

Tiramisú de Flores de Cerezo (Cherry Blossom)



El Tiramisú de Cherry Blossom es un postre exquisito que celebra la delicadeza de la flor de cerezo japonesa (sakura).

Esta versión reemplaza el café con un jarabe sutilmente dulce y floral, que se combina con una crema de mascarpone teñida de rosa pálido para imitar el color del hanami (la contemplación de las flores).

Es un postre visualmente impactante, ligero y con un sabor único, ideal para una presentación sofisticada.

Ingredientes

- **Crema de Mascarpone y Cerezo**
 - 250 g de Queso Mascarpone (frío)
 - 175 ml de Crema de Leche para Batir
 - 50 g de Azúcar glas
 - 1.5 cdas. de Jarabe de Flor de Cerezo (o esencia)
 - 1 gota de Colorante alimentario rojo o rosa
- **Jarabe de Cerezo para Remojo**
 - 250 ml de Agua
 - 75 g de Azúcar
 - 1 cda. de Jarabe de Flor de Cerezo (o esencia)
- **Base y Decoración**
 - 12-15 unidades de Bizcochos de Soletilla
 - Azúcar glas
 - Flores de cerezo en salazón (opcional, para el toque auténtico)

Preparación

1. Preparar el Jarabe de Cerezo

- En una olla, mezcla el agua y el azúcar.
- Calienta hasta disolver.
- Retira del fuego, añade el Jarabe de Flor de Cerezo y deja enfriar completamente.
- Este es el líquido de remojo.

2. Montar la Crema Base y el Color

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas hasta obtener picos suaves y firmes.
- Incorpora la gota de colorante a la crema batida para obtener un color rosa muy pálido.
- En otro bol, bate el Mascarpone solo para ablandarlo.

3. Integrar y Saborizar

- Añade el Jarabe de Flor de Cerezo a la mezcla de Mascarpone y bate para incorporar.
- Con movimientos suaves y envolventes, incorpora la Crema de Leche batida al Mascarpone floral.

4. Montaje Final

- Sumerge rápidamente los bizcochos de Soletilla en el Jarabe de Cerezo ya frío.
- Coloca los bizcochos en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone.
- Repite el proceso con otra capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con el resto de la crema, alisando la superficie.

5. Reposo y Decoración

- Cubre con film y refrigera por un mínimo de 6 horas.

🌟 Tip visual Douyin

- Cubre toda la superficie con una capa muy fina y uniforme de azúcar glas.
- Si usas, coloca una o dos flores de cerezo en salazón (previamente hidratadas y secadas) en el centro o una esquina.
- El impacto visual es la combinación del color blanco de la azúcar glas y el rosa pálido de la crema con el toque de la flor.

www.yummitammi.la

Tiramisú Tropical (Raffaello, Coco, Piña y Cereza)



Un viaje instantáneo al paraíso.

Este tiramisú es una explosión exótica donde el coco rallado se fusiona con la acidez jugosa de la piña y la dulzura de la cereza.

El toque de galleta y el crujido de la almendra inspirados en el bombón Raffaello lo convierten en una opción lujosa y memorable.

Ingredientes

Crema base y relleno

- 250 g de queso crema o mascarpone
- 170 ml de crema de leche (nata para montar) con 35% de grasa
- 100 g de azúcar glass o extrafino
- 1 cucharadita de extracto de coco
- 80 g de piña triturada o en coulis
- 50 g de coco rallado (para la crema)

Almíbar y Humectante

- 150 ml de jugo de piña (natural o enlatado)
- 40 g de azúcar extrafino
- 50 g de coco rallado

Extras y base

- 18-20 soletillas o bizcocho de vainilla suave
- 50 g de almendras o nueces picadas (opcional)

Topping y decoración

- 50 g de coco rallado (para la capa final)
- Cerezas marrasquino (o frescas)
- 4-6 bombones tipo Raffaello (opcional)
- Almendras laminadas (tostadas, para un toque extra)

Preparación paso a paso

1. Preparar la Crema Tropical:

- Batir el mascarpone o queso crema con el azúcar glass y el extracto de coco hasta obtener una mezcla suave.
- Incorporar la piña triturada o coulis y los 50 g de coco rallado, mezclando bien.

2. Batir e Integrar la Crema de Leche:

- Batir la crema de leche fría a punto medio.
- Incorporarla suavemente a la mezcla de mascarpone con movimientos envolventes.

3. Preparar el Almíbar de Coco y Piña:

- En una olla, calentar el jugo de piña con los 40 g de azúcar hasta que se disuelva por completo.
- Añadir los 50 g de coco rallado para infusionar el almíbar. Retirar del fuego.
- Dejar enfriar completamente antes de usar.

4. Montaje por capas:

- Humedecer cada soletilla individualmente y rápidamente en el almíbar infusionado.
- Colocar una capa de soletillas que cubra la base del molde de 20x20 cm.

5. Alternar capas y Finalizar:

- Extender la mitad de la crema tropical sobre la primera capa de soletillas.
- Espolvorear almendras picadas.
- Colocar una segunda capa de soletillas humedecidas.
- Terminar con la capa restante de crema, alisando la superficie.

6. Reposo:

- Cubrir y refrigerar por un mínimo de 6 horas para que tome cuerpo.

📸 Tip visual Douyin

- Cubre la superficie alisada con una capa generosa y uniforme de coco rallado para un efecto "nieve tropical" inmaculado.
- Coloca las cerezas marrasquino o frescas de forma estratégica para el toque de color rojo intenso que contrasta con el blanco.
- Si usas los bombones Raffaello, córtalos a la mitad o colócalos enteros para un acento gourmet.



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.
- Refrigerera 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.