

Tiramisú de Banana y Galletas de Leche



Este tiramisú es un abrazo dulce y nostálgico.

La combinación de cremas de mascarpone, el dulzor natural de la banana madura y el sabor familiar de las galletas de leche (o vainilla) lo convierte en un postre comfort food elevado a la categoría gourmet.

Ingredientes

Crema base y relleno

- 250 g de queso crema o mascarpone
- 170 ml de crema de leche (nata para montar) con 35% de grasa
- 100 g de azúcar glass o extrafino
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 banana madura (cortada en rodajas finas)

Almíbar y Humectante

- 150 ml de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Pizca de canela en polvo (opcional)

Extras y base

- 18-20 Galletas de leche, Galletas María o Galletas de vainilla (tipo rondalla)

Topping y decoración

- Galletas de leche troceadas (para el crunch)
- Tiras de galletas enteras (para dar altura)
- Menta fresca (opcional)

Preparación paso a paso

1. Preparar la Crema de Mascarpone:

- Batir el mascarpone o queso crema con el azúcar glass y la vainilla hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.

2. Batir la Crema de Leche:

- Batir la crema de leche fría a punto medio (semimontada).
- Incorporar a la mezcla de mascarpone con movimientos suaves y envolventes.

3. Preparar el Almíbar:

- Calentar y mezclar la leche, la vainilla y la pizca de canela (si se usa). Dejar enfriar por completo.

4. Montaje por capas:

- Humedecer cada galleta en el almíbar (rápidamente, deben quedar húmedas pero no blandas).
- Colocar una capa que cubra la base del molde de 20x20 cm.

5. Primera Capa de Relleno:

- Extender la mitad de la crema de mascarpone.
- Colocar rodajas finas de banana sobre la crema.
- Colocar una segunda capa de galletas humedecidas.
- Terminar con la capa restante de crema, usando una manga pastelera para crear copetes o rosettes decorativos (como se ve en la imagen).

- 6. **Reposo:** Cubrir y refrigerar por un mínimo de 6 horas para que el postre tome cuerpo.

✦ Tip Douyin

- Utiliza una boquilla de estrella para crear pequeños copetes de crema por toda la superficie.
- Coloca trozos de galletas de leche enteras y troceadas de forma asimétrica, dando altura y textura crunchy.
- Finaliza con una pizca de canela en polvo

Tiramisú de Dragon Fruit (Pitaya Roja) y Fruit Loops



Este tiramisú es perfecto para una celebración infantil:

La pitaya roja le da un tono fucsia natural que encanta a los niños, mientras que la galleta rosa triturada y los cereales de colores crean una capa mágica que recuerda a la arena de caramelo.

Perfecto para cumpleaños, meriendas especiales o simplemente para sorprender con un postre que luce tan bien como sabe.

Ingredientes

Crema base

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 1 cdita de vainilla
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada y disuelta)
- 2 yemas de huevo
- 2 cdas de puré de pitaya roja (colado)

Base y baño

- Bizcotelas o plancha de vainilla suave
- 100 ml de jugo de pitaya
- 1 cdita de limón

Topping y decoración

- Cubos de pitaya roja fresca
- Helado o paleta de pitaya (opcional pero ideal)
- Galleta rosa tipo "Crispy cookie"
- Cereal de colores (tipo Fruit Loops)
- Fresas liofilizadas o galleta rosa triturada
- Figs frescos (higo)
- Sticks tipo Pocky rosados
- Flores comestibles y hojas verdes decorativas

Preparación paso a paso

1. Preparar el baño

- Mezclar jugo de pitaya o jugo de frutas con limón. Reservar.

2. Preparar la crema

- Cocinar yemas, leche condensada y vainilla a baño maría hasta espesar.
- Integrar la gelatina disuelta y dejar entibiar.
- Batir crema a medio punto.
- Añadir puré de pitaya y mascarpone. Mezclar todo con movimientos envolventes.

3. Montaje por capas

- Colocar una capa de bizcotelas y humedecer con el baño.
- Agregar una capa de crema rosa.
- Repetir capas y terminar con una capa lisa de crema.
- Refrigerar 4 horas mínimo.

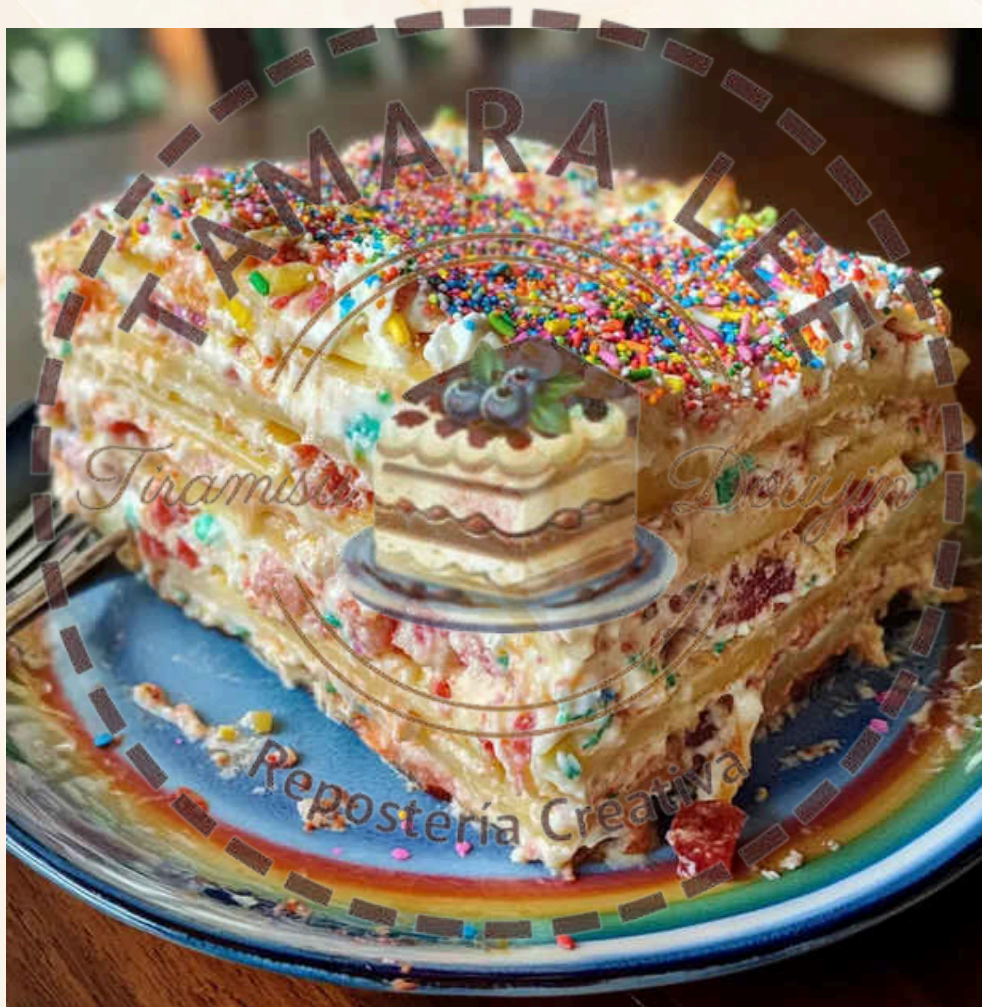
4. Decoración final

- Cubrir con polvo de galleta rosa o fresa liofilizada triturada.
- Colocar cubos de pitaya, helado de pitaya, higos, galletas, cereal, palitos y flores.

Tip Douyin

Crea un efecto arena rosa usando galleta y fresa molida como base visual.

Tiramisú de Vainilla con Perlas de Colores



Esta receta es suave, delicada y visualmente mágica.

El sabor clásico de vainilla se convierte en una base perfecta para jugar con las decoraciones, y las perlas de colores añaden ese toque de alegría sin complicarte.

Es ideal para clientas que buscan un postre “bonito y elegante” con sabor que conquista.

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

Para la crema:

- 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)
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo de vainilla
- Leche con vainilla para humedecer

Topping y decoración:

- Perlas comestibles de colores pastel o metálicas
- Puntos de crema
- Mini flores de azúcar o fondant (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja reposar 5–10 minutos y disuélvela a baño maría o en el microondas.

2. Prepara la crema:

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

3. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema de vainilla.
- Repite estructura.
- Refrigera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Sobre la capa blanca, forma líneas o círculos con perlas de colores.
- Añade puntos de crema para volumen y alguna flor o topper si lo deseas.

Tip visual Douyin

Haz una línea central de perlas en degradado o forma de arcoíris suave. Puedes agregar una pequeña flor blanca en una esquina para dar un toque “pastel bakery”. Ideal para redes sociales y vitrinas donde la estética importa.

Tiramisú Arcoíris



Este es el tipo de postre que te piden tomarle foto antes de comerlo.

Las capas de colores pastel lo convierten en una mini obra de arte comestible.

Es ideal para vender por porciones, crear versiones por sabor o simplemente destacar frente a la competencia con algo original y encantador.

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

Para la crema (base común para dividir):

- 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)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Colorantes sugeridos:

- Colorante vegetal en gel o líquido (pastel: rosa, celeste, lila, verde menta, amarillo claro)

Para la base:

- Bizcochuelo blanco neutro o galleta suave
- Leche con vainilla para humedecer

Topping y decoración:

- Perlas comestibles en degradado
- Polvo nacarado, mini estrellas o nubes de azúcar
- Puntos de crema blanca

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve en baño maría o microondas en intervalos cortos.

2. Prepara la crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencia.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla suavemente.

3. Divide y colorea:

- Divide la crema en 3–5 porciones iguales.
- Tiñe cada una con una gota de colorante en tonos pastel.

4. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de un color de crema.
- Repite base + color distinto en cada nivel.
- Refrigerar mínimo 6 horas para lograr corte limpio y definido.

5. Decoración final:

- Añade puntos de crema blanca, perlas, estrellitas o polvo brillante.
- Usa una decoración en línea o degradado para acentuar el efecto arcoíris.

Tip visual Douyin

Corta una porción mostrando todas las capas pastel. Puedes decorarlo con mini nubes, stickers “sweet dream” o usar una luz cálida para resaltar los colores. Es uno de los postres más virales cuando se presenta bien.