

Tiramisú de Guayaba Cremosa

La guayaba es intensa, aromática y llena de color. Su sabor es capaz de evocar postres tradicionales como bocadillos o dulces de panela, pero en esta versión Douyin, se transforma en una experiencia visual suave, cremosa y moderna.

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)
- 2-3 cdas de mermelada de guayaba (puedes licuarla para que quede más lisa)
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Galletas María, bizcochuelo o soletillas
- Jugo de guayaba o almíbar para humedecer

Topping y decoración:

- Cubitos de guayaba (pasta firme o fruta fresca)
- Puntos de crema blanca
- Hojas de menta o pétalos de flor rosa

👨‍🍳 Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de guayaba:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + mermelada de guayaba + vainilla.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema fría y une con movimientos suaves.

2. Armado:

- Capa de base humedecida con jugo de guayaba.
- Capa de crema + trocitos de guayaba suave (opcional).
- Otra base + crema final.
- Refrigerera al menos 4 horas.

3. Decoración final:

- Añade cubitos pequeños de guayaba firme.
- Decora con puntos de crema y hojas pequeñas de menta o pétalos.

📺 Tip visual Douyin

Haz una franja diagonal de crema blanca con puntos y cubitos de guayaba al centro. El color rosado natural de esta fruta te da un look cálido y visualmente impactante. Ideal para cajas románticas o de temporada.



www.yummitammi.lat

Tiramisú de Mazapán con Crema de Vainilla

El mazapán, con su sabor dulce y almendrado, es un favorito de la infancia que, combinado con una crema suave de vainilla, se transforma en un postre gourmet. Su textura se funde perfectamente con la estructura del tiramisú, y su aroma atrae tanto por nostalgia como por sofisticación.

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)
- 50 g de mazapán molido o rallado fino
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Leche tibia con un toque de vainilla (para humedecer)

Topping y decoración:

- Mazapán rallado fino
- Mini bolitas o figuras de mazapán (opcional)
- Puntos de crema o perlas plateadas

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de mazapán:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade el queso crema + vainilla + mazapán rallado.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema por separado y mezcla todo con suavidad.
-

2. Armado:

- Coloca una capa de base humedecida.
- Capa de crema de mazapán.
- Repite estructura y termina con capa final de crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea mazapán rallado en la superficie.
- Añade puntos de crema o figuras pequeñas de mazapán para un acabado artístico.

Tip visual Douyin

Usa una capa superior completamente blanca y limpia, decorada solo con bolitas de mazapán y perlas brillantes. Puedes alternar líneas de mazapán rallado y crema para crear un efecto visual suave y sofisticado.



Tiramisú de Churro

El churro es un símbolo de indulgencia y calidez. Al recrear su sabor y textura en capas cremosas, logramos un tiramisú que recuerda ferias, plazas y meriendas familiares. Es un postre nostálgico, dulce, especiado y muy vendible.

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 o canela
- ½ cdita de canela en polvo
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base tipo "churro":

- Soletillas o galletas María
- Mantequilla derretida + mezcla de azúcar con canela para cubrir

Topping y decoración:

- Azúcar con canela espolvoreada
- Puntos de crema blanca
- Trocitos de mini churros (si tienes) o galleta triturada

Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara la base tipo churro:

- Unta las galletas con mantequilla derretida.
- Pásalas por una mezcla de azúcar con canela y deja enfriar o endurecer un poco.
-

2. Crema especiada:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + esencia + canela.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.
-

3. Armado:

- Capa de galleta tipo churro.
- Capa de crema especiada.
- Repite la estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Espolvorea con más azúcar con canela.
- Añade puntos de crema y, si puedes, trocitos de mini churros o galleta.

Tip visual Douyin

Haz una capa superior espolvoreada con azúcar con canela en franjas. Decora con crema y una figura central como un mini churro, una etiqueta o una ramita decorativa para lograr una estética cálida y dulce.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Churro

El churro es un símbolo de indulgencia y calidez. Al recrear su sabor y textura en capas cremosas, logramos un tiramisú que recuerda ferias, plazas y meriendas familiares. Es un postre nostálgico, dulce, especiado y muy vendible.

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 o canela
- ½ cdita de canela en polvo
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base tipo "churro":

- Soletillas o galletas María
- Mantequilla derretida + mezcla de azúcar con canela para cubrir

Topping y decoración:

- Azúcar con canela espolvoreada
- Puntos de crema blanca
- Trocitos de mini churros (si tienes) o galleta triturada

Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara la base tipo churro:

- Unta las galletas con mantequilla derretida.
- Pásalas por una mezcla de azúcar con canela y deja enfriar o endurecer un poco.
-

2. Crema especiada:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + esencia + canela.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.
-

3. Armado:

- Capa de galleta tipo churro.
- Capa de crema especiada.
- Repite la estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Espolvorea con más azúcar con canela.
- Añade puntos de crema y, si puedes, trocitos de mini churros o galleta.

Tip visual Douyin

Haz una capa superior espolvoreada con azúcar con canela en franjas. Decora con crema y una figura central como un mini churro, una etiqueta o una ramita decorativa para lograr una estética cálida y dulce.

