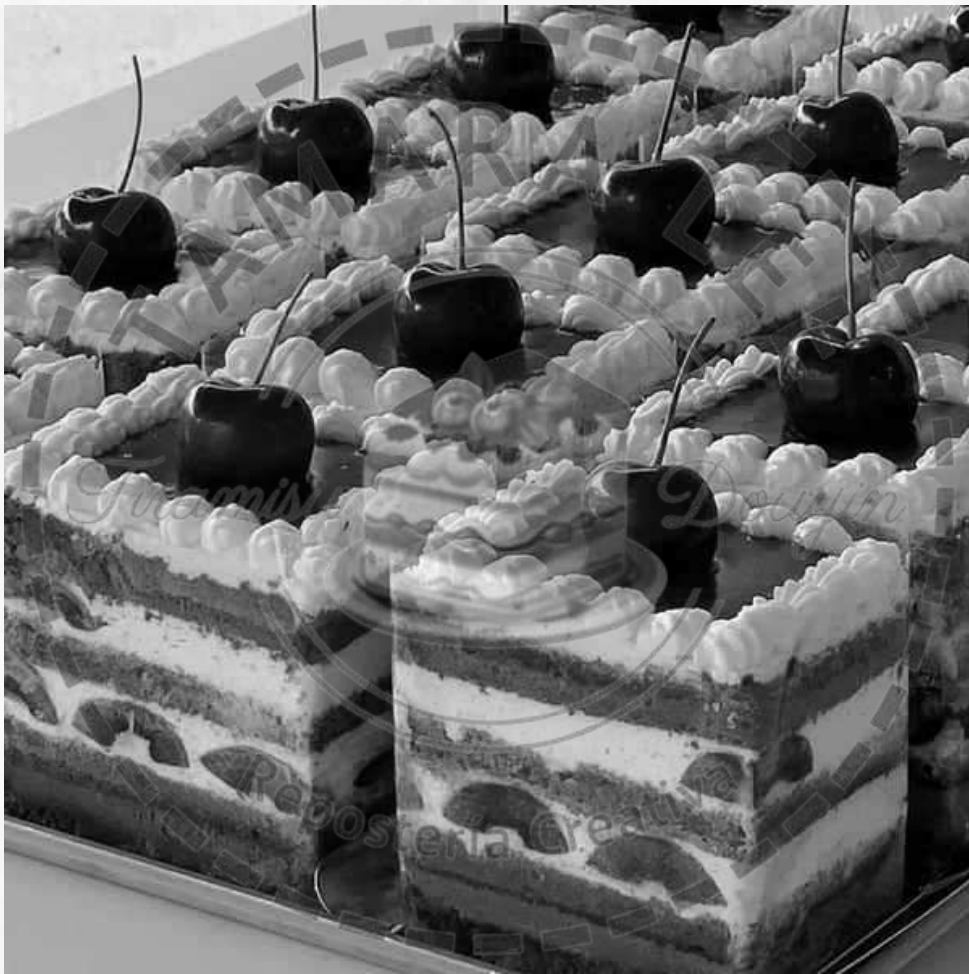
6. Decoración final

- Espolvorear con cacao, agregar virutas de chocolate y crema batida

Tip visual Douyin

Coloca una mini pipeta rellena de Baileys sobre cada porción. Le da un toque visual premium y permite a la clientela personalizar su postre al momento de comerlo.

Tiramisú de Frutos Negros con Vino Dulce



Los frutos negros (como mora, arándano y cereza oscura) se maceran en vino dulce para crear una capa jugosa, vibrante y elegante.

Es ideal para celebraciones nocturnas, cajas boutique o experiencias sensoriales en eventos gourmet.

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

Para la crema:

- 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)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo de vainilla o chocolate suave
- Reducción de vino dulce (tipo oporto, jerez, malbec) + un poco de azúcar

Para los frutos:

- 200 g de mezcla de frutos negros (mora, arándano, cereza oscura)
- 2 cdas de azúcar
- 50 ml de vino dulce
- 1 cdita de jugo de limón

Topping y decoración:

- Frutos frescos o macerados
- Reducción de vino (en hilos)
- Pétalos oscuros o perlas doradas (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuelve a baño maría o microondas.

2. Prepara los frutos al vino:

- Cocina los frutos con azúcar, jugo de limón y vino a fuego medio hasta que espesen ligeramente.
- Reserva una parte para el armado y otra para decorar.

3. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla suavemente.

4. Armado:

- Capa de bizcochuelo humedecido con reducción de vino.
- Capa de crema + capa fina de frutos al vino.
- Repite estructura.
- Refrigerar mínimo 4–6 horas.

5. Decoración final:

- Añade frutos enteros o macerados, hilos de reducción de vino dulce y un toque de brillo.
- Usa una paleta oscura o dorada si es para eventos elegantes.

Tip visual Douyin

Crea un degradado de frutos oscuros y crema blanca o una franja central brillante de compota con puntos dorados. Ideal para reels de postres “para adultos” o celebraciones nocturnas con estilo.