

Tiramisú de Brevas con Queso Crema



Brevas con queso es un clásico de la cocina casera en Colombia.

Esta versión reinterpreta ese sabor en capas suaves, con contraste de texturas y un resultado visual que sorprende y emociona.

Ideal para clientas que buscan algo auténtico y diferente.

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 mezcla con queso campesino suave)
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de gelatina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

Para la base:

- Bizcochuelo o galleta María
- Almíbar de brevas (si vienen en conserva) para humedecer

Para la capa de brevas:

- 5–6 brevas en almíbar, cortadas en cubitos pequeños
- (Opcional) 1 cda del almíbar para realzar el sabor en la crema

Topping y decoración:

- Rodajitas de breva
- Cubitos de queso blanco firme
- Un hilo de almíbar o puntos de crema

Preparación

1. Crema de queso dulce:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema (puedes suavizar con un poco del almíbar de brevas).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla todo con movimientos suaves.

2. Armado:

- Capa de bizcochuelo humedecido con almíbar.
- Capa de crema + trocitos de breva distribuidos.
- Otra capa de base + capa final de crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.

3. Decoración final:

- Rodajas finas de breva sobre la superficie.
- Añade cubitos de queso blanco para acentuar el contraste visual y de sabor.

Tip visual Douyin

Crea una franja central con rodajas de breva y puntos de crema alternados. Los colores oscuros de la fruta contrastan de forma hermosa con la base blanca. Un toque de almíbar da brillo extra ideal para fotos.

Tiramisú de Horchata con Canela Espolvoreada



La horchata, con su mezcla de arroz, canela y vainilla, tiene un sabor nostálgico y suave que se adapta perfectamente al formato cremoso del tiramisú Douyin.

Espolvoreada con canela fina, esta receta logra un look limpio, cálido y profundamente latino.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 100 ml de horchata concentrada (casera o embotellada)
- 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 y disuelta)

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo delgado
- Horchata diluida o almíbar de canela para humedecer

Topping y decoración:

- Canela en polvo espolvoreada
- Bastoncito de canela o punto de crema
- (Opcional) arroz inflado, flor comestible o figura de malvavisco

👨‍🍳 Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de horchata:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + horchata + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla todo con suavidad.
-

2. Armado:

- Capa de base humedecida con horchata.
- Capa de crema suave, alisa.
- Otra base + crema final.
- Refrigerera al menos 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea canela en polvo por encima.
- Añade un toque simple como un bastón de canela, punto de crema o mini etiqueta.

📸 Tip visual Douyin

Usa un stencil o plantilla para espolvorear la canela en forma de espiral o corazón. También puedes hacer líneas diagonales alternando crema y canela. Minimalista, elegante y viral.

Tiramisú de Guayaba Cremosa



La guayaba es intensa, aromática y llena de color.

Su sabor es capaz de evocar postres tradicionales como bocadillos o dulces de panela, pero en esta versión Douyin, se transforma en una experiencia visual suave, cremosa y moderna.

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)
- 2–3 cdas de mermelada de guayaba (puedes licuarla para que quede más lisa)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Galletas María, bizcochuelo o soletillas
- Jugo de guayaba o almíbar para humedecer

Topping y decoración:

- Cubitos de guayaba (pasta firme o fruta fresca)
- Puntos de crema blanca
- Hojas de menta o pétalos de flor rosa

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de guayaba:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + mermelada de guayaba + vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema fría y une con movimientos suaves.

2. Armado:

- Capa de base humedecida con jugo de guayaba.
- Capa de crema + trocitos de guayaba suave (opcional).
- Otra base + crema final.
- Refrigerera al menos 4 horas.

3. Decoración final:

- Añade cubitos pequeños de guayaba firme.
- Decora con puntos de crema y hojas pequeñas de menta o pétalos.

Tip visual Douyin

Haz una franja diagonal de crema blanca con puntos y cubitos de guayaba al centro.

El color rosado natural de esta fruta te da un look cálido y visualmente impactante.

Ideal para cajas románticas o de temporada.

Tiramisú de Mazapán con Crema de Vainilla



El mazapán, con su sabor dulce y almendrado, es un favorito de la infancia que, combinado con una crema suave de vainilla, se transforma en un postre gourmet.

Su textura se funde perfectamente con la estructura del tiramisú, y su aroma atrae tanto por nostalgia como por sofisticación.

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)
- 50 g de mazapán molido o rallado fino
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Leche tibia con un toque de vainilla (para humedecer)

Topping y decoración:

- Mazapán rallado fino
- Mini bolitas o figuras de mazapán (opcional)
- Puntos de crema o perlas plateadas

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de mazapán:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade el queso crema + vainilla + mazapán rallado.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con suavidad.
-

2. Armado:

- Coloca una capa de base humedecida.
- Capa de crema de mazapán.
- Repite estructura y termina con capa final de crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea mazapán rallado en la superficie.
- Añade puntos de crema o figuras pequeñas de mazapán para un acabado artístico.

Tip visual Douyin

Usa una capa superior completamente blanca y limpia, decorada solo con bolitas de mazapán y perlas brillantes. Puedes alternar líneas de mazapán rallado y crema para crear un efecto visual suave y sofisticado.