

Tiramisú de Nuez Caramelizada



Combina la suavidad de la crema con el crocante irresistible de la nuez caramelizada, creando una experiencia lujosa al paladar.

Esta receta recuerda los postres clásicos con un giro moderno: visualmente impactante, ideal para vitrinas elegantes, mesas de catering o cajas exclusivas para regalo.

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
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo suave o galletas tipo mantequilla
- Café suave o almíbar de vainilla para humedecer

Para la nuez caramelizada:

- 100 g de nuez picada
- 4 cdas de azúcar
- 1 cda de mantequilla

Para la crema de mantequilla (opcional):

- 50 g de mantequilla sin sal
- 2 cdas de azúcar glas
- 2 cdas de crema de leche

Topping y decoración:

- Nueces caramelizadas enteras
- Toques de caramelo líquido
- Hilos de chocolate blanco (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuelve al baño maría o en microondas.

2. Prepara las nueces caramelizadas:

- Derrite el azúcar hasta formar caramelo claro.
- Agrega las nueces y mantequilla. Revuelve rápido.
- Extiende sobre papel encerado y deja enfriar. Trocea.

3. Prepara la crema principal:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Incorpora queso crema y vainilla.
- Agrega la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla suavemente.

4. Armado:

- Base de bizcochuelo humedecido
- Capa de crema
- Capa generosa de nueces caramelizadas troceadas
- Repite estructura

5. Decoración final:

- Añade nueces enteras caramelizadas y chorros de caramelo.
- Espolvorea un poco de nuez molida o brillo comestible.

Tip visual Douyin

Monta una franja de nueces caramelizadas en el centro, con crema blanca a cada lado. Termina con caramelo líquido en forma de espiral y una nuez entera por porción.

Tiramisú de Limón con Crumble de Almendra



Ligero, luminoso y perfecto para quienes buscan un sabor fresco sin perder el toque gourmet.

El limón aporta ese brillo cítrico irresistible, mientras que el crumble de almendra agrega textura y un aroma tostado que lo convierte en una opción perfecta para el verano, brunches o eventos especiales.

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
- Ralladura de 1 limón
- 2 cdas de jugo de limón natural
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Galletas de mantequilla o bizcochuelo suave
- Almíbar de limón (agua, azúcar, gotas de limón)

Para el crumble de almendra:

- 50 g de harina
- 30 g de mantequilla fría
- 30 g de azúcar
- 40 g de almendra molida o triturada

Topping y decoración:

- Ralladura de limón
- Crumble horneado
- Flores comestibles o rodajas finas de limón deshidratado (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

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

2. Prepara el crumble:

- Mezcla todos los ingredientes con las manos hasta formar migas gruesas.
- Hornea a 180 °C por 10–12 minutos o hasta dorar. Reserva.

3. Prepara la crema de limón:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema, jugo y ralladura de limón.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Agrega crema batida en forma envolvente.

4. Arma tu tiramisú:

- Capa de galletas humedecidas con almíbar de limón
- Capa de crema de limón
- Espolvorea crumble
- Repite capas y termina con una capa limpia de crema

5. Decoración final:

- Más crumble encima, ralladura fresca y detalles decorativos si deseas.

Tip visual Douyin

Haz una capa central con crumble visible entre dos capas lisas de crema. Termina con líneas onduladas de crema y un remolino de ralladura de limón

Tiramisú de Manzana y Canela al Estilo Crumble



Este tiramisú es como una tarde de otoño servida en una bandeja.

Perfecto para temporadas frías o para sorprender con un sabor familiar pero presentado de forma moderna y viral.

Ingredientes (para 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
- ½ cdita de canela en polvo
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo delgado o galletas tipo digestiva

Para el relleno de manzana:

- 2 manzanas verdes en cubos
- 1 cda de mantequilla
- 2 cdas de azúcar
- ½ cdita de canela
- Gotas de jugo de limón

Para el crumble:

- 50 g de harina
- 30 g de mantequilla fría
- 30 g de azúcar
- 40 g de nuez o almendra triturada (opcional)

Decoración:

- Cubitos de manzana dorada
- Ralladura de canela o crumble extra

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

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

2. Prepara las manzanas:

- Cocina los cubos de manzana con mantequilla, azúcar, canela y limón.
- Deja enfriar.

3. Prepara el almíbar

- En una olla pon agua, azúcar, rama de canela y trozos de manzana, lleva a cocción suave hasta que hierva

4. Haz el crumble:

- Mezcla ingredientes con las manos hasta que parezcan migas.
- Hornea a 180 °C por 10–12 minutos. Reserva.

5. Prepara la crema:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema y canela.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Mezcla con la crema batida.

6. Arma el tiramisú:

- Capa de bizcochuelo mojado en almíbar de manzana
- Capa de crema
- Capa de manzanas salteadas
- Repite y termina con crema

7. Decoración final:

- Agrega manzanas doradas, crumble, y un toque de canela espolvoreada.

Tip visual Douyin

Deja una capa de manzanas a la vista y termina con crema alisada y crumble solo en el centro para ese efecto estético pro que engancha en redes.

Tiramisú de Limón y Lavanda



Este tiramisú es una joya visual y sensorial. La lavanda le da un toque floral único y el limón equilibra con frescura.

Es perfecto para fechas especiales, eventos elegantes o ventas temáticas. Ligero, perfumado y absolutamente encantador.

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)
- Ralladura de 1 limón + 1 cdita de jugo
- ½ cdita de esencia de lavanda o infusión suave de flores secas (ver nota)
- (Opcional) una gota de colorante lila natural
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Galletas neutras o bizcochuelo blanco
- Almíbar de limón (agua + azúcar + jugo y ralladura)

Topping y decoración:

- Flores comestibles (lavanda, margaritas o pétalos)
- Ralladura de limón o azúcar glass
- Puntos de crema blanca o tonos pastel

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca los 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuélvela a baño maría o en el microondas en intervalos cortos hasta que esté líquida.

2. Prepara la crema floral:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema, el jugo y ralladura de limón, y la esencia de lavanda (o infusión colada y fría).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema fría aparte y mezcla todo suavemente.

3. Armado:

- Capa de galleta humedecida en almíbar de limón.
- Capa de crema aromática.
- Repite base + crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Acomoda flores comestibles en línea o en forma de ramo.
- Añade ralladura de limón y toques de crema pastel.

Tip visual Douyin

Haz un diseño de jardín sobre la superficie: flores, puntos de crema, detalles en lila y amarillo pastel. Perfecto para cajas de regalo o eventos con temática floral.