

# 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](http://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:**

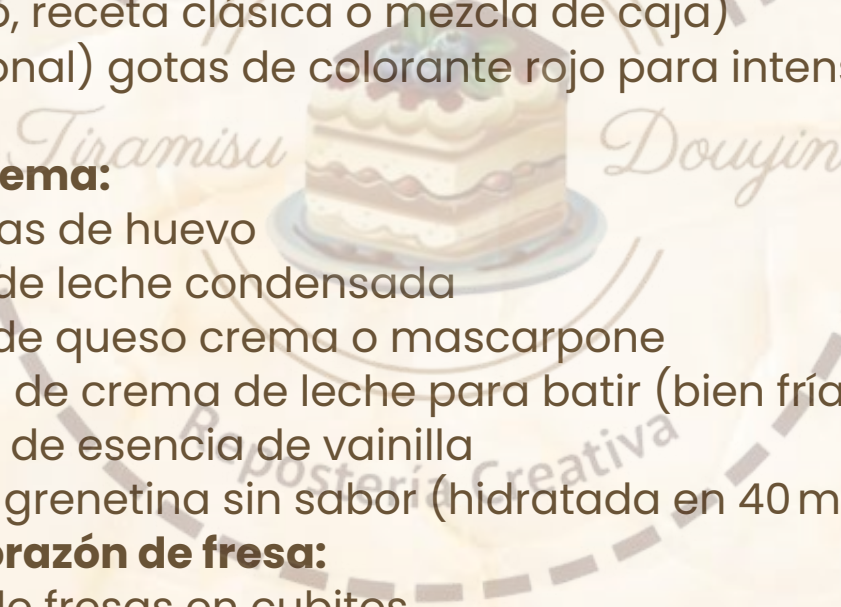
- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

### **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](http://www.yummitammi.lat)