



 **TOPPINGS SÓLIDOS Y DECORATIVOS QUE DAN ALTURA**



4. Toppings Sólidos y Decorativos que Dan Altura


En el tiramisú Douyin, la altura no es solo cuestión de capas... es un truco visual que hace que el postre se vea más abundante, atractivo y fotogénico.

Los toppings sólidos aportan estructura y crean puntos de interés que capturan la atención al instante.



Tipos de toppings sólidos más usados

- Galletas mini: Oreo, Lotus, María, Speculoos.
- Chocolates: Figuras, bombones, triángulos de chocolate oscuro o blanco.
- Barquillos enrollados: Aportan altura y un look europeo.
- Macarons: El toque gourmet por excelencia.
- Chips de coco o almendra caramelizada: Añaden textura y brillo.

 **Tip pro:** Coloca los elementos más altos ligeramente inclinados para que se vean completos desde el frente de la copa o bandeja.

Cómo colocarlos sin que se hundan

- Refuerza la superficie del tiramisú con una capa de crema más firme o con fruta como base.
- Usa puntos de ganache, dulce de leche o chocolate derretido como “pegamento comestible” para fijarlos.
- Colócalos en el momento de servir si son elementos que pierden crocancia con la humedad.

Ideas de combinaciones que impactan

- Crema blanca + macaron rosa + fresas frescas.
- Crema de cacao + galleta Lotus entera + espiral de caramelo.
- Crema de vainilla + barquillo + coulis de frutos rojos.
- Crema de café + bombón dorado + polvo de cacao.

