

# Tiramisú de Kiwi con Crema de Vainilla



El kiwi aporta una acidez suave, una textura jugosa y un color verde vibrante que lo hace perfecto para postres visuales.

Al combinarse con una crema de vainilla suave y aromática, el resultado es fresco, balanceado y diferente a lo habitual.

## **Ingredientes (Para un molde de 20x20cm)**

### **Para la crema:**

- 3 yemas de huevo
- 100 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 (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

### **Para la base:**

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar de vainilla o jugo de kiwi diluido (opcional)

### **Para la capa de kiwi:**

- 3–4 kiwis maduros, pelados y en rodajas finas
- 1–2 cdas de azúcar (solo si están muy ácidos)
- (Opcional) 2 cdas de mermelada de kiwi para dar brillo y estabilidad

### **Topping y decoración:**

- Rodajas de kiwi fresco en forma de abanico
- Hojitas de menta o puntos de crema
- Trocitos de merengue o coco rallado para contraste

## **Preparación (resumen paso a paso)**

### **1. Prepara la crema:**

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + esencia de vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla con movimientos suaves.
- 

### **2. Armado:**

- Coloca capa de base humedecida (opcional).
- Añade una capa de crema, alisa.
- Agrega rodajas finas de kiwi en patrón sobre la crema.
- Repite la estructura con otra base + crema.
- 

### **3. Refrigeración:**

- Mínimo 4 horas o toda la noche.
- 

### **4. Decoración final:**

- Acomoda abanicos de kiwi, puntos de crema y hojas de menta o trocitos de merengue.

## **Tip visual Douyin**

- Combina con puntos blancos de crema para hacer contraste. El color verde natural da una imagen saludable y fresca.

# Tiramisú de Melón Honeydew



Una versión refrescante y minimalista que destaca por su color vibrante, textura jugosa y presentación limpia.

El melón verde aporta dulzura natural y un aroma delicado que combina perfectamente con la crema suave.

Perfecto para quienes buscan un postre visualmente moderno, diferente y muy fresco.



## **Ingredientes**

### **Crema base**

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 100 ml de jugo de melón verde (licuado y colado)
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

### **Base y baño**

- Bizcotelas o plancha de bizcocho suave
- 100 ml de jugo de melón + 1 cdita de limón

### **Topping y decoración**

- Bolitas de melón verde (melon baller)
- Melón verde en cubos pequeños
- Arándanos (blueberries)
- Gel brillante verde (opcional: mezcla de jugo de melón con gelatina neutra)
- Hojas verdes pequeñas

## Preparación paso a paso

### 1. Hidratar la gelatina

Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas. Reservar.

### 2. Preparar el baño de melón

Mezclar jugo de melón con jugo de limón. Reservar.

### 3. Preparar la crema

- Batir yemas + azúcar + leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar el jugo de melón y la esencia de vainilla.
- Incorporar la gelatina disuelta.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar suavemente.
- Añadir el mascarpone con espátula hasta integrar.

### 4. Montaje por capas

- Humedecer el bizcocho con el baño de melón.
- Alternar base, capa de crema, y repetir.
- Terminar con una capa de crema alisada.

### 5. Refrigerar

Enfriar mínimo 4 horas, idealmente toda la noche.

### 6. Decoración final

- Colocar cubos y bolitas de melón de forma ordenada.
- Añadir arándanos y hojas pequeñas.
- Opcional: cubrir con gel de melón para brillo.

### Tip Douyin

Usa bolitas y cubos de melón del mismo tono para lograr un efecto monocromático pulido.



# Tiramisú de Melón con Toque de Menta



El melón tiene un sabor delicado y fresco, ideal para climas cálidos y paladares que prefieren postres menos dulces.

Su color pastel natural se ve espectacular en capas claras. La menta potencia esa frescura y aporta un toque aromático sofisticado.

## 🍈 Ingredientes

### • Crema base

- 250 g de queso mascarpone (frío)
- 200 ml de crema de leche para batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 3 cdas. de azúcar glas (o al gusto)
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 6 g de grenetina sin sabor
- 20 ml de agua fría
- 

### • Almíbar / Puré de Melón y Menta

- 300 g de pulpa de melón (Cantalupo o Galia)
- 10 hojas grandes de menta fresca (picadas finamente)
- 50 ml de licor de melón o vodka (opcional, para sabor y frescura)
- Ralladura de ½ limón (para potenciar el sabor)
- 

### • Extras y base

- 150 - 200 g de bizcochos de soletilla o Savoiardi
- Pistachos picados (para decorar)



## 🍷 Preparación paso a paso

### 1. Hidratar la grenetina:

- Hidratar la grenetina en el agua fría.
- Dejar reposar y disolver a baño maría o microondas.

### 2. Preparar el puré de Melón y Menta:

- Triturar la pulpa de melón hasta obtener puré suave.
- Incorporar la menta picada. Mezclar bien.

### 3. Preparar la Crema de Mascarpone:

- En un bol, batir la crema de leche muy fría con el azúcar glas hasta que forme picos suaves. Reservar.
- Batir el Mascarpone, la ralladura de limón y la vainilla.
- Incorporar la grenetina disuelta y tibia a la mezcla de Mascarpone.
- Integrar la crema de leche batida al Mascarpone con movimientos suaves y envolventes.

### 4. Montaje por capas:

- Sumergir rápidamente los bizcochos en el puré de melón y menta (solo humedecer, no empapar).
- Disponer una capa de base (bizcochos) en el molde
- Cubrir con una capa de crema de Mascarpone.
- Distribuir uniformemente el melón fresco restante cortado en cubitos pequeños, sobre la crema.
- Repetir una capa de bizcochos y terminar con la crema restante.

### 5. Reposo en frío:

- Cubrir y refrigerar mínimo 4 horas o toda la noche para asegurar un corte limpio.

### 6. Decoración Final:

- Alisar la superficie.
- Asegúrate de que los cubitos de melón queden visibles en las capas interiores o como decoración superficial.
-

# Tiramisú de Mango y Yogurth



Una versión luminosa y fresca del clásico tiramisú, donde el dulzor tropical del mango se combina con la acidez cremosa del yogurt para un resultado suave, ligero y muy veraniego.

Perfecto para lucir en vasitos, moldes rectangulares o incluso en formato semifrío. Visualmente elegante, con ese acabado lechoso y pulido que conquista en redes.

## Ingredientes

### Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 200 g de yogurt griego natural sin azúcar
- 250 g de queso crema tipo mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 100 ml de puré de mango (maduro y colado)
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 3 cdas de azúcar

### Base y baño

- Bizcotelas o bizcochuelo suave
- 100 ml de jugo de mango natural (colado)
- 1 cda de jugo de limón

### Topping y decoración

- Cubos de mango fresco
- Glaseado de mango cremoso (opcional)\*
- Hojas verdes pequeñas o microhierbas
- Cubos de gelatina de mango (opcional para textura)

## **Preparación paso a paso**

### **1. Hidratar la gelatina**

Hidratar con agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas. Reservar.

### **2. Preparar el baño de mango**

Mezclar el jugo de mango con el jugo de limón. Reservar para remojar las bases.

### **3. Preparar la crema**

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añadir el yogurt, esencia de vainilla y el puré de mango.
- Agregar la gelatina disuelta y mezclar bien.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar con movimientos suaves.
- Añadir el queso mascarpone con espátula hasta integrar todo.

### **4. Montaje por capas**

- Humedecer las bases con el baño de mango.
- Alternar capas de bizcocho, crema de mango-yogurt y cubos de mango fresco.
- Terminar con una capa de crema para cubrir completamente.

### **5. Refrigerar**

Mínimo 4 horas o hasta que esté bien firme. Ideal dejar toda la noche.

### **6. Topping y presentación**

- Cubrir con glaseado de mango cremoso o simplemente con cubos frescos.
- Decorar con hojitas verdes pequeñas o toppings de estilo Douyin.

### **Tip visual Douyin**

Para lograr ese acabado lechoso y brillante:

- Prepara un glaseado cremoso con puré de mango + leche condensada + un poco de gelatina sin sabor y cúbrelo como última capa.