



**TOPPINGS CREMOSOS Y
BRILLANTES PARA
ACABADOS DE LUJO**

🍰 3. Toppings Cremosos y Brillantes para Acabados de Lujo

Si las frutas aportan frescura, las cremas y salsas brillantes dan profundidad, textura y ese toque de lujo que convierte un tiramisú común en un postre de vitrina premium.

El brillo crea un efecto visual irresistible, especialmente bajo la luz de una foto o video, haciendo que la crema parezca recién servida y jugosa.

Con este tipo de toppings, tu tiramisú gana lujo visual, y eso no solo atrae clientes... justifica un precio más alto y más compartidos en redes.



Salsas y jaleas que dan ese toque “mojado” tan viral

- Coulis de frutas: Fresa, mora, frambuesa, mango o maracuyá. Su textura ligera se adapta perfecto sobre la crema y las frutas.
- Ganache de chocolate: Brillante y sedosa, perfecta para tiramisús con notas de cacao, café o frutos secos.
- Caramelo o dulce de leche fluido: Aporta un look cálido y reconfortante, ideal para fotos con tonos dorados.
- Glaseados de colores: Perfectos para tiramisús temáticos (San Valentín, Navidad, etc.).

💡 **Tip pro:** Para un brillo espejo, aplica la salsa justo antes de presentar o grabar el video.



Cómo lograr capas lisas y brillantes

1. Nivelar la crema con espátula antes de colocar el topping.
2. Usar cucharas o mangas pasteleras para controlar el flujo de la salsa.
3. Aplicar la salsa en movimiento suave y constante para evitar "charcos" en un solo punto.
4. Si quieres que la salsa se vea más espesa y con volumen, refrigérala unos minutos antes de usarla.

Ideas irresistibles de combinaciones

- Crema blanca + coulis de frambuesa con mini frambuesas frescas.
- Crema de cacao + ganache de chocolate y chispas doradas comestibles.
- Crema de vainilla + dulce de leche fluido y nueces caramelizadas.
- Crema de mango + coulis de maracuyá y flores comestibles

