

CAPITULO 4. Tiramisú Frutales



Colores vibrantes y frescura visual que enamoran

Bienvenida a la categoría más alegre, colorida y versátil del tiramisú Douyin.

Aquí, cada receta está pensada para resaltar lo mejor de las frutas: su color natural, su frescura irresistible y su capacidad de transformar un postre en una experiencia visual y sensorial inolvidable.

Los sabores frutales no solo son fáciles de vender, sino que también:

- Se adaptan a cada temporada
- Conectan emocionalmente con el cliente
- Y hacen que tu tiramisú se vea profesional, aunque recién estés comenzando
-

Desde el mango tropical hasta el lychee exótico, esta sección te enseña cómo trabajar con frutas reales, purés, compotas y toppings para lograr capas impactantes, colores que venden y sabores que tus clientas recordarán.

No necesitas más que una buena crema, un montaje limpio y el toque visual correcto.

✦ Aquí comienza tu viaje frutal.

Atrévete a mezclar colores, a probar combinaciones y a compartir con orgullo cada capa que prepares. 🍓💛

Tiramisú de Fresa



Una versión suave, ligera y estable que conserva su forma y encanto en cada porción para lograr un corte limpio y una cobertura brillante.

Ideal para impresionar con sabor y presentación.

Ingredientes para 4 porciones

Para el jarabe de fresa:

- 200 g de fresas maduras
- 40 g de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 5 g de gelatina sin sabor
- 30 ml de agua fría (para hidratar la gelatina)

Para las fresas decorativas:

- 16–20 fresas cortadas en láminas delgadas
- 100 g de fresas adicionales (para decoración interna y cubitos)

Para la crema de mascarpone:

- 3 yemas de huevo (aproximadamente 48 g)
- 250 g de queso mascarpone (frío)
- 4 cucharadas de azúcar en polvo
- 250 g de crema para batir (33% grasa, bien fría)
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 g de gelatina sin sabor
- 30 ml de agua fría (para hidratar la gelatina)

Para el armado:

- Bizcochos de soletilla (Savoirdi)
- Jarabe de fresa para remojar

Preparación

1. Preparar el jarabe de fresa:

- Coloca las fresas en una olla con el azúcar y el jugo de limón.
- Cocina a fuego medio hasta que las fresas se ablanden y suelten jugo (2–3 minutos).
- Tritura ligeramente y cuela para eliminar semillas si lo deseas.
- Hidrata la gelatina con los 30 ml de agua fría y deja reposar 5 minutos.
- Añádela al jarabe caliente y mezcla hasta que se disuelva completamente.
- Deja enfriar a temperatura ambiente y luego refrigera hasta que esté ligeramente espesa (no sólida).

2. Preparar la crema:

- Hidrata la gelatina con los 30 ml de agua fría y deja reposar 5 minutos.
- Bate las yemas con el azúcar y la sal a baño maría, en un tazón resistente al calor.
- Bate el queso mascarpone con el azúcar y la vainilla hasta suavizar.
- Agrega las yemas batidas con el azúcar y revuelve con una espátula con movimientos envolventes.
- Disuelve la gelatina hidratada (en microondas o baño María) y agrégala al mascarpone mientras bates suavemente.
- Bate la crema hasta que forme picos suaves.
- Incorpora la crema batida a la mezcla de mascarpone con movimientos envolventes.

3. Preparar las fresas:

- Corta 16–20 fresas en láminas delgadas, todas del mismo grosor.
- Reserva los extremos y córtalos en cubitos pequeños.

4. Armado del tiramisú:

- Sumerge los bizcochos en el jarabe de fresa ya frío por unos segundos.
- Colócalos en la base del molde.
- Añade una capa de crema, alisando bien.
- Rellena con los cubitos de fresa.
- Añade otra capa de bizcochos remojados y cubre con el resto de la crema.
- Alisa la superficie y refrigera por mínimo 6 horas o toda la noche.

5. Decoración final:

- Vierte una fina capa del jarabe de fresa restante por encima.
- Añade algunas láminas de fresa y decora con rosetas de crema chantilly justo antes de servir.

Repostería Creativa

Tiramisú de Lychee con Crema Floral



El lychee tiene un sabor dulce, floral y ligeramente perfumado que se complementa de forma espectacular con cremas suaves y notas delicadas como vainilla o flor de azahar.

Su textura jugosa lo hace ideal para crear una experiencia sensorial refinada, perfecta para presentaciones románticas o gourmet.

Crema base y relleno

- 250 g de queso crema o mascarpone
- 170 ml de crema de leche (nata para montar) con 35% de grasa
- 100 g de azúcar glass o extrafino
- 1 cucharada de agua de rosas o esencia de flor de naranjo (ajustar al gusto)
- 100 g de lichi natural o en almíbar (troceado)

Almíbar y Humectante

- 150 ml de agua o jugo de lichi natural
- 40 g de azúcar extrafino
- 50 g de lichi natural o enlatado (para infundir el almíbar)

Extras y base

- 18-20 soletillas o bizcocho de vainilla suave
- 50 g de lichis (reservados, enteros o a la mitad)

Topping y decoración

- 40 g de mermelada de rosas o coulis de frambuesa (para la lluvia de color)
- Pétalos de rosa comestibles o liofilizados
- Hojas de menta pequeñas (opcional, para un toque verde)

Preparación paso a paso

1. Preparar la Crema Floral:

- Batir el mascarpone o queso crema con el azúcar glass y el agua o esencia floral hasta obtener una mezcla suave.
- Añadir el lichi troceado a la mezcla y reservar.

2. Batir e Integrar la Crema de Leche:

- Batir la crema de leche fría a punto medio (semimontada).
- Incorporarla suavemente a la mezcla de mascarpone con movimientos envolventes para mantener la aireación.

3. Preparar el Almíbar de Lichi:

- En una olla, calentar el agua (o jugo de lichi) con los 40 g de azúcar hasta que se disuelva por completo.
- Añadir el lichi a la mezcla caliente, infusionar por 5 minutos y retirar.
- Dejar enfriar completamente antes de usar para humedecer los bizcochos.

4. Montaje por capas:

- Humedecer cada soletilla individualmente y rápidamente en el almíbar.
- Colocar una capa de soletillas que cubra la base del molde de 20x20 cm.

5. Alternar capas y Finalizar:

- Extender la mitad de la crema de lichi y flor sobre la primera capa de soletillas.
- Colocar una segunda capa de soletillas humedecidas.
- Terminar con la capa restante de crema, alisando la superficie.

6. Reposo:

- Cubrir y refrigerar por un mínimo de 6 horas para que tome cuerpo y los sabores se asienten.

📸 Tip visual Douyin

- Derrite ligeramente la mermelada de rosas y haz un drizzle (lluvia) sobre la crema. El tono rosado es extremadamente viral y femenino.
- Coloca los lichis enteros o a la mitad de forma armoniosa sobre la crema.
- Espolvorea generosamente pétalos de rosa comestibles por toda la superficie para ese toque de lujo y chic.

