

Tiramisú de Frutas Tropicales



Una versión arcoíris del tiramisú que celebra la variedad de frutas tropicales.

La base cremosa se equilibra con la acidez del maracuyá y la dulzura del mango, mientras que la cobertura multicolor lo convierte en una pieza irresistible para vender, regalar o viralizar.

Refrescante, versátil y con impacto visual garantizado.



Ingredientes

Crema base

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 60 ml de puré de maracuyá (sin semillas)
- 60 ml de puré de mango maduro
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

Base y baño

- Bizcotelas o plancha de bizcocho suave
- 100 ml de mezcla de jugo tropical (mango, maracuyá y piña)
- 1 cdita de jugo de limón

Topping y decoración

- Mango en cubos
- Fresas en mitades
- Uvas rojas
- Arándanos o uvas negras
- Rodajas de kumquat o limón dulce
- Cerezas o moras pequeñas
- Hojas de menta fresca

👤 Preparación paso a paso

1. Hidratar la gelatina

Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas. Reservar.

2. Preparar el baño de frutas

Mezclar el jugo tropical con limón. Reservar para humedecer el bizcocho.

3. Preparar la crema

- Batir yemas + azúcar + leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar los purés de mango y maracuyá, junto con la vainilla.
- Incorporar la gelatina disuelta.
- Batir la crema a punto medio e integrar suavemente.
- Agregar el mascarpone y mezclar con espátula.

4. Montaje por capas

- Humedecer las capas de bizcocho con el baño de frutas.
- Alternar base, crema tropical, y repetir.
- Finalizar con una capa de crema bien nivelada.

5. Refrigerar

Enfriar al menos 4 horas, ideal toda la noche para mejor firmeza.

6. Decoración final

- Distribuir las frutas frescas en bloques de color o de manera equilibrada.
- Añadir hojas de menta entre las frutas.
- Opcional: pincelar con gel neutro para dar brillo.

💡 Tip Visual Douyin

Crea una superficie multicolor con frutas frescas ordenadas por tamaño y color.

Tiramisú de Maracuyá Cremoso



El maracuyá tiene un aroma inconfundible y un sabor ácido-dulce que despierta el paladar.

Su color amarillo vibrante lo convierte en un ingrediente ideal para crear postres visuales, frescos y sofisticados.

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

- **Crema base**

- 250 g de queso mascarpone
- 4 yemas de huevo
- 120 g de azúcar granulada
- 250 ml de crema de leche para batir (mín. 35% grasa)
- 8 g de grenetina sin sabor
- 30 ml de agua fría
- 50 ml de pulpa de maracuyá (sin semillas)

- **Almíbar de Maracuyá**

- 250 ml de pulpa de maracuyá (con o sin semillas, colada)
- 50 g de azúcar

- **Extras y base**

- 200 - 250 g de bizcochos de soletilla o Savoiardi

- **Topping y decoración**

- 100 ml de pulpa de maracuyá con semillas (para la salsa de cobertura)
- Hojas de menta fresca

🍷 Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina:

- Hidratar la grenetina en el agua fría.
- Dejar reposar y disolver a baño maría o microondas.

2. Preparar el almíbar de Maracuyá:

- Hervir la pulpa de maracuyá con el azúcar hasta que este se disuelva.
- Retirar del fuego y Enfriar.

3. Preparar la crema:

- Batir las yemas con el azúcar en baño maría hasta espesar y blanquear.
- Añadir queso mascarpone y la pulpa de maracuyá.
- Incorporar la grenetina disuelta y tibia a la mezcla de Mascarpone.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar con movimientos suaves.

4. Montaje por capas:

- Poner una capa de base (bizcochos) y humedecer con el almíbar de maracuyá.
- Alternar capas de base y crema.
- Repetir hasta completar y terminar con una capa de crema.

5. Reposo en frío:

- Refrigerar mínimo 4 horas hasta la firmeza deseada.

6. Decoración Final:

- Alisar la superficie. Justo antes de servir, verter la pulpa de maracuyá con semillas sobre la capa final de crema para un acabado brillante y lleno de contraste.
- Decorar con hojas de menta.

Tiramisú de Frutos Negros



Una versión sofisticada y atrevida del tiramisú frutal.

Las cerezas y moras negras aportan un dulzor intenso con un toque ácido, mientras que su color profundo brinda una estética lujosa tipo joya.

Ideal para cajas de regalo, celebraciones nocturnas o vitrinas de impacto.



Ingredientes

Crema base

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 80 ml de jugo de cereza o mora (licuado y colado)
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

Base y baño

- Bizcotelas o plancha de bizcocho suave
- 100 ml de jugo de mora + 1 cdita de limón

Topping y decoración

- Cerezas frescas sin hueso
- Moras negras frescas
- Gel brillante rojo o neutro
- Detalles florales mínimos (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidratar la gelatina

- Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas.

2. Preparar el baño de frutos

- Mezclar jugo de mora y limón. Reservar para humedecer las bases.

3. Preparar la crema

- Cocinar a baño maría las yemas, azúcar y leche condensada hasta espesar.
- Agregar jugo de cereza o mora, vainilla y gelatina disuelta.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar.
- Añadir el mascarpone suavemente.

4. Montaje por capas

- Humedecer la base con el baño.
- Alternar bizcocho y crema.
- Terminar con una capa de crema lisa.

5. Refrigerar

- Enfriar al menos 4 horas o toda la noche.

6. Decoración final

- Acomodar las cerezas y moras ordenadamente.
- Pintar con gel brillante para acabado tipo vitrina.
- Agregar un detalle floral pequeño si se desea.

Tip Douyin

Usa cerezas sin tallo alineadas en cuadrícula para un efecto visual joya.

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.

● Ingredientes

• Crema Base

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 250 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 200 ml de Leche de Coco Espesa (la parte sólida enlatada)
- 80 g de azúcar glas (o al gusto)
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 10 g de grenetina sin sabor (para mayor estabilidad en el molde grande)
- 40 ml de agua fría

• Relleno y Base

- 250 g de Puré de Mango y Piña (fruta madura licuada)
- 100 g de piña fresca o en almíbar (picada en cubos pequeños)
- 250 g de Bizcochos de Soletilla (Savoirdi, cantidad aproximada)

• Decoración

- Coco rallado tostado
- Rodajas o cubos de mango fresco

🍷 Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina:

- Hidratar la grenetina en el agua fría.
- Dejar reposar y disolver a baño maría o microondas.

2. Preparar el almíbar de Piña:

- Mezclar el zumo de piña, y el azúcar en un recipiente.
- Enfriar.

3. Preparar la crema:

- Batir el queso mascarpone con la leche de coco espesa, el azúcar glas y la vainilla hasta obtener una crema suave y homogénea.
- Incorporar la grenetina disuelta y tibia a la mezcla de Mascarpone y coco.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar con movimientos suaves.

4. Montaje por capas:

- Humedecer los bizcochos de soletilla en el almíbar de piña (rápidamente para no empapar).
- Disponer una capa de base (bizcochos) en el molde.
- Cubrir con una capa de la crema de coco.
- Distribuir uniformemente trocitos de mango y piña fresca sobre la crema.
- Repetir las capas (bizcochos, crema, frutas) hasta completar.

5. Reposo en frío:

- Cubrir con film transparente y refrigerar mínimo 4 horas o idealmente toda la noche para que la crema se afirme y los sabores se asienten.

6. Decoración Final:

- Justo antes de servir, decorar con láminas de mango fresco, coco rallado tostado y hojas de menta.