

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

- **Crema de Mascarpone y Leche Condensada**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 250 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 150 g de Leche Condensada (ajusta al gusto, es el principal dulzor)
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 10 g de grenetina sin sabor
- 40 ml de agua fría (para la grenetina)

- **Mezcla Tres Leches de Café (Remojo)**

- 100 ml de Leche Evaporada
- 100 ml de Leche Entera (o media crema)
- 100 ml de Café espresso fuerte (o preparado cargado, frío)
- 2 cdas. de Ron o Brandy (Opcional)

- **Base y Decoración**

- 250 g de Bizcochos de Soletilla (Savoardi, cantidad aproximada)
- Canela en polvo (para la mezcla de remojo y decoración)
- Cacao puro en polvo (para espolvorear)

Preparación

1. Preparar la Grenetina y la Mezcla Tres Leches

- Coloca la grenetina en el agua fría y deja reposar hasta que se solidifique.
- Calienta hasta que esté líquida y tibia. Reserva.
- Mezcla Tres Leches: En un bol grande, combina la Leche Evaporada, la Leche Entera y el Café frío.
- Añade una pizca de Canela en polvo y mezcla bien.

2. Montar la Crema de Leche

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con la esencia de vainilla hasta obtener picos suaves.
- Guarda la crema batida en el refrigerador.

3. Preparar y Estabilizar la Crema de Mascarpone

- En otro bol, bate el Mascarpone con la Leche Condensada hasta que se integren.
- Toma 3 cucharadas de la mezcla de Mascarpone y mézclalas con la grenetina tibia disuelta.
- Vierte esta mezcla a la crema de Mascarpone restante y bate rápidamente.

4. Integrar las Cremas

- Incorpora la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone hasta que la crema sea uniforme y aireada.

5. Montaje Final por Capas

- Sumerge rápidamente los Bizcochos de Soletilla en la Mezcla Tres Leches de Café. Asegúrate de que estén bien humedecidos, pero no empapados al punto de romperse.
- Coloca la primera capa de bizcochos en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de mascarpone.
- Repite el proceso con la segunda capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con la crema restante, alisando la superficie.

6. Reposo y Decoración

- Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas o toda la noche para que los bizcochos absorban la humedad y la crema se asiente.
- Antes de servir, espolvorea generosamente con cacao puro en polvo y una pizca de canela en polvo.

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.

www.yummitaminiat.com

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

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.

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

- **Crema de Mascarpone y Arequipe**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 250 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 200 g de Arequipe Repostero (Dulce de Leche firme)
- 4 cdas. de azúcar glas (opcional, si el arequipe no es muy dulce)
- 10 g de grenetina sin sabor (para mayor estabilidad)
- 40 ml de agua fría (para la grenetina)

- **Almíbar de Café Colombiano y Base**

- 350 ml de Café de origen colombiano (fuerte y concentrado, frío)
- 40 ml de Ron o Aguardiente (Opcional, para un toque regional)
- 1 cda. de azúcar (si el café está muy amargo)
- 250 g de Bizcochos de Soletilla o Galletas María

- **Decoración**

- Cacao puro en polvo (para espolvorear)
- Arequipe adicional (para vetear o decorar)

Preparación

1. Preparar la Grenetina y el Almíbar de Café

- Coloca la grenetina en el agua fría y deja reposar.
- Caliéntala hasta que esté líquida y tibia. Reserva.
- Mezcla el Café Colombiano frío y el azúcar en un plato hondo. Reserva.

2. Montar la Crema Base

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas hasta obtener picos suaves.
- Reserva la crema de leche batida en el refrigerador.

3. Preparar y Estabilizar la Crema de Arequipe

- Bate el Mascarpone con el Arequipe Repostero hasta que se integren completamente.
- Toma 3 cucharadas de la mezcla de Mascarpone y mézclalas con la grenetina tibia disuelta.
- Vierte esta mezcla a la crema de Mascarpone restante y bate rápidamente.

4. Integrar las Cremas

- Incorpora la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone con movimientos suaves y envolventes hasta obtener una crema uniforme y espesa.

5. Montaje Final por Capas

- Sumerge rápidamente los bizcochos o galletas en el almíbar de café.
- Coloca la primera capa en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de arequipe.
- Repite el proceso con otra capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con la crema restante, alisando la superficie.

6. Reposo y Decoración

- Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas.
- Justo antes de servir, espolvorea generosamente con cacao puro en polvo y decora con unas líneas de arequipe.

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.

