

Tiramisú de Chocolate Blanco y Confites



El chocolate blanco le da suavidad y elegancia, mientras los confites (tipo M&M's, Lentejas de colores o confetti de chocolate) aportan el toque crujiente, dulce y festivo que lo hace irresistible.

Ideal para cumpleaños, combos infantiles y vitrinas que venden con solo miraras.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 200 g de queso crema o mascarpone
- 100 g de chocolate blanco derretido (templado)
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor
-

Para la base:

- Soletillas, galleta de vainilla o bizcochuelo neutro
- Leche con vainilla para humedecer
-

Para el interior:

- 2-3 cdas de confites mini o triturados (pueden ir entre capas)
-

Topping y decoración:

- Confites enteros o en mitades
- Chocolate blanco rallado o en chips
- Puntos de crema blanca

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja reposar 5–10 minutos. Luego disuelve a baño maría o microondas en intervalos cortos.
-

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + chocolate blanco derretido + esencia.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche fría y mezcla suavemente.
-

3. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema + espolvorea algunos confites mini.
- Repite la estructura y refrigera al menos 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Ralla chocolate blanco sobre la superficie.
- Añade confites enteros o en línea, y puntos de crema para dar volumen.

Tip visual Douyin

Usa confites ordenados por color (para un degradado divertido) o distribuidos en forma de espiral o arcoíris. El contraste entre la crema blanca y los colores brillantes hará que tu postre se vea delicioso... incluso antes de probarlo.

Tiramisú de Leche Condensada y Galleta de Animalitos



Es una receta económica, visualmente dulce y muy vendible.

La leche condensada aporta sabor familiar y reconfortante, mientras que las galletas de animalitos evocan la infancia y convierten cada porción en una mini historia.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 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

Para la base:

- Galletas de animalitos (tipo zoo o galletas secas de leche)
- Leche tibia con vainilla (para humedecer)

Topping y decoración:

- Galletitas enteras como topping
- Puntos de crema blanca
- Confites suaves o mini corazones



Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja reposar 5–10 minutos y disuélvela a baño maría o en el microondas.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencia de vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche y mezcla todo suavemente.

3. Armado:

- Capa de galletas ligeramente humedecidas con leche vainillada.
- Capa de crema.
- Repite estructura. Puedes colocar una fila de galletas enteras en el centro para un efecto "sorpresa".
- Refrigerar mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Añade galletas de animalitos enteras por encima.
- Completa con puntos de crema y algunos detalles dulces (mini estrellitas o confites suaves).

Tip visual Douyin

Forma una línea central con galletas enteras alineadas sobre una capa de crema blanca. También puedes hacer una carita sonriente con los toppings.

Este tiramisú tiene alto potencial viral por su ternura y bajo costo de producción.

Tiramisú de Monstruo Come Galletas



Un postre refrescante que combina el sabor clásico del chocolate con la frescura intensa de la menta, perfecto para sorprender.

Es ideal para fiestas, *brunch* o para ventas de postres individuales.

Ingredientes

Crema de Mascarpone de Menta

- 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 menta
- Unas gotas de Colorante alimentario verde menta (opcional, para el color vibrante)
- 50 g de Chispas de chocolate negro (para incorporar a la crema)

Base y Baño

- 1 plancha de Bizcocho de chocolate o Galletas de chocolate
- 200 ml de Leche tibia
- 1 cda de Almibar sabor Chocolate

Relleno y Decoración

- 12-16 unidades de Galletas de oso (*teddy bear cookies*)
- Chispas de chocolate extra (para espolvorear)
- Opcional: Pequeñas bolitas de chocolate negro

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Base y el Baño

- Corta la plancha de bizcocho de chocolate (o bizcotelas) para que encaje en el molde cuadrado/rectangular.
- En un plato hondo, mezcla la Leche tibia con el Almíbar
- Asegúrate de que las chispas de chocolate estén frías.

2. Preparar la Crema de Menta

- 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, la Esencia de menta y las gotas de colorante verde hasta que esté suave y uniforme.
- Con una espátula, incorpora la nata montada y las chispas de chocolate (50 g) al Mascarpone con movimientos envolventes.

3. Montaje del Tiramisú

- Humedece ligeramente la base de bizcocho en el baño.
- Coloca la primera capa de bizcocho en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de la crema de Menta.
- Si usas una segunda capa de bizcocho, colócala y humedécela.
- Termina con el resto de la crema y alisa la superficie.

4. Refrigerar

- Cubre el molde y refrigera durante un mínimo de 6 horas o toda la noche para que el postre se compacte.

♥ Decoración Final

- Una vez frío, corta el postre en porciones cuadradas
- Galleta de Oso: Coloca una galleta de oso (teddy bear) en el centro de cada porción.
- Toques de Chocolate: Espolvorea chispas de chocolate extra y pequeñas bolitas de chocolate negro alrededor de la galleta en cada porción.

✦ Tip Visual Douyin

- Doble Capa de Chocolate: Para simular un postre más intenso, puedes hacer una capa de ganache de chocolate o mousse de chocolate justo sobre la base de bizcocho, antes de la capa de crema de menta.
- Contraste: El verde brillante de la crema es clave; el colorante debe ser intenso para contrastar con el marrón oscuro.
- Presentación: El postre luce mejor en un molde cuadrado o bandeja blanca. Asegúrate de que los cortes sean limpios para una presentación profesional.

