

CAPITULO 4.

Tiramisú Frutales



Colores vibrantes y frescura visual que enamoran

Bienvenida a la categoría más alegre, colorida y versátil del tiramisú Douyin.

Aquí, cada receta está pensada para resaltar lo mejor de las frutas: su color natural, su frescura irresistible y su capacidad de transformar un postre en una experiencia visual y sensorial inolvidable.

Los sabores frutales no solo son fáciles de vender, sino que también:

- Se adaptan a cada temporada
- Conectan emocionalmente con el cliente
- Y hacen que tu tiramisú se vea profesional, aunque recién estés comenzando
-

Desde el mango tropical hasta el lychee exótico, esta sección te enseña cómo trabajar con frutas reales, purés, compotas y toppings para lograr capas impactantes, colores que venden y sabores que tus clientas recordarán.

No necesitas más que una buena crema, un montaje limpio y el toque visual correcto.

✦ Aquí comienza tu viaje frutal.

Atrévete a mezclar colores, a probar combinaciones y a compartir con orgullo cada capa que prepares. 🍓❤️

Tiramisú de Fresa

Una versión suave, ligera y estable que conserva su forma y encanto en cada porción para lograr un corte limpio y una cobertura brillante. Ideal para impresionar con sabor y presentación.

Ingredientes para 4 porciones

Para el jarabe de fresa:

- 200 g de fresas maduras
- 40 g de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 5 g de gelatina sin sabor
- 30 ml de agua fría (para hidratar la gelatina)

Para las fresas decorativas:

- 16–20 fresas cortadas en láminas delgadas
- 100 g de fresas adicionales (para decoración interna y cubitos)

Para la crema de mascarpone:

- 3 yemas de huevo (aproximadamente 48 g)
- 250 g de queso mascarpone (frío)
- 4 cucharadas de azúcar en polvo
- 250 g de crema para batir (33% grasa, bien fría)
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 g de gelatina sin sabor
- 30 ml de agua fría (para hidratar la gelatina)

Para el armado:

- Bizcochos de soletilla (Savoardi)
- Jarabe de fresa para remojar

Preparación

1. Preparar el jarabe de fresa:

- Coloca las fresas en una olla con el azúcar y el jugo de limón.
- Cocina a fuego medio hasta que las fresas se ablanden y suelten jugo (2–3 minutos).
- Tritura ligeramente y cuela para eliminar semillas si lo deseas.
- Hidrata la gelatina con los 30 ml de agua fría y deja reposar 5 minutos.
- Añádela al jarabe caliente y mezcla hasta que se disuelva completamente.
- Deja enfriar a temperatura ambiente y luego refrigera hasta que esté ligeramente espesa (no sólida).

2. Preparar la crema:

- Hidrata la gelatina con los 30 ml de agua fría y deja reposar 5 minutos.
- Bate las yemas con el azúcar y la sal a baño maría, en un tazón resistente al calor.
- Bate el queso mascarpone con el azúcar y la vainilla hasta suavizar.
- Agrega las yemas batidas con el azúcar y revuelve con una espátula con movimientos envolventes.
- Disuelve la gelatina hidratada (en microondas o baño María) y agrégala al mascarpone mientras bates suavemente.
- Bate la crema hasta que forme picos suaves.
- Incorpora la crema batida a la mezcla de mascarpone con movimientos envolventes.

3. Preparar las fresas:

- Corta 16–20 fresas en láminas delgadas, todas del mismo grosor.
- Reserva los extremos y córtalos en cubitos pequeños.

4. Armado del tiramisú:

- Sumerge los bizcochos en el jarabe de fresa ya frío por unos segundos.
- Colócalos en la base del molde.
- Añade una capa de crema, alisando bien.
- Rellena con los cubitos de fresa.
- Coloca láminas de fresa verticalmente contra el borde del molde.
- Añade otra capa de bizcochos remojados y cubre con el resto de la crema.
- Alisa la superficie y refrigera por mínimo 6 horas o toda la noche.

5. Decoración final:

- Vierte una fina capa del jarabe de fresa restante por encima.
- Añade algunas láminas de fresa y decora con rosetas de crema chantilly justo antes de servir.



www.yummitammi.lat

Tiramisú de Arándanos

El arándano aporta un color púrpura profundo y elegante, y un sabor ligeramente ácido que contrasta a la perfección con la crema dulce.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 120 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 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

Para la capa de arándano:

- 200 g de arándanos frescos o congelados
- 2–3 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (Opcional) 1 cdita de fécula de maíz disuelta en agua para espesar
- 2–3 cdas de agua

Topping y decoración:

- Arándanos frescos enteros
- Flores comestibles o decoraciones en blanco para contraste
- Polvo de brillo comestible o azúcar glass

Preparación

1. Prepara el coulis de arándano:

- Cocina los arándanos con azúcar, agua y limón hasta que revienten.
- Si deseas espesarlo, añade fécula disuelta y cocina 1–2 minutos más.
- Deja enfriar completamente.

2. Prepara la crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema y mezcla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche aparte y mezcla con movimientos envolventes.

3. Armado:

- Capa de galletas o bizcochuelo (puedes humedecerlas con jugo del mismo coulis).
- Capa de crema.
- Capa ligera de coulis o algunos arándanos enteros.
- Repite otra capa de base y crema.

4. Refrigerar

- Mínimo 4 horas (ideal: toda la noche).

5. Decoración final:

- Cubre con arándanos frescos, decora con brillo o flores blancas para hacer contraste con el color intenso.

Tip visual Douyin

- Este sabor es ideal para lograr degradados morado-azulados. Puedes jugar colocando una franja diagonal de arándanos, puntos de crema blanca o pétalos para resaltar el contraste.

