

CAPITULO 3.

Recetas Base



Domina la base y crea tu propio tiramisú Douyin

Antes de explorar todas las variaciones y sabores increíbles que vienen después, necesitas algo esencial: una base firme, cremosa y visualmente irresistible.

En esta sección aprenderás la receta madre del tiramisú Douyin —esa que da estructura a todo lo demás.

Es el punto de partida que muchas reposteras ignoran, pero que tú vas a dominar.

Aquí descubrirás:

- Cómo preparar la crema perfecta: firme, sedosa y con corte limpio
- Qué usar como base (galleta, bizcochuelo...) para lograr equilibrio y absorción sin que se desarme
- Cómo montar en capas visuales que se vean tan ricas como saben

Una vez que domines esta receta base, estarás lista para adaptarla, personalizarla y transformar cualquier ingrediente en un tiramisú premium.

✨ Comencemos por lo esencial. Y prepárate, porque esta base sencilla... cambiará todo.