

## **CAPITULO 5.**

# **Sabores Latinos**





# Identidad, nostalgia y sabor que conecta

Esta categoría es un homenaje a lo que somos: al café que despierta, al dulce de leche que reconforta, a las especias que calientan el alma.

Aquí no solo vas a preparar tiramisús, vas a contar historias con cada capa.

Los sabores latinos tienen algo especial: despiertan memorias, provocan emociones y crean conexión real con quien los prueba.

Son ideales para crear una versión única, auténtica y personal de tu tiramisú Douyin.

Prepárate para experimentar con:

- Sabores tradicionales como el café de olla o el chocolate especiado
- Ingredientes que tus clientas reconocerán y amarán desde el primer bocado
- Combinaciones que no se ven en redes... pero que se sentirán en el corazón

Estas recetas no solo te diferencian: te representan.

✨ Es momento de ponerle a tu tiramisú ese toque que solo tú puedes darle.

# Tiramisú de Café de Olla





El café de olla tiene un aroma cálido y envolvente, lleno de notas especiadas que despiertan recuerdos.

Combinado con la crema suave del tiramisú, se transforma en un postre profundo, reconfortante y con carácter.

Perfecto para un público que busca sabor latino con presentación moderna.

### **Ingredientes para 4 porciones**

#### **Para el café infusionado:**

- 1 taza de agua
- 2 cdas de café molido o instantáneo (fuerte)
- 1 raja de canela
- 1 trozo pequeño de piloncillo (o 2 cdas de panela rallada)
- 1 clavo de olor (opcional)
- Cáscara de naranja (opcional)

#### **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 (hidratada en 40 ml de agua)

#### **Para la base:**

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo
- Café de olla (frío y colado) para humedecer

#### **Topping y decoración:**

- Espolvoreado de canela
- Mini bastón de canela
- Chocolate oscuro rallado o puntos de crema
- Estrella de anís (decorativo)

## Preparación (resumen paso a paso)

### 1. Prepara el café de olla:

- Hierve el agua con piloncillo, canela, clavo y cáscara.
- Añade el café, deja infusionar 5 minutos, cuela y enfría.

### 2. Crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con movimientos envolventes.

### 3. Armado:

- Coloca capa de base humedecida con café de olla.
- Capa de crema, repite con otra base + crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

### 4. Decoración final:

- Espolvorea con canela o cacao.
- Añade bastones de canela o detalles con chocolate.

### Tip visual Douyin

Dibuja un espiral con polvo de canela usando una plantilla.

Usa crema blanca como contraste y decora con bastoncitos o mini etiquetas para destacar el nombre del sabor.



# Tiramisú de Dulce de Leche con Galleta María



El dulce de leche es puro amor en forma de sabor. Su textura sedosa y su dulzura profunda lo convierten en el protagonista perfecto para una versión latina del tiramisú Douyin.

Combinado con la galleta María, es una receta que se siente como hogar... pero con presentación de vitrina.

## **Ingredientes**

### • **Crema de Mascarpone y Dulce de Leche**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 250 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 200 g de Dulce de Leche Repostero (firme, para evitar que la crema se licúe)
- 4 cdas. de azúcar glas (opcional, si se desea más dulce)
- 10 g de grenetina sin sabor (para mayor firmeza en el molde grande)
- 40 ml de agua fría (para la grenetina)
- 

### • **Almíbar de Café y Base**

- 350 ml de café espresso fuerte (o café instantáneo cargado, frío)
- 40 ml de Ron o Brandy (Opcional, o Amaretto)
- 1 cda. de azúcar (si el café está muy amargo)
- 250 - 300 g de Galletas María (o la cantidad necesaria para cubrir el molde en dos capas)
- 

### • **Decoración**

- Cacao puro en polvo (para espolvorear)
- Dulce de Leche adicional (para vetas o decoración con manga)



## Preparación

### **1. Preparar la Grenetina y el Almíbar**

- Coloca la grenetina en el agua fría y deja reposar
- Calienta la grenetina solidificada a baño maría o en el microondas (por pulsos de 10 segundos) hasta que esté líquida y tibia. Reserva.
- Mezcla el café frío y el azúcar. Reserva en un plato hondo.

### **2. Montar la Crema de Leche**

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

### **3. Preparar y Estabilizar la Crema de Mascarpone**

- Bate el Mascarpone con el Dulce de Leche Repostero hasta que la mezcla esté totalmente homogénea.
- Incorporar la grenetina: 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 que la crema sea uniforme y espesa.

### **5. Montaje Final por Capas**

- Sumerge rápidamente las Galletas María en el almíbar de café (solo humedecer) y coloca la primera capa en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de dulce de leche.
- Repite el proceso con la segunda capa de Galletas María humedecidas.
- Termina con la crema restante, asegurando que la superficie quede lisa.



## 6. Reposo y Decoración

- Cubre con film transparente y refrigera por un mínimo de 6 horas o, idealmente, toda la noche.
- Antes de servir, espolvorea generosamente con cacao puro en polvo.
- Opcional: Decora con líneas o puntos de Dulce de Leche adicional usando una manga pastelera.

### 📸 Tip visual Douyin

Haz una franja diagonal con galleta triturada y un hilo de dulce de leche encima.

Usa crema blanca al costado para resaltar el contraste.

Es una receta que genera nostalgia... y muchos likes.



# Tiramisú de Chocolate Especiado





Esta receta combina el cacao con especias clásicas como la canela y la ralladura de naranja, evocando sabores de chocolate caliente latino o mole dulce.

El resultado es un tiramisú elegante, diferente, y con una presentación oscura y seductora.

## **Ingredientes**

- **Crema Especiada de Mascarpone**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 250 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 100 g de Azúcar (granulada o glas)
- 30 g de Cacao puro en polvo (para la crema)
- 1 cdita. de Canela molida
- ¼ cdita. de Clavo molido (o una pizca muy pequeña, es fuerte)
- 10 g de grenetina sin sabor
- 40 ml de agua fría (para la grenetina)

- **Almíbar y Base**

- 350 ml de Café espresso fuerte (o preparado cargado, frío)
- 50 g de Chocolate negro (rallado o en trozos pequeños, para el relleno)
- 250 g de Bizcochos de Soletilla (Savoirdi, cantidad aproximada)

- **Decoración**

- Cacao puro en polvo (para espolvorear)

## **Preparación para 4 porciones**

### **1. Preparar la Grenetina y el Almíbar**

- Coloca la grenetina en el agua fría y deja reposar.
- Calienta la grenetina solidificada hasta que esté líquida y tibia. Reserva.
- Mezcla el café frío con la canela y el clavo molido.

### **2. Montar la Crema de Leche**

- Bate la Crema de Leche fría con la mitad del Azúcar hasta obtener picos suaves.
- Guarda la crema batida en el refrigerador.

### **3. Preparar y Estabilizar la Crema de Mascarpone**

- Bate el Mascarpone con el resto del Azúcar y el Cacao en polvo hasta que la mezcla sea homogénea
- Mezcla la grenetina a la crema de Mascarpone y bate rápidamente.

### **4. Integrar las Cremas**

- Incorpora la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone con movimientos suaves y envolventes hasta que la crema sea uniforme, espesa y aireada.

### **5. Montaje Final por Capas**

- Sumerge rápidamente los Bizcochos de Soletilla en el almíbar de café especiado (importante que el café esté frío para no ablandar demasiado los bizcochos).
- Coloca la primera capa en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de chocolate.
- Espolvorea una fina capa de chocolate negro rallado.
- 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 transparente y refrigera por un mínimo de 6 horas o toda la noche.
- Antes de servir, espolvorea generosamente con cacao puro en polvo.