

Tiramisú de Pera y Caramelo

Esta receta ofrece una experiencia reconfortante y sofisticada, ideal para destacar en celebraciones o como edición limitada en tu menú.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de caramelo

- 100 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 1 cda de caramelo líquido o salsa de caramelo
- 1 cdita de esencia de vainilla

Extras y base

- 1–2 peras maduras, peladas y cortadas en cubos pequeños
- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Salsa de caramelo adicional (para decorar)

Topping y decoración

- Láminas finas de pera
- Rizos de caramelo o azúcar tostado
- Toque de canela (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar hasta que se hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas en intervalos cortos.

2. Preparar el almíbar

- Calentar el azúcar hasta un caramelo dorado claro.
- Añadir el agua con cuidado (puede salpicar). Revolver hasta disolver bien.
- Agregar el caramelo líquido y la esencia de vainilla. Dejar enfriar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espese.
- Añadir el queso crema y la vainilla.
- Incorporar la grenetina disuelta y mezclar bien.

4. Montar la crema de leche

- Batir hasta punto medio firme.
- Incorporar con movimientos envolventes a la mezcla.

5. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar de caramelo.
- Colocar capa de base, crema y cubitos de pera.
- Repetir el armado hasta llenar el molde. Terminar con crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar al menos 4 horas.

7. Decoración final

- Alisar la superficie.
- Decorar con láminas de pera en abanico, hilos de caramelo y un toque de canela o azúcar tostado.

Tip visual Douyin

Corta una porción donde se vean los cubitos de pera brillando entre la crema. Simple, elegante y tentador.



Tiramisú de Almendra con Compota de Cereza

combina la suavidad de la crema con el toque sofisticado de la almendra y la intensidad jugosa de las cerezas. Esta receta tiene una estética refinada y un contraste de sabores que deja una impresión duradera.



Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- 1 cdita de esencia de almendra
- 8 g de grenetina sin sabor

Compota de cereza rápida

- 150 g de cerezas (frescas o congeladas, sin semilla)
- 2 cdas de azúcar
- 1 cdita de jugo de limón
- 1 cda de agua

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Almendras laminadas y tostadas

Topping y decoración

- Compota restante de cereza
- Almendras laminadas
- Flores comestibles o mini merengues

Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar hasta que hinche.
- Disolver a baño maría o en el microondas.

2. Preparar la compota de cereza

- Cocinar las cerezas con azúcar, limón y agua a fuego medio por 10–12 minutos.
- Aplastar ligeramente para crear textura.
- Enfriar y reservar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta que espese.
- Agregar el queso crema y la esencia de almendra.
- Incorporar la grenetina disuelta y mezclar bien.

4. Montar la crema de leche

- Batir hasta punto medio firme.
- Integrar suavemente con la mezcla de yemas.

5. Montaje por capas

- Humedecer levemente las galletas en la compota
- Colocar una capa de base, una capa de crema, una cucharada de compota y almendras tostadas.
- Repetir hasta completar y terminar con una capa de crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar mínimo 4 horas.

7. Decoración final

- Colocar una cucharada de compota al centro, rodear con almendras laminadas en forma de pétalos y finalizar con una flor comestible

Tip visual Douyin

Acompaña con una etiqueta que diga: “Hecho para enamorar” o “Tiramisú edición romántica”. Esa atención al detalle hará que tus clientas sientan que compran algo especial, no solo un postre.

www.yummitammi.lat

Tiramisú de Lima con Topping Crocante

El contraste de sabores y texturas genera un efecto refrescante, ligero y memorable, ideal para climas cálidos o clientas que prefieren postres menos dulces.

Ingredientes

Crema base

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir
- Ralladura de 2 limas
- Jugo de 1 lima
- 8 g de grenetina sin sabor

Almíbar de lima

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- Ralladura de lima (opcional)

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo neutro
- Galletas de vainilla trituradas o nueces caramelizadas

Topping y decoración

- Galleta crocante o crumble
- Ralladura fresca de lima
- Rueditas de lima deshidratada (opcional)



Preparación paso a paso

1. Hidratar la grenetina

- Hidratar en agua fría. Dejar reposar y disolver a baño maría o en microondas.

2. Preparar el almíbar

- Hervir el agua con el azúcar y ralladura de lima hasta que se disuelva. Dejar enfriar.

3. Preparar la crema base

- Batir las yemas con la leche condensada a baño maría hasta espesar.
- Agregar el queso crema, ralladura y jugo de lima.
- Incorporar la grenetina disuelta.

4. Montar la crema de leche

- Batir a punto medio y mezclar con la crema de lima.

5. Montaje por capas

- Humedecer la base en el almíbar.
- Colocar capa de base, crema y espolvorear un poco de galleta triturada.
- Repetir hasta completar y terminar con crema.

6. Reposo en frío

- Refrigerar al menos 4 horas.

7. Decoración final

- Cubrir la superficie con crumble o galleta crocante.
- Agregar ralladura de lima y una rodaja deshidratada para un toque elegante.

Tip visual Douyin

Incluye una cucharita dorada o un lazo de yute para elevar el empaque y reforzar su atractivo como regalo o detalle de ocasión.



Tiramisú dúo de chocolate blanco y negro

Este tiramisú es puro contraste. Visualmente irresistible, con una capa clara de chocolate blanco y otra oscura de chocolate intenso que se entrelazan al servir. Es ideal para destacar en redes, ofrecer como edición especial o convertir en el postre estrella de tu carta.

Ingredientes

Crema de chocolate blanco

- 2 yemas de huevo
- 40 ml de leche condensada
- 125 g de queso crema o mascarpone
- 125 ml de crema para batir
- 60 g de chocolate blanco derretido
- 4 g de grenetina sin sabor

Crema de chocolate negro

- 2 yemas de huevo
- 40 ml de leche condensada
- 125 g de queso crema o mascarpone
- 125 ml de crema para batir
- 60 g de chocolate negro (mínimo 60%) derretido
- 4 g de grenetina sin sabor

Almíbar simple

- 100 ml de agua
- 2 cdas de azúcar

Extras y base

- Soletillas o bizcochuelo de vainilla o chocolate
- Chips de chocolate (opcional)

Topping y decoración

- Rizos de chocolate blanco y negro
- Polvo de cacao y ralladura de chocolate blanco

Preparación paso a paso

1. Hidratar ambas porciones de grenetina

- Hidratar por separado en agua fría. Dejar que hinche.
- Disolver cada una por separado al momento de usarlas.

2. Preparar el almíbar

- Hervir agua y azúcar hasta disolver. Enfriar y reservar.

3. Preparar la crema de chocolate blanco

- Batir yemas con leche condensada a baño maría.
- Añadir queso crema y el chocolate blanco derretido.
- Integrar la grenetina disuelta.
- Batir la crema para batir e incorporar con movimientos envolventes.

4. Preparar la crema de chocolate negro

- Repetir el mismo proceso con los ingredientes de chocolate negro.

5. Montaje por capas

- Humedecer la base con el almíbar.
- Colocar una capa de base, luego crema de chocolate negro.
- Agregar chips de chocolate (opcional).
- Luego, otra capa de base, seguida de la crema de chocolate blanco.

6. Reposo en frío

- Refrigerar por mínimo 4 horas para firmeza y contraste definido.

7. Decoración final

- Añadir rizos de chocolate oscuros y claros para un efecto marmoleado.

Tip visual Douyin

Incluye una mini tarjeta que diga: “No elijas entre blanco o negro... pruébalos juntos”. Este detalle puede convertirlo en el postre ideal para regalar o para posicionar como edición limitada en tu menú.

www.yummitammi.lat