

Tiramisú de Turrón o Nougat

El turrón es sinónimo de Navidad en muchos países. Su mezcla de almendras, miel y notas suaves de vainilla o cítricos combina perfectamente con una crema sedosa. Esta receta transforma el clásico turrón en un postre cremoso pero con un toque crujiente en cada bocado.

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 almendra
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Almíbar ligero con ralladura de naranja (agua + azúcar + piel de naranja)

Para la capa de turrón:

- 100–120 g de turrón blando de almendra (tipo Jijona) o nougat picado
- (Opcional) 1 cda de miel para intensificar el sabor

Topping y decoración:

- Trocitos de turrón blando o almendras laminadas
- Piel de naranja confitada (opcional)
- Puntos de crema blanca o detalles dorados

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema suave:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencia.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con suavidad.
-

2. Armado:

- Coloca una capa de base humedecida con almíbar de naranja.
- Agrega una capa de crema + trocitos de turrón picado.
- Repite estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Decora con más trocitos de turrón, láminas de almendra y detalles como miel fina o brillitos dorados comestibles.

Tip visual Douyin

Crea franjas con trozos de turrón en línea y puntos de crema blanca entre ellas. Un poco de piel de naranja confitada le da un acabado sofisticado y navideño, ideal para postres de regalo o vitrinas elegantes.



Tiramisú con Frutas en forma de Corazón

Este tiramisú no solo sabe delicioso, también conecta con la emoción de quien lo recibe. Cada capa está pensada para enamorar: crema suave, frutas frescas y una decoración que genera un “¡wow!” inmediato. Es perfecto para fechas románticas o para incluir en un combo especial para la temporada de San Valentín.

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
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Galletas tipo soletilla o bizcochuelo blanco
- Almíbar ligero con vainilla (agua + azúcar + vainilla)

Para la capa de frutas:

- Fresas frescas cortadas en forma de corazón
- Frambuesas, cerezas o arándanos (opcional para color y contraste)

Topping y decoración:

- Fresas en forma de corazón
- Puntos de crema blanca o ganache rosado
- Mini toppers o mensajes de “te amo”, “hecho con amor”

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca la gelatina en agua tibia. Deja reposar hasta que se hidrate. Luego disuélvela a baño maría o en el microondas en intervalos cortos hasta que esté completamente líquida.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espesen ligeramente.
- Agrega el queso crema y la esencia de vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Aparte, bate la crema de leche hasta punto medio y mézclala con movimientos envolventes.

3. Arma tu tiramisú:

- Coloca una capa de galletas humedecidas en el almíbar.
- Cubre con una capa de crema, alisa con espátula.
- Distribuye las frutas cortadas en forma de corazón.
- Repite con otra capa de base y termina con crema.
- Refrigerar al menos 4 horas, idealmente toda la noche.

4. Decoración final:

- Acomoda fresas con forma de corazón y puntos de crema o ganache rosado.
- Añade un topper romántico si es para vitrina o caja de regalo.

Tip visual Douyin

Crea una franja central con corazones de fresa alineados y puntos de crema a los lados. Añade un sticker con mensaje dulce para que el postre se convierta en un regalo listo para entregar y fotografiar.

www.yummitammi.lat

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.



Tiramisú de Canelita Navideña

Esta receta transforma lo simple en algo mágico. La canela es ese aroma que nos transporta a celebraciones, familia y dulces recién hechos. Este tiramisú es ideal para vender en diciembre: es fácil de amar, muy decorativo y tiene ese sabor navideño que nunca falla.

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
- 1 cdita de canela en polvo
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Galletas de canela, soletillas o bizcochuelo neutro
- Leche tibia con canela (para humedecer)

Topping y decoración:

- Canela espolvoreada
- Estrellas de azúcar, perlas doradas o bastoncitos de canela
- Plantilla de estrella o copo de nieve para polvo navideño

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 en el microondas hasta que esté líquida.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema, la canela y la vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y une con movimientos envolventes.

3. Armado:

- Capa de base humedecida con leche canelada.
- Capa de crema especiada.
- Repite estructura y refrigera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Espolvorea canela con plantilla en forma de estrella o copo.
- Añade detalles dorados, bastones de canela o perlas para destacar.

Tip visual Douyin

Crea una superficie suave y limpia, espolvoreada con plantilla de copo de nieve. También puedes hacer una línea central con puntos de crema blanca y estrellas navideñas. Ideal para vitrinas, sets de temporada y contenido viral en diciembre.

www.yummitammi.lat