A top-down view of a metal baking tray lined with parchment paper, filled with various ingredients. On the right side, there is a large pile of fresh, bright red strawberries. In the top left, a glass bowl contains a thick, white, whipped cream-like substance. Next to it, in the top center, is a glass of white liquid, likely milk. Below the milk, there is a small glass pitcher of yellow liquid, possibly oil or melted butter. To the left of the pitcher is a glass bowl filled with white granulated sugar. In the bottom left corner, there is a whole yellow lemon. Next to the lemon is a small glass bowl of golden honey. In the center, there is a small white bowl containing a vibrant red powder, likely strawberry powder. At the bottom of the tray, there are several slices of a light-colored, soft bread or cake. The entire scene is set against a light-colored, marble-patterned background.

CAPITULO 2.

Ingredientes y Utensilios Necesarios

ingredientes y Utensilios Necesarios

Antes de comenzar con las recetas, necesitas conocer los ingredientes básicos y las herramientas que te ayudarán a lograr ese efecto visual perfecto que caracteriza al tiramisú Douyin.

No necesitas nada sofisticado, pero sí entender bien cómo funciona cada elemento.



Ingredientes básicos y su función

Ingredientes para la Base Cremosa (Lácteos y Estabilizantes)

- **Yemas de huevo pasteurizadas:** ingrediente clásico en la versión Douyin. Aportan un color más apetecible a la crema, un sabor lácteo-dulce y una textura sedosa que ayuda a la estabilidad al cortar en bandeja.
- **Queso crema o mascarpone:** Aporta cremosidad, cuerpo y firmeza suave. Es la base sobre la cual se construye la estructura del postre.
- **Crema de leche para batir:** Añade aire y volumen. Aporta ligereza a la mezcla y ayuda a lograr una textura suave.
- **Leche condensada, leche evaporada o azúcar:** Se usan para endulzar y ajustar la densidad. La condensada da cuerpo, la evaporada suaviza, el azúcar permite mayor control.
- **Grenetina, gelatina sin sabor o agar-agar:** Ayudan a estabilizar la crema y lograr que el corte sea firme y definido sin perder suavidad.

● Capa de Sabor y Soporte (Bases)

- **Soletillas, galleta María:** Son la opción clásica para capas firmes que absorben sabor.

Al ser ligeras y porosas, retienen la humedad sin deshacerse, aportando una base suave pero definida.

- **Bizcochuelo delgado o Brownies suaves:** Estas opciones aportan una textura más densa y rica.

El bizcochuelo se puede hornear en plancha y cortar a medida; es ideal si deseas una base neutra y firme.

El brownie, en cambio, da un sabor más intenso y es perfecto para recetas de chocolate o combinaciones más indulgentes.



Ingredientes que dan Sabor (Frutas, cacao, café o matcha)

- **Frutas frescas, en almíbar o en puré:** Aportan color, acidez, dulzor natural y frescura. Protagonistas en recetas frutales. Ej: mango, fresa, kiwi, uva, arándano, maracuyá, cereza, piña.
- **Cacao en polvo, chocolate rallado, chips o ganache:** Añaden profundidad, amargor o dulzor cremoso. Ideales para recetas más intensas o de lujo.
- **Matcha o café:** Proporcionan un sabor fuerte y distintivo. El matcha aporta color y un toque moderno; el café, un guiño al tiramisú clásico.

Aromas y Personalidad (Extras y licor)

- **Aromatizantes naturales o artificiales:** Extracto de vainilla, canela, ralladura de limón/naranja, lavanda o almendra. Agregan carácter, identidad y sofisticación a la crema.
- **Licores como vino blanco, Baileys, Jerez, Limoncello o Rosé:** Le dan un giro adulto a la receta. Usados en capas o en humedecer las bases para versiones premium.

Visual y Color (Decoración y contraste)

- **Colorantes naturales o vegetales:** Se usan para crear degradados, resaltar sabores visuales o hacer versiones temáticas (infantiles, festivas, elegantes).

Utensilios y herramientas necesarias

Aunque el tiramisú Douyin no requiere técnicas complejas ni maquinaria costosa, sí necesitas algunas herramientas clave para lograr un resultado visualmente impecable, limpio y digno de vitrina.

- 🍷 **Bowls grandes y medianos**

Te servirán para batir, mezclar y montar tus cremas. Ideal tener al menos dos tamaños: uno para los ingredientes húmedos y otro para los secos o aromatizantes.



- ⚡ **Batidor manual o batidora eléctrica**

El batidor manual es útil si vas a hacer una sola porción o trabajas con pequeñas cantidades.

La batidora eléctrica, especialmente de mano, facilita lograr el punto exacto de firmeza en la crema batida y mezclar sin perder aire.

Recomendación: Si puedes invertir en una batidora, hazlo. Es una herramienta que te dará mejores resultados, menos cansancio y más confianza.




- 🍰 **Espátula de silicona** (y metálica si tienes)

La espátula de silicona es ideal para alisar capas sin romper la crema, recoger bien el contenido de los bowls y lograr bordes limpios.

Una espátula metálica o lisa para repostería (tipo paleta de pastelero) te da precisión para los bordes de la bandeja y para lograr un acabado plano digno de foto.

Pro tip: Una espátula hace la diferencia entre una crema desordenada y un postre que parece de catálogo.



-  **Espátula plana de servicio** (tipo pala para porciones)

Esta herramienta es ideal para cortar y levantar el tiramisú de las bandejas sin que se desarme. A diferencia de una cuchara o cuchillo, esta espátula te permite:

- Sacar porciones limpias, planas y listas para empaque
- Mantener el orden de las capas al servir
- Transmitir una presentación más profesional al momento de entregar

Pro tip: Busca una con mango cómodo y borde plano para no dañar el fondo de la bandeja.



- 🍰 **Moldes y bandejas para armar el tiramisú**

Lo ideal es usar bandejas rectangulares o cuadradas de aluminio o acero inoxidable, que permitan lograr un buen corte y mostrar las capas.

También puedes usar moldes con un lado movable, que facilita el corte de la primera porción.

💡 **Pro Tip:** Evita los moldes demasiado hondos o poco rígidos: dificultan el armado visual y la porción puede desarmarse.



- ❄ **Caja térmica para frío**

Si no tienes acceso constante a refrigeración o necesitas llevar el postre a un evento o feria, una excelente opción es usar una caja térmica para frío.

Este tipo de caja está diseñada para mantener los postres frescos sin necesidad de energía eléctrica.

Funciona colocando hielo (o acumuladores de frío) en la base, y sobre esta una rejilla que evita el contacto directo entre el hielo y las bandejas.

- ✓ Conserva la temperatura sin afectar la textura
- ✓ Evita que se humedezca el postre
- ✓ Es ideal para ventas en puntos fijos o al aire libre

Puedes adaptarla con materiales sencillos: una caja de icopor de pared gruesa, una rejilla metálica y bolsas térmicas reutilizables para conservar el frío durante horas.

Esta alternativa te permite entregar postres firmes y frescos sin preocuparte por el clima o la falta de nevera.



-  **Contenedores para entrega:**
Garantizan su Frescura y presentación

Usa cajas cerradas, con tapa y que resistan frío, como las de cartón plastificado, acrílico o icopor.

Si ofreces el producto por delivery, incluye una base de cartón rígido o fondo estable para evitar que se hunda.

Si vas a vender combos de sabores, las divisiones internas son útiles para presentar varias porciones en una misma caja.

Evita bandejas de aluminio (transmiten mucho calor y dan imagen de “comida de paso”).

Incluye una etiqueta de tu marca y recomendación de refrigeración.



www.yummitammi.lat