

Tiramisú de Banana Split



¡Lleva la diversión de la heladería a tu pastelería!

Este postre es pura alegría y nostalgia, transformando el clásico banana split en una elegante tarta.

La base de galleta y nueces, el cremoso relleno de banana y el topping de chocolate y cerezas lo convierten en una opción irresistible y altamente fotografiable.

Ingredientes

Base de galleta y nuez

- 100 g de galletas de vainilla o tipo Graham (trituradas)
- 50 g de nueces o pecanas (picadas finamente)
- 50 g de mantequilla (derretida)

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
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 bananas maduras (cortadas en rodajas)

Almíbar y Humectante

- 150 ml de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o ron (opcional, si es para adultos)

Extras y Topping

- 12-15 soletillas o bizcocho suave
- 50 g de nueces (troceadas, para decoración)
- Cerezas confitadas (maraschino)
- 50 g de salsa de chocolate (o ganache fluida)

Preparación paso a paso

1. Preparar la Base:

- Mezclar las galletas trituradas, las nueces picadas y la mantequilla derretida.
- Presionar firmemente esta mezcla en el fondo del molde de 20x20 cm para formar la base. Refrigerar mientras se prepara la crema.

2. Preparar la Crema:

3. Batir el mascarpone o queso crema con el azúcar glass y la vainilla hasta obtener una mezcla suave.

4. Batir la Crema de Leche:

- Batir la crema de leche fría a punto medio (semimontada).
- Incorporar a la mezcla de mascarpone con movimientos suaves y envolventes.

5. Preparar el Almíbar:

- Calentar y mezclar la leche con la vainilla.
- Dejar enfriar.

6. Montaje por capas:

- Humedecer las soletillas en el almíbar (rápidamente).
- Colocar una capa sobre la base de galleta.

7. Relleno de Banana:

- Extender una fina capa de crema sobre las soletillas.
- Colocar una capa abundante de rodajas de banana.

8. Finalizar:

- Cubrir el relleno de banana con la crema restante, alisando la superficie para una capa final gruesa y alta.

9. Reposo:

- Congelar por 30 minutos, luego refrigerar mínimo 6 horas para que esté muy firme y frío.

Tip visual Douyin

- Vierte la salsa de chocolate en hilos finos y cruzados sobre la superficie para recrear el look de helado clásico.
- Coloca las cerezas confitadas y las nueces troceadas justo antes de servir, agrupándolas para un efecto pop art visual.
- Elige un corte perfecto y límpialo para hacer la foto viral: la textura de la banana debe ser visible.



Tiramisú de Lotus Biscof



Un postre moderno, cremoso y cálido que fusiona el clásico tiramisú con el sabor especiado y acaramelado de las galletas Lotus Biscoff.

Es el postre ideal para los amantes de las galletas o para un postre de otoño/invierno.

Ingredientes

Crema de Mascarpone de Lotus

- 250 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mínimo 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 100 g de Crema untable de Lotus Biscoff (fundida ligeramente)
- 1 cdita de Esencia de vainilla

Base y Baño

- 20-25 unidades de Galletas Lotus Biscoff (para la base y el relleno)
- 200 ml de Leche tibia (o café suave, si lo deseas más tradicional)
- 1 cdita de Canela en polvo

Topping y Decoración

- 100 g de Crema untable de Lotus Biscoff extra (para la cobertura)
- Galletas Lotus Biscoff enteras (para decorar)
- Crema batida extra (para los *rosettes*)
- 2 cdas de Galleta Lotus triturada (para el relleno)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar el Baño

- En un plato hondo, mezcla la Leche tibia con la Canela en polvo.
- Funde 100 g de la Crema de Lotus Biscoff en el microondas o a baño maría, revolviendo hasta que quede suave.

2. Preparar la Crema de Lotus

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Esencia de vainilla y la Crema de Lotus fundida (100 g) hasta que quede una mezcla uniforme.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

3. Montaje del Tiramisú

- Humedece ligeramente las galletas Lotus en la mezcla de leche/canela.
- Coloca la primera capa de galletas en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de la crema de Lotus.
- Esparce la galleta Lotus triturada (2 cdas) sobre la crema.
- Coloca una segunda capa de galletas mojadas.
- Termina con el resto de la crema y alisa la superficie.

4. Refrigerar y Capa Final

- Refrigerar el postre durante un mínimo de 4 horas.
- Topping de Lotus: Funde el resto de la Crema untada de Lotus Biscoff (100 g) y viértela sobre el tiramisú ya frío y firme, cubriendo completamente la crema.
- Alisa rápidamente y refrigera 30 minutos más para que la cobertura asiente.

★ Decoración Final

- Marcar Porciones: Una vez firme el topping de Lotus, marca ligeramente las porciones cuadradas sobre la superficie.
- Toques de Crema: Con una manga pastelera, haz un pequeño rosette de crema batida extra en el centro de cada porción marcada.
- Galleta Final: Coloca media o una galleta Lotus Biscoff entera sobre cada rosette de crema.

♥ Tip Visual Douyin

- Brillo: Para que la capa superior de crema Lotus quede extra brillante, puedes añadir una cucharadita de aceite vegetal neutro a la crema mientras la fundes.

www.yummytreats.com

Tiramisú de Pancake, Chocolate y Crema Batida



Un postre divertido y creativo que transforma un desayuno clásico en un postre gourmet con temática de *kawaii*.

Este postre combina la esponjosidad del pancake de chocolate con una rica crema de Mascarpone láctea, perfecta para crear postres individuales con formas adorables.

Ingredientes

Crema de Mascarpone Dulce

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

Base y Baño

- 1 lote de Pancakes de chocolate (preparar de diferentes tamaños para la forma de oso)
- 100 ml de Leche tibia (para humedecer los pancakes)
- 2 cdas de Jarabe de chocolate (o sirope de cacao)

Relleno y Decoración

- Fresas frescas (cortadas o enteras)
- Crema batida extra o *buttercream* blanca (para el hocico y ojos)
- Gotas de chocolate negro (o chocolate fundido) para los ojos y nariz
- Sirope de chocolate (para acompañar)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Base (Pancakes)

- Prepara la masa de pancakes de chocolate. Vierte porciones en la sartén para crear pancakes grandes (cabeza del oso) y pancakes pequeños (orejas).
- En un plato hondo, mezcla la Leche tibia con el Jarabe de chocolate para crear el baño.

2. Preparar la Crema de Mascarpone

- Hidratar la gelatina en agua fría y disolver a baño maría.
- En un bol, bate el Mascarpone con la Leche condensada y el Azúcar glas hasta que quede suave.
- Bate la crema a punto medio e incorpórala al mascarpone con movimientos envolventes.
- Agrega la Esencia de vainilla y la gelatina disuelta

3. Montaje por Capas (Forma de Oso)

- Humedece ligeramente los pancakes grandes en el baño de chocolate.
- Coloca un pancake humedecido , añade una capa generosa de la Crema de Mascarpone, y repite las capas.
- Corta los pancakes más pequeños por la mitad y colócalos a los lados para simular las orejas del oso.

4. Refrigerar

- Refrigerar el postre ensamblado durante al menos 4 horas.

🐻 Decoración de Ositos

- Crear el Rostro: Con la crema batida extra o buttercream en una manga pastelera, dibuja un círculo en la parte inferior de la cara para simular el hocico del oso.
- Detalles: Usa las gotas de chocolate negro para crear los ojos y la nariz.
- Acompañamiento: Decora el plato con fresas frescas y círculos de crema batida extra

✦ Tip Visual Douyin

- Para un look de postre kawaii, haz bolitas de crema batida junto a las fresas y usa un palillo y chocolate derretido para dibujar caras simples en las bolitas.
- Alterna entre pancakes de chocolate y pancakes de vainilla para crear un efecto visual de capas más atractivo. Sirve con un chorrito de sirope de chocolate justo antes de presentar.

www.yummydouyin.com