

Tiramisú de Calabaza Especiada (Halloween)



La calabaza especiada (pumpkin spice) es un clásico reconfortante del otoño.

Al combinarse con canela, nuez moscada y una crema suave, se transforma en un tiramisú cálido, cremoso y perfecto para vender en temporada.

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

Para la crema especiada:

- 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)
- 150 g de puré de calabaza cocida y escurrida (natural o enlatada)
- ½ cdita de canela
- ¼ cdita de nuez moscada
- ¼ cdita de jengibre en polvo (opcional)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

Para la base:

- Galletas especiadas (de canela, avena o vainilla)
- Almíbar de canela o leche especiada para humedecer

Topping y decoración (Halloween o temporada):

- Cacao en polvo o canela para espolvorear
- Plantilla de telaraña para decorar con azúcar glass o cacao
- Mini toppers de calabaza o crema en forma de espiral
- (Opcional) chips de chocolate, estrellas doradas o toques de naranja comestible

Preparación

1. Crema especiada de calabaza:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema, puré de calabaza, vainilla y especias.
- Incorpora la grenetina disuelta a baño maría o en el a pulsos en el microondas.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con movimientos envolventes.
-

2. Armado:

- Haz una capa de base de galletas humedecidas con la leche especiada.
- Encima de ella, una capa de crema de calabaza.
- Repite esta estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea canela o cacao y usa una plantilla para dibujar una telaraña.
- Añade un topper o mini decoración naranja al centro.

Tip visual Douyin

Dibuja una telaraña en la superficie con azúcar glass sobre cacao. Añade un punto de crema al centro y un topper temático (murciélago, calabaza, araña). Ideal para ventas de octubre y publicaciones virales.

Tiramisú de Castañas y Caramelo



La dulzura cálida del caramelo se fusiona con la textura sedosa de la crema de castañas para crear una experiencia de lujo.

Es un sabor que evoca chimenea, comfort y elegancia.

Ideal para festividades de fin de año, cenas de Acción de Gracias o cualquier evento donde se busque un toque de sofisticación otoñal.

Ingredientes

Crema base y relleno

- 250 g de queso crema o mascarpone de alta calidad
- 170 ml de crema de leche (nata para montar) con 35% de grasa
- 100 g de puré o pasta de castañas endulzada (Crème de marrons)
- 75 ml de salsa de caramelo (gruesa)
- 21 cucharadita de extracto de vainilla

Almíbar y Humectante

- 75 ml de leche entera
- 40 ml de salsa de caramelo (adicional, líquida)
- 25 ml de licor de ron, brandy o amaretto (opcional)

Extras y base

- 18-20 Soletillas o bizcocho suave

Topping y decoración

- Castañas confitadas enteras (4-5 unidades)
- Galletas de canela o palitos de textura (crunch)
- Pequeños frutos cítricos (como kumquats) o microgreens (para contraste)

Preparación paso a paso

1. Preparar la Crema de Castañas:

- Batir el queso mascarpone con el puré de castañas, la vainilla y los 75 ml de salsa de caramelo hasta integrar por completo y obtener una mezcla homogénea.

2. Crema de Leche:

- Batir la crema de leche fría a punto medio .
- Incorporar a la mezcla de castañas con movimientos suaves y envolventes para mantener la aireación.

3. Preparar el Almíbar:

- Calentar y mezclar la leche, los 40 ml de caramelo adicional y el licor (si se usa).
- Dejar enfriar por completo antes de usar.

4. Montaje por capas:

- En la bandeja de 20x20 cm, humedecer cada soletilla individualmente y rápidamente en el almíbar (no remojar en exceso, solo un segundo por lado).
- Colocar una capa que cubra toda la base.

5. Alternar capas:

- Extender la mitad de la crema de caramelo y castañas sobre la primera capa de soletillas.
- Colocar una segunda capa de soletillas humedecidas.
- Terminar con la capa restante de crema, alisando la superficie.

6. Reposo:

- Cubrir y refrigerar por un mínimo de 6 a 8 horas, o idealmente toda la noche, para que el postre tome una consistencia firme.

Tip visual Douyin

Utiliza una manga pastelera con boquilla de pasta (o Mont Blanc) y traza líneas finas uniformes sobre la crema para un acabado sofisticado y profesional.

Momias Tiramisú de Menta



Un postre fresco, cremoso y encantadormente terrorífico.

Estas momias de tiramisú combinan la suavidad del mascarpone con el toque refrescante de la menta y una decoración divertida que las hace irresistibles.

Perfectas para Halloween, fiestas temáticas o ventas de temporada.

Ingredientes

Crema de menta

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema para batir (mínimo 35% grasa)
- 80 g de azúcar glas
- 1 cdita de esencia de menta (ajusta al gusto)
- 2 cdas de leche condensada
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada y disuelta)
- Unas gotas de colorante verde menta (opcional)

Base

- Bizcotelas o plancha de bizcocho de vainilla
- 100 ml de leche con unas gotas de licor de menta o extracto (para humedecer)

Decoración

- Crema chantilly o merengue firme (para las vendas)
- Fondant verde o crema teñida para la base de los ojos
- Ojos de azúcar o hechos con gotas de chocolate y fondant blanco
- Colorante verde y negro comestible (para detalles)

Preparación paso a paso

1. Preparar la gelatina

- Hidrata la gelatina en 3 cdas de agua fría por 5 minutos.
- Disuélvela a baño maría o en microondas y deja templar.

2. Preparar la crema de menta

- Bate el queso mascarpone con el azúcar glas y la leche condensada hasta que quede suave.
- Agrega la esencia de menta y el colorante.
- Incorpora la crema para batir y sigue batiendo hasta que la mezcla esté esponjosa.
- Añade la gelatina disuelta y mezcla con movimientos envolventes.

3. Montaje del tiramisú

- Coloca una capa de bizcocho en el fondo del molde cuadrado o individual.
- Humedece ligeramente con la leche de menta.
- Cubre con una capa de crema de menta y alisa con espátula.
- Repite las capas hasta completar el molde.
- Termina con una capa lisa de crema.

4. Refrigerar

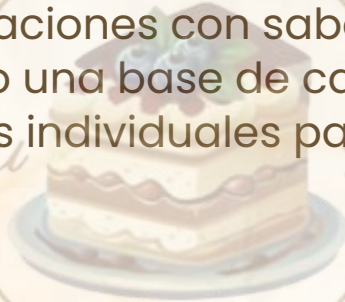
- Refrigerar durante al menos 4 horas o toda la noche para que el postre tome cuerpo y firmeza.

Decoración de momias

- Usa una manga pastelera con boquilla plana o rizada para aplicar tiras de chantilly o merengue, simulando las vendas.
- Coloca dos círculos de fondant verde (o crema teñida) para los ojos.
- Añade los ojos de azúcar encima o crea los tuyos con gotas de chocolate.
- Da algunos detalles con colorante comestible para un acabado más realista.

✦ Tip Visual Douyin

- Para lograr el efecto “momia perfecta”, aplica las tiras de crema de manera irregular, dejando ver un poco de la capa verde debajo.
- Puedes hacer variaciones con sabor a chocolate-menta, agregando una base de cacao al bizcocho.
- Presenta en cajitas individuales para ventas o mesas de Halloween.



Repostería Creativa