

# Tiramisú de Brevas con Queso Crema



Brevas con queso es un clásico de la cocina casera en Colombia.

Esta versión reinterpreta ese sabor en capas suaves, con contraste de texturas y un resultado visual que sorprende y emociona.

Ideal para clientas que buscan algo auténtico y diferente.

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

#### **Para la crema:**

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema (o mezcla con queso campesino suave)
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de gelatina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua)

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

- Bizcochuelo o galleta María
- Almíbar de brevas (si vienen en conserva) para humedecer

#### **Para la capa de brevas:**

- 5–6 brevas en almíbar, cortadas en cubitos pequeños
- (Opcional) 1 cda del almíbar para realzar el sabor en la crema

#### **Topping y decoración:**

- Rodajitas de breva
- Cubitos de queso blanco firme
- Un hilo de almíbar o puntos de crema



## Preparación

### 1. Crema de queso dulce:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema (puedes suavizar con un poco del almíbar de brevas).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla todo con movimientos suaves.

### 2. Armado:

- Capa de bizcochuelo humedecido con almíbar.
- Capa de crema + trocitos de breva distribuidos.
- Otra capa de base + capa final de crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

### 3. Decoración final:

- Rodajas finas de breva sobre la superficie.
- Añade cubitos de queso blanco para acentuar el contraste visual y de sabor.



## Tip visual Douyin

Crea una franja central con rodajas de breva y puntos de crema alternados. Los colores oscuros de la fruta contrastan de forma hermosa con la base blanca. Un toque de almíbar da brillo extra ideal para fotos.

# Tiramisú de Horchata con Canela Espolvoreada



La horchata, con su mezcla de arroz, canela y vainilla, tiene un sabor nostálgico y suave que se adapta perfectamente al formato cremoso del tiramisú Douyin.

Espolvoreada con canela fina, esta receta logra un look limpio, cálido y profundamente latino.

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

#### **Para la crema:**

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 100 ml de horchata concentrada (casera o embotellada)
- 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 y disuelta)

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

- Soletillas o bizcochuelo delgado
- Horchata diluida o almíbar de canela para humedecer

#### **Topping y decoración:**

- Canela en polvo espolvoreada
- Bastoncito de canela o punto de crema
- (Opcional) arroz inflado, flor comestible o figura de malvavisco

## **Preparación (resumen paso a paso)**

### **1. Crema de horchata:**

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + horchata + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla todo con suavidad.
- 

### **2. Armado:**

- Capa de base humedecida con horchata.
- Capa de crema suave, alisa.
- Otra base + crema final.
- Refrigerera al menos 4 horas.
- 

### **3. Decoración final:**

- Espolvorea canela en polvo por encima.
- Añade un toque simple como un bastón de canela, punto de crema o mini etiqueta.

## **Tip visual Douyin**

Usa un stencil o plantilla para espolvorear la canela en forma de espiral o corazón. También puedes hacer líneas diagonales alternando crema y canela. Minimalista, elegante y viral.

# Tiramisú de Guayaba Cremosa





La guayaba es intensa, aromática y llena de color.

Su sabor es capaz de evocar postres tradicionales como bocadillos o dulces de panela, pero en esta versión Douyin, se transforma en una experiencia visual suave, cremosa y moderna.

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

#### **Para la crema:**

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 2–3 cdas de mermelada de guayaba (puedes licuarla para que quede más lisa)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

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

- Galletas María, bizcochuelo o soletillas
- Jugo de guayaba o almíbar para humedecer

#### **Topping y decoración:**

- Cubitos de guayaba (pasta firme o fruta fresca)
- Puntos de crema blanca
- Hojas de menta o pétalos de flor rosa



## Preparación (resumen paso a paso)

### 1. Crema de guayaba:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + mermelada de guayaba + vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema fría y une con movimientos suaves.

### 2. Armado:

- Capa de base humedecida con jugo de guayaba.
- Capa de crema + trocitos de guayaba suave (opcional).
- Otra base + crema final.
- Refrigerera al menos 4 horas.

### 3. Decoración final:

- Añade cubitos pequeños de guayaba firme.
- Decora con puntos de crema y hojas pequeñas de menta o pétalos.

## Tip visual Douyin

Haz una franja diagonal de crema blanca con puntos y cubitos de guayaba al centro.

El color rosado natural de esta fruta te da un look cálido y visualmente impactante.

Ideal para cajas románticas o de temporada.

# Tiramisú de Mazapán con Crema de Vainilla



El mazapán, con su sabor dulce y almendrado, es un favorito de la infancia que, combinado con una crema suave de vainilla, se transforma en un postre gourmet.

Su textura se funde perfectamente con la estructura del tiramisú, y su aroma atrae tanto por nostalgia como por sofisticación.

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

#### **Para la crema:**

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 50 g de mazapán molido o rallado fino
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

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

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Leche tibia con un toque de vainilla (para humedecer)

#### **Topping y decoración:**

- Mazapán rallado fino
- Mini bolitas o figuras de mazapán (opcional)
- Puntos de crema o perlas plateadas

## Preparación (resumen paso a paso)

### 1. Crema de mazapán:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade el queso crema + vainilla + mazapán rallado.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con suavidad.
- 

### 2. Armado:

- Coloca una capa de base humedecida.
- Capa de crema de mazapán.
- Repite estructura y termina con capa final de crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
- 

### 3. Decoración final:

- Espolvorea mazapán rallado en la superficie.
- Añade puntos de crema o figuras pequeñas de mazapán para un acabado artístico.

## Tip visual Douyin

Usa una capa superior completamente blanca y limpia, decorada solo con bolitas de mazapán y perlas brillantes. Puedes alternar líneas de mazapán rallado y crema para crear un efecto visual suave y sofisticado.