

CAPITULO 8.

Combinaciones Premium



Sabores elegantes, texturas contrastantes y una estética que vende sola

¿Lista para dar el salto? Esta categoría es para ti si quieres ofrecer postres con un acabado más sofisticado, sabores equilibrados y un nivel de presentación que deslumbra a primera vista.

Aquí cada receta ha sido pensada para ser:

- Visualmente impactante: degradados, texturas, toppings artísticos
- Sabor Premium: ingredientes como lavanda, vino dulce, pistacho, higos o compotas artesanales
- Ideal para eventos, vitrinas elegantes o clientas exigentes
- Perfecta para crear tu propia línea de postres de autor

Estas combinaciones no son comunes... y por eso mismo te van a diferenciar.

✦ Si soñabas con ofrecer algo más fino, más exclusivo, más tuyo... esta es tu categoría.

Bienvenida al nivel premium de tu tiramisú Douyin.

Tiramisú de Fresa con Chocolate Blanco y Topping de Pétalos

Una joya visual y emocional. La fresa siempre vende, el chocolate blanco le da elegancia y suavidad, y los pétalos comestibles coronan el postre como si fuera un pequeño ramo en bandeja. Es perfecta para vitrinas boutique, cajas románticas o pedidos de autor.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 200 g de queso crema o mascarpone
- 100 g de chocolate blanco derretido (templado)
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo blanco
- Jugo de fresa natural (endulzado y colado)

Para la capa de fresa:

- 150 g de fresas frescas picadas
- 1 cda de azúcar

Topping y decoración:

- Fresas en láminas finas o mitades
- Pétalos comestibles (rosas, violetas o flores secas de decoración)
- Chips de chocolate blanco o puntos de crema

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve a baño maría o en microondas.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + chocolate blanco derretido + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche fría hasta punto medio y mezcla todo con suavidad.

3. Armado:

- Coloca una capa de base humedecida en jugo de fresa.
- Agrega capa de crema y distribuye trocitos de fresa.
- Repite base + crema final.
- Refrigerar mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Alisa la superficie, añade láminas de fresa o mitades.
- Decora con pétalos comestibles para un acabado delicado y artístico.
- Finaliza con chips de chocolate blanco o puntos de crema en forma de perla.

Tip visual Douyin

Crea una franja de pétalos con fresas al centro, puntos de crema a los lados y luz suave para resaltar texturas. Ideal para reels, cajas boutique o catálogos digitales con estética premium.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Pistacho con Mora

El pistacho aporta suavidad, color y un sabor gourmet que encanta a clientas exigentes.

Las moras equilibran con su acidez y su color profundo.

Juntas, forman un tiramisú moderno, sofisticado y perfecto para diferenciarte.

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

Para la crema de pistacho:

- 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 cdas de pasta de pistacho pura (o pistachos molidos sin sal)
- Colorante verde pastel
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo neutro o galletas suaves
- Jugo de mora natural (colado) para humedecer

Para la capa de mora:

- 150 g de moras frescas o congeladas
- 2 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón

Topping y decoración:

- Moras enteras o en mitades
- Pistachos troceados o en polvo
- Puntos de crema y mini flores comestibles (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve a baño maría o microondas.

2. Prepara la compota de mora:

- Cocina las moras con azúcar y jugo de limón.
- Deja enfriar completamente. Puedes colar si deseas una textura más suave.

3. Prepara la crema de pistacho:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + pasta de pistacho + color si deseas.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y une todo con movimientos envolventes.

4. Armado:

- Capa de base humedecida con jugo de mora.
- Capa de crema de pistacho.
- Añade una capa fina de compota de mora o moras en trocitos.
- Repite base + crema final.
- Refrigerar mínimo 4 horas.

5. Decoración final:

- Crea un contraste visual con moras frescas, pistacho triturado y puntos de crema.
- Añade un toque floral para darle un acabado boutique.

Tip visual Douyin

Diseña una línea central de moras y pistacho en polvo sobre fondo verde pastel. Es ideal para mostrar el corte o para una presentación gourmet en caja.



Tiramisú de Lavanda y Vainilla

Una experiencia delicada para los sentidos. El aroma de la lavanda, combinado con la suavidad clásica de la vainilla, crea una crema ligera y perfumada. Es ideal para vitrinas elegantes, cajas para regalar o momentos especiales como el Día de la Madre, brunches o mesas dulces con estética floral.

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)
- ½ cdita de esencia de lavanda alimentaria o infusión suave de flores secas
- 1 cdita de esencia de vainilla
- (Opcional) una gota de colorante lila pastel
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo de vainilla o galletas suaves
- Almíbar de vainilla con toque de lavanda (agua + azúcar + gotas de esencia)

Topping y decoración:

- Flores comestibles (lavanda, margaritas, violetas)
- Puntos de crema blanca
- Polvo nacarado o ralladura de chocolate blanco

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve a baño maría o en microondas.

2. Prepara la crema floral:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencias de vainilla y lavanda + colorante si lo usas.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla con movimientos envolventes.

3. Armado:

- Capa de base humedecida con almíbar de lavanda.
- Capa de crema de lavanda y vainilla.
- Repite estructura.
- Refrigera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Superficie lisa con crema blanca o lila.
- Añade flores pequeñas comestibles, puntos de crema y un toque de brillo suave o ralladura blanca.

Tip visual Douyin

Haz una composición floral: al centro o en una esquina, como si fuera un mini ramo. Ideal para vender por porciones en caja transparente o para fotos con luz natural que resalten el color suave y los detalles delicados.

www.yummitammi.lat