

Tiramisú de Leche Condensada y Galleta de Animalitos

Es una receta económica, visualmente dulce y muy vendible. La leche condensada aporta sabor familiar y reconfortante, mientras que las galletas de animalitos evocan la infancia y convierten cada porción en una mini historia.

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

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 100 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 de animalitos (tipo zoo o galletas secas de leche)
- Leche tibia con vainilla (para humedecer)

Topping y decoración:

- Galletitas enteras como topping
- Puntos de crema blanca
- Confites suaves o mini corazones

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja reposar 5–10 minutos y disuélvela a baño maría o en el microondas.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencia de vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche y mezcla todo suavemente.

3. Armado:

- Capa de galletas ligeramente humedecidas con leche vainillada.
- Capa de crema.
- Repite estructura. Puedes colocar una fila de galletas enteras en el centro para un efecto "sorpresa".
- Refrigerar mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Añade galletas de animalitos enteras por encima.
- Completa con puntos de crema y algunos detalles dulces (mini estrellitas o confites suaves).

Tip visual Douyin

Forma una línea central con galletas enteras alineadas sobre una capa de crema blanca. También puedes hacer una carita sonriente con los toppings.

Este tiramisú tiene alto potencial viral por su ternura y bajo costo de producción.



Tiramisú de Vainilla con Perlas de Colores

Esta receta es suave, delicada y visualmente mágica. El sabor clásico de vainilla se convierte en una base perfecta para jugar con las decoraciones, y las perlas de colores añaden ese toque de alegría sin complicarte. Es ideal para clientas que buscan un postre “bonito y elegante” con sabor que conquista.

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)
- 1½ cditas de esencia de vainilla
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Soletillas o bizcochuelo de vainilla
- Leche con vainilla para humedecer

Topping y decoración:

- Perlas comestibles de colores pastel o metálicas
- Puntos de crema
- Mini flores de azúcar o fondant (opcional)

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja reposar 5–10 minutos y disuélvela a baño maría o en el microondas.

2. Prepara la crema:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema + vainilla.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche fría y mezcla todo con movimientos envolventes.

3. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema de vainilla.
- Repite estructura.
- Refrigera mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Sobre la capa blanca, forma líneas o círculos con perlas de colores.
- Añade puntos de crema para volumen y alguna flor o topper si lo deseas.

Tip visual Douyin

Haz una línea central de perlas en degradado o forma de arcoíris suave. Puedes agregar una pequeña flor blanca en una esquina para dar un toque “pastel bakery”. Ideal para redes sociales y vitrinas donde la estética importa.

www.yummitammi.lat

Tiramisú Arcoíris

Este es el tipo de postre que te piden tomarle foto antes de comerlo. Las capas de colores pastel lo convierten en una mini obra de arte comestible.

Es ideal para vender por porciones, crear versiones por sabor o simplemente destacar frente a la competencia con algo original y encantador.

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

Para la crema (base común para dividir):

- 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

Colorantes sugeridos:

- Colorante vegetal en gel o líquido (pastel: rosa, celeste, lila, verde menta, amarillo claro)

Para la base:

- Bizcochuelo blanco neutro o galleta suave
- Leche con vainilla para humedecer

Topping y decoración:

- Perlas comestibles en degradado
- Polvo nacarado, mini estrellas o nubes de azúcar
- Puntos de crema blanca

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Hidrata y disuelve en baño maría o microondas en intervalos cortos.

2. Prepara la crema base:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Añade queso crema + esencia.
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema aparte y mezcla suavemente.

3. Divide y colorea:

- Divide la crema en 3–5 porciones iguales.
- Tiñe cada una con una gota de colorante en tonos pastel.

4. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de un color de crema.
- Repite base + color distinto en cada nivel.
- Refrigerar mínimo 6 horas para lograr corte limpio y definido.

5. Decoración final:

- Añade puntos de crema blanca, perlas, estrellitas o polvo brillante.
- Usa una decoración en línea o degradado para acentuar el efecto arcoíris.

Tip visual Douyin

Corta una porción mostrando todas las capas pastel. Puedes decorarlo con mini nubes, stickers “sweet dream” o usar una luz cálida para resaltar los colores. Es uno de los postres más virales cuando se presenta bien.

