

Tiramisú de Fresas y Crema Violeta



Un postre elegante y romántico que combina el sabor fresco de las fresas con una suave crema de frutos morados.

Su apariencia en capas y su textura ligera lo hacen ideal para servir en porciones individuales o en molde rectangular.

Ingredientes

Crema base violeta

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 100 ml de puré de moras o arándanos (puede usarse mermelada ligera)
- 80 ml de leche condensada
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada y disuelta)
- 2 cdas de azúcar glas
- (Opcional) unas gotas de colorante morado o rosado para intensificar el tono

Crema blanca

- 150 g de queso crema o mascarpone
- 100 ml de crema para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 2 cdas de azúcar glas

Base y baño

- Bizcotelas de vainilla o plancha de bizcocho suave
- 100 ml de jugo de fresa o almíbar ligero
- 1 cdita de jugo de limón

Decoración

- Fresas frescas o liofilizadas
- Copos de crema morada y blanca aplicados con manga pastelera
- Hojas de menta o microgreens
- (Opcional) Perlas o chispas comestibles

Preparación paso a paso

1. Hidratar la gelatina

- Hidrata la gelatina en agua fría durante 5 minutos.
- Disuélvela a baño maría o en microondas y reserva.

2. Preparar el baño de fresa

- Mezcla el jugo de fresa con el jugo de limón.
- Reserva para humedecer la base.

3. Preparar la crema violeta

- En un bowl, mezcla el puré de moras con la leche condensada y la vainilla.
- Añade la gelatina disuelta y mezcla bien.
- Bate la crema de leche a punto medio y agrégala suavemente a la mezcla.
- Incorpora el mascarpone con movimientos envolventes hasta obtener una crema firme y homogénea.

4. Preparar la crema blanca

- Bate el queso crema, la crema de leche y el azúcar glas hasta lograr una textura suave y esponjosa.
- Reserva en manga pastelera.

5. Montaje por capas

- Humedece las bizcotelas con el baño de fresa.
- Coloca una capa de base, luego una capa de crema violeta.
- Añade una capa de crema blanca, alternando colores hasta llenar el molde.
- Termina con una capa lisa de crema violeta.

6. Refrigerar

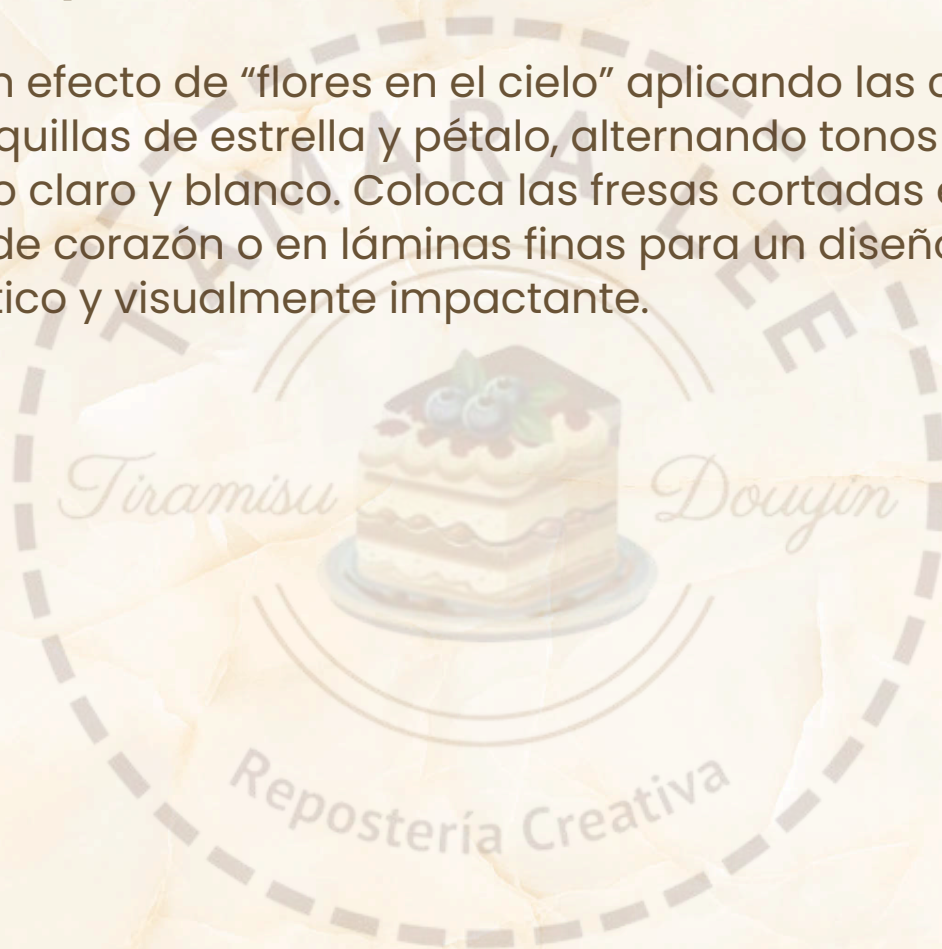
- Refrigerar por mínimo 4 horas o durante toda la noche para lograr una textura perfecta.

7. Decoración final

- Decora la superficie con copos de crema violeta y blanca.
- Añade fresas troceadas, hojas de menta o microhojas.
- Espolvorea ligeramente azúcar glas para un acabado elegante.

✦ Tip Douyin

Crea un efecto de “flores en el cielo” aplicando las cremas con boquillas de estrella y pétalo, alternando tonos morado claro y blanco. Coloca las fresas cortadas en forma de corazón o en láminas finas para un diseño romántico y visualmente impactante.



Tiramisú de Musang King Durian (Exótico Extremo)



El Tiramisú de Durian Musang King es, quizás, la variación más audaz y extrema de la colección.

El Durian, conocido como el "rey de las frutas" en Asia, es famoso por su intenso aroma y su pulpa increíblemente cremosa.

Esta versión reemplaza los sabores tradicionales con la pulpa dorada y dulce del Musang King, creando un postre lujoso, denso y con un sabor exótico inigualable, un verdadero desafío para los paladares aventureros.

🍓 Ingredientes

- **Crema de Mascarpone y Durian**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 175 ml de Crema de Leche para Batir
- 50 g de Azúcar glas
- 150 g de Pulpa de Durian Musang King (hecha puré)

- **Líquido de Remojo**

- 200 ml de Leche entera
- 1 cdita. de Extracto de Vainilla
- 2 cdas. de Azúcar

- **Base y Decoración**

- 12-15 unidades de Bizcochos de Soletilla
- Hojas de Menta o pequeñas hojas verdes comestibles
- Puré de Durian extra

Preparación

1. Preparar el Puré de Durian

- Asegúrate de que la pulpa de durian esté completamente descongelada y hecha puré. Usa un procesador de alimentos si es necesario para obtener una consistencia suave y cremosa.

2. Preparar el Líquido de Remojo

- Mezcla la leche entera, la vainilla y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva. Deja enfriar.

3. Montar la Crema Base

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas hasta obtener picos suaves y firmes.

4. Integrar y Saborizar

- En otro bol, bate el Mascarpone con el Puré de Durian hasta que la mezcla adquiera el color amarillo intenso y sea uniforme.
- Con movimientos suaves y envolventes, incorpora la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone y Durian.

5. Montaje Final

- Sumerge rápidamente los bizcochos de Soletilla en el líquido de remojo.
- Coloca los bizcochos en el fondo de tu molde.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone y Durian.
- Repite el proceso con otra capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con el resto de la crema.

6. Reposo y Decoración

- Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas.
-

✦ Decoración Final

- No alises la capa superior; usa una cuchara para crear ondas y picos sutiles en la crema.
- Crea una división en la superficie, y en cada división, coloca una pequeña hoja verde comestible, imitando un pequeño brote verde sobre la pulpa amarilla.



www.yummitammi.lat