

2. Toppings Frutales que Aportan Color y Frescura

Las frutas frescas son el recurso más fácil y efectivo para transformar tu tiramisú en un postre vivo, apetecible y de aspecto premium. Su color natural despierta el apetito y da esa sensación de frescura que los clientes asocian con calidad.



Corte perfecto: cómo preparar la fruta sin que oxide

- Usa cuchillos bien afilados para cortes limpios y brillantes.
- Corta la fruta justo antes de colocarla para que mantenga color y jugosidad.
- Para frutas que oxidan rápido (manzana, pera, plátano), rocía ligeramente con jugo de limón.
- Seca la fruta antes de ponerla sobre la crema para evitar que suelte jugo y manche la superficie.
- **Extra**: Si buscas un acabado más gourmet, corta la fruta en abanicos, medias lunas o formas con cortadores pequeños.

Ejemplos irresistibles de combinaciones frutales

- Mango + arándanos → Fresco, colorido y tropical.
- Fresas en abanico + uvas partidas → Clásico, vibrante y romántico.
- Kiwi en flor + frambuesas → Verde intenso con toque delicado.
- Arándanos + pétalos de rosa comestibles → Elegante y sofisticado.
- Higos en láminas + moras → Toque gourmet para clientes exigentes.

Con las frutas correctas y el corte adecuado, tu tiramisú no solo se verá delicioso... invitará a sacar el celular y compartirlo antes de probarlo.



Combinaciones más visuales según el color de la crema

- Crema blanca o muy clara → Resalta con frutas de colores intensos: mango, fresas, frambuesas, arándanos, uvas rojas.
- Crema ligeramente beige o con cacao → Contrasta con tonos verdes o amarillos: kiwi, uvas verdes, mango.
- Crema coloreada (rosa, lila, verde) → Opta por frutas en tonos complementarios que creen armonía visual: crema rosa con kiwi, crema verde matcha con fresas o frambuesas.
- **Tip pro:** El contraste fuerte es ideal para redes sociales; la armonía de tonos funciona mejor para presentaciones elegantes o minimalistas.

