

Tiramisú de Arándanos



El arándano aporta un color púrpura profundo y elegante, y un sabor ligeramente ácido que contrasta a la perfección con la crema dulce.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 120 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 y disuelta)

Para la base:

- 12-15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado

Para la capa de arándano:

- 200 g de arándanos frescos o congelados
- 2-3 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (Opcional) 1 cdita de fécula de maíz disuelta en agua para espesar
- 2-3 cdas de agua

Topping y decoración:

- Arándanos frescos enteros
- Flores comestibles o decoraciones en blanco para contraste
- Polvo de brillo comestible o azúcar glass

Preparación

1. Prepara el coulis de arándano:

- Cocina los arándanos con azúcar, agua y limón hasta que revienten.
- Si deseas espesarlo, añade fécula disuelta y cocina 1–2 minutos más.
- Deja enfriar completamente.

2. Prepara la crema base:

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

3. Armado:

- Capa de galletas o bizcochuelo (puedes humedecerlas con jugo del mismo coulis).
- Capa de crema.
- Capa ligera de coulis o algunos arándanos enteros.
- Repite otra capa de base y crema.

4. Refrigerera

- Mínimo 4 horas (ideal: toda la noche).

5. Decoración final:

- Cubre con arándanos frescos, decora con brillo o flores blancas para hacer contraste con el color intenso.

Tip visual Douyin

- Este sabor es ideal para lograr degradados morado-azulados. Puedes jugar colocando una franja diagonal de arándanos, puntos de crema blanca o pétalos para resaltar el contraste.

Tiramisú de Coco y Limón



Esta receta combina la suavidad cremosa del coco con la acidez refrescante del limón.

Su color blanco con detalles amarillos la hace visualmente impecable.

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

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)
- 50 ml de leche de coco (natural o enlatada)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- Ralladura de 1 limón + 1 cdita de jugo de limón
-

Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar ligero con ralladura de limón (opcional para humedecer)
-

Topping y decoración:

- Coco rallado (fresco o seco)
- Ralladura de limón en espiral o líneas
- Mini flores blancas o pétalos comestibles
-

Preparación (paso a paso)

1. Crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añade queso crema, leche de coco y ralladura de limón.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche por separado y une con movimientos suaves.

2. Base y armado:

- Coloca una capa de galletas o bizcochuelo.
- Si lo deseas, humedece con almíbar de limón (agua + azúcar + ralladura).
- Agrega una capa de crema y alisa.
- Repite la estructura: otra base + capa final de crema.

3. Refrigeración:

- Mínimo 4 horas o toda la noche para un mejor corte.

4. Decoración final:

- Espolvorea coco rallado y decora con ralladura de limón al centro o en líneas diagonales.

Tip visual Douyin

- Forma líneas con coco y limón de forma alternada para crear contraste. También puedes hacer una decoración minimalista al centro para un look limpio y elegante.

Tiramisú de Mango y Parchita (Maracuyá)



Una explosión de color y frescura en cada capa.

Este tiramisú combina la cremosidad del mascarpone con el dulzor del mango y la acidez del maracuyá, coronado con frutas frescas que lo convierten en un espectáculo visual.

Ideal para el verano, para regalar o vender en formatos Douyin gracias a su impacto inmediato en redes.

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
- 80 ml de pulpa de maracuyá (sin semillas)
- 80 ml de puré de mango maduro
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

Base y baño

- Bizcotelas o plancha de bizcocho suave
- 100 ml de jugo de fruta (mezcla de mango + maracuyá)
- 1 cdita de jugo de limón

Topping y decoración

- Cubos de mango fresco
- Mitades de fresa
- Uvas, moras o arándanos
- Rodajas finas de limón dulce o kumquat
- Hojas de menta o microgreens

Preparación paso a paso

1. Hidratar la gelatina

Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas. Reservar.

2. Preparar el baño tropical

Mezclar el jugo de mango, maracuyá y limón. Reservar para remojar las bases.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con el azúcar y la leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añadir los purés de mango y maracuyá junto con la vainilla.
- Incorporar la gelatina disuelta y mezclar.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar suavemente.
- Agregar el mascarpone con espátula hasta obtener una crema homogénea.

4. Montaje por capas

- Humedecer las bases con el baño tropical.
- Alternar capas de bizcocho, crema tropical y repetir.
- Terminar con una capa de crema bien alisada.

5. Reposo en frío

Refrigerar mínimo 4 horas o hasta que esté firme. Ideal toda la noche.

6. Decoración final

- Distribuir las frutas frescas en la superficie: mango, fresas, uvas, cítricos.
- Añadir hojas de menta y acomodar en bloques de color y textura.
- Puedes pincelar con gel neutro para dar brillo.

Tip visual Douyin

- Para lograr una presentación vibrante, abundante y perfectamente organizada corta todas las frutas en cubos o mitades del mismo tamaño.

Tiramisú de Uva con Toque Cítrico



La uva aporta una dulzura jugosa y una textura única. Al combinarla con un toque cítrico (limón o naranja), se logra un balance refrescante y un perfil de sabor más elegante.

Además, las uvas partidas al medio crean una presentación llamativa y ordenada en la superficie del tiramisú.

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 ralladura de limón o naranja (sin la parte blanca)
- 100 g de uvas verdes o rojas (sin semillas, cortadas a la mitad)

Almíbar y Humectante

- 150 ml de jugo de uva blanca (o agua)
- 40 g de azúcar extrafino
- 30 ml de jugo de limón recién exprimido

Extras y base

- 18-20 soletillas o bizcocho de vainilla suave
- 50 g de uvas (reservadas, enteras o a la mitad)

Topping y decoración

- Uvas frescas enteras (para la decoración final)
- Ralladura de limón o lima
- Ramitas de romero o menta (para contraste)
- Azúcar glass (para espolvorear)

Preparación paso a paso

1. Preparar la Crema Cítrica:

- Batir el mascarpone o queso crema con el azúcar glass y la ralladura de cítricos hasta obtener una mezcla suave.
- Incorporar las uvas cortadas a la mezcla y reservar.

2. Batir e Integrar la Crema de Leche:

- Batir la crema de leche fría a punto medio.
- Incorporarla suavemente a la mezcla de mascarpone con movimientos envolventes.

3. Preparar el Almíbar Cítrico de Uva:

- En una olla, calentar el jugo de uva (o agua) con los 40 g de azúcar hasta que se disuelva por completo.
- Retirar del fuego y añadir el jugo de limón.
- Dejar enfriar completamente antes de usar.

4. Montaje por capas:

- Humedecer cada soletilla individualmente y rápidamente en el almíbar.
- Colocar una capa de soletillas que cubra la base del molde de 20x20 cm.

5. Alternar capas y Finalizar:

- Extender la mitad de la crema de uva sobre la primera capa de soletillas.
- Colocar una segunda capa de soletillas humedecidas.
- Terminar con la capa restante de crema, alisando la superficie.

6. Reposo:

- Cubrir y refrigerar por un mínimo de 6 horas para que tome cuerpo.

📸 Tip visual Douyin

Alinea las mitades de uva en hileras perfectas sobre la superficie.

Si usas uvas verdes y crema blanca, lograrás un look minimalista y fresco.

Para un contraste más intenso, usa uvas moradas y añade ralladura de limón encima.

