

Tiramisú de Lavanda y Vainilla



Una experiencia delicada para los sentidos.

El aroma de la lavanda, combinado con la suavidad clásica de la vainilla, crea una crema ligera y perfumada.

Es ideal para vitrinas elegantes, cajas para regalar o momentos especiales como el Día de la Madre, brunches o mesas dulces con estética floral.

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

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)
- ½ cdita de esencia de lavanda alimentaria o infusión suave de flores secas
- 1 cdita de esencia de vainilla
- (Opcional) una gota de colorante lila pastel
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo de vainilla o galletas suaves
- Almíbar de vainilla con toque de lavanda (agua + azúcar + gotas de esencia)

Topping y decoración:

- Flores comestibles (lavanda, margaritas, violetas)
- Puntos de crema blanca
- Polvo nacarado o ralladura de chocolate blanco



Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve a baño maría o en microondas.

2. Prepara la crema floral:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencias de vainilla y lavanda + colorante si lo usas.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla con movimientos envolventes.

3. Armado:

- Capa de base humedecida con almíbar de lavanda.
- Capa de crema de lavanda y vainilla.
- Repite estructura.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Superficie lisa con crema blanca o lila.
- Añade flores pequeñas comestibles, puntos de crema y un toque de brillo suave o ralladura blanca.



Tip visual Douyin

Haz una composición floral: al centro o en una esquina, como si fuera un mini ramo. Ideal para vender por porciones en caja transparente o para fotos con luz natural que resalten el color suave y los detalles delicados.

Banoffee Tiramisú (Banana and Toffee)



Un postre delicioso que fusiona el sabor clásico y reconfortante del *banoffee pie* con la elegancia cremosa del tiramisú.

Es ideal para reuniones, como postre de fin de semana o para ventas en formato individual

Ingredientes

Crema Clásica de Mascarpone

- 250 g de queso Mascarpone (al ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mín 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 80 ml de Leche condensada
- 1 cdita de Esencia de vainilla

Base y Relleno de Banoffee

- 250 g de Galletas de mantequilla o de jengibre (trituradas para la base)
- 100 g de Mantequilla sin sal (derretida)
- 3-4 unidades de Plátanos (bananas) maduros
- 200 g de Salsa de toffee (Dulce de leche)

Baño y Decoración

- 100 ml de Café frío o Leche
- Cacao en polvo sin azúcar (para espolvorear)
- Rodajas de plátano (para decorar el centro)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Base de Galleta

- Mezcla las galletas trituradas con la mantequilla derretida hasta obtener una consistencia de arena húmeda.
- Presiona esta mezcla firmemente en el fondo del molde cuadrado o del envase individual. Refrigerera por 30 minutos.

2. Preparar la Crema de Mascarpone

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener picos suaves (punto medio).
- Bate el Mascarpone con la Leche condensada y la Esencia de vainilla hasta que esté suave.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

3. Montaje del Tiramisú (Estilo Banoffee)

- Capa 1 (Galleta): Base ya compactada.
- Capa 2 (Toffee/Dulce de Leche): Vierte una capa generosa de la Salsa de toffee sobre la base de galleta.
- Capa 3 (Plátano): Corta los plátanos en rodajas finas y colócalas verticalmente alrededor del borde interior del molde sobre el toffee.
- Capa 4 (Crema): Cubre con toda la Crema de Mascarpone y alisa la superficie.

4. Refrigerar

- Cubre el molde y refrigera durante un mínimo de 6 horas o preferiblemente toda la noche, para que el postre se asiente.

★ **Decoración Final**

- **Espolvorear:** Justo antes de servir, cubre generosamente toda la superficie con una capa de cacao en polvo (usando un colador fino).
- **Toque Final:** Coloca una rodaja de plátano en el centro de la porción para identificar el sabor, como se muestra en la imagen.

✂ **Tip Visual Douyin**

- **Evitar el pardeamiento:** Para que las rodajas de plátano que cubren los bordes no se oscurezcan, puedes sumergirlas ligeramente en jugo de limón antes de colocarlas.
- **Textura:** Para un toque crujiente, espolvorea trozos de toffee (caramelo duro) o nueces picadas sobre la capa de salsa de toffee.
- **Presentación:** Usa moldes de cristal transparentes o frascos individuales para que se vean las hermosas capas y el plátano en el borde.

Tiramisú de Té Matcha con Crema de Frambuesa



Este tiramisú juega con contrastes sofisticados: el amargor suave del matcha y la acidez brillante de la frambuesa se equilibran a la perfección.

A nivel visual, los colores verde y rosa generan un efecto llamativo y moderno que eleva cualquier vitrina. Es una receta ideal para postres de autor, público joven o clientas foodie.

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

Para la crema de matcha:

- 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 té matcha en polvo
- 1 cdita de esencia de vainilla (opcional)
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la capa de frambuesa:

- 150 g de frambuesas frescas o congeladas
- 2 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (Opcional) colar para obtener textura más suave

Para la base:

- Galletas suaves tipo soletilla
- Almíbar de té verde o agua con miel (suave)

Topping y decoración:

- Polvo de matcha tamizado
- Frambuesas frescas
- Crema blanca en puntos o líneas artísticas

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve a baño maría o microondas.

2. Prepara la crema de matcha:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + polvo de matcha + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla suavemente.

3. Prepara la compota de frambuesa:

- Cocina las frambuesas con azúcar y jugo de limón hasta que espesen.
- Deja enfriar completamente.

4. Armado:

- Coloca capa de base humedecida.
- Capa de crema de matcha + una capa delgada de compota de frambuesa.
- Repite con otra base + crema final.
- Refrigerar mínimo 4 horas.

5. Decoración final:

- Tamiza matcha sobre la superficie en forma diagonal o con plantilla.
- Añade frambuesas frescas y puntos de crema para contraste.

Tip visual Douyin

Divide la superficie en diagonal: mitad cubierta de matcha, mitad crema clara con frambuesas al centro. También puedes jugar con líneas gruesas de polvo verde intercaladas con toppings rosas. Un postre que se vende solo con una buena foto.