



Tiramisú de Café y Caramelo Salado (sin huevo)

Postre cremoso, elegante. Inspirado en la tradición italiana con un toque moderno. Popular en presentaciones individuales para eventos especiales.

@emprende_dulcemente_

RECETA

Ingredientes y Utensilios



Para el caramelo salado

- Azúcar
- Mantequilla
- Crema para batir
- Sal



Para la crema

- Queso mascarpone
- Crema para batir
- Azúcar glas



Para el montaje

- Café fuerte
- Bizcochos soletilla
- Cacao en polvo
- Opcional: licor de café o almendras

Necesitarás vasitos individuales o copas, mangas pasteleras y bol para mezclar todos los ingredientes.

Cómo Preparar el Caramelo Salado



Fundir el azúcar

Calentar y fundir azúcar hasta dorado ámbar



Añadir mantequilla

Añadir mantequilla, mezclar bien, incorporar crema caliente



Incorporar sal

Agregar sal y dejar enfriar a temperatura ambiente



Resultado final

Textura cremosa, ideal para intercalar capas y decorar

Crema Tiramisú Sin Huevo: Técnica Moderna

Batir la crema

Batir crema fría hasta
medio montar

Incorporar mascarpone

Añadir mascarpone y
azúcar glas, mezclar
suavemente

Conseguir textura perfecta

Conseguir textura firme y
aireada

Esta técnica sin huevo ofrece mayor seguridad sanitaria y mejor estabilidad para el montaje del postre.

Presentación, Decoración y Conservación

Decoración final

- Espolvorear cacao puro sobre la capa final
- Decorar con caramelo en hilos o cristales de caramelo

Conservación

- Mantener refrigerado hasta el momento de servir (ideal 4-6h)
- Consumo recomendado en las primeras 48 horas

La refrigeración permite que los sabores se integren perfectamente y que la textura sea óptima al momento de servir.

Así que te sugiero no saltarte este paso.

Consejos, Variantes y Adaptaciones

Sustituciones

Usar queso crema si no hay mascarpone disponible

Personalización

Personalizar intensificando el café o el licor en el remojo de bizcochos

Versión sin gluten

Versión sin gluten usando bizcochos adecuados

Ajuste de sabor

Ajustar sal en el caramelo según preferencia