



**FLORES Y DETALLES
BOTÁNICOS PARA UN
TOQUE PREMIUM**

🌸 5. Flores y Detalles Botánicos para un Toque Premium

Las flores y elementos botánicos aportan delicadeza, color y sofisticación a cualquier tiramisú Douyin.

Son el detalle perfecto para postres destinados a bodas, eventos elegantes o como regalo especial, porque evocan cuidado, dedicación y exclusividad.



Qué flores usar (comestibles y seguras)

- Flores comestibles frescas: pensamientos, caléndulas, lavanda, rosas orgánicas, capuchinas.
- Flores secas: pétalos de rosa, lavanda, manzanilla.
- Hierbas aromáticas: menta, hierbabuena, romero (en pequeñas cantidades para no opacar el sabor).

💡 **Tip pro:** Siempre usa flores 100% comestibles y libres de pesticidas.

Importante: Evita flores decorativas no aptas para consumo.

Cómo secarlas o comprarlas

- Secado casero: Coloca pétalos en una bandeja limpia y seca, protégelos de la luz directa y guárdalos en un frasco hermético.
- Compra segura: Busca proveedores especializados en flores comestibles o mercados orgánicos.
- Conservación: Mantenlas en lugar fresco y seco para evitar que pierdan color o aroma.



Estilo brunch, bodas o regalos especiales

- Para un look romántico, combina crema blanca, pétalos de rosa y frambuesas.
- Para un estilo campestre, usa crema de vainilla, flores silvestres y un toque de lavanda.
- Para un aire minimalista y moderno, coloca una sola flor pequeña como protagonista del topping.

Ideas irresistibles

- Crema blanca + pétalos de rosa seca + frutilla fresca.
- Crema de limón + flores de lavanda + ralladura de limón.
- Crema de vainilla + menta fresca + mini macaron pastel.

Este tipo de toppings no solo elevan el valor percibido de tu postre, sino que convierten tu tiramisú en un regalo digno de fotografiar y compartir, ideal para captar clientes que buscan experiencias únicas.

