

Tiramisú de Piña Colada



La combinación de piña y coco evoca playa, verano y alegría. Este sabor es perfecto para postres temáticos, fiestas o menús de temporada.

Además, tiene un color dorado vibrante y una textura cremosa tropical irresistible.

Ingredientes para porciones

- **Crema de Mascarpone "Colada"**

- 250 g de queso mascarpone (frío)
- 200 ml de crema de leche para batir (mín. 35% grasa, muy fría)
- 3-4 cdas. de azúcar glas (o al gusto)
- 100 ml de Crema de Coco (espesa, tipo para coctelería)
- 6 g de grenetina sin sabor
- 20 ml de agua fría

- **Relleno de Piña y Base**

- 200 g de piña fresca o en almíbar (cortada en cubitos)
- 200 ml de Jugo de Piña (para remojar los bizcochos)
- Ralladura de ½ limón (opcional, para realzar el sabor)
- 150 - 200 g de bizcochos de soletilla o Savoiardi

- **Decoración**

- Coco rallado tostado
- Rodajas de piña y cerezas marrasquino (opcional)

🍷 Preparación paso a paso

1. **Caramelizar la Piña (opcional, pero recomendado):**

- En una sartén a fuego medio, saltea los cubitos de piña con 1 cucharada de azúcar (si es morena, mejor) durante 5 a 7 minutos, hasta que estén ligeramente dorados y caramelizados.
- Deja enfriar por completo y reserva esta piña caramelizada para el relleno.

2. **Hidratar y disolver la grenetina:**

- Hidratar la grenetina en los 20 ml de agua fría.
- Disolver a baño maría o en el microondas por pulsos de 10 segundos. Dejar enfriar un poco.

3. **Preparar la Crema de Mascarpone "Colada":**

- En un bol grande, bate la crema de leche muy fría con el azúcar glas hasta que esté firme (picos suaves).
- En otro bol, ablanda el Mascarpone y mézclalo con la Crema de Coco y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla homogénea.
- Incorpora la grenetina disuelta y tibia a la mezcla de Mascarpone y coco. Mezcla bien.
- Integra la crema de leche batida al mascarpone con movimientos suaves y envolventes.

4. **Montaje por capas:**

- Vierte el jugo de piña en un plato hondo.
- Sumerge rápidamente los bizcochos de soletilla en el jugo de piña (solo humedecer, no empapar).
- Coloca la primera capa de bizcochos humedecidos en el fondo del molde.
- Cubre con la mitad de la crema de mascarpone y piña "Colada".
- Distribuye la piña caramelizada reservada sobre la crema.
- Repite: otra capa de bizcochos humedecidos y termina con la segunda mitad de la crema.

5. Reposo en frío:

- Cubre con papel film y refrigera durante al menos 4 horas (o toda la noche) para que la grenetina y el mascarpone endurezcan.

6. Decoración Final:

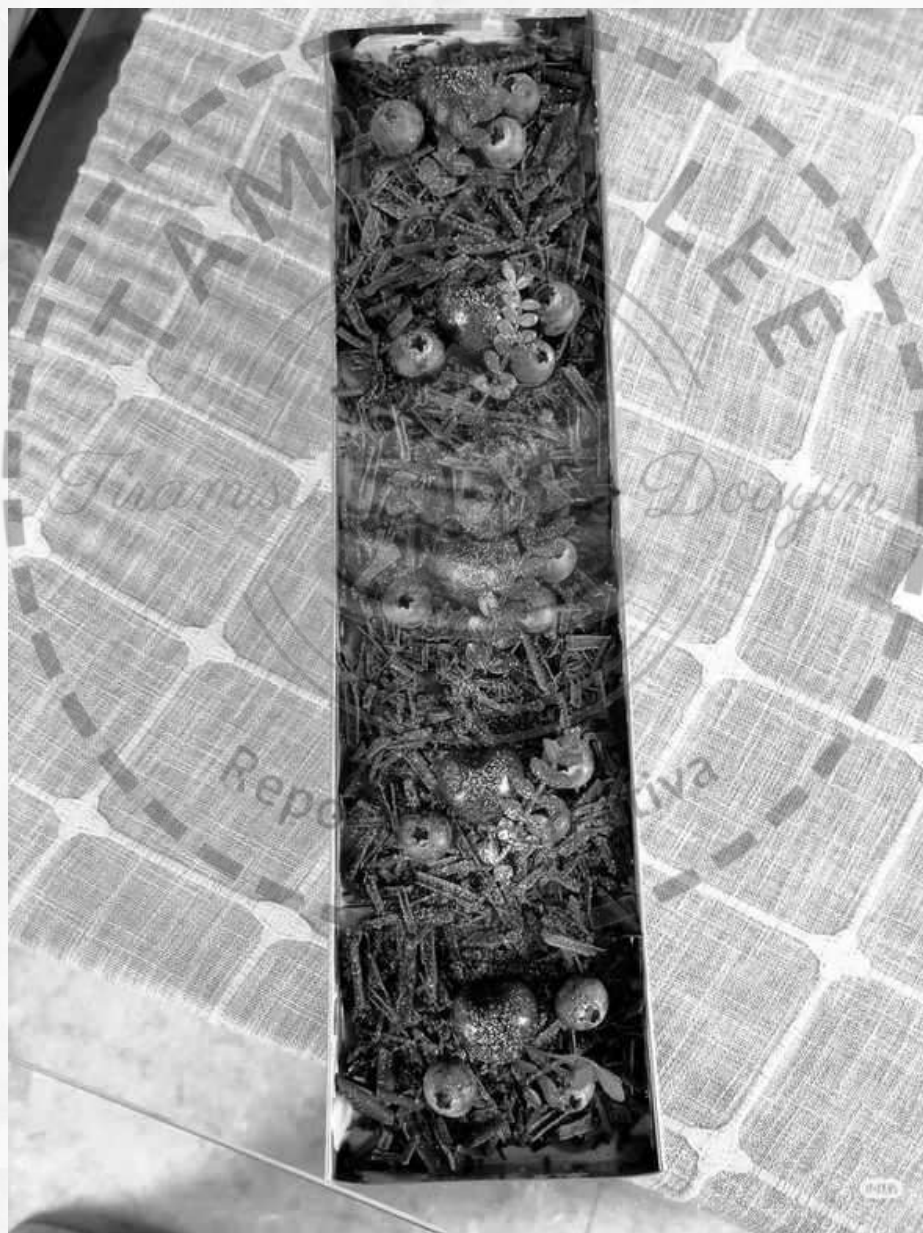
- Justo antes de servir, espolvorea generosamente con coco rallado tostado.
- Decora con trozos de piña fresca y cerezas.

Tip visual Douyin

- Haz un diseño de líneas diagonales alternando coco y piña.
- También puedes hacer mini montañitas con crema y colocar encima una cereza, para simular un cóctel de piña colada visual.

www.yummitamini.lat

Tiramisú Selva Negra



Inspirado en el famoso pastel alemán, esta versión trae todo el sabor de la selva negra en una presentación Douyin: cremosa, visualmente impactante y con contrastes intensos entre chocolate, frutos del bosque y crema.

Ingredientes

Crema base

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 1 cda de gelatina sin sabor (hidratada)
- 2 cdas de azúcar

Base y baño

- Bizcotelas de chocolate o plancha de bizcocho de chocolate suave
- 100 ml de jugo de cereza o mezcla de frutos rojos
- 1 cdita de jugo de limón

Relleno y topping

- Frutas rojas (cerezas, fresas o arándanos partidos)
- Virutas de chocolate oscuro o ralladura gruesa
- Frutas enteras para decorar (arándanos, fresas, cerezas)
- Cacao o azúcar glas para espolvorear
- Microgreens o ramas verdes comestibles (opcional)

👩🍳 **Preparación paso a paso**

1. Hidratar la gelatina

- Hidratar en agua fría y disolver. Reservar.

2. Preparar el baño de frutas

- Mezclar jugo de cereza/frutos rojos con jugo de limón.

3. Preparar la crema

- Cocinar yemas, azúcar y leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar vainilla y la gelatina disuelta.
- Batir la crema de leche a punto medio e integrar.
- Añadir el mascarpone suavemente.

4. Montaje por capas

- Humedecer bizcotelas con el baño.
- Colocar capas alternas de crema, base y frutos rojos troceados.
- Terminar con una capa lisa de crema.

5. Refrigerar

- Mínimo 4 horas o toda la noche.

6. Decoración final

- Cubrir con virutas de chocolate.
- Agregar frutas enteras y microhojas.
- Espolvorear con cacao o azúcar glas para efecto visual.

✦ **Tip Douyin**

Simula un bosque espolvoreando virutas y colocando frutos en líneas naturales.

Tiramisú de Fresa Floral



Un postre delicado, romántico y lleno de frescura.

El equilibrio perfecto entre la suavidad del mascarpone y la dulzura natural de la fresa, con un acabado decorativo que evoca flores, pétalos y perlas dulces.

Ideal para ocasiones especiales, vitrinas o como postre artesanal para vender.

✿ Ingredientes

Crema base

- 250 g de queso mascarpone
- 200 ml de crema de leche para batir
- 80 ml de leche condensada
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de gelatina sin sabor (hidratada y disuelta)
- 200 g de puré de fresa natural
- 1 cucharadita de jugo de limón
- Colorante vegetal rosa (opcional)

Base y baño

- 6 a 8 bizcotelas o galletas suaves
- 100 ml de jugo de fresa o sirope de fresa diluido
- 1 cucharadita de licor de cereza (opcional)

Relleno y topping

- Fresas frescas en cubos o láminas finas
- Perlas de tapioca o gelatina transparente (para simular perlas dulces)
- Flores comestibles pequeñas (rosas mini, pensamientos o margaritas)
- Hojas de menta fresca o microgreens
- Mini flores de zefir o merengue (opcional)

Preparación paso a paso

Hidratar la gelatina

- Hidrata la gelatina sin sabor en agua fría, deja reposar y luego disuelve.
- Reserva hasta el momento de usar.

Preparar el baño de fresa

- Mezcla el jugo de fresa con el licor (si lo usas) y el jugo de limón.
- Reserva para humedecer las bizcotelas.

Preparar la crema

- Cocina las yemas con el azúcar y la leche condensada a baño maría hasta que espesen.
- Agrega la esencia de vainilla y la gelatina disuelta, mezcla bien.
- Bate la crema de leche a punto medio y agrégala a la mezcla.
- Añade el mascarpone y el puré de fresa suavemente hasta obtener una crema rosada homogénea.

Montaje por capas

- Humedece las bizcotelas con el baño de fresa.
- Coloca una capa de crema, luego una de galletas, y repite hasta completar el molde.
- Termina con una capa de crema lisa.

Refrigerar

- Lleva a refrigeración por mínimo 4 horas o toda la noche para que tome cuerpo.

Decoración final

- Decora con perlas dulces, fresas en trozos, flores comestibles y hojas verdes.
- Puedes añadir mini flores de zefir para un acabado más artístico.
- Espolvorea un toque de azúcar glass si deseas un efecto nevado.

✦ Tip Douyin

Juega con la composición: combina flores pequeñas, perlas y hojas verdes en forma diagonal o circular.

Usa tonos suaves como rosado, blanco y verde claro para lograr un estilo romántico y primaveral.

