

Tiramisú de Uva con Toque Cítrico

La uva aporta una dulzura jugosa y una textura única. Al combinarla con un toque cítrico (limón o naranja), se logra un balance refrescante y un perfil de sabor más elegante.

Además, las uvas partidas al medio crean una presentación llamativa y ordenada en la superficie del tiramisú.

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)
- Ralladura de limón o naranja
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- 12–15 soletillas o bizcochuelo delgado
- Almíbar ligero con limón (agua + azúcar + jugo de limón)

Para la capa de uva:

- 200 g de uvas verdes o moradas (sin semilla), cortadas a la mitad
- 1 cda de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (Opcional) un poco de ralladura cítrica

Topping y decoración:

- Uvas partidas por la mitad
- Ralladura de limón o naranja
- Hojas de menta o puntos de crema

👩🍳 Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara la crema:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + ralladura cítrica + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla suavemente.
-

2. Armado:

- Capa de galleta humedecida con almíbar de limón.
- Capa de crema + uvas cortadas en mitades.
- Otra base + capa final de crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

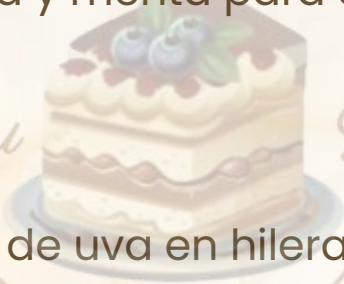
- Uvas ordenadas en línea o forma decorativa.
- Añade ralladura y menta para contraste.

📸 Tip visual Douyin

Alinea las mitades de uva en hileras perfectas sobre la superficie.

Si usas uvas verdes y crema blanca, lograrás un look minimalista y fresco.

Para un contraste más intenso, usa uvas moradas y añade ralladura de limón encima.



www.yummitammi.lat

Tiramisú de Melón con Toque de Menta

El melón tiene un sabor delicado y fresco, ideal para climas cálidos y paladares que prefieren postres menos dulces. Su color pastel natural se ve espectacular en capas claras. La menta potencia esa frescura y aporta un toque aromático sofisticado.

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)
- 8–10 hojas de menta fresca (trituradas o infusionadas)
- 1 cdita de esencia de vainilla (opcional)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- 12–15 soletillas o bizcochuelo delgado
- Jugo natural de melón (para humedecer)

Para la capa de melón:

- 200 g de melón (cantaloupe o verde) en cubos pequeños
- 1–2 cdas de azúcar (solo si está muy neutro de sabor)
- Unas hojas de menta picadas finamente (opcional)

Topping y decoración:

- Bolitas o cubos de melón
- Hojas de menta fresca
- Puntos de crema blanca o ralladura de limón

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema infusionada:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencia de vainilla.
- Infusiona las hojas de menta en la crema de leche caliente, deja enfriar y bate hasta punto medio.
- Mezcla todo con grenetina disuelta y movimientos envolventes.
-

2. Armado:

- Capa de base humedecida con jugo de melón.
- Capa de crema + trocitos pequeños de melón.
- Repite con otra base y termina con crema.
- Refrigerar 4–6 horas mínimo.
-

3. Decoración final:

- Acomoda bolitas de melón, hojitas de menta y puntos de crema o ralladura.

Tip visual Douyin

Forma una línea de bolitas de melón alineadas sobre la superficie. Para un look más natural, espolvorea hojitas de menta picada



Tiramisú de Lychee con Crema Floral

El lychee tiene un sabor dulce, floral y ligeramente perfumado que se complementa de forma espectacular con cremas suaves y notas delicadas como vainilla o flor de azahar. Su textura jugosa lo hace ideal para crear una experiencia sensorial refinada, perfecta para presentaciones románticas o gourmet.

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

Para la crema floral:

- 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 flor de azahar o rosas (opcional: vainilla suave)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- 12–15 soletillas o bizcochuelo delgado
- Jarabe de lychee (puede usarse el líquido del enlatado)

Para la capa de lychee:

- 200 g de lychees frescos o en almíbar, cortados en mitades o en cubos
- 1 cdita de jugo de limón
- 1 cda del mismo jarabe (si es enlatado)

Topping y decoración:

- Mitades de lychee
- Pétalos de rosa comestible o flores secas
- Puntos de crema, perlas dulces o polvo nacarado

Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara la crema floral:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema + esencia floral.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla con movimientos suaves.

2. Armado:

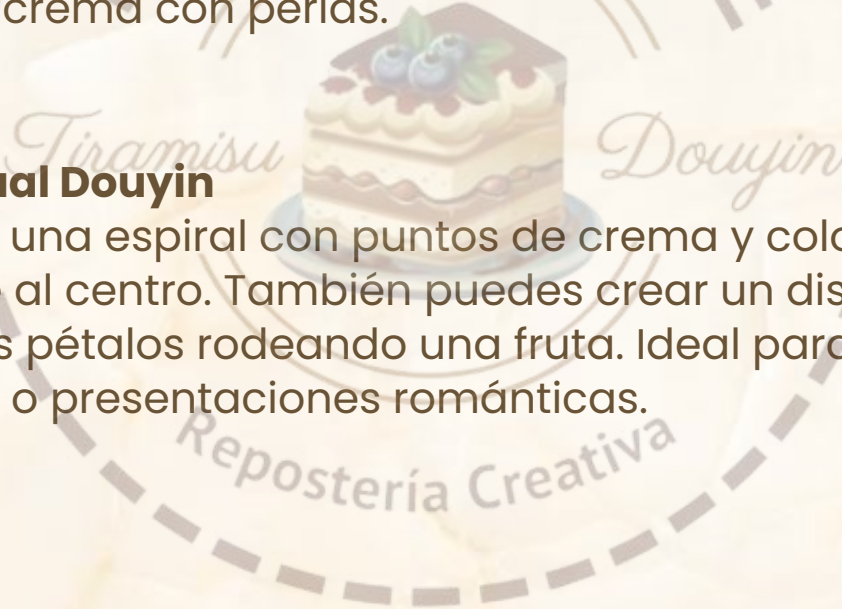
- Capa de base humedecida con jarabe de lychee.
- Capa de crema + trocitos de lychee distribuidos.
- Otra base + capa final de crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

3. Decoración final:

- Decora con lychees enteros, pétalos secos y puntos de crema con perlas.

Tip visual Douyin

Dibuja una espiral con puntos de crema y coloca un lychee al centro. También puedes crear un diseño floral con los pétalos rodeando una fruta. Ideal para cajas de regalo o presentaciones románticas.



www.yummitammi.lat