

Tiramisú de Maracuyá Cremoso

El maracuyá tiene un aroma inconfundible y un sabor ácido-dulce que despierta el paladar. Su color amarillo vibrante lo convierte en un ingrediente ideal para crear postres visuales, frescos y sofisticados.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 120 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 (hidratada en 40 ml de agua)

Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado

Para la capa de maracuyá:

- 150 ml de pulpa de maracuyá (sin semillas)
- 2–3 cdas de azúcar
- 1 cdita de fécula de maíz (opcional, para espesar el curd)
- 2 cdas de agua

Topping y decoración:

- Pulpas con semillas (para decorar)
- Ralladura de limón
- Trocitos de fruta deshidratada o flores comestibles

Preparación (resumen paso a paso)

1. Prepara el curd de maracuyá:

- Calienta la pulpa con azúcar.
- Si deseas textura cremosa, añade fécula disuelta en agua y cocina hasta espesar.
- Enfría por completo antes de usar.
-

2. Prepara la crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añade queso crema y mezcla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y une con movimientos envolventes.
-

3. Armado:

- Capa de galletas o bizcochuelo (puedes humedecer con jugo de maracuyá).
- Capa de crema.
- Capa ligera de curd de maracuyá.
- Otra capa de galleta y crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Añade semillas de maracuyá encima, una línea de ralladura de limón o toques de color.

Tip visual Douyin

- Usa el curd para formar una capa translúcida brillante en la superficie o dibuja líneas con semillas en zigzag. Si quieres algo más artístico, forma círculos con ayuda de una manga.

www.yummitammi.lat

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 una bandeja de 20x20 cm aprox.)

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 60 ml de leche de coco (reemplaza parcialmente la leche condensada)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- 1 cdita de esencia de coco (opcional)

Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Jugo de piña natural (para humedecer)

Para la capa de piña:

- 150 g de piña fresca en cubos pequeños o triturada
- 2 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (opcional) 1 cda de ron blanco o extracto de ron

Topping y decoración:

- Coco rallado tostado
- Trozos de piña fresca
- Cerezas rojas o pétalos tropicales



Preparación (resumen paso a paso)

1. Capa de piña:

- Cocina la piña con azúcar y jugo de limón hasta que esté suave.
- Añade el ron blanco si deseas un toque adulto.
- Deja enfriar.
-

2. Crema base:

- Bate yemas + leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + leche de coco.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.
-

3. Armado:

- Coloca una capa de base (galleta o bizcochuelo) humedecido con jugo de piña.
- Capa de crema, luego capa de piña cocida.
- Otra capa de base + crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas o toda la noche.
-

4. Decoración final:

- Espolvorea coco rallado tostado, acomoda trozos de piña y una cereza al centro.



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.



Tiramisú de Coco y Limón

Esta receta combina la suavidad cremosa del coco con la acidez refrescante del limón. Su color blanco con detalles amarillos la hace visualmente impecable.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 50 ml de leche de coco (natural o enlatada)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- Ralladura de 1 limón + 1 cdita de jugo de limón
-

Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar ligero con ralladura de limón (opcional para humedecer)
-

Topping y decoración:

- Coco rallado (fresco o seco)
- Ralladura de limón en espiral o líneas
- Mini flores blancas o pétalos comestibles
-

Preparación (paso a paso)

1. Crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añade queso crema, leche de coco y ralladura de limón.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche por separado y une con movimientos suaves.

2. Base y armado:

- Coloca una capa de galletas o bizcochuelo.
- Si lo deseas, humedece con almíbar de limón (agua + azúcar + ralladura).
- Agrega una capa de crema y alisa.
- Repite la estructura: otra base + capa final de crema.

3. Refrigeración:

- Mínimo 4 horas o toda la noche para un mejor corte.

4. Decoración final:

- Espolvorea coco rallado y decora con ralladura de limón al centro o en líneas diagonales.

Tip visual Douyin

- Forma líneas con coco y limón de forma alternada para crear contraste. También puedes hacer una decoración minimalista al centro para un look limpio y elegante.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Frutas Rojas

Las frutas rojas (mezcla de mora, frambuesa y fresa) combinan color, aroma y una acidez deliciosa que equilibra la dulzura de la crema. Su intensidad cromática las convierte en un espectáculo visual. romántica.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 50 ml de leche de coco (natural o enlatada)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- Ralladura de 1 limón + 1 cdita de jugo de limón
-

Para la base:

- 12–15 soletillas, galletas María o bizcochuelo delgado
- Almíbar ligero con ralladura de limón (opcional para humedecer)
-

Topping y decoración:

- Coco rallado (fresco o seco)
- Ralladura de limón en espiral o líneas
- Mini flores blancas o pétalos comestibles
-

Preparación (paso a paso)

1. Crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Añade queso crema, leche de coco y ralladura de limón.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche por separado y une con movimientos suaves.

2. Base y armado:

- Coloca una capa de galletas o bizcochuelo.
- Si lo deseas, humedece con almíbar de limón (agua + azúcar + ralladura).
- Agrega una capa de crema y alisa.
- Repite la estructura: otra base + capa final de crema.

3. Refrigeración:

- Mínimo 4 horas o toda la noche para un mejor corte.

4. Decoración final:

- Espolvorea coco rallado y decora con ralladura de limón al centro o en líneas diagonales.

Tip visual Douyin

- Forma líneas con coco y limón de forma alternada para crear contraste. También puedes hacer una decoración minimalista al centro para un look limpio y elegante.

