

Tiramisú de Higo con Miel y Nuez



Al combinar higos tiernos, miel dorada y crujiente de nuez, ofreces un postre con sabores complejos y texturas memorables que tus clientas reconocerán como algo verdaderamente exclusivo.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de miel y canela

- 100 ml de agua
- 2 cdas de miel
- 1 ramita de canela

Frutos y base

- 8–10 higos frescos en láminas
- 50 g de nueces troceadas
- Soletillas o bizcochuelo neutro

Topping y decoración

- Láminas de higo fresco
- Miel en hilo
- Nueces enteras o mitades



Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar la grenetina en agua fría. Dejar reposar hasta que se hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas en intervalos cortos.

2. Preparar el almíbar

- Calentar el agua con miel y la ramita de canela hasta que hierva suavemente.
- Retirar del fuego, dejar enfriar y retirar la canela.

3. Preparar la crema

- Colocar las yemas y la leche condensada sobre un bowl a baño maría.
- Batir constantemente hasta que espese y adquiera una textura cremosa. Retirar del calor.
- Añadir el queso crema y la esencia de vainilla. Mezclar hasta integrar.
- Agregar la grenetina disuelta e incorporar bien.

4. Montar la crema de leche

- Batir la crema de leche hasta punto medio.
- Integrar con la mezcla anterior con movimientos envolventes.

5. Montaje por capas

- Humedecer las soletillas o base en el almíbar.
- Colocar una capa en la base del molde.
- Cubrir con una capa de crema, láminas de higo y nueces troceadas.
- Repetir el proceso hasta completar el molde. Terminar con una capa de crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar al menos 4 horas hasta que tome firmeza.

7. Decoración final

- Alisar la superficie.
- Disponer higos frescos en abanico, rociar con hilo de miel y decorar con nueces enteras.

Tiramisú de Chocolate Oscuro y Licor de Naranja



El chocolate profundo y el aroma de licor de naranja hacen de este postre una experiencia envolvente.

Es elegante, intenso y perfecto para brindar o cerrar una cena especial.

Aporta una vibra premium y un recuerdo inolvidable para tus clientas.



Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar con licor de naranja

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- 30 ml de licor de naranja (como Grand Marnier o Cointreau)

Extras y base

- 60 g de chocolate oscuro rallado o en chips
- Cacao en polvo para espolvorear
- Soletillas o bizcochuelo de chocolate suave

Topping y decoración

- Ganache de chocolate oscuro (opcional)
- Ralladura de naranja fresca
- Láminas finas de chocolate

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar hasta que hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas en intervalos cortos.

2. Preparar el almíbar

- Calentar el agua con azúcar hasta que se disuelva.
- Retirar del fuego, añadir licor de naranja y dejar enfriar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espese ligeramente.
- Retirar del calor, añadir el queso crema, la esencia de vainilla y mezclar bien.
- Incorporar la grenetina disuelta.

4. Montar la crema de leche

- Batir hasta punto medio
- Incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

5. Montaje por capas

- Humedecer las soletillas o bizcochuelo en el almíbar de naranja.
- Formar capas de base, crema, y chocolate rallado.
- Repetir el proceso hasta llenar el molde y terminar con crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar por mínimo 4 horas hasta que esté firme.

7. Decoración final

- Espolvorear cacao, decorar con ralladura de naranja y láminas de chocolate.

Tip visual Douyin

Graba el momento en que cae la ralladura de naranja sobre el cacao oscuro o enfoca el cuchillo cortando una capa con chocolate derretido. Un contraste elegante que seduce a la cámara y al paladar.

Tiramisú de Pera y Caramelo



Esta receta ofrece una experiencia reconfortante y sofisticada, ideal para destacar en celebraciones o como edición limitada en tu menú.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de caramelo

- 100 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 1 cda de caramelo líquido o salsa de caramelo
- 1 cdita de esencia de vainilla

Extras y base

- 1–2 peras maduras, peladas y cortadas en cubos pequeños
- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Salsa de caramelo adicional (para decorar)

Topping y decoración

- Láminas finas de pera
- Rizos de caramelo o azúcar tostado
- Toque de canela (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar hasta que se hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas en intervalos cortos.

2. Preparar el almíbar

- Calentar el azúcar hasta un caramelo dorado claro.
- Añadir el agua con cuidado (puede salpicar). Revolver hasta disolver bien.
- Agregar el caramelo líquido y la esencia de vainilla. Dejar enfriar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espese.
- Añadir el queso crema y la vainilla.
- Incorporar la grenetina disuelta y mezclar bien.

4. Montar la crema de leche

- Batir hasta punto medio firme.
- Incorporar con movimientos envolventes a la mezcla.

5. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar de caramelo.
- Colocar capa de base, crema y cubitos de pera.
- Repetir el armado hasta llenar el molde. Terminar con crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar al menos 4 horas.

7. Decoración final

- Alisar la superficie.
- Decorar con láminas de pera en abanico, hilos de caramelo y un toque de canela o azúcar tostado.

Tip visual Douyin

Corta una porción donde se vean los cubitos de pera brillando entre la crema. Simple, elegante y tentador.

Tiramisú de Almendra con Compota de Cereza



Combina la suavidad de la crema con el toque sofisticado de la almendra y la intensidad jugosa de las cerezas.

Esta receta tiene una estética refinada y un contraste de sabores que deja una impresión duradera.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de almendra
- 8 g de grenetina sin sabor

Compota de cereza rápida

- 150 g de cerezas (frescas o congeladas, sin semilla)
- 2 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- 1 cda de agua

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Almendras laminadas y tostadas

Topping y decoración

- Compota restante de cereza
- Almendras laminadas
- Flores comestibles o mini merengues

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar hasta que hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas.

2. Preparar la compota de cereza

- Cocinar las cerezas con azúcar, limón y agua a fuego medio por 10–12 minutos.
- Aplastar ligeramente para crear textura.
- Enfriar y reservar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espese.
- Agregar el queso crema y la esencia de almendra.
- Incorporar la grenetina disuelta y mezclar bien.

4. Montar la crema de leche

- Batir hasta punto medio firme.
- Integrar suavemente con la mezcla de yemas.

5. Montaje por capas

- Humedecer levemente las galletas en la compota
- Colocar una capa de base, una capa de crema, una cucharada de compota y almendras tostadas.
- Repetir hasta completar y terminar con una capa de crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas.

7. Decoración final

- Colocar una cucharada de compota al centro, rodear con almendras laminadas en forma de pétalos y finalizar con una flor comestible

Tip visual Douyin

Acompaña con una etiqueta que diga: “Hecho para enamorar” o “Tiramisú edición romántica”. Esa atención al detalle hará que tus clientas sientan que compran algo especial, no solo un postre.