

Tiramisú "Christmas Grinch Pistachio"



Un tiramisú tan travieso como delicioso: su color verde pastel y decoración navideña lo convierten en el postre estrella de la temporada.

Con sabor a pistacho y detalles inspirados en el Grinch, este tiramisú es perfecto para mesas dulces, vitrinas y pedidos festivos.

Ideal para bandejas grandes o porciones individuales cuadradas.

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

Crema de pistacho

- 250 g queso mascarpone (o queso crema firme)
- 250 ml crema para batir (mín. 35% grasa), bien fría
- 70 g azúcar glas
- 2 cdas pasta o crema de pistacho (puedes sustituir con polvo de pistacho)
- 1 cdita esencia de vainilla
- 1-2 gotas de colorante verde (ajustar tono deseado)

Base

- 16-20 soletillas o láminas de bizcocho de vainilla
- 180-200 ml leche con un toque de esencia de almendra o pistacho (para humedecer)

Decoración

- Crema verde (reserva 1 taza de la mezcla principal)
- Boquilla rizada n.º 21 o 32
- Sprinkles plateados o perlados
- Mini corazones rojos comestibles
- Copos de nieve de azúcar (opcional)

Preparación paso a paso

1. Base de bizcocho

- Mezcla la leche con esencia de almendra o pistacho y deja enfriar.

2. Crema de tiramisú

- Bate la crema para batir fría hasta obtener picos suaves.
- En otro bol, mezcla el mascarpone con el azúcar glas, la vainilla y la pasta de pistacho.
- Incorpora la crema batida con movimientos envolventes hasta lograr una textura ligera.
- Ajusta el color con unas gotas de colorante verde para un tono Grinch pastel.

3. Armado de capas

- Humedece las soletillas brevemente en la leche saborizada.
- Coloca una capa de bizcocho en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de crema verde.
- Añade otra capa de bizcocho y repite el proceso.
- Termina con una capa lisa de crema verde en la superficie, alisando con espátula.

4. Frío

- Cubre y refrigera mínimo 4 h (ideal toda la noche) para que las capas se integren y el postre tome cuerpo.

🎨 Decoración temática paso a paso (Grinch Pistachio)

1. Marco festivo:

- Con la crema verde reservada y una manga con boquilla rizada, forma un borde de picos alrededor del tiramisú simulando ramas de pino o guirnaldas.

2. Corazones y copos:

- Coloca mini corazones rojos distribuidos sobre la superficie (el toque “corazón del Grinch” 💔💚).
- Añade sprinkles plateados o perlados entre ellos y algunos copos blancos para un efecto nevado.

3. Textura central:

- Con un peine de repostería o un tenedor, marca líneas verticales suaves sobre la crema central para dar textura.

4. Fijación:

- Lleva al refrigerador 15 minutos más antes de cortar o empacar para mantener las decoraciones firmes.

💡 Tip Visual Douyin

Decora mientras grabas un video en cámara lenta con música navideña alegre.

Haz zoom sobre los corazones rojos contrastando con el verde pastel —esa paleta “Grinch pero tierna” es tendencia en TikTok y luce espectacular bajo luz blanca suave. 💚🎄



Tiramisú “Navidad Crunch”



Un tiramisú navideño con textura crujiente y sabor irresistible.

Combina capas de bizcocho de cacao, crema de vainilla y una cobertura de galleta crocante, coronada con M&M's rojos y verdes.

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

Crema

- 250 g queso mascarpone (o queso crema firme)
- 250 ml crema para batir (mín. 35% grasa), bien fría
- 70 g azúcar glas
- 1 cdita esencia de vainilla
- 1 cda leche condensada (opcional para textura más cremosa)

Base

- 16–20 soletillas o láminas de bizcocho de chocolate
- 200 ml café frío o leche con cacao (para versión infantil)

Crumble o capa crocante

- 100 g galletas de vainilla o mantequilla molidas
- 2 cdas mantequilla derretida
- 1 cda azúcar moreno
- ½ cdita canela en polvo

Decoración

- 100 ml crema para batir + 1 cda azúcar glas (para los copos decorativos)
- M&M's rojos y verdes
- Perlas o sprinkles rojos
- Boquilla rizada n.º 22 o 32

Preparación paso a paso

1. Crumble crocante

- Mezcla las galletas molidas con la mantequilla derretida, el azúcar moreno y la canela.
- Extiende en una bandeja y hornea 8–10 min a 160 °C o tuesta en sartén hasta que esté dorado.
- Deja enfriar completamente antes de usar.

2. Crema de tiramisú

- Bate la crema para batir fría hasta obtener picos suaves.
- En otro bol, mezcla el mascarpone, el azúcar glas, la vainilla y la leche condensada (si usas).
- Incorpora la crema batida con movimientos envolventes hasta obtener una textura firme y sedosa.

3. Armado de capas

- Humedece las soletillas en café o leche con cacao.
- Coloca una capa de bizcocho en el fondo del molde.
- Cubre con una capa de crema y luego espolvorea parte del crumble.
- Añade otra capa de bizcocho, crema y termina con el crumble restante en la superficie.

4. Frío

- Cubre y refrigera mínimo 4 h (ideal toda la noche) para un postre firme y bien definido.

🎨 Decoración temática paso a paso (Navidad Crunch)

1. Copos de crema:

- Bate 100 ml de crema con azúcar glas hasta picos firmes.
- Con manga y boquilla rizada, forma pequeños copos en el borde superior.

2. Dulces festivos:

- Decora la superficie con M&M's rojos y verdes.
- Añade sprinkles o perlas rojas para dar un efecto "nieve navideña".

3. Toque final:

- Espolvorea ligeramente azúcar glas para simular copos de nieve.

4. Fijación:

- Refrigerar 10–15 minutos adicionales antes de cortar o empacar.

💡 Tip Visual Douyin

Graba el corte en cámara lenta mostrando el contraste entre el crumble crujiente y la crema suave.

Decora el entorno con luces cálidas y M&M's dispersos: ese movimiento de "crunch" al servir se vuelve irresistible en video. 📹✨

Tiramisú de Chocolate y Muñecos de Nieve



Un tiramisú con espíritu navideño que combina el sabor profundo del chocolate con la dulzura del mascarpone.

Decorado con bizcotelas en forma de muñecos de nieve y una suave crema, este postre se roba todas las miradas en la mesa de invierno.

Perfecto para regalar, compartir o vender durante la temporada de fiestas.

Ingredientes

Crema de chocolate

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema para batir (mínimo 35% de grasa)
- 80 g de chocolate semiamargo derretido (puedes usar leche si prefieres un sabor más suave)
- 3 cdas de cacao en polvo sin azúcar
- 80 ml de leche condensada
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada y disuelta a baño maría)

Base y baño

- 1 paquete de bizcotelas (soletas o savoiardi)
- 100 ml de leche tibia con 1 cdita de cacao disuelto
- 1 cdita de licor de chocolate o café (opcional)

Decoración

- Bizcotelas decoradas como muñecos de nieve (puedes pintarlas con glaseado real o chocolate de colores)
- Crema batida o chantilly para los copos de nieve
- Chispas o perlas comestibles
- Cinta decorativa verde o roja (Opcional)
- Mini malvaviscos o galletas pequeñas

Preparación paso a paso

1. Hidratar la gelatina

- Hidrata la gelatina en 3 cdas de agua fría durante 5 minutos.
- Disuélvela a baño maría o en microondas y deja templar.

2. Preparar la crema de chocolate

1. Funde el chocolate a baño maría o en microondas y deja enfriar.
2. En un bowl, mezcla el mascarpone con la leche condensada, la vainilla y el cacao.
3. Añade el chocolate derretido y mezcla bien.
4. Incorpora la gelatina disuelta.
5. Bate la crema de leche a punto medio y agrégala con movimientos envolventes hasta obtener una textura cremosa y homogénea.

3. Montaje del tiramisú

1. Forra el contorno del molde con las bizcotelas decoradas como muñecos de nieve, sujetándolas con una cinta para mantener la forma.
2. Coloca una capa de bizcotelas en el fondo, humedeciéndolas con la leche con cacao.
3. Añade una capa de crema de chocolate y alisa con una espátula.
4. Repite las capas hasta llegar al borde del molde.
5. Termina con una capa lisa de crema de chocolate.

4. Refrigerar

- Lleva al refrigerador por al menos 4 horas, o preferiblemente toda la noche, para que el postre tome cuerpo y sabor.

❄️ **Decoración final**

1. Decora la parte superior con copos de crema batida o chantilly, simulando montañitas de nieve.
2. Añade chispas o perlas comestibles y pequeños malvaviscos para acentuar el toque invernal.
3. Asegura la cinta verde o roja alrededor del tiramisú como adorno festivo.

🌟 **Tip Visual Douyin**

Para lograr un efecto navideño irresistible:

- Usa glaseado azul celeste para decorar los muñecos de nieve en las bizcotelas.
- Puedes alternar algunas con gorritos o bufandas hechas con chocolate blanco teñido.
- Si deseas un toque más profesional, pinta los detalles con colorantes comestibles y un pincel fino.

www.yummytiramisulat.com

Tiramisú de Rosca de Reyes



Este tiramisú es perfecto para dar continuidad a tus ventas después de Navidad, sorprendiendo con una fusión que tus clientas no habrán visto antes.

Tiene cítricos, frutos secos, y ese toque dulce de la rosca... pero con una textura suave que enamora.

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)
- Ralladura de naranja + 1 cdita de esencia de azahar (opcional)
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo de vainilla o trozos de pan de rosca
- Almíbar de naranja con vainilla (agua + azúcar + cáscara de naranja)

Para la capa de fruta y frutos secos:

- Frutas cristalizadas o deshidratadas (picadas)
- Nueces, almendras o avellanas tostadas y picadas

Topping y decoración:

- Frutas cristalizadas decorativas
- Ralladura de naranja
- Figuras pequeñas de corona o reyes en azúcar o chocolate

👨‍🍳 Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

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

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema + ralladura de naranja + esencia.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla suavemente.

3. Arma tu tiramisú:

- Capa de base humedecida con almíbar de naranja.
- Capa de crema.
- Espolvorea frutas cristalizadas y frutos secos sobre esta capa.
- Repite base + crema y refrigera al menos 4 horas.

4. Decoración final:

- Decora con frutas cristalizadas en línea o patrón de corona.
- Añade ralladura de naranja, figuras pequeñas o polvo dorado.

📸 Tip visual Douyin

Diseña un círculo de frutas como si fuera una mini rosca en la superficie. También puedes formar una línea central de colores con frutos y crema blanca a los lados. Perfecto para vender por porciones o incluir en kits de temporada.

www.yummitammi.lat