

CAPITULO 5.

Sabores Latinos



Identidad, nostalgia y sabor que conecta

Esta categoría es un homenaje a lo que somos: al café que despierta, al dulce de leche que reconforta, a las especias que calientan el alma.

Aquí no solo vas a preparar tiramisús, vas a contar historias con cada capa.

Los sabores latinos tienen algo especial: despiertan memorias, provocan emociones y crean conexión real con quien los prueba.

Son ideales para crear una versión única, auténtica y personal de tu tiramisú Douyin.

Prepárate para experimentar con:

- Sabores tradicionales como el café de olla o el chocolate especiado
- Ingredientes que tus clientas reconocerán y amarán desde el primer bocado
- Combinaciones que no se ven en redes... pero que se sentirán en el corazón

Estas recetas no solo te diferencian: te representan.

✨ Es momento de ponerle a tu tiramisú ese toque que solo tú puedes darle.

Tiramisú de Café de Olla

El café de olla tiene un aroma cálido y envolvente, lleno de notas especiadas que despiertan recuerdos. Combinado con la crema suave del tiramisú, se transforma en un postre profundo, reconfortante y con carácter. Perfecto para un público que busca sabor latino con presentación moderna.

Ingredientes para 4 porciones

Para el café infusionado:

- 1 taza de agua
- 2 cdas de café molido o instantáneo (fuerte)
- 1 raja de canela
- 1 trozo pequeño de piloncillo (o 2 cdas de panela rallada)
- 1 clavo de olor (opcional)
- Cáscara de naranja (opcional)

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

Para la base:

- 12-15 soletillas, galletas María o bizcochuelo
- Café de olla (frío y colado) para humedecer

Topping y decoración:

- Espolvoreado de canela
- Mini bastón de canela
- Chocolate oscuro rallado o puntos de crema
- Estrella de anís (decorativo)

Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara el café de olla:

- Hierve el agua con piloncillo, canela, clavo y cáscara.
- Añade el café, deja infusionar 5 minutos, cuela y enfría.
-

2. Crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con movimientos envolventes.
-

3. Armado:

- Coloca capa de base humedecida con café de olla.
- Capa de crema, repite con otra base + crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Espolvorea con canela o cacao.
- Añade bastones de canela o detalles con chocolate.

Tip visual Douyin

Dibuja un espiral con polvo de canela usando una plantilla. Usa crema blanca como contraste y decora con bastoncitos o mini etiquetas para destacar el nombre del sabor.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Dulce de Leche con Galleta María

El dulce de leche es puro amor en forma de sabor.

Su textura sedosa y su dulzura profunda lo convierten en el protagonista perfecto para una versión latina del tiramisú Douyin.

Combinado con la galleta María, es una receta que se siente como hogar... pero con presentación de vitrina.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 120 ml de dulce de leche (reemplaza parcialmente la leche condensada)
- 200 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
-

Para la base:

- 12-15 galletas María
- Leche tibia con vainilla para humedecer
-

Topping y decoración:

- Hilos de dulce de leche
- Galleta María triturada o entera al centro
- Puntos de crema o perlas doradas (opcional)

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de dulce de leche:

- Bate yemas con el dulce de leche (puedes añadir un poco de leche condensada si deseas).
- Agrega queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo suavemente.
-

2. Armado:

- Capa de galletas María ligeramente humedecidas en leche con vainilla.
- Capa de crema, repite la estructura una vez más.
- Refrigerera mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Dibuja líneas finas de dulce de leche con manga.
- Agrega galleta triturada como "arena dulce" o una galleta entera al centro.

Tip visual Douyin

Haz una franja diagonal con galleta triturada y un hilo de dulce de leche encima. Usa crema blanca al costado para resaltar el contraste. Es una receta que genera nostalgia... y muchos likes.



Tiramisú de Chocolate Especiado

Esta receta combina el cacao con especias clásicas como la canela y la ralladura de naranja, evocando sabores de chocolate caliente latino o mole dulce. El resultado es un tiramisú elegante, diferente, y con una presentación oscura y seductora.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 200 g de queso crema o mascarpone
- 100 g de chocolate oscuro (70%) derretido y templado
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- Ralladura de 1 naranja
- ½ cdita de canela en polvo
- (Opcional) una pizca de chile en polvo suave o pimienta rosa
- 8 g de gelatina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

Para la base:

- 12–15 soletillas o bizcochuelo de chocolate
- Café o licor de naranja para humedecer (opcional)

Topping y decoración:

- Cacao en polvo o cobertura de chocolate rallado
- Ralladura de naranja fresca
- Mini bastones de canela o flores secas
- Un toque de oro comestible o azúcar glass

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema especiada de chocolate:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el chocolate derretido + queso crema.
- Añade ralladura de naranja + canela + toque picante (opcional).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla todo con movimientos envolventes.
-

2. Armado:

- Capa de base humedecida con café o un poco de licor.
- Capa de crema especiada.
- Repite estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea cacao, agrega ralladura de naranja y bastoncitos de canela.

Tip visual Douyin

Usa cacao espolvoreado en forma de media luna o espiral. Añade un punto de crema blanca en el centro con una tira de ralladura para contraste. Ideal para cajas “edición especial”.

www.yummitammi.lat