

Tiramisú de Kiwi con Crema de Vainilla

El kiwi aporta una acidez suave, una textura jugosa y un color verde vibrante que lo hace perfecto para postres visuales. Al combinarse con una crema de vainilla suave y aromática, el resultado es fresco, balanceado y diferente a lo habitual.

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)
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar de vainilla o jugo de kiwi diluido (opcional)

Para la capa de kiwi:

- 3–4 kiwis maduros, pelados y en rodajas finas
- 1–2 cdas de azúcar (solo si están muy ácidos)
- (Opcional) 2 cdas de mermelada de kiwi para dar brillo y estabilidad

Topping y decoración:

- Rodajas de kiwi fresco en forma de abanico
- Hojitas de menta o puntos de crema
- Trocitos de merengue o coco rallado para contraste

Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara la crema:

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

2. Armado:

- Coloca capa de base humedecida (opcional).
- Añade una capa de crema, alisa.
- Agrega rodajas finas de kiwi en patrón sobre la crema.
- Repite la estructura con otra base + crema.
-

3. Refrigeración:

- Mínimo 4 horas o toda la noche.
-

4. Decoración final:

- Acomoda abanicos de kiwi, puntos de crema y hojas de menta o trocitos de merengue.

Tip visual Douyin

- Combina con puntos blancos de crema para hacer contraste. El color verde natural da una imagen saludable y fresca.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Frambuesa con Chocolate Blanco

La frambuesa aporta acidez y un color fucsia vibrante que contrasta maravillosamente con la suavidad y dulzura del chocolate blanco. Juntas crean una mezcla visualmente sofisticada y un sabor romántico que enamora a primera cucharada.

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 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)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- 1 cdita de esencia de vainilla
-

Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Jugo de frambuesa natural (opcional para humedecer)
-

Para la capa de frambuesa:

- 200 g de frambuesas frescas o congeladas
- 2–3 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (opcional) 1 cdita de fécula de maíz para espesar
-

Topping y decoración:

- Frambuesas frescas enteras
- Rulos o chips de chocolate blanco
- Hojas de menta, pétalos rosados o puntos de crema

Preparación (resumen paso a paso)

1. Compota de frambuesa:

- Cocina las frambuesas con azúcar y limón hasta formar una compota suave.
- Espesa ligeramente si lo deseas con fécula disuelta.
- Deja enfriar.
-

2. Crema de chocolate blanco:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade el chocolate blanco templado + queso crema.
- Incorpora grenetina.
- Bate la crema aparte y une con movimientos envolventes.
-

3. Armado:

- Base de galleta (puedes humedecer con jugo de frambuesa).
- Capa de crema + capa ligera de compota de frambuesa.
- Otra base + capa final de crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Frambuesas frescas, chips de chocolate blanco y detalles florales o menta.

Tip visual Douyin

▾ Dibuja una línea ondulada de compota sobre la superficie blanca. Añade frambuesas en línea recta con hojitas para un look fino y romántico. Perfecto para cajas de regalo o edición especial.



Tiramisú Tropical (Mango, Piña y Coco)

Esta receta reúne lo mejor del trópico: el dulzor del mango, la frescura de la piña y la suavidad del coco. Visualmente es vibrante y multicolor, lo que la hace muy atractiva para presentaciones tipo “pastel dividido” o porciones para sorprender.

Para la crema tropical:

- 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)
- 60 ml de leche de coco
- 1 cdita de esencia de vainilla o coco
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
-

Para la base:

- 12–15 soletillas o bizcochuelo delgado
- Almíbar de piña o mango natural (para humedecer)
-

Para las capas de fruta:

- 100 g de mango maduro en cubos pequeños
- 100 g de piña en cubos pequeños
- 1 cda de azúcar (solo si alguna fruta está muy ácida)
- (Opcional) 1 cda de ron blanco para toque adulto
-

Topping y decoración:

- Mezcla de mango y piña fresca en cubos
- Coco rallado (tostado o natural)
- Menta, flor tropical o cereza roja decorativa

Preparación (resumen paso a paso)

1. Frutas tropicales:

- Mezcla los cubos de piña y mango con el azúcar (y ron si lo deseas).
- Reserva refrigerado.
-

2. Crema tropical:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + leche de coco + vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo suavemente.
-

3. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema.
- Capa de frutas tropicales.
- Repite la base y termina con la capa final de crema.
-

4. Refrigeración:

- Mínimo 4 horas para lograr firmeza al corte.
-

5. Decoración final:

- Añade mezcla de frutas en cubos, coco rallado y un toque de color con menta o cereza.

Tip visual Douyin

Divide la superficie en tres franjas diagonales: una con mango, una con piña, y otra con coco. Esta presentación es ideal para kits visuales de múltiples sabores.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Naranja y Miel

La naranja aporta frescura y aroma, mientras que la miel le da una dulzura floral que realza la elegancia del postre. Es ideal para clientas que buscan un tiramisú más suave, sofisticado y perfecto para momentos especiales.

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 1 naranja
- 2 cdas de miel líquida (mejor si es de flor)
- 1 cdita de esencia de vainilla o de flor de azahar (opcional)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
-

Para la base:

- 12-15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar de naranja con miel (agua + jugo de naranja + miel)
-

Topping y decoración:

- Ralladura de naranja
- Rodajas finas de naranja deshidratada o caramelizada
- Gotas de miel al servir
- Flores blancas o mini ramitas de romero para detalle

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema aromática:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + miel + ralladura de naranja.
- Incorpora grenetina.
- Bate la crema y mezcla todo suavemente.

2. Armado:

- Capa de base humedecida con almíbar de naranja y miel.
- Capa de crema.
- Repite otra capa de base + crema final.
- Refrigerera mínimo 4 horas.

3. Decoración final:

- Ralladura de naranja fina + rodajas deshidratadas.
- Gotas de miel o trazos suaves con cuchara.
- Detalles con flores o hierbas para toque natural.

Tip visual Douyin

Haz una línea fina de miel en zigzag sobre la superficie. Usa una rodaja de naranja deshidratada en el centro con una flor pequeña encima: simple, elegante y perfecta para fotos.

