

# Tiramisú de Canelita Navideña



Esta receta transforma lo simple en algo mágico.

La canela es ese aroma que nos transporta a celebraciones, familia y dulces recién hechos.

Este tiramisú es ideal para vender en diciembre: es fácil de amar, muy decorativo y tiene ese sabor navideño que nunca falla.

### **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
- 1 cdita de canela en polvo
- 8 g de grenetina sin sabor

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

- Galletas de canela, soletillas o bizcochuelo neutro
- Leche tibia con canela (para humedecer)

#### **Topping y decoración:**

- Canela espolvoreada
- Estrellas de azúcar, perlas doradas o bastoncitos de canela
- Plantilla de estrella o copo de nieve para polvo navideño

## Preparación paso a paso

### 1. Hidrata la grenetina:

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

### 2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema, la canela y la vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y une con movimientos envolventes.

### 3. Armado:

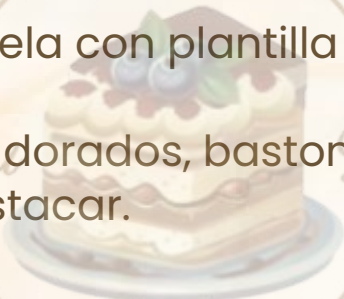
- Capa de base humedecida con leche canelada.
- Capa de crema especiada.
- Repite estructura y refrigera mínimo 4 horas.

### 4. Decoración final:

- Espolvorea canela con plantilla en forma de estrella o copo.
- Añade detalles dorados, bastones de canela o perlas para destacar.

### Tip visual Douyin

Crea una superficie suave y limpia, espolvoreada con plantilla de copo de nieve. También puedes hacer una línea central con puntos de crema blanca y estrellas navideñas. Ideal para vitrinas, sets de temporada y contenido viral en diciembre.





# Tiramisú de Turrón o Nougat



El turrón es sinónimo de Navidad en muchos países.

Su mezcla de almendras, miel y notas suaves de vainilla o cítricos combina perfectamente con una crema sedosa.

Esta receta transforma el clásico turrón en un postre cremoso pero con un toque crujiente en cada bocado.

### **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 almendra
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

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

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Almíbar ligero con ralladura de naranja (agua + azúcar + piel de naranja)

#### **Para la capa de turrón:**

- 100–120 g de turrón blando de almendra (tipo Jijona) o nougat picado
- (Opcional) 1 cda de miel para intensificar el sabor

#### **Topping y decoración:**

- Trocitos de turrón blando o almendras laminadas
- Piel de naranja confitada (opcional)
- Puntos de crema blanca o detalles dorados



## Preparación (resumen paso a paso)

### 1. Crema suave:

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

### 2. Armado:

- Coloca una capa de base humedecida con almíbar de naranja.
- Agrega una capa de crema + trocitos de turrón picado.
- Repite estructura y refrigera mínimo 4 horas.
- 

### 3. Decoración final:

- Decora con más trocitos de turrón, láminas de almendra y detalles como miel fina o brillitos dorados comestibles.

## Tip visual Douyin

Crea franjas con trozos de turrón en línea y puntos de crema blanca entre ellas. Un poco de piel de naranja confitada le da un acabado sofisticado y navideño, ideal para postres de regalo o vitrinas elegantes.



# Tiramisú “Reno de Navidad”



Un tiramisú encantador que combina el sabor del cacao con una decoración navideña irresistible.

La carita del reno —con cuernos de pretzel, nariz roja de chocolate y sonrisa brillante— lo convierte en el protagonista ideal para vitrinas, cajas de regalo y ventas festivas.

Ideal para presentaciones individuales en cajas cuadradas o vasos transparentes.

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

#### **Crema**

- 250 g queso mascarpone (o queso crema firme)
- 250 ml crema para batir (mín. 35% grasa), bien fría
- 70 g azúcar glas
- 1 cdita esencia de vainilla
- 1 cda cacao en polvo

#### **Base**

- 16–20 soletillas o láminas de bizcocho de chocolate o vainilla
- 180–200 ml café frío o leche con cacao (para versión infantil)

#### **Decoración**

- 2 mini pretzels por porción (para los cuernos)
- 1 botón rojo de chocolate, frambuesa o cereza confitada (nariz)
- Chocolate negro derretido (para ojos y sonrisa)
- Boquilla fina n.º 1 o manga pequeña
- (Opcional) puntos de glaseado blanco para reflejos en los ojos



## Preparación paso a paso

### 1. Infusión/base

- Prepara el café o leche con cacao y deja enfriar completamente.

### 2. Crema de tiramisú

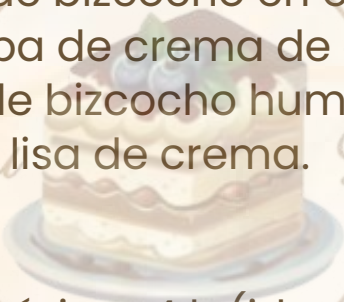
- Bate la crema fría hasta obtener picos suaves.
- En otro bol, mezcla el mascarpone con el azúcar glas, la vainilla y el cacao.
- Incorpora la crema batida con movimientos envolventes hasta obtener una textura aireada y uniforme.

### 3. Armado de capas

- Humedece las soletillas 1–2 segundos por lado.
- Coloca una capa de bizcocho en el fondo del envase.
- Cubre con una capa de crema de chocolate.
- Añade otra capa de bizcocho humedecido y termina con una superficie lisa de crema.

### 4. Frío

- Cubre y refrigera mínimo 4 h (ideal toda la noche) para un corte firme y un sabor equilibrado.



Repstería Creativa

## **Decoración temática paso a paso (Reno de Navidad)**

### **1. Nariz y ojos:**

- Coloca un botón rojo o una frambuesa en el centro superior para simular la nariz de Rodolfo.
- Con manga fina y chocolate derretido, dibuja dos ojos sobre la superficie.
- Agrega un pequeño punto blanco encima de cada ojo con glaseado para dar brillo.

### **2. Cuernos:**

- Inserta los pretzels ligeramente en la crema, uno a cada lado de la nariz.

### **3. Sonrisa:**

- Con la misma manga fina, dibuja una sonrisa simple bajo la nariz.
- Puedes variar la expresión: una sonrisa clásica o un guiño para hacerlo más tierno.

### **4. Fijación:**

- Refrigera 10–15 minutos adicionales para que los detalles de chocolate endurezcan antes de tapar o empacar.

### **Tip Visual Douyin**

Presenta los tiramisús en una bandeja nevada con mini luces cálidas o bastones de caramelo alrededor.

Haz un video con un paneo lateral y una etiqueta “Merry & Sweet” en la tapa —perfecto para reels navideños o fotos de catálogo festivo. 🎅 ✨

# Tiramisú “Carita de Santa”





Un tiramisú adorable con sabor clásico y decoración navideña que roba sonrisas.

Inspirado en Santa Claus, combina capas de cacao con crema suave y un diseño en tonos blanco, rojo y rosa que lo convierten en el postre más fotogénico de la temporada.

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

### **Crema**

- 250 g queso mascarpone (o queso crema firme)
- 250 ml crema para batir (mín. 35% grasa), bien fría
- 70 g azúcar glas
- 1 cdita esencia de vainilla
- 1 cda leche condensada (opcional, para textura más cremosa)
- 1-2 gotas de colorante piel (mezcla de blanco con una pizca de rosa o durazno)

### **Base**

- 16-20 soletillas o láminas de bizcocho de chocolate
- 180-200 ml café frío o leche con cacao (para versión infantil)

### **Decoración**

- Crema blanca (reserva ½ taza de la mezcla sin color)
- Crema roja (añade colorante rojo en gel a ¼ de taza)
- Boquilla rizada pequeña n.º 18 o 22
- Boquilla plana n.º 45 (opcional para la parte superior del gorro)
- Chispas o puntos de crema para mejillas y nariz
- Glaseado o chocolate negro derretido para los ojos y la sonrisa

## Preparación paso a paso

### 1. Base y crema

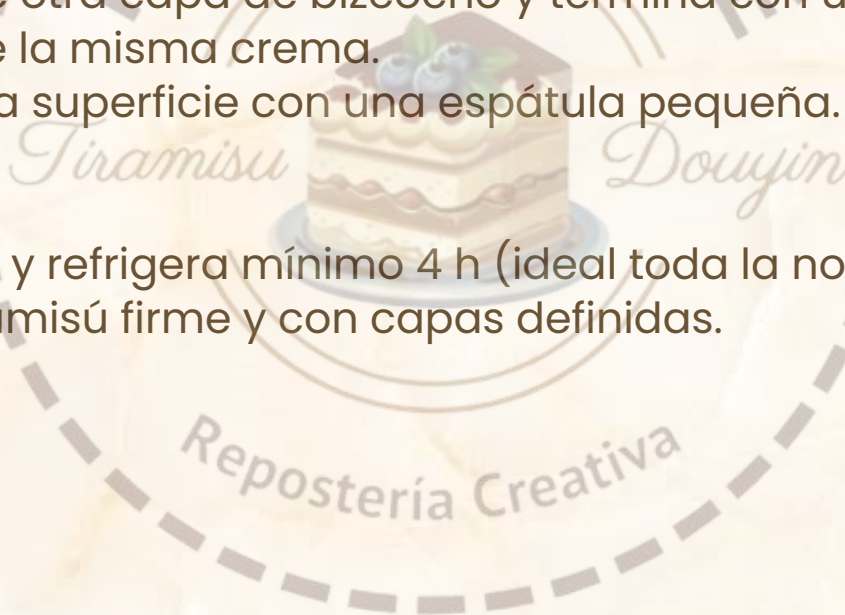
- Prepara el café o leche con cacao y deja enfriar.
- Bate la crema fría hasta obtener picos suaves.
- En otro bol, mezcla el mascarpone con el azúcar glas, la vainilla y la leche condensada.
- Incorpora la crema batida con movimientos envolventes hasta lograr una textura suave.
- Toma una pequeña porción y mézclala con una gota de colorante para obtener el tono piel.

### 2. Armado de capas

- Humedece las soletillas 1–2 segundos por lado.
- Coloca una capa de bizcocho en el fondo del envase.
- Cubre con una capa de crema color piel.
- Añade otra capa de bizcocho y termina con una capa lisa de la misma crema.
- Alisa la superficie con una espátula pequeña.

### 3. Frío

- Cubre y refrigera mínimo 4 h (ideal toda la noche) para un tiramisú firme y con capas definidas.



## **Decoración temática paso a paso (Carita de Santa)**

### **1. Gorro rojo:**

- Con manga y boquilla plana o rizada, forma líneas rojas horizontales en la parte superior del envase.
- Deja un pequeño espacio abajo para la “franja blanca” del gorro.

### **2. Borde blanco:**

- Con la crema blanca y boquilla rizada, crea una línea de rosetones o picos debajo del gorro.
- Añade un punto blanco en la esquina superior simulando el pompón.

### **3. Carita:**

- Dibuja dos ojos con glaseado negro o chocolate derretido.
- Añade una nariz roja o rosada en el centro.
- Forma dos mejillas redondeadas a los lados con crema teñida de rosa.

### **4. Barba (opcional):**

- En versiones más elaboradas, añade rosetones blancos en la parte inferior de la cara.

### **5. Fijación:**

- Refrigerar 10–15 minutos más antes de cerrar o empacar.

### **Tip Visual Douyin**

Coloca tus tiramisús en grupo formando una “familia de Santas” y graba desde arriba mientras giras la bandeja lentamente con música navideña de fondo.

El contraste entre el rojo del gorro y las mejillas rosadas crea un efecto tierno y viral que capta toda la atención. 