

Tiramisú de Rosé y Pétalos Comestibles

Conquista con la vista antes que con el paladar. El vino rosado aporta frescura y sofisticación, mientras los pétalos comestibles le dan un aire romántico y artesanal.

Ingredientes

Crema base

- 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 o rosa suave
- 8 g de grenetina sin sabor
- 30 ml de vino Rosé (afrutado o espumante)

Almíbar de vino rosé

- 100 ml de vino rosé
- 1 cda de azúcar
- 1 tira de piel de limón

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Láminas de fresa o frambuesas frescas (opcional)

Topping y decoración

- Pétalos comestibles (rosas, pensamientos o flores pequeñas)
- Ralladura de limón o azúcar rosa
- Mini topper de corazón o cinta fina

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver con calor suave.

2. Preparar el almíbar de vino rosé

- Calentar el vino con azúcar y piel de limón.
- Hervir 2–3 minutos, retirar del fuego, dejar enfriar y colar.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añadir el queso crema, esencia y el vino rosé. Integrar bien.
- Agregar la grenetina disuelta y mezclar.
- Batir la crema de leche a punto medio y unir suavemente.

4. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar.
- Alternar capas de base, crema y frutas (si usas).
- Terminar con una capa de crema.

5. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas hasta que esté firme.

6. Decoración final

- Alisar la superficie y decorar con pétalos comestibles.
- Añadir ralladura de limón o un toque de azúcar rosa para brillo.
- Colocar un topper romántico o un lacito elegante si es para regalo.

Tip visual Douyin

Coloca los pétalos en forma de corazón o en una pequeña espiral central. Este gesto tan visual convierte el tiramisú en un detalle que enamora.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Baileys con Café y Almendras

Un sabor que conecta con el paladar adulto: la mezcla de Baileys, café suave y almendra tostada lo convierten en un tiramisú perfecto para agasajar, compartir entre amigas o elevar tu menú con un toque gourmet. Cálido, aromático y con ese dulzor cremoso que tanto gusta.

Ingredientes

Crema base

- 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
- 30 ml de licor Baileys (o crema irlandesa similar)

Almíbar de café y licor

- 100 ml de café suave (colado)
- 1 cda de azúcar
- 15 ml extra de Baileys

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo de vainilla
- 40 g de almendras fileteadas (tostadas)

Topping y decoración

- Cacao en polvo
- Almendras fileteadas o laminadas
- Mini topper con frase como "Para adultos con buen gusto"

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría y disolver suavemente a baño maría o en microondas.

2. Preparar el almíbar de café y Baileys

- Mezclar el café caliente con el azúcar.
- Dejar enfriar y añadir el licor.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añadir el queso crema, esencia de vainilla y Baileys.
- Agregar la grenetina disuelta e integrar bien.

4. Montar la crema de leche

- Batir a punto medio y unir con la mezcla de yemas con movimientos suaves.

5. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar de café.
- Colocar una capa de soletillas, una capa de crema, espolvorear con almendras.
- Repetir hasta completar el molde. Terminar con crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas.

7. Decoración final

- Espolvorear con cacao y almendras tostadas.
- Agrega un topper con frase divertida o elegante según la ocasión.

Tip visual Douyin

Sirve en porciones pequeñas dentro de mini bandejas negras o doradas para dar sensación de lujo. El contraste del color con el cacao y las almendras lo hace irresistible a la vista.

