

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE SALSAS Y CREMAS DULCES

1.- Chocolate Líquido	1
2.- Crema Chantilly Nata	1
3.- Crema Chocolate para Rellenar Tortas.....	1
4.- Crema de Chocolate al Café	1
5.- Crema de Manteca con Claras.....	2
6.- Crema de Mantequilla (Manteca)	2
7.- Crema Imperial Ruso	2
8.- Crema Inglesa	3
9.- Crema Inglesa	3
10.- Crema Para Rellenar Galletitas de Chocolate.....	3
11.- Crema Pastelera	4
12.- Crema Pastelera	4
13.- Crema Pastelera	4
14.- Crema Pastelera	5
15.- Crema Pastelera	5
16.- Crema Pastelera con Leche de Soya.....	5
17.- Dulce de Leche Casero.....	6
18.- Glace para Rellenar Galletitas	6
19.- Lemon Curd	6
20.- Relleno de Chocolate, Castañas y Amaretto.....	7
21.- Sabayón o Sambayón de Chocolate	7
22.- Salsa Sabayón o Sambayón.....	7
23.- Salsa de Caramelo.....	8
24.- Salsa de Chocolate (Charlotte)	8
25.- Salsa de Chocolate y Crema.....	8
26.- Salsa de Chocolate y Dulce de Leche	9
27.- Salsa de Frutillas.....	9
28.- Salsa de Frutillas Diet	9
29.- Salsa de Limón	9
30.- Salsa para Helados y Budines	10



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE SALSAS Y CREMAS DULCES

1.- Chocolate Líquido

Poner 150 grs. de chocolate cobertura en un bols con 30 grs. de manteca (Esp.: Mantequilla) a baño maría, cuando empiece a hervir el agua apagar el fuego y dejar que solo se derrita. Luego poner en el centro de la torta y mover hasta que cubra toda la superficie, no es necesario pasar espátula.

www.mailxmail.com

2.- Crema Chantilly Nata

1 taza de crema de leche o nata total 250cc.
1 cucharada de azúcar impalpable, glass, pulverizada
Esencia de vainilla

Poner en un bol la crema de leche, nata, junto con el azúcar impalpable, glass, pulverizada, bien cernida. Batir con batidora eléctrica, hasta que comienza a espesar. Cuando notamos que la crema está espesando paramos la batidora y batimos un poco más a mano hasta lograr el punto deseado.

De esta forma logramos no solo el espesor deseado sino un mayor rendimiento de la misma. Agregamos la esencia de vainilla.

El cuidado que debemos tener es no pasarla de batido porque se corta.

En ese caso no podemos recuperarla solamente podemos utilizarla para hacer una torta como sustituto de la manteca.

Otro detalle es que si queremos que la crema nos quede mas espesa podemos agregarle, antes de comenzar a batirla, una cucharada más de azúcar impalpable o glass o pulverizada.

Se debe mantener siempre en heladera, antes de batirla y después.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=324>

3.- Crema Chocolate para Rellenar Tortas

50 grs. 3 Harinas
100 grs. de azúcar
50 grs. chocolate en polvo
2 yemas
¼ litro de leche
¼ de taza de agua caliente

Calentar la leche con el azúcar. Cuando rompa el hervor, agregar la mezcla de 3 harinas deshecha con las yemas. Dejar a fuego bajo revolviendo constantemente hasta que la mezcla espese.

Deshacer el chocolate en agua caliente revolviendo hasta que no quede ningún grumo. Agregarlo a la mezcla anterior y mezclar bien.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=178&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=CREMA%20CHOCOLATE%20PARA%20RELLENAR%20TORTAS%20-%20SIN%20GLUTEN

4.- Crema de Chocolate al Café

1 taza de crema de leche,
300 grs. de chocolate dulce en polvo,
1 cdita. de café instantáneo.

Batir bien la crema con el café; cuando esté espesa, agregar en forma envolvente el chocolate. Enfriar en la heladera, antes de usar.

5.- Crema de Manteca con Claras

1 taza de azúcar total 200 gramos
1/4 taza de agua
4 claras
1/4 taza de azúcar total 50 gramos
250 gramos de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)

Poner en el bol de la batidora las claras junto con la cuarta taza de azúcar y dejar batiendo hasta punto nieve.

Mientras poner en una cacerola la taza de azúcar y el agua.

Llevar al fuego y dejar hervir hasta punto de bolita dura.

Retirar y volcarlo en forma de hilo sobre las claras batidas a nieve siempre con la batidora prendida.

Seguir batiendo hasta que la preparación esté casi fría. Luego incorporar de a poco y mezclando suavemente la manteca previamente batida.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=203>



6.- Crema de Mantequilla (Manteca)

250 gr. Azúcar
130 gr. Agua
250 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)

Hervir el agua con el azúcar y dejar enfriar. Mientras, se bate la mantequilla (que ha de estar a temperatura ambiente).

Cuando el jarabe (azúcar más agua hervida) está frío, se añade la mantequilla batida y se mezcla todo.

Si a la crema anterior le añadimos una cucharadita de Nescafé (disuelto en agua) o de chocolate, obtendremos una crema de moka o una crema de chocolate.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/crema-de-mantequilla/>

7.- Crema Imperial Ruso

Esta crema se utiliza para el postre Imperial Ruso y también como relleno de otras tortas o postres.

6 yemas
3/4 taza de azúcar total 150 gramos
300 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
1/4 taza de azúcar impalpable total 30 gramos (Esp.: Azúcar Glass)
1 cucharadita de vainilla
1 copita de coñac

Poner en un tazón las yemas junto con el azúcar y llevar a baño María batiendo siempre hasta que comienza a espesar y tome punto cinta.

Retirar y seguir batiendo hasta que enfríe.

Aparte batir la manteca con el azúcar impalpable con batidora eléctrica hasta que esté bien cremosa.

Volcar la preparación de yemas sobre ésta y perfumar con la vainilla y el coñac.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=210>

8.- Crema Inglesa

½ litro de leche,
3 yemas de huevo,
75gr. de azúcar,
½ cucharadita de esencia de vainilla.

Hierva la leche con la vainilla, en una olla aparte, bata la yemas con el azúcar hasta obtener un crema o pasta. Añada poco a poco la leche hirviendo, mezclado continuamente, ponga la olla a fuego lento y remueva hasta que espese pero que no hierva. Baje del fuego y bata rápidamente hasta hacerla muy cremosa.

9.- Crema Inglesa

Porciones 8
2 tazas de leche total 500cc.
6 yemas
1 taza de azúcar total 200 gramos
1 cucharadita de esencia de vainilla



Llevar la leche al fuego hasta que levante el hervor. Retirar y entibiar.
Batir las yemas con el azúcar hasta que tomen color claro y la preparación se espese, aproximadamente 10 minutos.
Retirar de la batidora y agregar de a poco, la leche tibia, llevar a cocinar a baño María revolviendo siempre en forma de ocho hasta que la crema espese un poco y la cuchara se empañe con la crema sin que llegue a hervir.
Retirar y poner la crema en un baño María invertido, es decir con agua fría y cubos de hielo y dejarla enfriar, revolviendo cada tanto.
Perfumarla con la vainilla, se puede servir como postre o como relleno o acompañamiento de postres.
<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=366>

10.- Crema Para Rellenar Galletitas de Chocolate

200 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)
300 gr. azúcar impalpable, (Esp.: Azúcar glass)
200 gr. chocolate tipo aguila de taza
Dos copitas de licor si es de chocolate mejor
<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/144>

11.- Crema Pastelera

1 huevo,
4 cdas. al ras de Maizena,
1/2 taza de azúcar,
500 cc. de leche,
1 cdita. de esencia de vainilla,
1 cdita. al ras de margarina o manteca. (Esp.: Mantequilla)

Mezclar bien el huevo con la Maizena y el azúcar en una cacerolita. Agregar, poco a poco, la leche fría y revolver. Cocinar a baño maría, revolviendo continuamente hasta que se espese. Reducir el fuego y dejar cocinar 5 minutos más sin revolver. Retirar del fuego, agregar la esencia de vainilla y la margarina, y mezclar. Dejar enfriar, removiendo de vez en cuando para evitar que se forme capa.

Nota:

Esta crema es ideal para rellenar bombas, tortas, arrollados, etc.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/crema-pastelera/>

12.- Crema Pastelera

1 l. Leche entera o desnatada
Peladura de limón
1 barra de canela
200 gr. Azúcar
90 gr. almidón de maíz (Maizena)
2 huevos.

Poner a hervir la leche con la peladura de limón y la canela.
Mientras tanto, y aparte, se mezcla el azúcar con el almidón.
Se añaden los huevos y un poco de leche hervida y se mezcla bien.
Volcar la mezcla sobre el resto de la leche y dejar que vuelva a hervir removiendo.

NOTA: Añadiendo mantequilla a la crema pastelera, obtenemos la crema catalana. Para medio litro de crema pastelera, añadir 50 gr. de mantequilla. Servir la crema en una cazuela de barro espolvoreada con canela en polvo y azúcar.

13.- Crema Pastelera

Porciones 6
2 tazas de leche total 500cc.
2 cucharadas de azúcar
2 yemas
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de maicena (chuño, fécula)
1 cucharada de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 cucharadita de vainilla

Llevar a calentar la leche con las dos cucharadas de azúcar.
Aparte poner en un bol las yemas con las dos cucharadas de azúcar restante.
Mezclar bien y agregar la maicena.
Volcar de a poco la leche caliente revolviendo bien.
Llevar al fuego hasta que espese, siempre mezclando con palita.
Retirar y agregar la manteca y la vainilla.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=201>





RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE SALSAS Y CREMAS DULCES

14.- Crema Pastelera

Para 4 personas

- ½ litro de leche
- 3 cucharadas soperas de leche fría
- 3 yemas de huevo
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas soperas de maizena bien colmadas
- 1 corteza de limón o un pellizco de vainilla

En un cazo se pone a cocer el ½ litro de leche con 3 cucharadas de azúcar y la corteza de limón.

En un tazón se mezclan las yemas de huevo, el resto del azúcar, la maizena y la leche fría, todo bien disuelta para que no haga grumos.

Cuando la leche empiece a cocer, se coge un poco y se vierte muy despacio en el tazón, con mucho cuidado para que las yemas no se cuajen y formen grumos. Después de disuelto con un poco de leche caliente, se vierte este contenido del tazón en el cazo de la leche y, sin dejar de mover con una cuchara de madera, se deja cocer muy suavemente unos 5 minutos.

Se aparta y se vierte en una fuente o en una ensaladera, para dejarla enfriar antes de utilizarla.

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1946

15.- Crema Pastelera

150 gr. azúcar

50 gr. fécula de maíz

3 huevos

Esencia de vainilla a gusto

500 cc. Leche

Coloque el azúcar en una cacerola, incorpore la fécula y mezcle, agregue los huevos de a uno mezclando, lleve a fuego suave y de inmediato agregue de a poco la leche mezclando permanentemente, deje hervir por un minuto. Retire del fuego y coloque un nylon en contacto con la crema.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

16.- Crema Pastelera con Leche de Soya

1 taza Leche de Soya

1 yema

1 cda. Maicena

4 cdas. Azúcar flor

1 cdas. Esencia de vainilla

Poner a calentar la leche.

En bol aparte, mezclar la yema, azúcar y maicena.

Cuando la leche suelte el hervor, retirar del fuego y agregarle la mezcla anterior.

Revolver bien con cuchara de palo, volver a poner al fuego y cuando la cuchara se cubra con la crema, retirar del fuego y dejar enfriar.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=408&busqueda=30/08/2006%20:14:19&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=CREMA%20PASTELERA

17.- Dulce de Leche Casero

- 2 l de leche
- 1 chaucha de vainilla
- 1/ 2 Kg. de azúcar

Poner en un bol todos los ingredientes y hervir a fuego vivo. Revolver continuamente con una cuchara de madera. Bajar el fuego y continuar la cocción hasta que tome el punto que se confirma echando un poco en una plato y una vez frío no se corre. Retirar de la cocción, apoyar la cacerola sobre otra con agua fría y revolver hasta que el dulce esté frío. Si se desea de color más intenso, agregar al cocinar una pizca de bicarbonato de soda.

Variantes

- Con nueces: una vez a punto el dulce agregar 1 taza y 1/ 2 de nueces picadas fino.
- Con miel: reemplazar el azúcar por 3/4 Kg. de miel.
- CON LECHE CONDENSADA: poner un tarro de leche condensada sin abrir en una cacerola cubierto de agua fría y hacer hervir durante 1 1/ 2 hora. Retirar del baño y enfriar.
- Al chocolate: preparar el dulce de acuerdo a la receta y unos 5 minutos antes de completar la cocción, añadir 3 barritas de chocolate rallado fino.
- Imitación repostero: calentar el dulce de leche de consistencia común y cuando rompa el hervor agregar 2 cucharadas de almidón de maíz disuelto en leche. Hervir unos minutos hasta que se espese y enfriar antes de usar

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

18.- Glace para Rellenar Galletitas

Te queda una galletita con la cremita que tienen las mellizas, rumbas y todas esas
100grs manteca o vegetalina derretida a baño maría,
250grs azúcar impalpable, (Azúcar Glass)
Esencia de naranja

Mezclar vegetalina con azúcar impalpable hasta obtener una pasta. Agregar esencia. Mantener esta preparación a baño maría para untar las galletitas, de lo contrario endurece. Quedan ricas, cuando untas las galletas acordate que la cremita esta tibia, pones la otra tapita y ni bien se enfría quedan bien pegaditas. Las puedes bañar con chocolate

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/144>

19.- Lemon Curd

(Salen 450 ml. aproximadamente):
220 g. de azúcar,
60 g. de mantequilla, (manteca)
Ralladura de 2 limones,
El zumo de 3 limones,
3 huevos, batidos.

En un cuenco, poner el azúcar, la mantequilla cortada en pedacitos, la ralladura y el zumo de limón. Poner al baño María a fuego lento, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que la mantequilla se derrita.

Añadir los huevos batidos, sin dejar que hierva, para evitar que los huevos se cuajen. Remover hasta que la mezcla espese.

Poner en frascos previamente esterilizados y conservar en el frigorífico.

Dura hasta 2 semanas.

El "lemon curd", es una deliciosa crema inglesa que sirve para rellenar bizcochos y otros postres, para extender sobre pan tostado o bollos y, por supuesto, para tomar tal cual.

20.- Relleno de Chocolate, Castañas y Amaretto

100 grs de chocolate Nestlé postres troceado
100 grs de creme fraiche
400 grs de puré de castañas (lo compré de la marca Cuevas que no tiene gluten)
2 cucharadas de Amaretto (Disaronno Originale)
La ralladura de una naranja

Se derrite el chocolate con la creme fraiche al baño María sin que el agua hierva. Se aparta del fuego y se bate hasta obtener una crema brillante.

Se le añade el puré de castañas y el resto de los ingredientes y se bate de nuevo. Se deja reposar en la nevera un mínimo de cuatro horas. Listo para rellenar. La crema es exquisita.

* La crema agria o la crème fraiche pueden fabricarse en casa como a continuación detallo. Tenemos dos opciones:

- Añadirle a los 150 ml. de nata (Arg.: Crema de leche) una cucharadita de zumo de limón. Moverlo y dejarlo reposar 1/2h. más o menos hasta que espese.

- Mezclar 1/2 litro de nata (Arg.: Crema de leche) con 1/2 yogurt (esto no sé. Nunca lo he probado).

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96852-.html>

21.- Sabayón o Sambayón de Chocolate

6 yemas
6cdas de azúcar
150grs de chocolate cobertura picado
1/4 taza de leche

Poner en un bol las yemas junto con el azúcar y batirlos hasta que estén espumosos. Agregarle el chocolate derretido y luego la leche.

Llevar a baño María revolviendo con palita hasta que empiece a espesar y en los costados se forme una corteza que indica que las yemas se empiezan a cocinar.

Retirar y dejar enfriar

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=200>

22.- Salsa Sabayón o Sambayón

6 yemas
6 cucharadas de azúcar
6 cucharadas de vino marsala

Poner en un tazón las yemas, el azúcar y el vino. Llevar a fuego suave a baño María y cocinar batiendo constantemente con batidor hasta que espese y mantenga su forma.

Se puede utilizar tibio o frío. Si se utiliza frío se continúa batiendo hasta enfriar.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=227>



23.- Salsa de Caramelo

1 taza de azúcar (200 gramos)
Agua cantidad necesaria

Poner en una cacerola chica el azúcar y cubrir apenas con agua.

Llevar al fuego y dejar cocinar sin revolver (solo mover la cacerola con las manos) y cuando comienza a tomar color caramelo agregar de a poco y con mucho cuidado 200cc. de agua caliente.

Dejar dos o tres minutos más y retirar.

Poner en un recipiente de vidrio y dejar enfriar.

La salsa se va espesando a medida que se va enfriando.

Se conserva en la heladera durante mucho tiempo.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=220>



24.- Salsa de Chocolate (Charlotte)

Cantidad: 250cc.

80 gramos de cacao amargo

1/2 taza de azúcar (100 gramos)

1 cucharadita de fécula (chuño, maicena)

100cc. de agua

100cc. de leche

1 cucharada de manteca (Esp.: Mantequilla)

Poner en una cacerolita el cacao, el azúcar, la fécula e ir agregando de a poco la leche y el agua.

Mezclar bien y llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que comience a hervir y a espesar.

Dejar sobre el fuego dos minutos más y retirar.

Retirar y agregar la manteca batiendo bien.

Conservar la salsa en la heladera calentándola antes de servir.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=221>



25.- Salsa de Chocolate y Crema

100 gramos de chocolate cobertura

1/2 taza de agua (125cc.)

1 taza de crema de leche o nata (250cc.)

1 cucharada de ron

Poner en una cacerola chica el agua y el chocolate cortado en trozos.

Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta disolver.

Agregar la crema, dejar un momento más y retirar del fuego. Agregar el ron.

Una vez fría la salsa, guardar en la heladera.

Se puede servir tanto caliente como fría.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=223>



26.- Salsa de Chocolate y Dulce de Leche

1/2 taza de agua (125cc.)
100 gramos de chocolate para taza
1 cucharada coposa de dulce de leche
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 cucharada de coñac

Poner en una cacerola chica el agua y el chocolate cortado en trocitos. Llevar a fuego suave y revolviendo siempre hasta disolver. Agregar el dulce de leche, dejar un momento más y retirar del fuego. Incorporar la manteca y el coñac. Esta salsa se sirve tanto caliente como fría. Conservar en la heladera.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=222>



27.- Salsa de Frutillas

1 taza de agua (250cc)
1 taza de azúcar (200 gramos)
250 gramos de frutillas limpias y pisadas (Esp.: Fresas)

Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar al fuego y dejar hervir durante cinco minutos. Agregar las frutillas pisadas como puré y dejar cocinar 12 minutos más. Enfriar y conservar en la heladera.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=226>



28.- Salsa de Frutillas Diet

250 gr. de frutillas (Esp.: Fresas)
2 cditas. de edulcorante líquido
1 cdita. de jugo de limón

Poner a macerar las frutillas con el jugo de limón y el edulcorante, luego procesar y servir.

http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet17.htm

29.- Salsa de Limón

2 cucharaditas de fécula (chuño, maicena)
Agua fría
1/2 taza de azúcar (100 gramos)
Pizca de sal
1/4 taza de jugo de limón (60cc.)
3/4 taza de agua hirviendo (180cc.)
1 cucharada de manteca (Esp.: Mantequilla)

Disolver la fécula con un poco de agua fría, agregar el azúcar, la sal, el jugo de limón y de a poco el agua caliente, mezclando bien.

Llevar a fuego suave hasta espesar. Retirar y agregar la manteca, mezclar y dejar enfriar.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=224>





RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE SALSAS Y CREMAS DULCES

30.- Salsa para Helados y Budines

1 taza Azúcar Integral
1 taza de crema líquida (Esp.: Nata)
90 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
½ cdita. vainilla

Ponga todos los ingredientes en una cacerola al fuego sin dejar de revolver.
Cuando hierva, baje el fuego y deje cocer 5 minutos.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=351&busqueda=30/08/2006%203:10:57&tip=Azúcar%20Integral&tip2=SALSA%20PARA%20HELADOS%20Y%20BUDINES