

Tiramisú “Momia de Chocolate”



Un clásico tiramisú de cacao cubierto con una capa de crema suave que forma las vendas de una momia adorable.

Ideal para presentaciones individuales en cajas cuadradas o vasos transparentes.

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

Crema

- 250 g queso mascarpone (o queso crema firme)
- 250 ml crema para batir (mín. 35% grasa), bien fría
- 70 g azúcar glas
- 1 cdita vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cda cacao en polvo (solo para una capa intermedia opcional)

Base

- 16–20 soletillas o láminas de bizcocho de chocolate, según tu envase
- 200 ml café fuerte frío (o leche con cacao para versión infantil)
- 1–2 cdas cacao en polvo para espolvorear (opcional)

Decoración

- 200 ml crema para batir + 1–2 cdas azúcar glas (para las “vendas”)
- 20–30 g chocolate negro derretido (ojos) o 2 chispas de chocolate
- Mini chispas o fondant negro (opcional)

Preparación paso a paso

1. Infusión/base:

- Prepara el café y deja enfriar.
- Si va para niños, usa leche con cacao.
-

2. Crema de tiramisú:

- Bate la crema bien fría hasta formar picos suaves.
- Reserva en frío.
- En otro bol, suaviza el mascarpone con el azúcar glas, vainilla y sal.
- Incorpora la crema batida con movimientos envolventes.
- (Opcional) Separa $\frac{1}{3}$ y mézclalo con cacao para obtener una crema de chocolate para la capa intermedia.
-

3. Armado de capas:

- Humedece brevemente las soletillas en el café (1-2 s por lado).
- Coloca una capa en el fondo del envase
- Cubre con crema blanca
- Repite el proceso con una segunda capa de soletillas humedecidas y una capa de crema de cacao
- Termina con una capa fina de crema blanca.
- Golpea suavemente el envase sobre la mesa para asentar capas.
-

4. Frío:

- Cubre y refrigera mínimo 4 h (ideal toda la noche) para un corte firme.

Decoración temática paso a paso (Momia)

1. Vendas:

- Bate 200 ml de crema con 1-2 cdas de azúcar glas hasta obtener picos firmes.
- Carga una manga con boquilla plana (o corte recto de 1-1,5 cm) y traza tiras onduladas irregulares de lado a lado, dejando algunos "huecos" como si fueran vendas superpuestas.

2. Ojos:

- Con dos puntitos de chocolate derretido o chispas, marca los ojos en un espacio entre vendas.
- Si deseas pupilas brillantes, añade un micro punto de crema blanca encima.

📸 Tip visual Douyin

Decora la tapa con una etiqueta "Trick or Sweet" y coloca mini calabacitas o murciélagos de papel alrededor: ¡perfecta para un video con fondo negro y luz tenue!





Tiramisú “Calabaza de Halloween”



Base intensa de cacao con una capa superior naranja y el clásico rostro tallado de calabaza.

Su sabor a vainilla con un toque especiado la hace ideal para ventas de temporada.

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

Crema

- 250 g queso mascarpone (o queso crema firme)
- 250 ml crema para batir fría
- 70 g azúcar glas
- 1 cdita vainilla
- ½ cdita mezcla de especias (canela + nuez moscada + jengibre, opcional)
- Colorante naranja en gel

Base

- 16–20 soletillas o láminas de bizcocho de chocolate
- 180–200 ml café frío o leche con cacao

Decoración

- 30–40 g chocolate negro derretido (rostro)
- 30–40 g crema teñida de verde (tallo y rizos)
- Espátula pequeña y manga fina

Preparación paso a paso

1. Infusión/base

- Prepara el café o la leche con cacao y deja enfriar.

2. Crema de tiramisú

- Bate la crema para batir fría hasta obtener picos suaves. Reserva.
- En otro bol, suaviza el mascarpone con el azúcar glas, la vainilla y las especias.
- Incorpora la crema batida con movimientos envolventes hasta lograr una textura ligera y sedosa.
- Separa una parte ($\frac{1}{3}$ aprox.) y tiñe con colorante naranja hasta obtener el tono deseado.

3. Armado de capas

- Humedece las soletillas 1–2 segundos por lado en el café frío.
- Coloca una capa de bizcocho en el fondo del envase.
- Cubre con una capa de crema blanca.
- Añade una segunda capa de bizcocho humedecido y termina con una capa de crema naranja, alisando cuidadosamente con una espátula pequeña.

4. Frío

- Cubre y refrigera mínimo 4 h (ideal toda la noche) para obtener un corte firme y limpio.

🎃 Decoración temática paso a paso (Calabaza)

1. Lienzo base:

Retira el tiramisú del refrigerador y, si es necesario, alisa la superficie naranja con una espátula ligeramente caliente para obtener un acabado espejo.

2. Rostro:

Con una manga fina y el chocolate derretido, dibuja los ojos triangulares, la nariz y la sonrisa dentada típica de las calabazas de Halloween.

Rellena si lo deseas para un efecto más intenso y definido.

3. Tallo y rizos:

Con crema verde en manga de boquilla fina, traza el tallo en la parte superior y añade algunos rizos o enredaderas curvas para dar un toque divertido y natural.

4. Fijación:

Refrigera durante 10–15 minutos más para que los detalles de chocolate se endurezcan y mantengan su forma al cerrar la tapa.

💡 Tip Visual Douyin

Coloca una mini calabaza de fondant o galleta al lado del envase y añade una etiqueta "Pumpkin Time!" en la tapa.

Ilumina la escena con luz cálida o velas LED para un video que resalte el brillo del naranja y el contraste del chocolate.



Tiramisú de Red Velvet y Ojos Sangrantes



Un postre que combina lo espeluznante y lo delicioso.

El clásico sabor aterciopelado del Red Velvet se une a la suavidad del mascarpone y el contraste de una cobertura “sangrante” de frutos rojos.

Decorado con ojos dulces que parecen observarte, ¡es perfecto para sorprender en Halloween o fiestas temáticas!

Ingredientes

Crema base

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema para batir (mínimo 35% grasa)
- 80 ml de leche condensada
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada y disuelta)
- 2 cdas de azúcar glas

Bizcocho Red Velvet

- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cdas de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cdita de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal
- 120 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza de suero de leche (buttermilk)
- 1 cdita de vinagre blanco
- 1 cdita de esencia de vainilla
- Colorante rojo en gel (al gusto)

Capa “sangrante” de frutos rojos

- 200 g de fresas o frambuesas
- 100 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 1 cdita de maicena disuelta en 1 cda de agua
- 1 cdita de jugo de limón

Decoración (ojos sangrantes)

- Bolitas de malvavisco o bombones blancos redondos
- Mini chispas de chocolate o gotas negras comestibles (para la pupila)
- Colorante rojo en gel o mermelada espesa para el efecto de sangre

(Opcional) colorante azul o negro para detalles del iris

Preparación paso a paso

1. Preparar el bizcocho Red Velvet

- Precalienta el horno a 170 °C.
- Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa.
- Agrega los huevos uno a uno y mezcla bien.
- Incorpora la vainilla, el colorante rojo y el vinagre.
- Añade los ingredientes secos (harina, cacao, sal, bicarbonato) alternando con el buttermilk.
- Hornea en un molde rectangular durante 25–30 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
- Deja enfriar completamente y corta en capas finas.

2. Preparar la crema base

- Bate el mascarpone con la leche condensada y la vainilla hasta que esté suave.
- Añade la crema para batir y continúa batiendo hasta obtener una textura aireada.
- Incorpora la gelatina disuelta y mezcla con movimientos envolventes.

3. Preparar la capa de frutos rojos

- En una olla, mezcla las fresas, el azúcar y el agua.
- Cocina a fuego medio hasta que las frutas se deshagan.
- Añade la maicena disuelta y el jugo de limón, removiendo hasta espesar.
- Deja enfriar y reserva para usar como cobertura.

Montaje del tiramisú

- En el fondo de un molde o aro desmontable, coloca una capa de bizcocho Red Velvet.
- Agrega una capa de crema de mascarpone y alisa con espátula.
- Repite el proceso alternando bizcocho y crema hasta llenar el molde.
- Termina con una capa lisa de crema blanca.
- Refrigerera al menos 4 horas o toda la noche

Decoración final: "ojos sangrantes"

- Cubre la parte superior con la salsa de frutos rojos, dejándola escurrir por los bordes para simular sangre.
- Coloca los malvaviscos o bombones en forma de ojos sobre la superficie.
- Dibuja el iris y la pupila con colorante o chispas de chocolate.
- Agrega líneas finas de mermelada o colorante rojo para el efecto "sangrante".

★ Tip Visual Douyin

Para un efecto más realista:

- Usa una jeringa pequeña o botella dosificadora para aplicar la "sangre" de frutos rojos.
- Añade un toque de brillo comestible sobre los ojos para simular humedad.
- Presenta cada porción envuelta en papel tipo pergamino con etiquetas de advertencia como "¡Cuidado con la mirada!" 👁