

Tiramisú Tres Leches

El pastel de tres leches es uno de los postres más queridos en toda Latinoamérica.

Al fusionarlo con el formato de tiramisú Douyin, obtenemos un postre cremoso, húmedo, visualmente impecable y cargado de sabor.

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

Para la mezcla de tres leches:

- 100 ml de leche evaporada
- 100 ml de leche condensada
- 100 ml de crema de leche (o leche entera)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- (opcional) un chorrito de ron dorado o licor de vainilla

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

Para la base:

- Bizcochuelo delgado o pan de tres leches ya horneado
- Mezcla de tres leches para humedecer

Topping y decoración:

- Canela espolvoreada
- Puntos de crema o merengue
- Frutas suaves: duraznos, cerezas o fresas (opcional)

Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara la mezcla de tres leches:

- Mezcla todos los ingredientes líquidos en un bowl y reserva.

2. Crema:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla todo con suavidad.

3. Armado:

- Coloca una capa de bizcochuelo y humedece bien con la mezcla de tres leches.
- Añade una capa de crema y alisa.
- Repite otra capa de base + crema.
- Refrigerar mínimo 6 horas (ideal: toda la noche).

4. Decoración final:

- Espolvorea canela fina.
- Añade puntos de crema o fruta fresca si lo deseas.

Tip visual Douyin

Haz una decoración limpia y cremosa con crema alisada y una línea diagonal de canela. También puedes agregar un diseño en zigzag con polvo de canela y una fruta al centro para crear contraste.



Tiramisú de Cajeta y Nuez

La cajeta —dulce de leche de cabra— tiene un sabor intenso, acaramelado y ligeramente tostado. Combinada con nueces troceadas y una base suave, se convierte en un tiramisú cálido, reconfortante y absolutamente delicioso.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de cajeta (puedes combinarla con 1–2 cdas de leche condensada si deseas suavizar)
- 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 (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Soletillas, galleta María o bizcochuelo neutro
- Leche tibia con esencia de vainilla (opcional para humedecer)

Para la capa de nuez:

- 100 g de nueces tostadas, picadas grueso
- 1 cdita de mantequilla (opcional para caramelizarlas levemente)

Topping y decoración:

- Hilos de cajeta
- Nueces enteras o en mitades
- Ralladura de chocolate amargo (opcional)

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de cajeta:

- Bate las yemas con la cajeta a baño maría.
- Agrega queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla todo con movimientos suaves.
-

2. Capa de nuez (opcional):

- Puedes tostar ligeramente las nueces con un poco de mantequilla para acentuar su aroma.
-

3. Armado:

- Coloca capa de base (puedes humedecer con leche tibia).
- Capa de crema de cajeta + esparce nueces picadas.
- Repite estructura y termina con capa final de crema.
- Refrigerera 4-6 horas mínimo.
-

4. Decoración final:

- Hilos de cajeta cruzados en zigzag.
- Mitades de nuez en línea o centro.
- Ralladura de chocolate si deseas más contraste.

Tip visual Douyin

Haz una franja central de nueces y cajeta, con crema perfectamente alisada a los lados. También puedes formar un patrón de espirales con cajeta usando una manga.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Arequipe y Café Colombiano

El arequipe (dulce de leche colombiano) tiene una textura suave y un sabor lácteo profundo que, junto con el café colombiano recién hecho, crea un postre con alma. Esta receta conecta con la nostalgia y el deseo de presentar algo clásico de una forma completamente nueva.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de arequipe (puedes mezclar con 1-2 cdas de leche condensada si deseas suavizar)
- 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 (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
-

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo delgado
- Café colombiano fuerte (frío) para humedecer
-

Topping y decoración:

- Hilos de arequipe
- Café en polvo espolvoreado (opcional)
- Granos de café decorativos o chocolate rallado

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de arequipe:

- Bate yemas + arequipe a baño maría hasta que espese ligeramente.
- Agrega queso crema + vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y une todo con movimientos envolventes.
-

2. Armado:

- Capa de base humedecida con café colombiano.
- Capa de crema, repite estructura una vez más.
- Refrigerar al menos 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Hilos finos de arequipe en zigzag o espiral.
- Polvo de café espolvoreado y granos decorativos si lo deseas.

Tip visual Douyin

Usa una capa superior blanca y traza líneas diagonales con arequipe. Añade un grano de café en el centro de cada porción si vendes individualmente. El contraste de colores lo hace muy fotogénico.



Tiramisú de Brevas con Queso Crema

Brevas con queso es un clásico de la cocina casera en Colombia. Esta versión reinterpreta ese sabor en capas suaves, con contraste de texturas y un resultado visual que sorprende y emociona. Ideal para clientas que buscan algo auténtico y diferente.

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 mezcla con queso campesino suave)
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de gelatina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

Para la base:

- Bizcochuelo o galleta María
- Almíbar de brevas (si vienen en conserva) para humedecer

Para la capa de brevas:

- 5–6 brevas en almíbar, cortadas en cubitos pequeños
- (Opcional) 1 cda del almíbar para realzar el sabor en la crema

Topping y decoración:

- Rodajitas de breva
- Cubitos de queso blanco firme
- Un hilo de almíbar o puntos de crema

👨‍🍳 Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de queso dulce:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema (puedes suavizar con un poco del almíbar de brevas).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla todo con movimientos suaves.

2. Armado:

- Capa de bizcochuelo humedecido con almíbar.
- Capa de crema + trocitos de breva distribuidos.
- Otra capa de base + capa final de crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

3. Decoración final:

- Rodajas finas de breva sobre la superficie.
- Añade cubitos de queso blanco para acentuar el contraste visual y de sabor.

📸 Tip visual Douyin

Crea una franja central con rodajas de breva y puntos de crema alternados. Los colores oscuros de la fruta contrastan de forma hermosa con la base blanca. Un toque de almíbar da brillo extra ideal para fotos.



www.yummitammi.lat