

Tiramisú de Churro



El churro es un símbolo de indulgencia y calidez.

Al recrear su sabor y textura en capas cremosas, logramos un tiramisú que recuerda ferias, plazas y meriendas familiares.

Es un postre nostálgico, dulce, especiado y muy vendible.

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)
- 1 cdita de esencia de vainilla o canela
- ½ cdita de canela en polvo
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base tipo “churro”:

- Soletillas o galletas María
- Mantequilla derretida + mezcla de azúcar con canela para cubrir

Topping y decoración:

- Azúcar con canela espolvoreada
- Puntos de crema blanca
- Trocitos de mini churros (si tienes) o galleta triturada

Preparación paso a paso

1. Prepara la base tipo churro:

- Unta las galletas con mantequilla derretida.
- Pásalas por una mezcla de azúcar con canela y deja enfriar o endurecer un poco.

2. Crema especiada:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + esencia + canela.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.

3. Armado:

- Capa de galleta tipo churro.
- Capa de crema especiada.
- Repite la estructura y refrigera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Espolvorea con más azúcar con canela.
- Añade puntos de crema y, si puedes, trocitos de mini churros o galleta.

Tip visual Douyin

Haz una capa superior espolvoreada con azúcar con canela en franjas. Decora con crema y una figura central como un mini churro, una etiqueta o una ramita decorativa para lograr una estética cálida y dulce.

Tiramisú de Maiz Dulce



Un postre sorprendente que combina la cremosidad del mascarpone con el sabor dulce, salado y ligeramente tostado del maíz.

Ingredientes

Crema de Mascarpone de Maíz

- 250 g de queso Mascarpone (al ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mín 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 100 g de Leche condensada
- 200 g de Maíz dulce (elote/choclo) desgranado (cocido y procesado)
- 1/2 cdita de Esencia de vainilla o extracto de maíz
- 1 cda de Mantequilla (para sofreír el maíz)

Base y Baño

- 150 g de Galletas de mantequilla (tipo shortbread o María)
- 50 g de Mantequilla sin sal (derretida)
- 100 ml de Leche de coco o leche de maíz
- 1 cda de Ron blanco o Licor de maíz (Opcional)

Topping y Decoración

- 1 unidad de Maíz tierno (mazorca pequeña)
- 2 cdas de Azúcar moreno o miel (para caramelizar)
- Galleta de mantequilla triturada (para espolvorear)
- Pequeños granos de maíz caramelizados para el relleno.

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Base

- Tritura las galletas de mantequilla y mézclalas con la mantequilla derretida.
- Presiona esta mezcla firmemente en el fondo de los moldes individuales o del molde principal. Refrigerar por 30 minutos.

2. Preparar la Crema de Maíz

- Procesar el Maíz: Sofríe el maíz desgranado con 1 cda de mantequilla y luego procésalo hasta obtener un puré fino. Deja enfriar.
- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Leche condensada y el puré de maíz hasta que esté suave.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

3. Montaje del Tiramisú

- Mezcla la Leche de coco/maíz y el Licor (si lo usas).
- Cubre la base del molde con galletas de soletilla humedecidas en la leche de coco y maíz.
- : Cubre con la Crema de Mascarpone de Maíz.
- Añade una segunda capa de galletas de soletilla bañadas en la leche y luego termina con la crema.

4. Refrigerar

- Refrigerar los postres durante al menos 4 horas o preferiblemente toda la noche, para que la crema se asiente.

🔥 Decoración de Mazorca Caramelizada

1. Preparar la Mazorca

- Cocina la mazorca tierna
- Seca la superficie de la mazorca.

2. Caramelizar

- Pincela la mazorca con un poco de mantequilla derretida y espolvorea azúcar moreno o miel.
- Usa un soplete de cocina para caramelizar el azúcar directamente sobre los granos, dándole un color tostado oscuro. Si no tienes soplete, puedes usar el broiler del horno por unos minutos, vigilando de cerca.

3. Toque Final

- Espolvorea generosamente la superficie de la crema con galleta de mantequilla triturada simulando "tierra" o crumble.
- Coloca el trozo de mazorca caramelizada encima del crumble en cada postre.

www.yummytreats.com

