

# Tiramisú de Piña Colada



La combinación de piña y coco evoca playa, verano y alegría. Este sabor es perfecto para postres temáticos, fiestas o menús de temporada.

Además, tiene un color dorado vibrante y una textura cremosa tropical irresistible.

### **Ingredientes para porciones**

- **Crema de Mascarpone "Colada"**

- 250 g de queso mascarpone (frío)
- 200 ml de crema de leche para batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 3-4 cdas. de azúcar glas (o al gusto)
- 100 ml de Crema de Coco (espesa, tipo para coctelería)
- 6 g de grenetina sin sabor
- 20 ml de agua fría

- **Relleno de Piña y Base**

- 200 g de piña fresca o en almíbar (cortada en cubitos)
- 200 ml de Jugo de Piña (para remojar los bizcochos)
- Ralladura de ½ limón (opcional, para realzar el sabor)
- 150 - 200 g de bizcochos de soletilla o Savoiardi

- **Decoración**

- Coco rallado tostado
- Rodajas de piña y cerezas marrasquino (opcional)



## Preparación paso a paso

### **1. Caramelizar la Piña (opcional, pero recomendado):**

- En una sartén a fuego medio, saltea los cubitos de piña con 1 cucharada de azúcar (si es morena, mejor) durante 5 a 7 minutos, hasta que estén ligeramente dorados y caramelizados.
- Deja enfriar por completo y reserva esta piña caramelizada para el relleno.

### **2. Hidratar y disolver la grenetina:**

- Hidratar la grenetina en los 20 ml de agua fría.
- Disolver a baño maría o en el microondas por pulsos de 10 segundos. Dejar enfriar un poco.

### **3. Preparar la Crema de Mascarpone "Colada":**

- En un bol grande, bate la crema de leche muy fría con el azúcar glas hasta que esté firme (picos suaves).
- En otro bol, ablanda el Mascarpone y mézclalo con la Crema de Coco y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla homogénea.
- Incorpora la grenetina disuelta y tibia a la mezcla de Mascarpone y coco. Mezcla bien.
- Integra la crema de leche batida al mascarpone con movimientos suaves y envolventes.

### **4. Montaje por capas:**

- Vierte el jugo de piña en un plato hondo.
- Sumerge rápidamente los bizcochos de soletilla en el jugo de piña (solo humedecer, no empapar).
- Coloca la primera capa de bizcochos humedecidos en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de mascarpone y piña "Colada".
- Distribuye la piña caramelizada reservada sobre la crema.
- Repite: otra capa de bizcochos humedecidos y termina con la segunda mitad de la crema.

### 5. **Reposo en frío:**

- Cubre con papel film y refrigera durante al menos 4 horas (o toda la noche) para que la grenetina y el mascarpone endurezcan.

### 6. **Decoración Final:**

- Justo antes de servir, espolvorea generosamente con coco rallado tostado.
- Decora con trozos de piña fresca y cerezas.

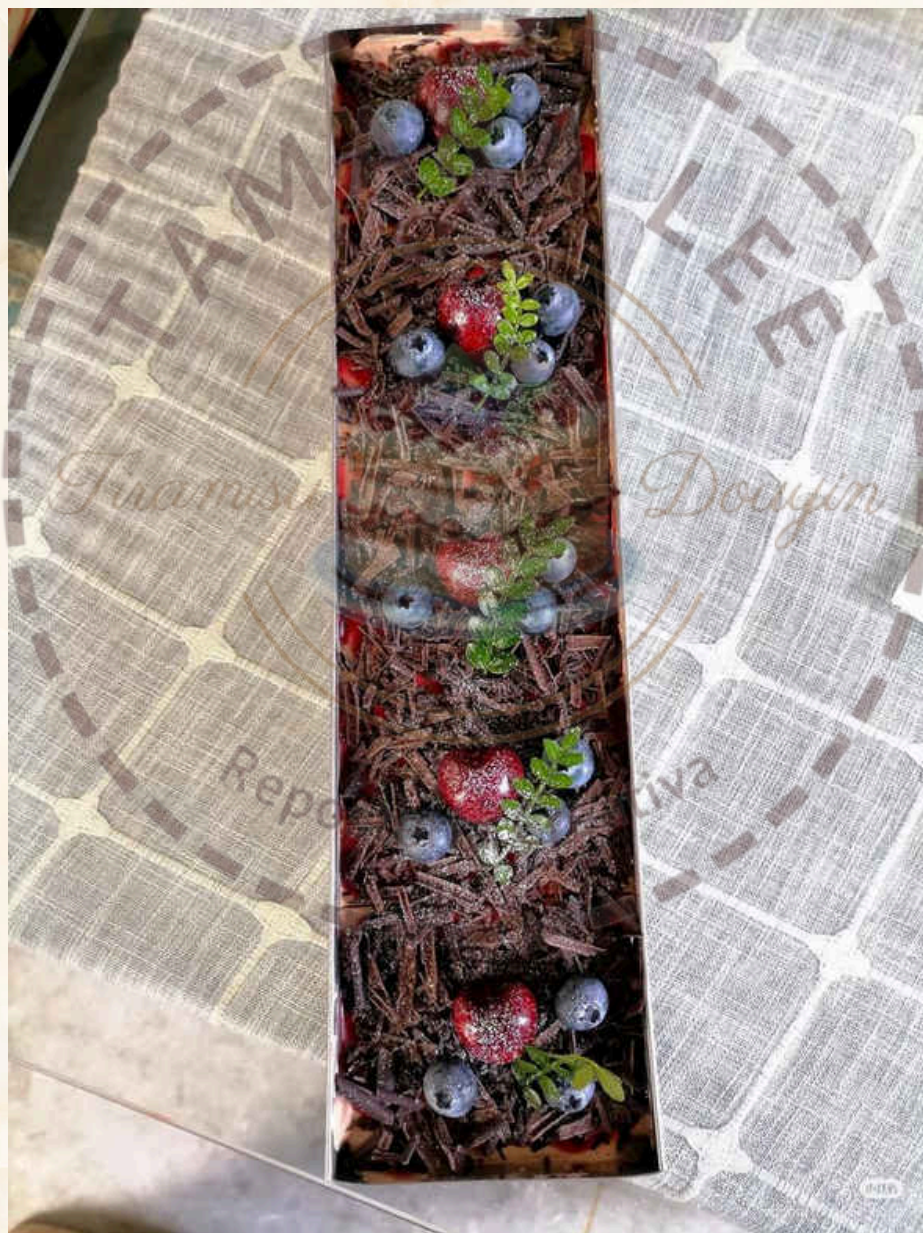
### **Tip visual Douyin**

- Haz un diseño de líneas diagonales alternando coco y piña.
- También puedes hacer mini montañitas con crema y colocar encima una cereza, para simular un cóctel de piña colada visual.

www.yummitamini.lat



# Tiramisú Selva Negra



Inspirado en el famoso pastel alemán, esta versión trae todo el sabor de la selva negra en una presentación Douyin: cremosa, visualmente impactante y con contrastes intensos entre chocolate, frutos del bosque y crema.

## **Ingredientes**

### **Crema base**

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

### **Base y baño**

- Bizcotelas de chocolate o plancha de bizcocho de chocolate suave
- 100 ml de jugo de cereza o mezcla de frutos rojos
- 1 cdita de jugo de limón

### **Relleno y topping**

- Frutas rojas (cerezas, fresas o arándanos partidos)
- Virutas de chocolate oscuro o ralladura gruesa
- Frutas enteras para decorar (arándanos, fresas, cerezas)
- Cacao o azúcar glas para espolvorear
- Microgreens o ramas verdes comestibles (opcional)



## 👩🍳 Preparación paso a paso

### 1. Hidratar la gelatina

- Hidratar en agua fría y disolver. Reservar.

### 2. Preparar el baño de frutas

- Mezclar jugo de cereza/frutos rojos con jugo de limón.

### 3. Preparar la crema

- Cocinar yemas, azúcar y leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar vainilla y la gelatina disuelta.
- Batir la crema de leche a punto medio e integrar.
- Añadir el mascarpone suavemente.

### 4. Montaje por capas

- Humedecer bizcotelas con el baño.
- Colocar capas alternas de crema, base y frutos rojos troceados.
- Terminar con una capa lisa de crema.

### 5. Refrigerar

- Mínimo 4 horas o toda la noche.

### 6. Decoración final

- Cubrir con virutas de chocolate.
- Agregar frutas enteras y microhojas.
- Espolvorear con cacao o azúcar glas para efecto visual.

## ✨ Tip Douyin

Simula un bosque espolvoreando virutas y colocando frutos en líneas naturales.

# Tiramisú de Fresa Floral





Un postre delicado, romántico y lleno de frescura.

El equilibrio perfecto entre la suavidad del mascarpone y la dulzura natural de la fresa, con un acabado decorativo que evoca flores, pétalos y perlas dulces.

Ideal para ocasiones especiales, vitrinas o como postre artesanal para vender.

## 🌿 Ingredientes

### Crema base

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de gelatina sin sabor (hidratada y disuelta)
- 200 g de puré de fresa natural
- 1 cucharadita de jugo de limón
- Colorante vegetal rosa (opcional)

### Base y baño

- 6 a 8 bizcotelas o galletas suaves
- 100 ml de jugo de fresa o sirope de fresa diluido
- 1 cucharadita de licor de cereza (opcional)

### Relleno y topping

- Fresas frescas en cubos o láminas finas
- Perlas de tapioca o gelatina transparente (para simular perlas dulces)
- Flores comestibles pequeñas (rosas mini, pensamientos o margaritas)
- Hojas de menta fresca o microgreens
- Mini flores de zefir o merengue (opcional)

## **Preparación paso a paso**

### **Hidratar la gelatina**

- Hidrata la gelatina sin sabor en agua fría, deja reposar y luego disuelve.
- Reserva hasta el momento de usar.

### **Preparar el baño de fresa**

- Mezcla el jugo de fresa con el licor (si lo usas) y el jugo de limón.
- Reserva para humedecer las bizcotelas.

### **Preparar la crema**

- Cocina las yemas con el azúcar y la leche condensada a baño maría hasta que espesen.
- Agrega la esencia de vainilla y la gelatina disuelta, mezcla bien.
- Bate la crema de leche a punto medio y agrégala a la mezcla.
- Añade el mascarpone y el puré de fresa suavemente hasta obtener una crema rosada homogénea.

### **Montaje por capas**

- Humedece las bizcotelas con el baño de fresa.
- Coloca una capa de crema, luego una de galletas, y repite hasta completar el molde.
- Termina con una capa de crema lisa.

### **Refrigerar**

- Lleva a refrigeración por mínimo 4 horas o toda la noche para que tome cuerpo.



## Decoración final

- Decora con perlas dulces, fresas en trozos, flores comestibles y hojas verdes.
- Puedes añadir mini flores de zefir para un acabado más artístico.
- Espolvorea un toque de azúcar glass si deseas un efecto nevado.

## ✦ Tip Douyin

Juega con la composición: combina flores pequeñas, perlas y hojas verdes en forma diagonal o circular.

Usa tonos suaves como rosado, blanco y verde claro para lograr un estilo romántico y primaveral.

