

Tiramisú de Frambuesa y Pistacho en Degradado

El pistacho tiene ese toque sofisticado y la frambuesa ese toque ácido y vibrante. Juntas, crean una crema bicolor que no solo es deliciosa sino impactante a la vista.

Ingredientes (para bandeja de 20x20 cm aprox.)

Para la 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
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la mitad pistacho:

- 2 cdas de pasta de pistacho (o pistachos triturados con una cda de leche)
- Colorante verde pistacho (opcional)

Para la mitad frambuesa:

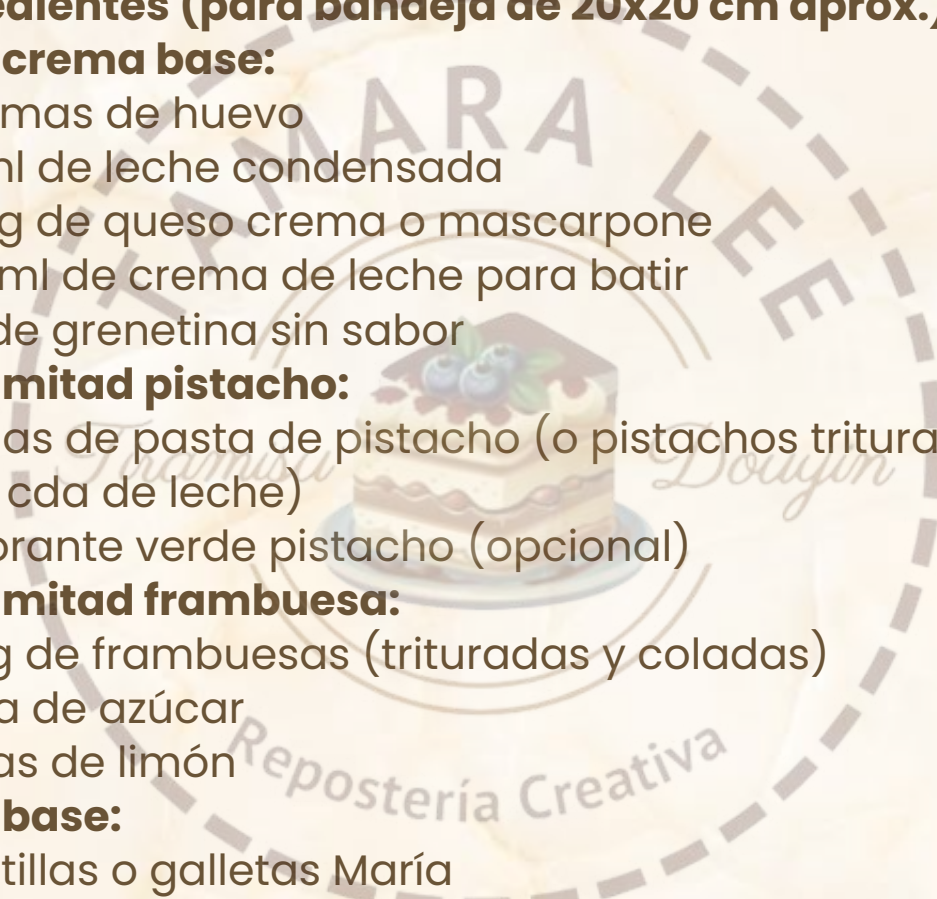
- 100 g de frambuesas (trituradas y coladas)
- 1 cda de azúcar
- Gotas de limón

Para la base:

- Soletillas o galletas María
- Almíbar suave de frambuesa (agua, azúcar, frambuesas, limón)

Decoración:

- Frambuesas frescas
- Pistachos troceados
- Cacao blanco rallado



Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuelve.

2. Prepara las cremas por separado:

- Bate las yemas con la leche condensada mientras cocinas a baño maria.
- Mezcla con queso crema.
- Divide en dos partes.

3. Parte 1 (pistacho): añade pasta de pistacho + colorante si deseas

4. Parte 2 (frambuesa): añade el puré reducido de frambuesa endulzado

5. Integrar la grenetina disuelta

- Incorpora la mitad de la grenetina disuelta a cada una de las mezclas.

6. Batir la crema y unir

- Bate la crema de leche hasta punto medio.
- Divide en dos partes e integra con movimientos envolventes en ambas mezclas.

7. Monta el tiramisú en capas:

- Galletas humedecidas en almíbar
- Capa de crema de pistacho
- Capa de crema de frambuesa
- Repetir una vez más

8. Refrigerar:

- Deja enfriar por 6–8 h para que tome firmeza.

9. Decoración final:

- Decora con frambuesas, pistachos troceados y un toque de chocolate blanco.

Tip visual Douyin

Decora con frambuesas frescas, pistachos picados y ralladura de chocolate blanco para realzar el contraste visual.



Tiramisú de Frutas Amarillas con Crema de Vainilla

Esta receta brilla con colores cálidos y una crema suave perfumada con vainilla. Es ideal para ventas en temporada de calor, para eventos al aire libre o simplemente para llenar tu vitrina de luz y sabor.

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

Para la crema de vainilla:

- 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)
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Almíbar ligero de vainilla (agua, azúcar, jugo de piña)

Para la capa de frutas:

- 100 g de mango en cubos
- 100 g de piña en cubos
- 1 plátano en rodajas
- (Opcional) 1 cda de jugo de naranja para realzar sabor

Decoración:

- Cubos pequeños de fruta fresca
- Hojas de menta o flores comestibles amarillas
- Puntos de crema y polvo nacarado

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar la grenetina en agua fría hasta que gelifique.
- Disolver en microondas a intervalos de 30 seg o a baño maría hasta que esté líquida.

2. Preparar la crema base

- Batir las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Mezclar con el queso crema y la esencia de vainilla.

3. Incorporar la grenetina

- Añadir la grenetina disuelta a la crema base y mezclar bien.

4. Batir e integrar

- Batir la crema de leche hasta punto medio.
- Integrar con movimientos envolventes a la crema base.

5. Montaje tropical

- Colocar capa de soletillas humedecidas en el almíbar de piña.
- Añadir una capa de crema.
- Distribuir rodajas de banana y cubos de piña.
- Repetir base + crema y alisar.

6. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas para obtener corte limpio.

7. Decoración final

- Decorar con rodajas finas de fruta en abanico.
- Añadir pétalos comestibles o menta y puntos de crema.

Tip visual Douyin

Muestra el contraste entre la crema blanca y los colores amarillos en un corte frontal. Agrega un topper de menta para un guiño de frescura y brillo al postre.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Higo con Miel y Nuez

Al combinar higos tiernos, miel dorada y crujiente de nuez, ofreces un postre con sabores complejos y texturas memorables que tus clientas reconocerán como algo verdaderamente exclusivo.

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 de miel y canela

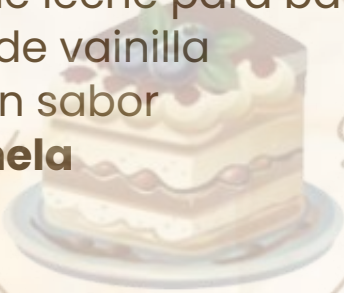
- 100 ml de agua
- 2 cdas de miel
- 1 ramita de canela

Frutos y base

- 8–10 higos frescos en láminas
- 50 g de nueces troceadas
- Soletillas o bizcochuelo neutro

Topping y decoración

- Láminas de higo fresco
- Miel en hilo
- Nueces enteras o mitades



Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar la grenetina en agua fría. Dejar reposar hasta que se hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas en intervalos cortos.

2. Preparar el almíbar

- Calentar el agua con miel y la ramita de canela hasta que hierva suavemente.
- Retirar del fuego, dejar enfriar y retirar la canela.

3. Preparar la crema

- Colocar las yemas y la leche condensada sobre un bowl a baño maría.
- Batir constantemente hasta que espese y adquiera una textura cremosa. Retirar del calor.
- Añadir el queso crema y la esencia de vainilla. Mezclar hasta integrar.
- Agregar la grenetina disuelta e incorporar bien.

4. Montar la crema de leche

- Batir la crema de leche hasta punto medio.
- Integrar con la mezcla anterior con movimientos envolventes.

5. Montaje por capas

- Humedecer las soletillas o base en el almíbar.
- Colocar una capa en la base del molde.
- Cubrir con una capa de crema, láminas de higo y nueces troceadas.
- Repetir el proceso hasta completar el molde. Terminar con una capa de crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar al menos 4 horas hasta que tome firmeza.

7. Decoración final

- Alisar la superficie.
- Disponer higos frescos en abanico, rociar con hilo de miel y decorar con nueces enteras.



Tiramisú de Chocolate Oscuro y Licor de Naranja

El chocolate profundo y el aroma de licor de naranja hacen de este postre una experiencia envolvente. Es elegante, intenso y perfecto para brindar o cerrar una cena especial. Aporta una vibra premium y un recuerdo inolvidable para tus clientas.

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 licor de naranja

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- 30 ml de licor de naranja (como Grand Marnier o Cointreau)

Extras y base

- 60 g de chocolate oscuro rallado o en chips
- Cacao en polvo para espolvorear
- Soletillas o bizcochuelo de chocolate suave

Topping y decoración

- Ganache de chocolate oscuro (opcional)
- Ralladura de naranja fresca
- Láminas finas de chocolate

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar hasta que hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas en intervalos cortos.

2. Preparar el almíbar

- Calentar el agua con azúcar hasta que se disuelva.
- Retirar del fuego, añadir licor de naranja y dejar enfriar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espese ligeramente.
- Retirar del calor, añadir el queso crema, la esencia de vainilla y mezclar bien.
- Incorporar la grenetina disuelta.

4. Montar la crema de leche

- Batir hasta punto medio
- Incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

5. Montaje por capas

- Humedecer las soletillas o bizcochuelo en el almíbar de naranja.
- Formar capas de base, crema, y chocolate rallado.
- Repetir el proceso hasta llenar el molde y terminar con crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar por mínimo 4 horas hasta que esté firme.

7. Decoración final

- Espolvorear cacao, decorar con ralladura de naranja y láminas de chocolate.

Tip visual Douyin

Graba el momento en que cae la ralladura de naranja sobre el cacao oscuro o enfoca el cuchillo cortando una capa con chocolate derretido. Un contraste elegante que seduce a la cámara y al paladar.

www.yummitammi.lat