

CAPITULO 6.

Tiramisú Temático



Postres que celebran, enamoran y se hacen inolvidables

Hay fechas que se sienten distintas. Momentos donde la emoción, la nostalgia o el amor flotan en el aire... y el postre también debe reflejarlo.

En esta categoría reunimos recetas pensadas para esas temporadas donde no basta con que algo sea rico: también debe ser especial, visual, memorable.

Aquí encontrarás:

- Recetas con sabores típicos de Navidad, Halloween, San Valentín o Primavera
- Capas que cuentan historias, colores que evocan emociones y formas que enamoran a la vista
- Postres que invitan a celebrar, regalar o sorprender, tanto en vitrina como en redes sociales

Ya sea con un tiramisú de calabaza especiada con topping de telaraña o uno de red velvet con corazón de fresa, estas recetas están diseñadas para ayudarte a vender más en los momentos que más se compran.

✦ Porque no es solo una receta... es un detalle que transforma una fecha en un recuerdo.

Tiramisú de Calabaza Especiada (Halloween)

La calabaza especiada (pumpkin spice) es un clásico reconfortante del otoño. Al combinarse con canela, nuez moscada y una crema suave, se transforma en un tiramisú cálido, cremoso y perfecto para vender en temporada.

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

Para la crema especiada:

- 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)
- 150 g de puré de calabaza cocida y escurrida (natural o enlatada)
- ½ cdita de canela
- ¼ cdita de nuez moscada
- ¼ cdita de jengibre en polvo (opcional)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

Para la base:

- Galletas especiadas (de canela, avena o vainilla)
- Almíbar de canela o leche especiada para humedecer

Topping y decoración (Halloween o temporada):

- Cacao en polvo o canela para espolvorear
- Plantilla de telaraña para decorar con azúcar glass o cacao
- Mini toppers de calabaza o crema en forma de espiral
- (Opcional) chips de chocolate, estrellas doradas o toques de naranja comestible

👤 Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema especiada de calabaza:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema, puré de calabaza, vainilla y especias.
- Incorpora la grenetina disuelta a baño maría o en el a pulsos en el microondas.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con movimientos envolventes.
-

2. Armado:

- Haz una capa de base de galletas humedecidas con la leche especiada.
- Encima de ella, una capa de crema de calabaza.
- Repite esta estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea canela o cacao y usa una plantilla para dibujar una telaraña.
- Añade un topper o mini decoración naranja al centro.

📸 Tip visual Douyin

Dibuja una telaraña en la superficie con azúcar glass sobre cacao. Añade un punto de crema al centro y un topper temático (murciélago, calabaza, araña). Ideal para ventas de octubre y publicaciones virales.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Red Velvet con Corazón de Fresa

El red velvet es visualmente impactante y tiene una textura suave que combina perfecto con la crema del tiramisú. Si le sumas un corazón de fresa en el centro y una decoración coqueta, tienes un postre irresistible, perfecto para regalar o viralizar en redes en febrero.

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

Para el bizcochuelo de red velvet :

- 1 plancha de red velvet (Puede usarse comprado o casero, receta clásica o mezcla de caja)
- (Opcional) gotas de colorante rojo para intensificar el color

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 (hidratada en 40 ml de agua)

Para el corazón de fresa:

- 100 g de fresas en cubitos
- 2 cdas de mermelada de fresa o azúcar
- 1 cdita de jugo de limón

Topping y decoración:

- Fresas frescas en forma de corazón
- Ralladura de chocolate blanco o perlas dulces
- Polvo comestible dorado o rosa

Preparación (resumen paso a paso)

1.

2. **Compota de fresa:**

- Cocina las fresas con mermelada y jugo de limón hasta que estén suaves y brillantes.
- Reserva y enfría.
-

3. **Crema de vainilla:**

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.
-

4. **Armado:**

- Capa de red velvet como base.
- Capa de crema.
- Centro de fresa en forma de corazón (usa cortador o distribúyelo visualmente).
- Otra capa de bizcochuelo + crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.
-

5. **Decoración final:**

- Cubre con crema blanca y decora con fresas cortadas en forma de corazón y ralladura de chocolate.

Tip visual Douyin

Corta una porción en diagonal y muestra el corazón de fresa en el centro. Añade crema blanca lisa, polvo dorado y una fresa completa en la parte superior. Perfecto para fotos de "regalo comestible".



Tiramisú de Chocolate y Menta

El dúo chocolate y menta es un clásico de Navidad en todo el mundo. El contraste entre el cacao profundo y el frescor de la menta crea una experiencia refinada y adictiva. Además, el juego de colores oscuro y verde es perfecto para presentaciones festivas.

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

Para la crema de menta:

- 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 menta (al gusto)
- (Opcional) una gota de colorante verde menta
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo de chocolate
- Café frío o licor de chocolate para humedecer

Para la capa de chocolate:

- 100 g de chocolate semiamargo en trozos o ganache
- (Opcional) chips de chocolate o cacao en polvo

Topping y decoración:

- Ralladura de chocolate
- Mini hojas de menta fresca o caramelos tipo bastón triturado
- Polvo blanco (azúcar glass) como "nieve"

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de menta:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + esencia de menta + color si usas.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.
-

2. Armado:

- Capa de base de chocolate humedecida.
- Capa de crema de menta.
- Añade algunos trozos de chocolate o ganache.
- Repite con otra capa de base + crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea cacao o azúcar glass.
- Agrega ralladura de chocolate y hojas de menta o bastones triturados.

Tip visual Douyin

Crea franjas diagonales con crema blanca y ralladura oscura. Añade mini bastones navideños o formas con plantilla (copos de nieve o pino). El verde menta claro se ve moderno, fresco y perfecto para diciembre.

www.yummitammi.lat