

Tiramisú de Lima con Topping Crocante



El contraste de sabores y texturas genera un efecto refrescante, ligero y memorable, ideal para climas cálidos o clientas que prefieren postres menos dulces.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- Ralladura de 2 limas
- Jugo de 1 lima
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de lima

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- Ralladura de lima (opcional)

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Galletas de vainilla trituradas o nueces caramelizadas

Topping y decoración

- Galleta crocante o crumble
- Ralladura fresca de lima
- Rueditas de lima deshidratada (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar y disolver a baño maría o en microondas.

2. Preparar el almíbar

- Hervir el agua con el azúcar y ralladura de lima hasta que se disuelva. Dejar enfriar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar el queso crema, ralladura y jugo de lima.
- Incorporar la grenetina disuelta.

4. Montar la crema de leche

- Batir a punto medio y mezclar con la crema de lima.

5. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar.
- Colocar capa de base, crema y espolvorear un poco de galleta triturada.
- Repetir hasta completar y terminar con crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar al menos 4 horas.

7. Decoración final

- Cubrir la superficie con crumble o galleta crocante.
- Agregar ralladura de lima y una rodaja deshidratada para un toque elegante.

Tip visual Douyin

Incluye una cucharita dorada o un lazo de yute para elevar el empaque y reforzar su atractivo como regalo o detalle de ocasión.

Tiramisú dúo de chocolate blanco y negro



Este tiramisú es puro contraste.

Visualmente irresistible, con una capa clara de chocolate blanco y otra oscura de chocolate intenso que se entrelazan al servir.

Es ideal para destacar en redes, ofrecer como edición especial o convertir en el postre estrella de tu carta.

Ingredientes

Crema de chocolate blanco

- 2 yemas de huevo
- 40 ml de leche condensada
- 125 g de queso crema o mascarpone
- 125 ml de crema para batir
- 60 g de chocolate blanco derretido
- 4 g de grenetina sin sabor

Crema de chocolate negro

- 2 yemas de huevo
- 40 ml de leche condensada
- 125 g de queso crema o mascarpone
- 125 ml de crema para batir
- 60 g de chocolate negro (mínimo 60%) derretido
- 4 g de grenetina sin sabor

Almíbar simple

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo de vainilla o chocolate
- Chips de chocolate (opcional)

Topping y decoración

- Rizos de chocolate blanco y negro
- Polvo de cacao y ralladura de chocolate blanco

Preparación paso a paso

1. Hidratar ambas porciones de grenetina

- Hidratar por separado en agua fría. Dejar que hinche.
- Disolver cada una por separado al momento de usarlas.

2. Preparar el almíbar

- Hervir agua y azúcar hasta disolver. Enfriar y reservar.

3. Preparar la crema de chocolate blanco

- Batir yemas con leche condensada a baño maría.
- Añadir queso crema y el chocolate blanco derretido.
- Integrar la grenetina disuelta.
- Batir la crema para batir e incorporar con movimientos envolventes.

4. Preparar la crema de chocolate negro

- Repetir el mismo proceso con los ingredientes de chocolate negro.

5. Montaje por capas

- Humedecer la base con el almíbar.
- Colocar una capa de base, luego crema de chocolate negro.
- Agregar chips de chocolate (opcional).
- Luego, otra capa de base, seguida de la crema de chocolate blanco.

6. Reposo en frío

- Refrigerar por mínimo 4 horas para firmeza y contraste definido.

7. Decoración final

- Añadir rizos de chocolate oscuros y claros para un efecto marmoleado.

Tip visual Douyin

Incluye una mini tarjeta que diga: “Doble chocolate, doble felicidad”. Este detalle puede convertirlo en el postre ideal para regalar o para posicionar como edición limitada en tu menú.

www.yummitammi.lat