

CAPITULO 7.

Tiramisú Infantiles



Sabores juguetones y presentaciones que sacan sonrisas

El tiramisú Douyin también puede ser divertido, tierno y encantador.

Esta categoría está pensada para sorprender a los más pequeños, crear postres temáticos irresistibles, o simplemente añadir un toque de color y alegría a tu vitrina o contenido en redes.

Aquí las reglas cambian:

Se vale usar colores pastel, sabores de la infancia y formas creativas que atrapan miradas.

Estos postres:

- Son ideales para cumpleaños, baby showers, bautizos o combos infantiles
- Te permiten jugar con capas de colores, toppings brillantes y decoraciones animadas
- Y se venden solos porque combinan lo visual con sabores que todos reconocen y aman

🍯 Ya sea que uses chispas de colores, crema sabor chicle o capas de galleta Oreo, estos tiramisús están hechos para emocionar, tanto a niños como a adultos con corazón dulce.

Tiramisú de Oreo y Crema Batida

Esta receta es perfecta para quienes quieren ofrecer un tiramisú delicioso, fácil de vender, y con ese toque de sabor que encanta desde el primer vistazo. Y lo mejor: se ve tan bien como sabe.

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 Oreo (sin la crema) troceadas o trituradas
- Leche con vainilla para humedecer (opcional)
-

Para el interior:

- Mitades de Oreo con crema (puedes colocar algunas enteras entre capas)
-

Topping y decoración:

- Oreos mini o trituradas
- Puntos de crema batida
- Confites o sprinkles para dar color

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja reposar 5–10 minutos y luego disuélvela a baño maría o en el microondas en intervalos cortos hasta que esté líquida.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade el queso crema y la esencia de vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche aparte y mézclala con movimientos suaves hasta integrar bien.

3. Arma tu tiramisú:

- Coloca una capa de Oreo triturada o en trozos como base.
- Cubre con una capa de crema.
- Si deseas, añade mitades de galletas Oreo al centro como sorpresa.
- Repite la estructura.
- Refrigerar al menos 4 horas.

4. Decoración final:

- Espolvorea Oreo triturada sobre la superficie.
- Añade crema batida, galletas mini y algunos confites o sprinkles para dar color.

Tip visual Douyin

Crea un corazón con mini Oreos o forma una línea ondulada con puntos de crema. Usa colores blanco y negro con un toque de color para lograr un look limpio pero llamativo. Ideal para fotos en kits infantiles, cajas de regalo o contenido viral con temática de “postre de la infancia”.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Chicle y Algodón de Azúcar

Este tiramisú es puro espectáculo. Tiene sabor a infancia, colores pastel que atrapan y una decoración que genera sonrisas al instante.

Es ideal para vender en cumpleaños, eventos con temática de feria, unicornio, o simplemente para viralizar en redes. Se ve tan mágico como suena.

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 chicle (bubble gum)
- (Opcional) 1 gota de colorante rosa o azul pastel
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo blanco, soletillas o galletas dulces neutras
- Leche con vainilla y una gota de esencia de chicle (opcional)

Topping y decoración:

- Algodón de azúcar (justo antes de servir)
- Sprinkles o confites pastel
- Puntos de crema, mini nubes o estrellitas dulces

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuelve a baño maría o microondas en intervalos cortos.
-

2. Prepara la crema de chicle:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema + esencia de chicle + colorante (opcional).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche fría hasta espesar y mezcla suavemente.
-

3. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema de chicle.
- Repite estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Añade puntos de crema, sprinkles y algodón de azúcar justo antes de servir.
- También puedes usar mini nubes, confites o perlas de colores.

Tip visual Douyin

Forma una espiral de crema pastel y coloca algodón de azúcar encima como nube. Añade una lluvia de estrellitas dulces o decoraciones de unicornio. Ideal para reels, vitrinas creativas o combos temáticos para niñas y niños.



Tiramisú de Chocolate Blanco y Confites

El chocolate blanco le da suavidad y elegancia, mientras los confites (tipo M&M's, Lentejas de colores o confetti de chocolate) aportan el toque crujiente, dulce y festivo que lo hace irresistible. Ideal para cumpleaños, combos infantiles y vitrinas que venden con solo mirarlas.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 200 g de queso crema o mascarpone
- 100 g de chocolate blanco derretido (templado)
- 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:

- Soletillas, galleta de vainilla o bizcochuelo neutro
- Leche con vainilla para humedecer
-

Para el interior:

- 2-3 cdas de confites mini o triturados (pueden ir entre capas)
-

Topping y decoración:

- Confites enteros o en mitades
- Chocolate blanco rallado o en chips
- Puntos de crema blanca

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

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

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + chocolate blanco derretido + esencia.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche fría y mezcla suavemente.
-

3. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema + espolvorea algunos confites mini.
- Repite la estructura y refrigera al menos 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Ralla chocolate blanco sobre la superficie.
- Añade confites enteros o en línea, y puntos de crema para dar volumen.

Tip visual Douyin

Usa confites ordenados por color (para un degradado divertido) o distribuidos en forma de espiral o arcoíris. El contraste entre la crema blanca y los colores brillantes hará que tu postre se vea delicioso... incluso antes de probarlo.

www.yummitammi.lat