

Tiramisú de Rosé y Frutas Rojas



El vino rosé le da un toque fresco y chic, mientras que las frutas rojas añaden color, sabor y elegancia.

Es el postre ideal para cumpleaños, aniversarios, brunch con amigas o cajas regalo.

Visualmente conquista desde el primer vistazo.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de rosé y frutos rojos

- 100 ml de vino rosado
- 2 cdas de azúcar
- 100 g de mezcla de frutas rojas (fresa, frambuesa, cereza, zarzamora)

Extras y base

- Bizcochuelo de vainilla o soletillas
- Frutas rojas frescas para intercalar

Topping y decoración

- Frutas rojas frescas en el centro
- Azúcar glass en espolvoreo (opcional)
- Pétalos comestibles o flores pequeñas para presentación

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas.

2. Preparar el almíbar de rosé

- En una olla, colocar el rosé, azúcar y frutas rojas.
- Hervir suavemente hasta que las frutas suelten color y aroma, y el líquido se torne rojo intenso.
- Colar y reservar por separado el almíbar y los frutos cocidos.
- Dejar enfriar.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Retirar del calor y mezclar con queso crema, esencia de vainilla y grenetina disuelta.
- Batir la crema de leche a punto medio e integrar con movimientos envolventes.

4. Montaje por capas

- Humedecer el bizcochuelo en el almíbar de rosé.
- Colocar capa de base, crema, mezcla de frutas rojas (frescas o cocidas).
- Repetir el proceso. Finalizar con crema alisada.

5. Reposo en frío

- Refrigerar por mínimo 4 horas.

6. Decoración final

- Disponer frutas rojas en el centro.
- Espolvorear con azúcar glass y añadir pétalos comestibles para un efecto romántico.

Tip visual Douyin

Empácalo en cajas cuadradas claras, decora con una cinta rosa y un sticker elegante. Ideal para campañas de San Valentín, Día de la Mujer o eventos boutique.

Tiramisú de Vino Tinto Especiado



Transforma el clásico vino caliente en un postre elegante, reconfortante y lleno de carácter.

El vino especiado aporta notas de canela, clavo y cítricos que, combinadas con la crema suave del tiramisú, crean una experiencia única que tus clientas recordarán.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de vino tinto especiado

- 150 ml de vino tinto seco
- 1 cda de azúcar morena
- 1 rodaja de naranja
- 1 rama de canela
- 2 clavos de olor

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Cacao en polvo o canela molida (para espolvorear)

Topping y decoración

- Ralladura de naranja
- Canela espolvoreada
- Mini galletas o frutas secas (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver suavemente.

2. Preparar el almíbar de vino especiado

- Calentar el vino con el azúcar, la naranja, la canela y el clavo.
- Dejar hervir suavemente 5 minutos sin reducir demasiado.
- Colar y dejar enfriar por completo.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Retirar del fuego, añadir el queso crema, vainilla y la grenetina disuelta. Integrar bien.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar con movimientos suaves.

4. Montaje por capas

- Humedecer la base en el vino especiado.
- Colocar capas de base, crema, y repetir hasta llenar el molde.
- Terminar con crema.

5. Reposo en frío

- Refrigerar al menos 4 horas o hasta que esté firme.

6. Decoración final

- Espolvorear con canela o cacao.
- Añadir ralladura de naranja y una mini galleta o fruta seca para acento visual.

Tip visual Douyin

Presenta tu tiramisú acompañado de una ramita de canela atada con hilo rústico y una etiqueta que diga “Sabor para compartir” Eleva instantáneamente el valor percibido sin complicarte.

Tiramisú de Limoncello y Frambuesas



Una combinación chispeante y femenina.

El limoncello aporta frescura y carácter, mientras que las frambuesas equilibran con un toque ácido-frutal.

Visualmente brillante y aromáticamente delicado

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de limoncello

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- 30 ml de limoncello
- Ralladura de limón (opcional)

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo suave
- Frambuesas frescas (enteras o partidas a la mitad)

Topping y decoración

- Frambuesas frescas
- Ralladura de limón
- Hojas de menta

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver a baño maría o microondas.

2. Preparar el almíbar de limoncello

- Hervir el agua con azúcar hasta que se disuelva.
- Retirar del fuego, añadir el limoncello y la ralladura de limón. Enfriar.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añadir queso crema, esencia de vainilla y la grenetina disuelta. Integrar.
- Batir la crema de leche a punto medio e incorporar con movimientos suaves.

4. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar.
- Alternar capas de base, crema y frambuesas frescas.
- Repetir hasta completar y terminar con una capa de crema.

5. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas o hasta firmeza deseada.

6. Decoración final

- Alisar superficie, colocar frambuesas, ralladura de limón y hojas de menta.

Tip visual Douyin

Sirve con una cucharita dorada o añade una rodaja delgada de limón deshidratado como topper. Ideal para mesas de brunch o catering de verano.

Tiramisú de Jerez con Compota de Frutos Negros



El Jerez añade profundidad y un dulzor sutil que, junto a los frutos negros en compota, da como resultado un postre con capas de sabor, contraste de colores y una presencia visual que enamora a primera vista.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor
- 30 ml de vino Jerez dulce

Compota de frutos negros

- 1 taza de mezcla de moras, arándanos y cerezas
- 2 cdas de azúcar
- 1 cda de jugo de limón

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Almíbar suave de Jerez (opcional: 50 ml de agua + 1 cda azúcar + 1 cda Jerez)

Topping y decoración

- Frutos negros frescos
- Reducción de compota o jalea
- Hojitas de menta o flores comestibles

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría, dejar reposar y disolver suavemente a baño maría o microondas.

2. Preparar la compota de frutos negros

- Cocinar los frutos con el azúcar y el limón a fuego medio hasta que se ablanden y suelten su jugo.
- Triturar ligeramente con tenedor si deseas textura, o licuar si prefieres una base más suave.
- Enfriar antes de usar.

3. Preparar la crema

- Batir las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añadir el queso crema, esencia de vainilla, Jerez y la grenetina disuelta. Integrar bien.
- Batir la crema de leche a punto medio y unir con la mezcla anterior con movimientos suaves.

4. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar suave de Jerez.
- Colocar capa de base, crema y una capa ligera de compota.
- Repetir el proceso hasta completar el molde. Terminar con una capa de crema.

5. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas.

6. Decoración final

- Añadir una cucharadita de compota, frutos frescos, un hilo de jalea o reducción, y hojitas de menta para contraste visual.

📺 Tip visual Douyin

Presenta cada porción con un mini tenedor dorado. Ese pequeño gesto convierte tu postre en una experiencia premium.