Tiramisú de Raffaelo



El Tiramisú de Raffaello es una deliciosa variación del clásico italiano, donde el café y el cacao se sustituyen por una suave y dulce infusión de coco y almendras.

Esta versión combina la cremosidad del Mascarpone con el sabor inconfundible del chocolate blanco y el coco rallado, imitando perfectamente el sabor del famoso bombón.

Ingredientes

Crema de Mascarpone y Coco

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 175 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 50 g de Azúcar glas (azúcar impalpable)
- 75 g de Chocolate Blanco fundido
- 25 g de Coco Rallado para la crema
- o 1 cdita. de esencia de vainilla (opcional)

Líquido de Remojo

- o 150 ml de Leche de Coco o bebida de coco
- 25 ml de Leche entera

Base y Decoración

- 10-15 unidades de Bizcochos de Soletilla (la cantidad necesaria para dos capas en tu molde)
- 6-8 unidades de Bombones Raffaello
- Coco Rallado adicional (para espolvorear)
- Almendras fileteadas tostadas (opcional)

Preparación

1. Preparar el Chocolate y el Remojo

- Funde los 75 g de chocolate blanco a baño María o en el microondas. Deja que se enfríe ligeramente (debe estar tibio, no caliente).
- En un plato hondo, mezcla la Leche de Coco fría y la leche entera. Reserva.

2. Montar la Crema Base

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas hasta obtener picos suaves y firmes (chantilly semi-montado). Reserva en el refrigerador.
- En otro bol, bate el Mascarpone hasta ablandarlo.

3. Integrar la Crema y Saborizar

- Vierte el Chocolate Blanco al bol del Mascarpone.
- Bate hasta que se incorpore bien.
- Añade el coco rallado a la mezcla de Mascarpone.
- Con movimientos suaves y envolventes, incorpora la Crema de Leche a la mezcla de Mascarpone y Coco hasta obtener una crema homogénea y aireada.

4. Montaje Final por Capas

- Sumerge rápidamente los bizcochos de Soletilla en el líquido de remojo de coco.
- Coloca la primera capa en el fondo de tu molde.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone y Coco.
- Coloca algunos Raffaellos cortados por la mitad o en trozos pequeños sobre la crema.
- Repite el proceso con otra capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con el resto de la crema, alisando la superficie.

5. Reposo y Decoración

- Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas (idealmente de un día para otro).
- Justo antes de servir, espolvorea generosamente con coco rallado adicional.
- Decora con los Bombones Raffaello restantes y almendras fileteadas tostadas.

Tip visual Douyin

Sirve en porciones pequeñas dentro de mini bandejas negras o doradas para dar sensación de lujo. El contraste del color con el cacao y las almendras lo hace irresistible a la vista.

Tiramisú de Masala Chai



El Tiramisú de Masala Chai es una fusión innovadora que reemplaza el clásico café italiano con una infusión rica y aromática de té negro y especias indias.

La cremosidad del mascarpone se funde con las notas reconfortantes de la canela, el cardamomo y el jengibre.

Es un postre cálido y reconfortante, perfecto para el otoño o el invierno, que evoca la sensación acogedora de una taza de chai.

Ingredientes

Crema de Mascarpone y Especias

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- o 175 ml de Crema de Leche para Batir
- 50 g de Azúcar glas
- 1 cdita. de Masala Chai en polvo (o mezcla de especias: canela, cardamomo, jengibre en polvo)

• Infusión de Chai para Remojo

- 250 ml de Leche entera
- o 1 bolsa de Té Negro o 1.5 cdas. de hojas de té negro
- 1 cdita. de Jengibre fresco rallado
- 1 cdita. de Especias Chai (Cardamomo, canela, clavo)
- o 2 cdas. de azúcar

Base y Decoración

- 12-15 unidades de Bizcochos de Soletilla
- Especias Chai molidas

Preparación

1. Preparar la Infusión de Masala Chai

- En una olla pequeña, calienta la leche, el jengibre rallado y las especias chai. Deja que hierva suavemente.
- Retira del fuego, añade el té negro y el azúcar. Tapa y deja infusionar por 5 minutos.
- Cuela la infusión en un plato hondo para retirar el jengibre y el té. Deja enfriar completamente. Este será el líquido de remojo.

2. Montar la Crema Base

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

3. Integrar y Saborizar

- Añade la Masala Chai en polvo (o la mezcla de especias) al Mascarpone y bate para incorporar.
- Incorpora suavemente la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone especiado.

4. Montaje Final por Capas

- Sumerge rápidamente los bizcochos de Soletilla en la Infusión de Chai ya fría, solo por 1 o 2 segundos.
- Coloca la primera capa de bizcochos en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone y Chai.
- Repite con otra capa de bizcochos humedecidos.
- Termina el resto de la crema, alisando la superficie.

5. Reposo y Decoración

 Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas. El reposo es crucial para que los sabores se asienten.

Tip visual Douyin

Espolvorea la superficie con una capa generosa y uniforme de especias chai molidas (canela, cardamomo o una mezcla).

Utiliza un colad<mark>or fino para asegurar un acabado terso</mark> y sin grumos, creando una capa aterciopelada y

Tiramisú de Te Thandai



El Tiramisú de Thandai es un postre fusión que captura la esencia de la bebida tradicional india de Holi, rica en frutos secos y especias frescas.

Esta versión sustituye el café por una cremosa leche infusionada con cardamomo, hinojo, semillas y azafrán, creando una experiencia gustativa compleja, dulce y floral.

Es una elección refrescante y elegante, perfecta para cualquier celebración.

Ingredientes

Crema de Mascarpone y Thandai

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- o 175 ml de Crema de Leche para Batir
- 50 g de Azúcar glas
- o 1.5 cdas. de Thandai Masala en polvo
- 6 hebras de Azafrán

0

Infusión de Thandai para Remojo

- 250 ml de Leche entera
- o 1 cda. de Thandai Masala en polvo
- 2 cdas. de azúcar
- 1 cda. de agua de rosas

0

Base y Decoración

- 12-15 unidades de Bizcochos de Soletilla
- Pistachos fileteados
- Almendras fileteadas
- Pétalos de rosa comestibles

Preparación

1. Preparar la Infusión de Thandai

- En una olla pequeña, calienta la leche, la Thandai Masala en polvo y el azúcar hasta que hierva suavemente.
- Cocina a fuego lento durante 8 minutos para infundir los sabores.
- Retira del fuego. Cuela si deseas un líquido de remojo más suave, o déjalo sin colar para una textura más rica.
- Añade el agua de rosas. Deja enfriar completamente y refrigera. Este es el líquido de remojo.

2. Montar la Crema Base y el Color

- En un recipiente pequeño, remoja las hebras de azafrán en 1 cucharada de crema de leche tibia.
 Deja infusionar unos minutos hasta que el líquido tome color.
- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas hasta obtener picos suaves y firmes.
- En otro bol, bate el Mascarpone solo para ablandarlo.

3. Integrar y Saborizar

- Vierte la Thandai Masala en polvo y el azafrán infusionado en el Mascarpone. Bate hasta que la mezcla sea de un color amarillo pálido uniforme.
- Con movimientos suaves y envolventes, incorpora la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone. La crema debe ser homogénea y aireada.

4. Montaje Final por Capas

- Sumerge rápidamente los bizcochos de Soletilla en la Infusión de Thandai ya fría.
- Coloca la primera capa de bizcochos en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone y Thandai.
- Espolvorea una mezcla de almendras y pistachos sobre la crema.
- Repite el proceso con la segunda capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con el resto de la crema, alisando la superficie.

5. Reposo y Decoración

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

0

Tip visual Douyin

- Cubre toda la superficie con una generosa mezcla de pistachos y almendras fileteadas.
- Decora con unos pocos pétalos de rosa comestibles para añadir el toque floral y festivo. La combinación de los colores verde, blanco y el rosa/rojo de los pétalos es clave.