

CAPITULO 8.

Combinaciones Premium



Sabores elegantes, texturas contrastantes y una estética que vende sola

¿Lista para dar el salto? Esta categoría es para ti si quieres ofrecer postres con un acabado más sofisticado, sabores equilibrados y un nivel de presentación que deslumbra a primera vista.

Aquí cada receta ha sido pensada para ser:

- Visualmente impactante: degradados, texturas, toppings artísticos
- Sabor Premium: ingredientes como lavanda, vino dulce, pistacho, higos o compotas artesanales
- Ideal para eventos, vitrinas elegantes o clientas exigentes
- Perfecta para crear tu propia línea de postres de autor

Estas combinaciones no son comunes... y por eso mismo te van a diferenciar.

✦ Si soñabas con ofrecer algo más fino, más exclusivo, más tuyo... esta es tu categoría.

Bienvenida al nivel premium de tu tiramisú Douyin.

Tiramisú de Frambuesa con Chocolate Blanco



La frambuesa aporta acidez y un color fucsia vibrante que contrasta maravillosamente con la suavidad y dulzura del chocolate blanco.

Juntas crean una mezcla visualmente sofisticada y un sabor romántico que enamora a primera cucharada.

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 ml de leche condensada
- 200 g de queso crema o mascarpone
- 100 g de chocolate blanco derretido (templado)
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)
- 1 cdita de esencia de vainilla
-

Para la base:

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

Para la capa de frambuesa:

- 200 g de frambuesas frescas o congeladas
- 2–3 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- (opcional) 1 cdita de fécula de maíz para espesar
-

Topping y decoración:

- Frambuesas frescas enteras
- Rulos o chips de chocolate blanco
- Hojas de menta, pétalos rosados o puntos de crema

Preparación paso a paso

1. Compota de frambuesa:

- Cocina las frambuesas con azúcar y limón hasta formar una compota suave.
- Espesa ligeramente si lo deseas con fécula disuelta.
- Deja enfriar.
-

2. Crema de chocolate blanco:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade el chocolate blanco templado + queso crema.
- Incorpora grenetina.
- Bate la crema aparte y une con movimientos envolventes.
-

3. Armado:

- Base de galleta (puedes humedecer con jugo de frambuesa).
- Capa de crema + capa ligera de compota de frambuesa.
- Otra base + capa final de crema.
- Refrigerera mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Frambuesas frescas, chips de chocolate blanco y detalles florales o menta.

Tip visual Douyin

Dibuja una línea ondulada de compota sobre la superficie blanca. Añade frambuesas en línea recta con hojitas para un look fino y romántico. Perfecto para cajas de regalo o edición especial.

Tiramisú de Ferrero Roché



Un postre decadente que fusiona la cremosidad del mascarpone con la riqueza del chocolate, la avellana y el crocante característico de Ferrero.

Ingredientes

Crema de Mascarpone de Avellana

- 250 g de queso Mascarpone (al ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mín 35% grasa, muy fría)
- 100 g de Azúcar glas
- 100 g de Crema de avellanas con chocolate (tipo Nutella o similar)
- 1 cdita de Esencia de avellana o vainilla

Base y Baño

- 1 plancha de Bizcocho de chocolate o Bizcotelas de chocolate
- 200 ml de Café expreso fuerte (frío)

Topping y Decoración

- 150 g de Chocolate negro (mínimo 60% cacao)
- 150 ml de Crema de leche (para la ganache de cobertura)
- 50 g de Avellanas o almendras tostadas y picadas
- 8-10 unidades de Chocولاتinas Ferrero Roché (enteras, para decorar)
- Cantidad necesaria de Hojas verdes (*Microgreens* o menta)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Ganache Crocante

- Calienta la crema de leche hasta que hierva. Retira del fuego y vierte sobre el chocolate negro troceado.
- Mezcla hasta obtener una salsa brillante.
- Incorpora las avellanas picadas a la ganache y deja enfriar a temperatura ambiente hasta que espese ligeramente.

2. Preparar el Baño

- En un plato hondo, prepara el Café expreso frío

3. Preparar la Crema de Avellana

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Crema de avellanas con chocolate y la Esencia de avellana hasta que esté suave.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

4. Montaje del Tiramisú

- Humedece ligeramente la base en el baño de café
- Coloca la primera capa de bizcotelas en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de la crema de Avellana.
- Añade una segunda capa de bizcotelas humedecidas en el café
- Termina con el resto de la crema y alisa la superficie.

5. Refrigerar y Capa Final

- Refrigerar el postre durante un mínimo de 4 horas para que la crema asiente.
- Una vez firme, vierte la Ganache Crocante (que debe estar espesa, no líquida) sobre la capa final de crema y alisa. Refrigerar 30 minutos más hasta que la capa de chocolate esté firme.

✦ Decoración de Lujo

- Marca las porciones antes de decorar, siguiendo el diseño rectangular del molde.
- Coloca una chocolatina Ferrero Roché entera en el centro de cada porción marcada.
- Coloca un pequeño rosette de crema batida o una bolita de crema y decora con hojas de menta junto a la chocolatina.

Tiramisu *Douyin*

Repostería Creativa

Tiramisú de Chocolate y Menta



El dúo chocolate y menta es un clásico de Navidad en todo el mundo.

El contraste entre el cacao profundo y el frescor de la menta crea una experiencia refinada y adictiva.

Además, el juego de colores oscuro y verde es perfecto para presentaciones festivas.

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

Para la crema de menta:

- 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 menta (al gusto)
- (Opcional) una gota de colorante verde menta
- 8 g de grenetina sin sabor (hidratada en 40 ml de agua y disuelta)

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo de chocolate
- Café frío o licor de chocolate para humedecer

Para la capa de chocolate:

- 100 g de chocolate semiamargo en trozos o ganache
- (Opcional) chips de chocolate o cacao en polvo

Topping y decoración:

- Ralladura de chocolate
- Mini hojas de menta fresca o caramelos tipo bastón triturado
- Polvo blanco (azúcar glass) como "nieve"

Preparación (resumen paso a paso)

1. Crema de menta:

- Bate yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega queso crema + esencia de menta + color si usas.
- Incorpora grenetina disuelta.
- Bate la crema y mezcla con movimientos envolventes.
-

2. Armado:

- Capa de base de chocolate humedecida.
- Capa de crema de menta.
- Añade algunos trozos de chocolate o ganache.
- Repite con otra capa de base + crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.
-

3. Decoración final:

- Espolvorea cacao o azúcar glass.
- Agrega ralladura de chocolate y hojas de menta o bastones triturados.

Tip visual Douyin

Crea franjas diagonales con crema blanca y ralladura oscura. Añade mini bastones navideños o formas con plantilla (copos de nieve o pino). El verde menta claro se ve moderno, fresco y perfecto para diciembre.