

# Tiramisú de Kiwi con Crema de Vainilla

El kiwi aporta una acidez suave, una textura jugosa y un color verde vibrante que lo hace perfecto para postres visuales. Al combinarse con una crema de vainilla suave y aromática, el resultado es fresco, balanceado y diferente a lo habitual.

## Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

## Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar de vainilla o jugo de kiwi diluido (opcional)

## Para la capa de kiwi:

- 3–4 kiwis maduros, pelados y en rodajas finas
- 1–2 cdas de azúcar (solo si están muy ácidos)
- (Opcional) 2 cdas de mermelada de kiwi para dar brillo y estabilidad

## Topping y decoración:

- Rodajas de kiwi fresco en forma de abanico
- Hojitas de menta o puntos de crema
- Trocitos de merengue o coco rallado para contraste

## **Preparación (resumen paso a paso)**

### **1. Prepara la crema:**

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + esencia de vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla con movimientos suaves.
- 

### **2. Armado:**

- Coloca capa de base humedecida (opcional).
- Añade una capa de crema, alisa.
- Agrega rodajas finas de kiwi en patrón sobre la crema.
- Repite la estructura con otra base + crema.
- 

### **3. Refrigeración:**

- Mínimo 4 horas o toda la noche.
- 

### **4. Decoración final:**

- Acomoda abanicos de kiwi, puntos de crema y hojas de menta o trocitos de merengue.

## **Tip visual Douyin**

- Combina con puntos blancos de crema para hacer contraste. El color verde natural da una imagen saludable y fresca.

[www.yummitammi.lat](http://www.yummitammi.lat)

# Tiramisú de Frambuesa con Chocolate Blanco

La frambuesa aporta acidez y un color fucsia vibrante que contrasta maravillosamente con la suavidad y dulzura del chocolate blanco. Juntas crean una mezcla visualmente sofisticada y un sabor romántico que enamora a primera cucharada.

## Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 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)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 

## Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Jugo de frambuesa natural (opcional para humedecer)
- 

## Para la capa de frambuesa:

- 200 g de frambuesas frescas o congeladas
- 2–3 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (opcional) 1 cdita de fécula de maíz para espesar
- 

## Topping y decoración:

- Frambuesas frescas enteras
- Rulos o chips de chocolate blanco
- Hojas de menta, pétalos rosados o puntos de crema



## **Preparación (resumen paso a paso)**

### **1. Compota de frambuesa:**

- Cocina las frambuesas con azúcar y limón hasta formar una compota suave.
- Espesa ligeramente si lo deseas con fécula disuelta.
- Deja enfriar.
- 

### **2. Crema de chocolate blanco:**

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade el chocolate blanco templado + queso crema.
- Incorpora grenetina.
- Bate la crema aparte y une con movimientos envolventes.
- 

### **3. Armado:**

- Base de galleta (puedes humedecer con jugo de frambuesa).
- Capa de crema + capa ligera de compota de frambuesa.
- Otra base + capa final de crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
- 

### **4. Decoración final:**

- Frambuesas frescas, chips de chocolate blanco y detalles florales o menta.



### **Tip visual Douyin**

Dibuja una línea ondulada de compota sobre la superficie blanca. Añade frambuesas en línea recta con hojitas para un look fino y romántico. Perfecto para cajas de regalo o edición especial.



# Tiramisú Tropical (Mango, Piña y Coco)

Esta receta reúne lo mejor del trópico: el dulzor del mango, la frescura de la piña y la suavidad del coco. Visualmente es vibrante y multicolor, lo que la hace muy atractiva para presentaciones tipo “pastel dividido” o porciones para sorprender.

## Para la crema tropical:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 60 ml de leche de coco
- 1 cdita de esencia de vainilla o coco
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- 

## Para la base:

- 12–15 soletillas o bizcochuelo delgado
- Almíbar de piña o mango natural (para humedecer)
- 

## Para las capas de fruta:

- 100 g de mango maduro en cubos pequeños
- 100 g de piña en cubos pequeños
- 1 cda de azúcar (solo si alguna fruta está muy ácida)
- (Opcional) 1 cda de ron blanco para toque adulto
- 

## Topping y decoración:

- Mezcla de mango y piña fresca en cubos
- Coco rallado (tostado o natural)
- Menta, flor tropical o cereza roja decorativa

## **Preparación (resumen paso a paso)**

### **1. Frutas tropicales:**

- Mezcla los cubos de piña y mango con el azúcar (y ron si lo deseas).
- Reserva refrigerado.
- 

### **2. Crema tropical:**

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

### **3. Armado:**

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema.
- Capa de frutas tropicales.
- Repite la base y termina con la capa final de crema.
- 

### **4. Refrigeración:**

- Mínimo 4 horas para lograr firmeza al corte.
- 

### **5. Decoración final:**

- Añade mezcla de frutas en cubos, coco rallado y un toque de color con menta o cereza.

## **Tip visual Douyin**

Divide la superficie en tres franjas diagonales: una con mango, una con piña, y otra con coco. Esta presentación es ideal para kits visuales de múltiples sabores.



[www.yummitammi.lat](http://www.yummitammi.lat)

# Tiramisú de Naranja y Miel

La naranja aporta frescura y aroma, mientras que la miel le da una dulzura floral que realza la elegancia del postre. Es ideal para clientas que buscan un tiramisú más suave, sofisticado y perfecto para momentos especiales.

## Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- Ralladura de 1 naranja
- 2 cdas de miel líquida (mejor si es de flor)
- 1 cdita de esencia de vainilla o de flor de azahar (opcional)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

## Para la base:

- 12-15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar de naranja con miel (agua + jugo de naranja + miel)

## Topping y decoración:

- Ralladura de naranja
- Rodajas finas de naranja deshidratada o caramelizada
- Gotas de miel al servir
- Flores blancas o mini ramitas de romero para detalle



## Preparación (resumen paso a paso)

### 1. Crema aromática:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + miel + ralladura de naranja.
- Incorpora grenetina.
- Bate la crema y mezcla todo suavemente.

### 2. Armado:

- Capa de base humedecida con almíbar de naranja y miel.
- Capa de crema.
- Repite otra capa de base + crema final.
- Refrigerar mínimo 4 horas.

### 3. Decoración final:

- Ralladura de naranja fina + rodajas deshidratadas.
- Gotas de miel o trazos suaves con cuchara.
- Detalles con flores o hierbas para toque natural.



### Tip visual Douyin

Haz una línea fina de miel en zigzag sobre la superficie. Usa una rodaja de naranja deshidratada en el centro con una flor pequeña encima: simple, elegante y perfecta para fotos.

