

Quescrem



El tiramisú perfecto

Todas las claves para elaborarlo y 9 recetas irresistibles

Introducción

El tiramisú es el postre italiano más conocido a nivel internacional. Aunque existen muchas variaciones, la receta clásica de tiramisú tiene un planteamiento muy sencillo y está elaborada con ingredientes fáciles de conseguir: capas de bizcocho empapado en café con un toque de alcohol, alternadas con crema de mascarpone, huevos y azúcar, y finalmente decoradas con cacao.

Partiendo de este concepto, vemos que el tiramisú comparte una elaboración similar a otros postres tradicionales sin horno: pedazos de pastel y rellenos cremosos, y a veces fruta, que se colocan en un recipiente de vidrio transparente, se enfrían y luego se sirven.

Pero claramente, **el tiramisú tiene algo especial que lo ha convertido en uno de los postres favoritos de la clientela de restaurantes y caterings en todo el mundo, llegando también a ser uno de los postres más demandados en el servicio delivery.** Y no solo hablamos de negocios de hostelería de estilo italiano, pues la realidad es que hoy día son muchas las **cartas de restaurantes de todo tipo que incluyen entre sus postres alguna versión de tiramisú.**

En este documento vamos a repasar los puntos claves de este postre y haremos hincapié en los aspectos más importantes para triunfar con éste. Y aunque la receta clásica de café y cacao sea la más popular, cada vez encontramos más versiones originales de este postre.

Al final de este documento podrás encontrar varias ideas para elaborar y triunfar con tu Tiramisú.



“Tirami sù”, el origen de este postre popular

Como suele ocurrir con este tipo de recetas tan populares, es difícil determinar su origen exacto. Pero una cosa es cierta: el tiramisú nos llegó desde Italia. Su ortografía italiana es “tirami sù”, que literalmente significa «tirar de mí», en el sentido de animar a alguien.

Circulan varias leyendas acerca de su origen y como ocurre con tantos otros postres, muchas de estas teorías de origen están vinculadas a reyes y nobleza, ya que eran los únicos que poseían personal de cocina al servicio de los caprichos de su estómago. Una de las teorías más difundidas dice que **el tiramisú se inventó en la Toscana a finales del siglo XVI**, y que habría sido creado especialmente para la visita del duque de Medici a la ciudad de Siena. Se dice que fue tan de su agrado que extendió su elaboración por toda la Toscana y fuera de ella. Y triunfó tanto que incluso se dice que las cortesanas venecianas llegaron a ofrecer tiramisú a sus amantes para que tuvieran más vigor, considerándose un plato afrodisíaco...

Una teoría más humilde sobre el origen del tiramisú, y que se nos antoja más cercana a la realidad, es que **el tiramisú fue en sus comienzos un postre de aprovechamiento.** Un plato dulce concebido para no desperdiciar el café frío y trozos de bizcocho sobrantes, que se practicaba en muchos hogares y que no requería el encendido de horno ni fogón alguno. De hecho, muchos historiadores afirman que esa es la explicación de por qué resulta imposible encontrar una sola referencia directa a la receta de tiramisú en recetarios escritos anteriores al siglo XX. Una época en la que comenzaron masivamente los flujos migratorios de italianos a muchos confines del mundo, y que coincide curiosamente con el comienzo de la popularización y fama del tiramisú.



Ingredientes de calidad

Uno de los secretos fundamentales de un tiramisú de alta gama reside en la calidad de los ingredientes con los que se elabora:

- Elija huevos de gallina de corral muy frescos para que las yemas tengan más sabor.
- La elección del tipo de bizcocho o galleta también es importante, porque deben mantenerse firmes y no desmoronarse cuando se sumergen en el café.
- Este último también debe elegirse con cuidado para darle fuerza y carácter al postre. No utilices cafés solubles ni sucedáneos del café para hacer tiramisú.
- El cacao que recubre el postre debe ser preferiblemente un cacao fuerte y amargo (+70% de pureza) para poder complementar los sabores del café y aportar carácter a tu tiramisú.
- Finalmente, y lo más importante, el mascarpone, el ingrediente esencial para que un tiramisú sea digno de figurar en la mejor carta de postres. El queso mascarpone es la referencia gourmet inseparable del tiramisú y sin este ingrediente no se alcanzaría la misma cremosidad y sabor característico de un tiramisú.



Ingredientes de calidad

Por otro lado, hay que tener en cuenta que la calidad del queso mascarpone que elijamos para nuestro tiramisú también hará una importante diferencia en el resultado final.

El **Mascarpone Quescrem 42% M.G.** es perfecto para la elaboración de tiramisú aportándole una **textura cremosa y sedosa**, así como una consistencia ideal sin necesidad de utilizar gelatina ni ningún otro estabilizante. Gracias a este 42% de materia grasa nuestro mascarpone posee una **alta funcionalidad** que nos permite jugar con todo tipo de texturas, ingredientes y sabores. Con **capacidad de aireación por sí mismo**, aporta alta estabilidad al tiramisú, facilitando su conservación sin desuerar ni perder volumen, tanto en refrigeración como en congelación.

Se trata de un **Mascarpone Clean Label sin estabilizantes, colorantes ni aromas artificiales**, elaborado con las mejores materias primas de proximidad que le aportan su sabor dulce y aroma lácteos característicos.

En Quescrem contamos con una versión de **Mascarpone Quescrem Sin Lactosa**. Con las **mismas funcionalidades y sabor que la receta original** pero apto para intolerantes a la lactosa o para aquellas personas que prefieran eliminarla de su dieta, con este mascarpone pueden elaborarse postres sin lactosa, como el tiramisú sin lactosa.



Mascarpone Quescrem

Elaboración **precisa: cada paso cuenta para un tiramisú perfecto**

El tiramisú es un **postre sencillo**, sin horno y con pocas complicaciones, pero es precisamente en este tipo de recetas sencillas donde no solo la calidad de los ingredientes sino también la ejecución, es fundamental para obtener un resultado excepcional, un tiramisú no sólo sabroso, sino también con una textura perfecta y cremosa, y una estética impecable.

Elaboración de la crema de mascarpone, yemas y azúcar:

En primer lugar, es muy importante **blanquear bien las yemas con el azúcar** y esperar a que la mezcla esté bastante espumosa, lo cual se consigue con un batido de al menos 5 minutos.

***Nuestro consejo:** atemperar el mascarpone **previamente** para evitar que esté demasiado frío. De esta manera nos quedará una crema más homogénea.

Es más difícil lograr una textura suave y tersa y una buena integración con la mezcla de yemas y azúcar, si el mascarpone no está a la temperatura correcta. Bastará con sacarlo del refrigerador unos 10 a 15 minutos previos.

Podemos también ayudarnos de un batidor para ablandarlo bien antes de integrar el mascarpone con el resto de ingredientes.

Batido e integración de las claras:

Batir siempre las claras en un recipiente frío: colocar el bol en el congelador unos minutos antes de batir las claras que estarán frías también. De esta forma lograremos una consistencia mayor, y ayudaremos a que el tiramisú cuaje más fácilmente y no quede líquido.

Las claras deben batirse hasta que estén bien rígidas. Para ello podemos agregarle una pizca de sal antes de montarlas para que queden más firmes y batirlas ajustando la velocidad de la batidora para que aumente gradualmente.

Incorporar las claras de huevo montadas suavemente a la crema de mascarpone,



ayudándonos de una cuchara de madera o espátula de silicona, para que no se bajen. Agregar primero 1/3 de las claras para ablandar la mezcla de mascarpone, huevo y azúcar, y luego terminar agregando el resto suavemente. Esto evitará que nuestro tiramisú presente grumos.

***Nuestro consejo:** preparar siempre el montado de las claras en el último minuto para que no tengan tiempo de desmoronarse.

Remojo de los bizcochos

Entre los puristas del tiramisú existe desacuerdo sobre si usar bizcochos de soletilla (savoirdi o novara) o galletas estilo boudoir, pero todos están de acuerdo en una cosa: **el tiempo de remojo de los bizcochos en el baño de café y licor es muy importante de cara al resultado final.**

Un remojo demasiado rápido tendrá el efecto de no tener suficiente sabor a café y que a nuestro tiramisú le falte carácter. Por el contrario, uno demasiado prolongado hará que el exceso de humedad relaje la mezcla y que finalmente no termine de cuajar, teniendo una textura desagradable en boca.

***Nuestro consejo:** sumergir entre 1-2 segundos por cada lado. Con este sencillo método se consigue la textura perfecta

Tiempo de refrigeración

El **tiramisú se sirve en frío**, siendo este uno de sus atractivos principales como postre. Su temperatura perfecta ronda entre 5-6° C, por ello, después de elaborarlo es fundamental introducirlo de inmediato en frío para un **tiempo de reposo recomendado de 4 a 12 horas.**

Este reposo en frío ayudará a que nuestro postre consiga la textura y firmeza que buscamos y que todos los sabores ganen en fuerza. Es importante que el tiramisú se introduzca en la nevera bien tapado para que no absorba olores de otros alimentos.

Por otro lado, la conservación del tiramisú es un aspecto tan importante en la elaboración de este postre, que merece un título aparte para centrarnos en todos sus detalles

Elaboración precisa: cada paso cuenta para un tiramisú perfecto

El tiramisú es un postre sencillo, sin horno y con pocas complicaciones, pero es precisamente en este tipo de recetas sencillas donde no solo la calidad de los ingredientes sino también la ejecución, es fundamental para obtener un resultado excepcional, un tiramisú no sólo sabroso, sino también con una textura perfecta y cremosa, y una estética impecable.





Quescrem

Cómo conservar el tiramisú

El tiramisú se elabora con huevos frescos que no se cocinan, por lo que debe conservarse siempre en frío, y debe consumirse en un máximo de 48 horas desde su preparación. Buenas prácticas para conseguir una mejor conservación son el uso de yemas pasteurizadas o el tiramisú en vasitos individuales (solo se saca el que se va a servir).

La congelación muy recomendable

Si por necesidades de producción tienes que hacer muchas unidades de tiramisú a la vez, **puedes optar por congelar el tiramisú sin ningún problema**. En ese caso, la calidad del mascarpone que elijas para la elaboración de tus tiramisús será determinante. Un mascarpone de textura consistente y con una estructura muy estable como es el caso del Mascarpone Quescrem, te facilitará la congelación de cualquier postre y en especial del tiramisú, evitando el desuerado o la pérdida de volumen.

El arte de servir un tiramisú

Para un tiramisú perfecto, igual de importante que la elección de ingredientes y los pasos precisos en su elaboración, es la forma de servir el tiramisú. La elección del formato de servicio y el molde correcto, según las características de tu negocio y tu clientela, son muy importantes a la hora de ofrecer un tiramisú inolvidable. ¿Cuáles son las principales opciones?

Tiramisú en moldes rectangulares clásicos

Es la opción clásica para servir en plato en porciones individuales. Para esta presentación, optaremos por un molde rectangular grande con bordes altos. Este tipo de molde nos facilitará la colocación de las capas de bizcocho o galletas mucho mejor que aquéllos con forma ovalada o circular. También será más fácil sacar de él las raciones necesarias.

Para congelar correctamente el tiramisú, es importante introducirlo en el congelador en cuanto finalice la preparación, pero justo antes de añadirle el cacao amargo por encima. Éste se añadirá justo en el momento previo a la degustación, una vez descongelado el tiramisú.

El tiempo de descongelación variará en función del formato en el que se haya elaborado el tiramisú: si ha sido en vasitos o tarros individuales llevará poco más de una hora; si lo has sido en un molde de pastel o bizcocho tomará toda la noche. Recuerda hacer siempre la descongelación en frío en el refrigerador, nunca a temperatura ambiente.

Es posible congelar casi cualquier receta basada en el tiramisú original, pero no ocurre lo mismo con recetas de tiramisú que contengan trozos de fruta o cualquier otro ingrediente que pueda producir agua y afectar a la textura final tras el descongelado. Una vez descongelado, el tiramisú debe consumirse absolutamente el mismo día y nunca volver a congelarse.

En el caso de que tengas servicio delivery, puedes optar por un molde de aluminio rectangular desechable que sea rígido pero flexible, y que se pueda tapan.

Tiramisú en moldes desmontable

Tradicionalmente, el tiramisú no salía del molde, pero las reglas están para romperlas. Si quieres presentarlo en tu pastelería o restaurante o de una forma innovadora, entero y desmoldado, puedes utilizar un molde con bordes desmontables.

Tiramisú en vasitos o tarros individuales.

Es la presentación más versátil (adaptable tanto para servicio en restaurante o cafetería como para delivery), a la vez que sencilla de montar y muy estética. Una buena opción para incluir en la carta de postres de tu negocio porque tiene la ventaja de que los vasitos de tiramisú individuales son fáciles y rápidos de congelar y descongelar, permitiendo una gestión fácil del stock.

Recetas Tiramisú

Quescrem

A partir de la receta clásica de tiramisú puedes innovar de mil maneras, incorporando todo tipo de variantes y así jugar con el sabor y las formas.

Añade un ingrediente extra como frambuesas, crema de coco, salsa de chocolate o caramelo salado.. Si lo prefieres puedes sustituir los bizcochos de soletilla por otras variantes.

Como ves, existen tantas opciones como puedas imaginar. A continuación hemos recopilado algunas recetas con las que podrás desarrollar tu creatividad*.

Vasito de Tiramisú Clásico

Tarta de Tiramisú

Mousse de Tiramisú

Churromisú

Copa de Tiramisú con frutos rojos

Plan de Tiramisú sin lactosa

Brownie de Tiramisú sin lactosa

Tiramisú de Lima

Tiramisú de té de matcha, manzana y lima



*Todas estas recetas se pueden elaborar tanto con Quescrem Mascarpone como con Quescrem Mascarpone 0% Lactosa y el resto de los ingredientes con o sin lactosa según la elaboración que se desee.

Vasito de Tiramisú Clásico

Ingredientes

Para la mousse de mascarpone:

1.000 g Quescrem Mascarpone

200 g Leche

800 g Nata 35% M.G

200 g Azúcar

40 g Yema de huevo

Para el montaje

500 g Bizcochos de soletilla

400 g Café solo

80 g Licor de almendra amarga
Amaretto

Preparación

1. Calentar la leche con el azúcar hasta ebullición y apartar del fuego.
2. En el bol de la batidora poner a montar las yemas de huevo hasta que blanqueen, añadir el Mascarpone Quescrem y la nata y batir hasta que monte (primero a velocidad lenta hasta que se mezcle y después a máxima para que incorpore aireación).
3. Cuando la mousse esté totalmente montada, verter en hilo la mezcla de la leche y el azúcar.
4. Meter en manga pastelera y utilizar de inmediato..
5. Colocar dos trocitos de bizcochos de soletilla cubriendo el fondo de los vasos de 125ml.
6. Mezclar el café y el licor de almendra amarga y con ayuda de una jarra, humedecer los bizcochos de los vasos con la mezcla del café sin que se empapen por completo.
7. Llenar el vaso con mousse de mascarpone y dejar ½ centímetro de espacio hasta el borde.
8. Espolvorear cacao en polvo por encima.

Quescrem



Carta de Tiramisú

Ingredientes

Para el bizcocho de melindros:

300 g Claras de huevo
270 g Azúcar
160 g Yemas de huevo
200 g Harina
70 g Almidón de maíz

Para el cremoso de mascarpone y café:

500 g Quescrem Mascarpone
215 g Leche entera
126 g Azúcar
146 g Yema de huevo
100 g Café soluble
3 g Gelatina en hojas

Para el esponjoso de mascarpone:

474 g Quescrem Mascarpone
120 g Nata 35% mg
160 g Azúcar
160 g Yema de huevo
20 g Leche
20 g Leche
6 g Gelatina en hojas
30g Mantequilla (82% M.G.)

Preparación

Bizcocho de melindros:

Monta las claras con el azúcar. Añade las yemas de huevo. Tamiza el almidón de maíz junto con la harina y mezcla delicadamente al batido. Escudilla botones del tamaño deseado y cuece a 190 °C.

Cremoso de mascarpone y café:

Mezcla leche, azúcar y yema de huevo y cuece a 85 °C. Seguidamente añade las hojas de gelatina, que previamente tendremos en remojo, y el café soluble. Deja que la mezcla baje de temperatura a 50 °C y añade el Mascarpone Quescrem. Emulsiona con túrmix y deja gelificar a +4 °C durante 12 horas.

Esponjoso de mascarpone:

Pon a montar la yemas de huevo en la batidora. Mezcla el azúcar y agua. Pon a cocer y llevar a 120 °C. Vierte en hilo fino sobre las yemas montadas. Deja que esponje bien. Añade las hojas de gelatina disueltas en la leche. Por otra parte, monta la nata junto con el Mascarpone Quescrem. Mezcla los dos batidos delicadamente. Utiliza de inmediato.

Presentación:

Escudilla en el fondo del molde una parte del cremoso de mascarpone y café. Cubre con un disco de bizcocho melindros empapado de almíbar de café y amareto. Encima, escudilla otra parte de esponjoso de mascarpone. Cubre de nuevo con un disco de bizcocho melindros empapado de almíbar de café y amareto. Escudilla el resto de esponjoso de mascarpone y cubre con crumble de cacao. Termina con cacao en polvo. Reserva en frío a +4 °C.

Quescrem



Mousse de Tiramisú para rellenos en bollería y repostería

Quescrem

Ingredientes

500 g Quescrem Mascarpone

400 g de nata 35% M.G.

150 g de azúcar

40 g de yema de huevo

1 c/s de café soluble

15 g de licor de almendras

Cacao en polvo

Preparación

1. En un bol colocar las yemas de los huevos, junto con el azúcar, cocinar las yemas al baño María hasta que se blanqueen, añadir el licor de almendras, batir unos segundos más y retirar del baño María.
2. Dejar atemperar e incorporar el **Mascarpone Quescrem** y la nata, batir hasta conseguir una crema lisa y sin grumos.
3. Añadir el café soluble y mezclar.
4. Introducir en una manga pastelera con boquilla y rellenar las piezas deseadas espolvoreando con cacao.



[Puedes ver la videoreceta completa aquí](#)



Churromisú

Ingredientes

Para la base de churros:

170 g Harina
310 g Agua
3 g Sal
1 L Aceite de girasol

Para la mousse:

500 g Quescrem Mascarpone
240 g Nata 35 M.G.
20 g yema de huevo
75 g azúcar
50 g Leche
5 g café soluble

Para el montaje:

30 g Azúcar glas
20 g cacao en polvo

Preparación

Base de churros

1. Mezclar la harina con la sal en un bol y después hervir el agua y verter sobre la harina.
2. Mezclar con una cuchara hasta que quede homogéneo y coloque la masa en una churrera con boquilla fina.
3. Dosificar directamente en el aceite caliente formando una forma ovalada.
4. Freír en aceite de girasol muy caliente hasta que se dore. Escurre el aceite sobre papel absorbente.
5. Lo colocamos como base de nuestro Churromisú.

Esponjoso de mascarpone:

1. En un recipiente, mezclar la yema de huevo con el café y el azúcar, y batir a punto de nieve.
2. Añadir a la mezcla el Mascarpone Quescrem y la nata y batir hasta que se convierta en una mousse. Hacerlo poco a poco para que no pierda aireación.
3. Dosificar sobre la base individual del churro

Montaje:

Espolvorear la parte superior con un poco de cacao en polvo.

Quescrem



Copa de Tiramisú con frutos rojos

Quescrem

Ingredientes

6 Bizcochos secos

375 g Quescrem Mascarpone

50 g Azúcar

2 Yemas de huevo

1 Clara de huevo

190 g Frutos del bosque

100 g Agua

75 ml Ron

Frambuesas y arándanos para decorar

Preparación

1. Separar las claras de las yemas y reservar.
2. En un bol mezclar el azúcar y el **Mascarpone Quescrem** hasta conseguir una crema lisa.
3. Añadir una a una las yemas y remover con fuerza, incorporar el licor.
4. Montar una de las claras e incorporar poco a poco en la mezcla de mascarpone, reservar.
5. Por otro lado, poner a cocer el agua junto con el azúcar y los frutos rojos, dejar hervir unos segundos, retirar y triturar, colocar en un bol profundo y hundir los bizcochos en esta mezcla dejando que se empapen.
6. En los vasitos vamos colocando los bizcochos empapados con los frutos rojos, y después la crema de mascarpone.
7. Dejar enfriar y decorar con frutos rojos por encima.



Flan de Tiramisú sin lactosa

Ingredientes

Para el caramelo

150 g Azúcar

15 g Agua

10 g Zumo de limón

Para el flan

284 g Quescrem Mascarpone

0% Lactosa

284 g Leche sin lactosa

270 g Huevo (4 huevos L)

160 g Azúcar

10 g Café soluble

Preparación

Caramelo:

1. En un cazo poner el azúcar, el limón y el agua.
2. Poner a fuego medio y dejar hasta que tome color dorado.
3. Poner el caramelo caliente en la flanera.

Flan:

1. Mezclar Quescrem Mascarpone 0% Lactosa con todos los demás ingredientes con la ayuda de una batidora de vaso.
2. Verter la mezcla cremosa en el molde caramelizado y cocer a 150° C en el horno con baño maría durante 30 minutos.
3. Sacar del horno y reservar en nevera durante 2 horas antes de desmoldar.



Brownie de Tiramisú sin lactosa

Ingredientes

250 g Quescrem Mascarpone

0% Lactosa

250g de azúcar

200 g huevos

160 g de cobertura de

chocolate sin lactosa (55%)

130 g de harina floja

130 g de nueces

3 cucharadas de café hecho

(opcional)

Preparación

1. Poner el huevo junto con el azúcar en un bol de la batidora y batir bien.
2. Por otra parte, fundir la cobertura de chocolate y mezclar con Quescrem Mascarpone 0% Lactosa.
3. Opcionalmente se puede añadir a la mezcla anterior 3 cucharadas de café ya preparado para darle un sabor a tiramisú más clásico.
4. Añadir el batido de huevo y azúcar a la mezcla de chocolate y mascarpone. Mezclar con cuidado.
5. Para finalizar, añadir la harina tamizada junto con las nueces troceadas. Mezclar y rellenar un molde aceitado y enharinado.
6. Cocer a 170° de 30 a 45 min.
7. Dejar enfriar y decorar con frutos rojos por encima.



Tiramisú de lima

Ingredientes

Para el crumble:

300 g Mantequilla
400 g Azúcar
400 g Harina Floja
5 g Sal

Para el cremoso de mascarpone y lima:

500 g Quescrem Mascarpone

1.250 g Leche entera
420 g Azúcar
210 g Almidón de maíz
550 Yema de huevo
20 g Corteza rallada de lima o limón

Para el merengue suizo:

400 g Claras de huevo
600 g Azúcar

Preparación

Base de crumble:

1. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa quebradiza.
2. Hornear a 160°C durante 25 minutos.
3. Templar la masa levemente y pasar por el robot amasador con el brazo espiral para generar trozos pequeños del tamaño de la tierra.
4. Hornear a 180°C durante 10 minutos más.
5. Conservar a temperatura ambiente.

Cremoso de mascarpone y lima:

1. Mezclar el almidón con el azúcar y 300g de la leche y batir. Añadir las yemas de huevo.
2. Por otro lado, en un cazo calentar el **Mascarpone Quescrem** junto con el resto de la leche y la corteza de lima hasta que hierva, añadir la mezcla del azúcar y remover hasta que vuelva a hervir.
3. Apartar del fuego
4. Remover mientras se enfría para evitar la formación de grumos.
5. Una vez frío, poner en una manga pastelera.

Merengue suizo:

1. Poner todo junto a calentar al baño María y remover hasta que la mezcla alcance los 55° C.
2. Poner en la batidora y batir hasta que enfríe a marcha rápida y monte
3. Poner en una manga pastelera.

Montaje:

1. Poner crumble en el fondo de un vasito o copa.
2. Rellenar de crema de Mascarpone y lima.
3. Dosificar el merengue sobre la crema como decoración. (También se puede quemar con soplete para darle un toque tostado).
4. Rallar corteza de lima sobre la superficie.

Quescrem



Tiramisú de té de matcha, manzana y lima sin lactosa

Quescrem

Ingredientes

Para la base de bizcocho

5 Claras de huevo
3 Yemas de huevo
85 g Harina
1 Cucharadita de Maicena
75 g Azúcar
Azúcar glas

Para la crema de mascarpone

250 g Quescrem Mascarpone
0% Lactosa

200 ml Nata sin lactosa
3 Claras de huevo
2 Cucharadas de azúcar

Para el almíbar de té matcha

250 ml Agua+50 ml Agua
100 g Azúcar
7 g Té matcha

Complementos:

2 Manzanas Granny Smith
2 Limas

Preparación

De la base de bizcocho:

Precalienta el horno a 200 °C. Elabora un merengue francés, batiendo las claras de agua con el azúcar hasta que éstas estén firmes. Incorpora las yemas de huevo. Tamiza la harina con la maicena e incorpora a la mezcla anterior. Vierte la masa en una manga pastelera con una boquilla redonda y, sobre un papel de horno, haz tiras de masa (pegadas unas a otras). Hornea durante 8-10 minutos.

De la crema de mascarpone:

Prepara un merengue suizo, calentando las claras de huevo (al baño María) con el azúcar hasta que, al tacto, el azúcar se haya disuelto y no se note. Verter las claras a un bol y montarlas a punto de nieve. Mezcla el **Mascarpone Quescrem 0% lactosa** con la nata (sin montar) y añade esta mezcla, con movimientos envolventes, al merengue suizo. Reserva en la nevera.

Del almíbar:

Prepara una infusión de té matcha con 50 ml de agua y 7 g de té matcha. Calienta los 200 ml. de agua con el azúcar hasta alcanzar los 80°C. Añade la infusión de té matcha y deja reposar y templar.

Presentación:

Dispón de una base de bizcocho de soletilla empapado con el almíbar de té matcha. Encima ve alternado la crema de mascarpone con manzana verde Granny Smith. Termina con una porción de crema y ralladura de lima por encima de ésta.



El tiramisú es un postre italiano que tirunfa en cualquier sobremesa

A pesar de ser un postre aparentemente sencillo, esconde pequeños secretos que si no se tienen en cuenta harán que el tiramisú no brille en todo su esplendor.

Además, es un dulce que admite numerosas interpretaciones y al que se le pueden añadir diferentes sabores para darle más personalidad.

Una clave para alcanzar la perfección en el tiramisú, y en muchos otros postres, es la práctica. En esta guía tienes todas las claves para elaborarlo con éxito y muchas recetas para todos los gustos.

¡Disfruta poniéndolo en práctica!

The logo for Quescrem, featuring the brand name in a white, stylized, cursive font with a white underline.

Visita nuestra página web para ver más artículos como este e inspírate con nuestras recetas.

www.quescrem.es

Pol. Ind Castro Riberas de Lea p54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
info@quescrem.es | Tlf: (+34) 982 310 276

