

Tiramisú de Rafaelo y Chocolate de Leche



La combinación que seduce al instante: la cremosidad dulce del coco y la almendra (inspirada en el bombón Raffaello) realzada por el confort del chocolate de leche. Este postre es suave, lujoso y tiene un crunch que lo hace adictivo.

Este tiramisú es un éxito asegurado para eventos especiales, día de San Valentín o como el postre de cierre en una cena romántica.

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

Crema base y relleno

- 250 g de queso mascarpone (bien frío)
- 250 ml de crema de leche (nata para montar, bien fría)
- 125 ml de leche condensada azucarada
- 50 g de coco rallado (para la crema)
- 50 g de almendras tostadas y picadas

Almíbar y Humectante

- 200 ml de leche de coco (o leche entera)
- 20 g de azúcar extrafino (si se usa leche entera)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o coco

Extras y base

- 18-20 bizcochos de soletilla (o galletas de vainilla)

Topping y decoración

- 100 g de chocolate de leche (para derretir y usar como salsa)
- 50 g de coco rallado (para la capa final)
- 4-6 bombones Raffaello (para la decoración)
- Almendras laminadas o picadas (para el toque crunchy)

Preparación paso a paso

1. Preparar la Crema de Coco:

- En un bol, batir la crema de leche y el mascarpone (ambos bien fríos) a velocidad alta hasta que la mezcla esté espesa y firme.
- Reducir la velocidad e incorporar lentamente la leche condensada.
- Apagar la batidora. Con una cuchara de madera, añadir los 50 g de coco rallado y las almendras picadas. Mezclar de forma envolvente.

2. Preparar el Almíbar:

- Calentar y mezclar la leche de coco (o leche entera con azúcar) y el extracto de vainilla.
- Dejar enfriar completamente.

3. Montaje por capas:

- Humedecer cada soletilla individualmente y rápidamente en el almíbar (no remojar en exceso).
- Colocar una capa de soletillas que cubra la base del molde de 20x20 cm.

4. Alternar capas y Finalizar:

- Extender la mitad de la crema de Raffaello sobre la primera capa de soletillas.
- Colocar otra capa de soletillas humedecidas.
- Terminar con la capa restante de crema, alisando la superficie.

5. Reposo:

- Cubrir y refrigerar por un mínimo de 6 horas o idealmente toda la noche para que esté muy firme.

Tip visual Douyin

Derrite el chocolate de leche (a baño maría o en microondas) y haz un drizzle artístico sobre el tiramisú. La combinación del chocolate con el blanco del coco es altamente fotogénica.

Tiramisú de Fresa con Chocolate Blanco y Topping de Pétalos



Una joya visual y emocional.

La fresa siempre vende, el chocolate blanco le da elegancia y suavidad, y los pétalos comestibles coronan el postre como si fuera un pequeño ramo en bandeja.

Es perfecta para celebraciones del día de la madre, vitrinas boutique y cajas románticas.

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 o bizcochuelo blanco
- Jugo de fresa natural (endulzado y colado)

Para la capa de fresa:

- 150 g de fresas frescas picadas
- 1 cda de azúcar

Topping y decoración:

- Fresas en láminas finas o mitades
- Pétalos comestibles (rosas, violetas o flores secas de decoración)
- Chips de chocolate blanco o puntos de crema

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve a baño maría o en microondas.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + chocolate blanco derretido + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche fría hasta punto medio y mezcla todo con suavidad.

3. Armado:

- Coloca una capa de base humedecida en jugo de fresa.
- Agrega capa de crema y distribuye trocitos de fresa.
- Repite base + crema final.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Alisa la superficie, añade láminas de fresa o mitades.
- Decora con pétalos comestibles para un acabado delicado y artístico.
- Finaliza con chips de chocolate blanco o puntos de crema en forma de perla.

Tip visual Douyin

Crea una franja de pétalos con fresas al centro, puntos de crema a los lados y luz suave para resaltar texturas. Ideal para reels, cajas boutique o catálogos digitales con estética premium.

