

# 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 con Frutas en forma de Corazón

Este tiramisú no solo sabe delicioso, también conecta con la emoción de quien lo recibe. Cada capa está pensada para enamorar: crema suave, frutas frescas y una decoración que genera un “¡wow!” inmediato. Es perfecto para fechas románticas o para incluir en un combo especial para la temporada de San Valentín.

## **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
- 8 g de grenetina sin sabor

### **Para la base:**

- Galletas tipo soletilla o bizcochuelo blanco
- Almíbar ligero con vainilla (agua + azúcar + vainilla)

### **Para la capa de frutas:**

- Fresas frescas cortadas en forma de corazón
- Frambuesas, cerezas o arándanos (opcional para color y contraste)

### **Topping y decoración:**

- Fresas en forma de corazón
- Puntos de crema blanca o ganache rosado
- Mini toppers o mensajes de “te amo”, “hecho con amor”

## **Preparación paso a paso**

### **1. Hidrata la grenetina:**

- Coloca la gelatina en agua tibia. Deja reposar hasta que se hidrate. Luego disuélvela a baño maría o en el microondas en intervalos cortos hasta que esté completamente líquida.

### **2. Prepara la crema:**

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espesen ligeramente.
- Agrega el queso crema y la esencia de vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Aparte, bate la crema de leche hasta punto medio y mézclala con movimientos envolventes.

### **3. Arma tu tiramisú:**

- Coloca una capa de galletas humedecidas en el almíbar.
- Cubre con una capa de crema, alisa con espátula.
- Distribuye las frutas cortadas en forma de corazón.
- Repite con otra capa de base y termina con crema.
- Refrigerar al menos 4 horas, idealmente toda la noche.

### **4. Decoración final:**

- Acomoda fresas con forma de corazón y puntos de crema o ganache rosado.
- Añade un topper romántico si es para vitrina o caja de regalo.

## **Tip visual Douyin**

Crea una franja central con corazones de fresa alineados y puntos de crema a los lados. Añade un sticker con mensaje dulce para que el postre se convierta en un regalo listo para entregar y fotografiar.

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

# Tiramisú de Rosca de Reyes

Este tiramisú es perfecto para dar continuidad a tus ventas después de Navidad, sorprendiendo con una fusión que tus clientas no habrán visto antes. Tiene cítricos, frutos secos, y ese toque dulce de la rosca... pero con una textura suave que enamora.

## **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)
- Ralladura de naranja + 1 cdita de esencia de azahar (opcional)
- 8 g de grenetina sin sabor

### **Para la base:**

- Bizcochuelo de vainilla o trozos de pan de rosca
- Almíbar de naranja con vainilla (agua + azúcar + cáscara de naranja)

### **Para la capa de fruta y frutos secos:**

- Frutas cristalizadas o deshidratadas (picadas)
- Nueces, almendras o avellanas tostadas y picadas

### **Topping y decoración:**

- Frutas cristalizadas decorativas
- Ralladura de naranja
- Figuras pequeñas de corona o reyes en azúcar o chocolate

## 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 microondas en intervalos cortos.

### 2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema + ralladura de naranja + esencia.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla suavemente.

### 3. Arma tu tiramisú:

- Capa de base humedecida con almíbar de naranja.
- Capa de crema.
- Espolvorea frutas cristalizadas y frutos secos sobre esta capa.
- Repite base + crema y refrigera al menos 4 horas.

### 4. Decoración final:

- Decora con frutas cristalizadas en línea o patrón de corona.
- Añade ralladura de naranja, figuras pequeñas o polvo dorado.

## Tip visual Douyin

Diseña un círculo de frutas como si fuera una mini rosca en la superficie. También puedes formar una línea central de colores con frutos y crema blanca a los lados. Perfecto para vender por porciones o incluir en kits de temporada.





# 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.

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