

## CAPITULO 7. Tiramisú Infantiles





# Sabores juguetones y presentaciones que sacan sonrisas

El tiramisú Douyin también puede ser divertido, tierno y encantador.

Esta categoría está pensada para sorprender a los más pequeños, crear postres temáticos irresistibles, o simplemente añadir un toque de color y alegría a tu vitrina o contenido en redes.

Aquí las reglas cambian:

Se vale usar colores pastel, sabores de la infancia y formas creativas que atrapan miradas.

Estos postres:

- Son ideales para cumpleaños, baby showers, bautizos o combos infantiles
- Te permiten jugar con capas de colores, toppings brillantes y decoraciones animadas
- Y se venden solos porque combinan lo visual con sabores que todos reconocen y aman

🎈 Ya sea que uses chispas de colores, crema sabor chicle o capas de galleta Oreo, estos tiramisús están hechos para emocionar, tanto a niños como a adultos con corazón dulce.

# Tiramisú de Oreo y Crema Batida





Esta receta es perfecta para quienes quieren ofrecer un tiramisú delicioso, fácil de vender, y con ese toque de sabor que encanta desde el primer vistazo.

Y lo mejor: se ve tan bien como sabe.

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

#### **Para la crema:**

- 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)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor
- 

#### **Para la base:**

- Galletas Oreo (sin la crema) troceadas o trituradas
- Leche con vainilla para humedecer (opcional)
- 

#### **Para el interior:**

- Mitades de Oreo con crema (puedes colocar algunas enteras entre capas)
- 

#### **Topping y decoración:**

- Oreos mini o trituradas
- Puntos de crema batida
- Confites o sprinkles para dar color

## Preparación paso a paso

### 1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja reposar 5–10 minutos y luego disuélvela a baño maría o en el microondas en intervalos cortos hasta que esté líquida.

### 2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade el queso crema y la esencia de vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche aparte y mézclala con movimientos suaves hasta integrar bien.

### 3. Arma tu tiramisú:

- Coloca una capa de Oreo triturada o en trozos como base.
- Cubre con una capa de crema.
- Si deseas, añade mitades de galletas Oreo al centro como sorpresa.
- Repite la estructura.
- Refrigerar al menos 4 horas.

### 4. Decoración final:

- Espolvorea Oreo triturada sobre la superficie.
- Añade crema batida, galletas mini y algunos confites o sprinkles para dar color.

## Tip visual Douyin

Crea un corazón con mini Oreos o forma una línea ondulada con puntos de crema.

Ideal para fotos en kits infantiles, cajas de regalo o contenido viral con temática de “postre de la infancia”.



# Tiramisú de Happy Hippo Kinder



Este tiramisú es puro placer y nostalgia, con una crema de chocolate blanco sedosa y el relleno de la famosa galleta Happy Hippo.

Es la combinación perfecta de suavidad y crunch que hará que tus clientes vuelvan por más.

## **Ingredientes**

- **Crema de Mascarpone y Kinder**

- 250 g de Queso Mascarpone (frío)
- 350 ml de Crema de Leche para Batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas (o azúcar impalpable)
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 10 g de grenetina sin sabor
- 40 ml de agua fría (para la grenetina)

- **Líquido de Remojo**

- 250 ml de Leche entera
- 3 cdas. de Cacao en polvo (el que se usa para el desayuno, sin azúcar o muy poco)
- 1 cda. de azúcar (opcional, para el remojo)

- **Base y Decoración**

- 250 g de Bizcochos de Soletilla (o galletas tipo vainilla)
- 10 unidades de Kinder Happy Hippo
- Chocolate blanco o con leche rallado (para decorar)



## **Preparación**

### **1. Preparar la Grenetina y el Líquido de Remojo**

- Coloca la grenetina en el agua fría y deja reposar hasta que se hidrate. Caliéntala a baño María o en microondas hasta que esté totalmente líquida y tibia (no debe hervir). Reserva.
- Calienta ligeramente la leche y disuelve el cacao en polvo y el azúcar. Vierte en un plato hondo para que se enfríe. Debe estar frío al momento de mojar los bizcochos.

### **2. Preparar la Crema Base**

- En un bol, bate la Crema de Leche fría con el azúcar glas y la vainilla hasta obtener picos suaves y firmes. Reserva en el refrigerador.
- En otro bol, bate el Mascarpone hasta que ablande.
- Estabilizar: Vierte la grenetina líquida y tibia en el mascarpone mientras bates.

### **3. Integrar las Cremas y Happy Hippo**

- Con movimientos suaves y envolventes, incorpora la Crema de Leche batida a la mezcla de Mascarpone hasta obtener una crema uniforme.
- Tritura ligeramente 5 Happy Hippos y añádelos a la crema. Mezcla suavemente para distribuirlos (esto le dará el sabor y la textura crujiente).

### **4. Montaje Final por Capas**

- Remojo: Sumerge los Bizcochos de Soletilla en el líquido de remojo de chocolate.
- Coloca la primera capa de bizcochos en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de Mascarpone y Happy Hippo.
- Repite el proceso con otra capa de bizcochos humedecidos.
- Termina con la crema restante alisando la superficie.



## 5. Reposo y Decoración

- Cubre y refrigera por un mínimo de 6 horas o toda la noche para que la grenetina actúe y el tiramisú se estabilice completamente.
- Antes de servir, espolvorea con el chocolate rallado y decora la superficie con los 5 Happy Hippos restantes (puedes colocarlos enteros o partidos).

### Tip visual Douyin

- Combina el color espolvoreando la superficie con virutas de chocolate negro y blanco.
- Coloca las galletas Happy Hippo enteras o partidas en la parte superior de forma llamativa para identificar el sabor al instante.
- Finaliza esparciendo generosamente los trozos de avellana o nueces picadas para el toque de textura gourmet.

