

CAPITULO 6. Tiramisú Temático



Postres que celebran, enamoran y se hacen inolvidables

Hay fechas que se sienten distintas. Momentos donde la emoción, la nostalgia o el amor flotan en el aire... y el postre también debe reflejarlo.

En esta categoría reunimos recetas pensadas para esas temporadas donde no basta con que algo sea rico: también debe ser especial, visual, memorable.

Aquí encontrarás:

- Recetas con sabores y decoraciones tematizadas para San Valentín, Día de la Madre, Día del Padre, Navidad, Halloween o Primavera
- Capas que cuentan historias, colores que evocan emociones y formas que enamoran a la vista
- Postres que invitan a celebrar, regalar o sorprender, tanto en vitrina como en redes sociales

Ya sea con un tiramisú de calabaza especiada con topping de telaraña o uno de red velvet con corazón de fresa, estas recetas están diseñadas para ayudarte a vender más en los momentos que más se compran.

✦ Porque no es solo una receta... es un detalle que transforma una fecha en un recuerdo.

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.

Tiramisú de Corazones (Red Velvet y Vainilla)



Un postre romántico y visualmente impactante, perfecto para celebrar el amor o cualquier ocasión especial.

Este tiramisú se basa en una crema de Mascarpone y Vainilla que contrasta con una base de bizcocho suave, decorado con manteca de colores para simular corazones.

Su presentación en cuadrados individuales lo hace ideal para compartir en eventos o para ventas de temporada.

Ingredientes

Crema Clásica de Vainilla

- 250 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mínimo 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas (ajusta al gusto)
- 2 cdas de Leche condensada (para mayor cremosidad)
- 1 cdita de Esencia de vainilla de buena calidad

Base y Baño

- 1 plancha de Bizcocho de vainilla o Galletas de Soletilla (Bizcotelas)
- 200 ml de Leche
- 1 cdita de Esencia de vainilla
- 1 cda de Ron o Brandy (Opcional, para un toque adulto)

Para la Decoración de Corazones (Crema de Mantequilla)

- 100 g de Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 200 g de Azúcar glas (tamizada)
- 2 cdas de Leche o Crema de leche
- 1/2 cdita de Esencia de vainilla
- Colorante en gel Rojo intenso
- Colorante en gel Rosa o Rojo suave

Preparación Paso a Paso

1. Preparar el Baño de Vainilla

- En un plato hondo, mezcla la Leche con la Esencia de vainilla y el Ron/Brandy (si lo usas). Reserva.

2. Preparar la Crema de Mascarpone y Vainilla

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Leche condensada y la Esencia de vainilla hasta que esté suave.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes, para crear una crema aérea.

3. Montaje del Tiramisú

- Corta la plancha de bizcocho para que encaje en tu molde cuadrado o rectangular.
- Humedece ligeramente el bizcocho o las galletas con la mezcla de leche y vainilla.
- Coloca la primera capa de bizcocho en el fondo del molde.
- Cubre con toda la crema de Mascarpone y alisa la superficie.

4. Refrigerar

- Cubre el molde con film transparente y refrigera durante al menos 6 horas o preferiblemente toda la noche, para que el postre tome una consistencia firme y esté listo para la decoración.

★ Decoración de Corazones

1. Preparar la Crema de Mantequilla (Buttercream)

- Bate la mantequilla a velocidad media hasta que esté pálida y esponjosa.
- Añade el Azúcar glas tamizado poco a poco.
- Agrega la leche y la esencia de vainilla, batiendo hasta obtener una crema suave y homogénea.
- Divide la crema en tres: una parte para el blanco, una para el rojo y otra para el rosa. Tiñe con los colorantes en gel.

2. Decoración Final

- Coloca las tres cremas de mantequilla en mangas pasteleras con boquilla de estrella pequeña (tipo 1M o similar).
- Usando la crema blanca como base, cubre toda la superficie del tiramisú con pequeños *rosettes* o *swirls* de crema.
- Mientras decoras, dibuja la forma de corazones con los colores rojo y rosa dentro de la cuadrícula, dejando el contorno blanco.
- Corta el tiramisú en porciones cuadradas iguales después de decorado, tal como se ve en la imagen.

♥ Tip Visual Douyin

- Para lograr la decoración de corazones como en la foto, planifica dónde irán los corazones grandes (rojo/rosa) antes de empezar y rellena esos espacios con el color correspondiente, dejando el resto para el color base (blanco).
- Espolvorea confeti de corazones comestible alrededor y sobre el plato de presentación para añadir un toque más festivo.
- Puedes usar colorante Red Velvet en el bizcocho para la capa de abajo, dándole un verdadero sabor de San Valentín.

Tiramisú Corazón de Frambuesas y Chocolate



Este Tiramisú es la máxima expresión de romanticismo.

Con una base suave de Frambuesas y la riqueza del Chocolate Blanco, y presentado en un molde de corazón transparente, es un postre diseñado para el Día de San Valentín.

El contraste de colores (el rojo de la fruta y la cremosidad del mascarpone) lo convierte en un regalo comestible perfecto.

♥ Ingredientes

- **Crema de Mascarpone y Chocolate Blanco**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 175 ml de Crema de Leche para Batir
- 50 g de Azúcar glas
- 75 g de Chocolate Blanco (fundido)

- **Jarabe de Frambuesa para Remojo**

- 200 ml de Jugo de Frambuesa (o agua con jarabe de frambuesa)
- 1 cda. de Agua de Rosas (opcional, para toque floral)

- **Base y Decoración**

- 12-15 unidades de Bizcochos de Soletilla
- 100 g de Frambuesas frescas
- Arándanos frescos
- Cacao puro en polvo

Preparación

1. Preparar el Jarabe de Frambuesa y el Chocolate

- Mezcla el jugo de frambuesa con el agua de rosas. Deja enfriar.
- Funde el chocolate blanco a baño María o en el microondas. Deja enfriar a temperatura ambiente.

2. Montar la Crema Base

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas hasta obtener picos suaves y firmes.
- En otro bol, bate el Mascarpone para ablandarlo.

3. Integrar y Saborizar

- Vierte el Chocolate Blanco fundido al Mascarpone y bate hasta que se incorpore bien.
- Incorpora la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone y Chocolate.

4. Preparar los Moldes

- Coloca el aro de corazón sobre la base de servicio.
- Mide y corta una Banda de Acetato que se ajuste a la altura del aro.
- Coloca la banda de acetato por dentro del aro de corazón, asegurándote de que se ajuste bien a las paredes y se mantenga en su lugar. Esto asegurará que el tiramisú quede liso y mantenga su forma al desmoldar.

5. Montaje Final

- Sumerge rápidamente los bizcochos de Soletilla en el Jarabe de Frambuesa.
- Coloca los bizcochos humedecidos en el fondo del molde de corazón.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone y Chocolate Blanco.
- Coloca la mitad de las frambuesas y arándanos picados sobre la crema.
- Repite el proceso con otra capa de bizcochos humedecidos y el resto de la crema.

6. Reposo y Decoración

- Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas o idealmente toda la noche para que la crema se afirme y los sabores se asienten.

Tip visual Douyin

- Antes de servir:
 - Retira cuidadosamente el aro de acetato.
 - Espolvorea Cacao puro en polvo en la mitad del corazón.
 - Decora la otra mitad con frambuesas y arándanos frescos enteros o cortados, siguiendo la línea divisoria del corazón para un efecto de "mitad y mitad".

www.yummitad.com/lat