

# Tiramisú de Lima con Topping Crocante



El contraste de sabores y texturas genera un efecto refrescante, ligero y memorable, ideal para climas cálidos o clientas que prefieren postres menos dulces.

## **Ingredientes**

### **Crema base**

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- Ralladura de 2 limas
- Jugo de 1 lima
- 8 g de grenetina sin sabor

### **Almíbar de lima**

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- Ralladura de lima (opcional)

### **Extras y base**

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Galletas de vainilla trituradas o nueces caramelizadas

### **Topping y decoración**

- Galleta crocante o crumble
- Ralladura fresca de lima
- Rueditas de lima deshidratada (opcional)

## **Preparación paso a paso**

### **1. Hidratar la grenetina**

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar y disolver a baño maría o en microondas.

### **2. Preparar el almíbar**

- Hervir el agua con el azúcar y ralladura de lima hasta que se disuelva. Dejar enfriar.

### **3. Preparar la crema base**

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar el queso crema, ralladura y jugo de lima.
- Incorporar la grenetina disuelta.

### **4. Montar la crema de leche**

- Batir a punto medio y mezclar con la crema de lima.

### **5. Montaje por capas**

- Humedecer la base en el almíbar.
- Colocar capa de base, crema y espolvorear un poco de galleta triturada.
- Repetir hasta completar y terminar con crema.

### **6. Reposo en frío**

- Refrigerar al menos 4 horas.

### **7. Decoración final**

- Cubrir la superficie con crumble o galleta crocante.
- Agregar ralladura de lima y una rodaja deshidratada para un toque elegante.

## **Tip visual Douyin**

Incluye una cucharita dorada o un lazo de yute para elevar el empaque y reforzar su atractivo como regalo o detalle de ocasión.

# Tiramisú dúo de chocolate blanco y negro



Este tiramisú es puro contraste.

Visualmente irresistible, con una capa clara de chocolate blanco y otra oscura de chocolate intenso que se entrelazan al servir.

Es ideal para destacar en redes, ofrecer como edición especial o convertir en el postre estrella de tu carta.



## Ingredientes

### Crema de chocolate blanco

- 2 yemas de huevo
- 40 ml de leche condensada
- 125 g de queso crema o mascarpone
- 125 ml de crema para batir
- 60 g de chocolate blanco derretido
- 4 g de grenetina sin sabor

### Crema de chocolate negro

- 2 yemas de huevo
- 40 ml de leche condensada
- 125 g de queso crema o mascarpone
- 125 ml de crema para batir
- 60 g de chocolate negro (mínimo 60%) derretido
- 4 g de grenetina sin sabor

### Almíbar simple

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar

### Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo de vainilla o chocolate
- Chips de chocolate (opcional)

### Topping y decoración

- Rizos de chocolate blanco y negro
- Polvo de cacao y ralladura de chocolate blanco

## **Preparación paso a paso**

### **1. Hidratar ambas porciones de grenetina**

- Hidratar por separado en agua fría. Dejar que hinche.
- Disolver cada una por separado al momento de usarlas.

### **2. Preparar el almíbar**

- Hervir agua y azúcar hasta disolver. Enfriar y reservar.

### **3. Preparar la crema de chocolate blanco**

- Batir yemas con leche condensada a baño maría.
- Añadir queso crema y el chocolate blanco derretido.
- Integrar la grenetina disuelta.
- Batir la crema para batir e incorporar con movimientos envolventes.

### **4. Preparar la crema de chocolate negro**

- Repetir el mismo proceso con los ingredientes de chocolate negro.

### **5. Montaje por capas**

- Humedecer la base con el almíbar.
- Colocar una capa de base, luego crema de chocolate negro.
- Agregar chips de chocolate (opcional).
- Luego, otra capa de base, seguida de la crema de chocolate blanco.

### **6. Reposo en frío**

- Refrigerar por mínimo 4 horas para firmeza y contraste definido.

### **7. Decoración final**

- Añadir rizos de chocolate oscuros y claros para un efecto marmoleado.

## **Tip visual Douyin**

Incluye una mini tarjeta que diga: “Doble chocolate, doble felicidad”. Este detalle puede convertirlo en el postre ideal para regalar o para posicionar como edición limitada en tu menú.

[www.yummitammi.lat](http://www.yummitammi.lat)