

# Capítulo 10. Manual de Almacenamiento y Conservación



## **Capítulo Especial: Manual de Almacenamiento y Conservación del Tiramisú para tu Negocio**

El Tiramisú, por su naturaleza a base de Mascarpone, crema y a menudo huevo, se clasifica como un postre de alto riesgo microbiológico si no se maneja correctamente. Una conservación rigurosa es fundamental no solo para preservar la textura y el sabor, sino para cumplir con los estándares de seguridad alimentaria.

### **Factores Clave de Almacenamiento**

Estos tres factores son la base para prolongar la vida útil de su producto y mantener su calidad gourmet:

#### 1. Control de Temperatura (El factor más crítico):

- El Tiramisú debe mantenerse siempre en refrigeración, entre 0°C y 4°C (32°F – 39°F).
- Nunca lo deje a temperatura ambiente por más de 15–20 minutos.

#### 2. Humedad y Aire:

- La exposición al aire provoca la oxidación de las grasas y reseca la crema.
- La alta humedad no controlada puede condensarse y humedecer el bizcocho o la capa de cacao.

#### 3. Ausencia de Contaminación Cruzada y Olores:

- El Mascarpone es una grasa láctea y absorbe fácilmente los olores de otros alimentos fuertes (cebolla, pescado, cítricos).
- Utilice siempre recipientes herméticos y almacene el Tiramisú en una sección de la nevera dedicada únicamente a repostería terminada.

## **Procedimiento Paso a Paso: Empaque y Conservación**

El proceso de empaque debe ejecutarse inmediatamente después del montaje y el primer periodo de enfriamiento.

### **1. Enfriamiento y Sellado Inicial**

- **Refrigeración Mínima:** Deje reposar el Tiramisú en su molde por el tiempo mínimo de enfriamiento (4-6 horas) para que la crema adquiera firmeza antes de manipularlo o cortarlo.
- **Sellado de la Superficie (Molde Grande):** Si el Tiramisú está en un molde grande y sin decoración de cacao, cúbralo con una capa de film plástico auto adherente presionando ligeramente para que toque la superficie de la crema. Esto previene la oxidación y la formación de una capa seca.

### **2. Porcionado y Empaque (Formato Individual)**

- **Corte Limpio:** Utilice un cuchillo caliente (sumergido en agua caliente y secado) para obtener porciones individuales con bordes limpios.
- **Envases Herméticos:** Coloque cada porción en su envase de venta final (frascos, tupperes pequeños, o bandejas individuales). Asegúrese de que el envase sea de grado alimenticio y pueda sellarse herméticamente.
- **Espacio Mínimo de Aire:** Rellene el envase lo más posible para que haya poco aire, lo cual reduce la oxidación y la proliferación de bacterias.

### **3. Almacenamiento Final**

- **Ubicación:** Guarde los envases en la parte más fría de su refrigerador (generalmente la parte inferior o posterior), ya que la temperatura allí es más estable y baja.



- **Apilamiento:** Si los envases son lo suficientemente resistentes, apílelos de forma segura para ahorrar espacio, pero sin comprometer el sellado.

## Vida Útil y Recomendaciones de Negocio

La durabilidad del Tiramisú varía según los ingredientes utilizados, pero es crucial ser conservador en las fechas límite de venta.

### 1. Vida Útil (Refrigerado)

Tipo de Receta	Caducidad Recomendada	Notas Clave
Receta con Huevo Pasteurizado/Sin Huevo	4 a 5 días	La crema base es más estable.
Receta Tradicional con Huevo Crudo	2 a 3 días	La más sensible. Vender y consumir lo antes posible.
Variantes con Fruta Fresca	3 días	El jugo de las frutas (fresas, plátano) se libera y puede afectar la textura y acortar la vida útil.

## **2. Congelación (Solo Bajo Criterio Comercial)**

- No Recomendado: La congelación daña la estructura del Mascarpone y la crema, volviéndolos granulosos o acuosos al descongelar.
- Si es Necesario: Congele porciones sin la decoración final (cacao en polvo, ganache, frutos). Descongele lentamente en la nevera 24 horas antes de la venta.

## **3. Tip de Negocio y Presentación**

- Decoración de Último Momento: El cacao en polvo (o cualquier topping seco como el Matcha) debe espolvorearse justo antes de la entrega o el servicio. Si se aplica demasiado pronto, la humedad de la crema lo absorberá, dejando una capa húmeda y poco estética.
- Transporte Frío: Para entregas a domicilio, utilice bolsas térmicas y acumuladores de frío (ice packs). Comunique al cliente la necesidad de refrigerar inmediatamente al recibir el producto.
- Etiquetado: Incluya siempre una etiqueta clara con la fecha de caducidad y una nota de "Conservar refrigerado (0°C a 4°C)".

[www.yummitammi.lat](http://www.yummitammi.lat)