

Tiramisú de Baileys con Café y Almendras



Un postre sofisticado que fusiona el sabor clásico del tiramisú con el toque cremoso y licoroso del Baileys Irish Cream, realzado con almendras. Este postre presenta capas de bizcocho de vainilla, una crema de Mascarpone con Baileys y una capa final de ganache de chocolate negro crujiente, perfecto para cenas o celebraciones de adultos. Es ideal para eventos formales o venta de postres.

Ingredientes

Crema de Mascarpone de Baileys

- 250 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mínimo 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 50 ml de Baileys Irish Cream (o licor de café)
- 1 cdita de Esencia de vainilla
- 30 g de Almendras tostadas y picadas (para incorporar a la crema)

Base y Baño de Café

- 1 plancha de Bizcocho de vainilla o Galletas de Soletilla (Bizcotelas)
- 100 ml de Café expreso fuerte (frío)
- 1 cda de Ron oscuro o Baileys extra (Opcional, para el baño)

Topping y Decoración

- 150 g de Chocolate negro (mínimo 60% cacao)
- 150 ml de Crema de leche (para la ganache de cobertura)
- 50 g de Almendras fileteadas o picadas (para la capa de chocolate)
- Cantidad necesaria de Galletas de chocolate o barquillos (para decorar)
- Opcional: Chokolatinas de leche o trozos de dulce de café.

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Ganache Crocante

- Calienta la crema de leche hasta que hierva. Retira del fuego y vierte sobre el chocolate negro troceado. Mezcla hasta obtener una salsa brillante.
- Incorpora las almendras picadas (50 g) a la ganache y deja enfriar a temperatura ambiente hasta que espese ligeramente.

2. Preparar la Crema de Baileys

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con el Baileys Irish Cream y la Esencia de vainilla hasta que esté suave.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

3. Montaje del Tiramisú

- Corta la plancha de bizcocho (o bizcotelas) para que encaje en el molde rectangular o bandeja.
- Humedece ligeramente la base de bizcocho en el baño de café/ron.
- Coloca la primera capa de bizcocho en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de la crema de Baileys.
- Opcional: Espolvorea un poco de almendra picada o cacao entre las capas.
- Termina con el resto de la crema y alisa la superficie.

4. Refrigerar y Capa Final

- Refrigerar el postre durante un mínimo de 4 horas para que la crema asiente.
- Una vez firme, vierte la Ganache Crocante (que debe estar espesa, no líquida) sobre la capa final de crema y alisa. Refrigerar 30 minutos más hasta que la capa de chocolate esté firme.

✦ Decoración Final

- Corte: Una vez que la ganache esté firme, corta el postre en porciones cuadradas/rectangulares antes de la decoración final.
- Toques de Chocolate: Coloca la decoración de chocolate (galletas, trozos de barquillo o barras) en una esquina de cada porción (como se ve en la imagen).
- Etiqueta: Coloca una etiqueta de marca (edible paper) sobre la ganache, junto a la decoración de chocolate.
- Presentación: Transfiere las porciones a los envases individuales para llevar (si aplica) o preséntalas en la bandeja.

♥ Tip Visual Douyin

- Brillo de la Ganache: Para que la ganache quede muy lisa y brillante, asegúrate de mezclarla suavemente sin incorporar burbujas de aire y viértela cuando esté ligeramente tibia sobre el tiramisú frío.
- Bordes Limpios: La clave de este postre es el corte limpio de las porciones individuales, lo que se logra con un cuchillo largo y caliente.

Tiramisú de Arándanos



Un postre fresco y elegante que ofrece una explosión de sabor a frutos rojos, contrastando la cremosidad láctea con la acidez frutal de la capa superior. Este tiramisú presenta una base de galleta de vainilla, una suave crema de Mascarpone de Arándanos y una brillante capa de gelatina de frutos rojos, ideal para cualquier celebración. Es perfecto para *brunch*, cenas de primavera o verano, o para ventas de postres individuales.

Ingredientes

Crema de Mascarpone de Arándanos

- 250 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mínimo 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 100 g de Puré de arándanos (o mermelada suave de arándanos)
- 1 cdita de Esencia de vainilla
- Opcional: 1 cda de Ron blanco o Licor de frutos rojos.

Base y Baño

- 150 g de Galletas de vainilla (tipo María o Graham)
- 50 g de Mantequilla sin sal (derretida)
- 50 ml de Jugo de arándanos o leche (para humedecer)

Capa Superior y Decoración

- 200 ml de Jugo de arándanos o frutos rojos
- 1 cda de Gelatina sin sabor (hidratada)
- 8-10 unidades de Arándanos frescos (para decorar)
- Cantidad necesaria de Crema batida extra (para el *rosette*)
- 1 Corazón de chocolate blanco o rosa (o galleta con forma de corazón)
- Hojas comestibles o Microgreens (para el toque verde)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Base de Galleta

- Tritura las galletas y mézclalas con la mantequilla derretida.
- Presiona esta mezcla firmemente en el fondo de los moldes cuadrados o del molde principal. Refrigerar por 30 minutos.

2. Preparar la Gelatina (Capa Superior)

- Hidrata la gelatina sin sabor en agua fría y disuélvela al baño maría o en microondas.
- Mezcla la gelatina disuelta con el Jugo de arándanos (o frutos rojos). Reserva a temperatura ambiente.

3. Preparar la Crema de Arándanos

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Esencia de vainilla y el Puré de arándanos hasta que esté suave y de color uniforme.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

4. Montaje y Refrigeración

- Capa 1: Base de galleta ya compactada.
- Capa 2: Cubre con la Crema de Mascarpone de Arándanos. Alisa la superficie.
- Refrigerar durante 2 horas para que la crema asiente antes de añadir la gelatina.
- Capa 3 (Gelatina): Vierte cuidadosamente la mezcla de gelatina de arándanos sobre la crema ya firme.
- Refrigerar durante un mínimo de 4 horas o toda la noche, hasta que la gelatina esté completamente cuajada.

✨ Decoración Final

- Corte: Corta el postre en porciones cuadradas (si usaste un molde grande) o desmolda las porciones individuales.
- Toque Central: Coloca un rosette de crema batida en la parte superior central de la gelatina.
- Frutos y Corazón: Coloca el Corazón de chocolate, tres arándanos frescos y una hoja comestible junto al rosette de crema.
- Efecto Brillante: La capa de gelatina debe ser muy brillante para dar el acabado elegante que se ve en la imagen.

💖 Tip Visual Douyin

- Bordes Limpios: Para lograr ese aspecto de postre de pastelería, usa un cuchillo caliente para cortar la gelatina y la crema.
- Contraste de Color: El color rojo/morado intenso de la gelatina y el blanco puro de la crema batida son clave para el impacto visual.
- Personalización: El postre luce mejor en su envase individual o take-away para mantener la forma y la decoración.

Esferas de Tiramisú



Un postre kawaii (adorable) y divertido, en un formato individual y de bocado, que captura el sabor intenso del chocolate y la cremosidad del mascarpone en una bolita, con una decoración temática de ojos grandes. Este postre utiliza bizcocho de chocolate mezclado con crema de Mascarpone de café, se baña en cacao y se decora con ojos de chocolate blanco. Es ideal para Halloween, fiestas temáticas de cine o para un postre on-the-go.

👁️ Ingredientes

Masa de Esferas (Tiramisú sin horneado)

- 250 g de Base de galleta de chocolate o Bizcocho de chocolate (triturado finamente)
- 100 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 50 g de Azúcar glas
- 2-3 cdas de Crema para batir o leche (para ligar)
- 1 cdita de Café expreso fuerte (frío) o extracto de café

Capa Exterior y Decoración

- 50 g de Cacao en polvo (para rebozar)
- 20 unidades de Gotas de chocolate blanco (planas, para la base de los ojos)
- 10 unidades de Gotas de chocolate negro o mini-chips (para la pupila)
- Opcional: Chocolate blanco fundido (para pegar los ojos)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Base Húmeda

- En un bol, mezcla la Galleta de chocolate triturada (o bizcocho) con el Azúcar glas.
- En otro recipiente, bate el Mascarpone con la crema/leche y el café expreso (o extracto) hasta que esté suave.

2. Preparar la Masa y Dar Forma

- Incorpora: Vierte la mezcla de mascarpone sobre la galleta triturada y mezcla bien. Debe quedar una masa moldeable que no se pegue. Si está muy seca, añade una cucharada más de crema.
- Reposo: Cubre la masa y refrigera durante 30 minutos para que sea más fácil trabajarla.
- Formar: Usando una cuchara de medir (aprox. 15g), forma pequeñas esferas con la masa.

3. Rebozar y Cubrir

- Rebozar: Coloca el Cacao en polvo en un plato. Haz rodar cada esfera hasta que esté completamente cubierta.

4. Refrigerar (Fase Final)

- Coloca las esferas rebozadas en una bandeja con papel de pergamino.
- Refrigera durante al menos 1 hora para que endurezcan y mantengan su forma.

👁️ Decoración Final

- Montar los Ojos: Coloca una gota de chocolate blanco (la base del ojo) en el frontal de cada esfera. Si no se pega, usa una pizca de chocolate blanco fundido.
- Pupila: Coloca una mini-chip de chocolate negro en el centro del chocolate blanco para simular la pupila.
- Presentación: Sirve las esferas apiladas en un plato blanco de borde elegante para simular una escena con contraste.

💖 Tip Visual Douyin

- Efecto Peludo: Para que las esferas parezcan "peludas" como el Susuwatari, en lugar de usar cacao en polvo, puedes usar bizcocho de chocolate extra triturado en un procesador hasta que parezca "arena" gruesa para rebozar.
- Uniformes: La clave visual es que todas las esferas sean de tamaño uniforme.
- Contrastes: El chocolate blanco para los ojos debe ser grande y contrastar fuertemente con el cuerpo oscuro para lograr el efecto kawaii.