

Tiramisú de Oreo



Este postre fusiona la cremosidad inigualable del tiramisú con el sabor oscuro, intenso y familiar de las galletas Oreo.

Es la opción más popular y divertida, con trozos crujientes de galleta que rompen la suavidad de la crema.

Su contraste de color y su sabor atemporal garantizan que será un producto viral en tu Emprendimiento.

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

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 cucharadita de extracto de vainilla
- 10 galletas Oreo (troceadas para el relleno)

Almíbar y Humectante

- 150 ml de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 21 cucharadita de café instantáneo (opcional, para un toque tradicional)

Extras y base

- 18-20 soletillas o bizcocho de vainilla suave (o 10-12 galletas Oreo enteras para la base)

Topping y decoración

- 10 galletas Oreo (trituras finamente para la cobertura)
- 4-6 galletas Oreo enteras o a la mitad (para decoración)
- Virutas de chocolate blanco o negro (opcional)
-

Preparación paso a paso

1. Preparar la Crema de Oreo:

- Batir el mascarpone o queso crema con el azúcar glass y la vainilla hasta obtener una mezcla suave.
- Incorporar suavemente los trozos de las 10 galletas Oreo al mascarpone.

2. Batir e Integrar la Crema de Leche:

- Batir la crema de leche fría a punto medio.
- Incorporarla suavemente a la mezcla de mascarpone con movimientos envolventes.

3. Preparar el Almíbar:

- Calentar y mezclar la leche con la vainilla y el café instantáneo (si se usa) hasta integrar.
- Dejar enfriar completamente.

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 Oreo sobre la primera capa de soletillas.
- Colocar otra 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.

Tip visual Douyin

Cubre la superficie alisada con una capa uniforme y generosa de galleta Oreo triturada (simulando el cacao tradicional).

Tiramisú de Uvillas y Chocolate



Un postre sofisticado que combina la riqueza del chocolate oscuro con el toque agri dulce y vibrante de la uvilla (*Physalis*).

Es ideal para eventos formales, cenas de celebración o para ofrecer un postre con un toque exótico y elegante.

Ingredientes

Crema Clásica de Mascarpone

- 250 g de queso Mascarpone (al ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mín 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 80 ml de Leche condensada
- 1 cdita de Esencia de vainilla

Base y Baño

- 1 plancha de Bizcocho de chocolate o Bizcotelas de chocolate
- 200 ml de Café expreso suave (o leche con cacao)

Ganache y Decoración

- 150 g de Chocolate negro (mínimo 60% cacao)
- 150 ml de Crema de leche (para la ganache)
- 10-12 unidades de Uvillas (*Physalis*) enteras con cáscara (para decorar)
- Fresas frescas (cortadas en rodajas, para decorar)
- Almendras tostadas o *Sprinkles* de chocolate (para espolvorear)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Ganache de Chocolate

- Calienta la crema de leche en una cacerola hasta que hierva.
- Retira del fuego y vierte sobre el chocolate negro troceado. Deja reposar un minuto y luego mezcla hasta obtener una salsa brillante y homogénea. Deja enfriar a temperatura ambiente.

2. Preparar el Baño

- En un plato hondo, prepara el Café

3. Preparar la Crema de Mascarpone

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Leche condensada y la Esencia de vainilla hasta que esté suave.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

4. Montaje del Tiramisú

- Corta la plancha de bizcocho (o bizcotelas) para que encaje en el molde rectangular.
- Humedece ligeramente la base en el baño de café.
- Coloca la primera capa de bizcocho en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de la crema de Mascarpone.
- Repite las capas (bizcocho, crema), terminando con una capa lisa de crema.

5. Refrigerar y Capa Final

- Refrigerar el postre durante un mínimo de 4 horas para que la crema asiente.
- Una vez firme, vierte la Ganache de Chocolate (que debe estar a temperatura ambiente) sobre la capa final de crema y alisa.

✦ Decoración Exótica

- Toque Brillante: Justo antes de servir, decora el centro de la ganache con las uvillas enteras, alternándolas con rodajas de fresa fresca.
- Detalle: Espolvorea pequeñas almendras tostadas o *sprinkles* de chocolate sobre la ganache y alrededor de las frutas.



Tiramisú de Red Velvet con Corazón de Fresa



El red velvet es visualmente impactante y tiene una textura suave que combina perfecto con la crema del tiramisú.

Si le sumas un corazón de fresa en el centro y una decoración coqueta, tienes un postre irresistible, perfecto para regalar o viralizar en redes en febrero.

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

Para el bizcochuelo de red velvet :

- 1 plancha de red velvet (Puede usarse comprado o casero, receta clásica o mezcla de caja)
- (Opcional) gotas de colorante rojo para intensificar el color

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 80 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)

Para el corazón de fresa:

- 100 g de fresas en cubitos
- 2 cdas de mermelada de fresa o azúcar
- 1 cdita de jugo de limón

Topping y decoración:

- Fresas frescas en forma de corazón
- Ralladura de chocolate blanco o perlas dulces
- Polvo comestible dorado o rosa

Preparación paso a paso

1. **Compota de fresa:**

- Cocina las fresas con mermelada y jugo de limón hasta que estén suaves y brillantes.
- Reserva y enfría.
-

2. **Crema de vainilla:**

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.
-

3. **Armado:**

- Capa de red velvet como base.
- Capa de crema.
- Centro de fresa en forma de corazón (usa cortador o distribúyelo visualmente).
- Otra capa de bizcochuelo + crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.
-

4. **Decoración final:**

- Cubre con crema blanca y decora con fresas cortadas en forma de corazón y ralladura de chocolate.

Tip visual Douyin

Corta una porción en diagonal y muestra el corazón de fresa en el centro. Añade crema blanca lisa, polvo dorado y una fresa completa en la parte superior. Perfecto para fotos de "regalo comestible".