

RECETARIO CELIAQUIA BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

1.- Besitos	1
2.- Besito De Coco	1
3.- Bombones Bariloche	1
4.- Bombones Crocantes	2
5.- Chocolate Bariloche y Figuritas Divertidas	3
6.- Mazapán	3
7.- Mazapán de Comoju	3
8.- Merengue Duro	4
9.- Praline de Nueces	4
10.- Raffaellos Caseros (Bombones)	4
11.- Rocas de Chocolate con Nueces (Galletas de Navidad)	4
12.- Turrón de Almendras	5
13.- Turrón De Chocolate	5
14.- Turrón de Chocolate Almendra y Nuez	5
15.- Turrón de Copos y Coco	6
16.- Turrón de Yema	6
17.- Trufas	6
18.- Trufas	7
19.- Trufas	7



RECETARIO CELIAQUIA

BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

1.- Besitos

1 y ½ taza de azúcar
¾ taza de miel
1 taza de coco rallado
1 y ½ taza de maníes pelados y torrados
2 yemas

Mezcle los ingredientes en el orden indicado; lleve a fuego suave, mezclando siempre durante 10 minutos o hasta que la masa se enrosque en la cuchara. Retire la masa hacia un plato untado con margarina, deje enfriar. Enrolle, formando bolitas, coloque los besitos en moldecitos de papel.

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

2.- Besito De Coco

2 tazas de azúcar
1 taza de leche
1 cucharada de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 tazas de coco fresco rallado
2 yemas ligeramente batidas
1 taza de zumo de naranja
1/2 cucharada de piel de naranja rallada
1/2 cucharada de piel de limón rallada
1 cucharadita de sirope de vainilla (OPCIONAL, puede reemplazar con esencia de vainilla)
Azúcar glas (Arg.: Azúcar Impalpable)
Clavos de especia para decorar (OPCIONAL)

En una cazuela, mezcle el azúcar, la leche y la mantequilla. Cueza hasta que rompa el hervor, sin dejar de remover durante unos 15 minutos. Retire del fuego, añada el coco, las yemas, el zumo de naranja y las pieles ralladas de la naranja y del limón. Coloque la cazuela en el fuego y siga removiendo. Cuando la crema se desprenda del fondo de la cazuela, retire del fuego. Vierta el sirope de vainilla.

Deje enfriar y forme bolitas con las manos húmedas, para evitar que se le peguen. Rebócelas con el azúcar glas y decórelas con un clavo en el medio.

3.- Bombones Bariloche

3 barritas de chocolate,
50 grs. de arroz crocante permitido,
1 cucharada de azúcar,
2 cucharadas de leche,
1 cucharada de dulce de leche.

Fundir el chocolate con la leche, el azúcar y el dulce de leche a fuego mínimo. Una vez derretido todo, incorporar el arroz crocante. Poner esta preparación, de a cucharadas, en picotines y llevar a enfriar a la heladera.

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BOMBONES%20BARILOCHE.htm>

RECETARIO CELIAQUIA

BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

4.- Bombones Crocantes

Chef: Hna. Bernarda

Almendras picadas 150 g

Azúcar 250 g

Miel 150 g

Cobertura

Agua caliente 3 cdas.

Azúcar impalpable 100 g (Esp.: Azúcar glass)

Cacao 100 g

Varios

Almendras fileteadas Cantidad necesaria

Manteca Cantidad necesaria (Esp.: Mantequilla)

Nueces A gusto

- Coloque en una cacerola el azúcar junto con la miel y lleve a fuego medio.
- Mezcle y deje cocinar hasta que alcance punto caramelo.
- Retire e incorpore las almendras. Mezcle.
- Enmantegue una parte de la mesada.
- Vierta el caramelo sobre la mesada dejando 1cm de grosor y dando forma rectangular.
- Una vez tibio, corte con un cuchillo enmantecado en pequeños cuadrados.

Cobertura

- En un bowl coloque el cacao, el azúcar impalpable y el agua.
- Mezcle hasta integrar.

Armado

- Cubra los cuadrados de caramelo con la cobertura.
- Decore antes que se enfríe con almendras fileteadas y nueces.
- Lleve a la heladera durante 20 minutos.

Presentación

- Coloque en una fuente y sirva..





RECETARIO CELIAQUIA

BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

5.- Chocolate Bariloche y Figuritas Divertidas

Para 3/4 Kg.

- 250 g de chocolate cobertura blanco
- 250 g de chocolate cobertura de leche
- 250 g de chocolate cobertura amargo
- Avellanas
- Almendras
- Nueces

Rallar el chocolate por separado y ubicar cada clase en un recipiente distinto. Introducir cada recipiente en una cacerola de mayor diámetro que contenga agua hirviendo. Sin poner al fuego, mezclar por separado 2 o 3 tipos de chocolate con cuchara de madera hasta que estén fundidos. Seguir removiendo y cuando estén casi fríos darles distintas formas. Se puede recurrir a moldecitos de formatos divertidos: animalitos, paraguas, floritas, etc. O bien alternar 2 o 3 tipos de chocolate en forma de espirales y troncos de árbol adornándolos con nueces o almendras. Los moldes deben estar limpios ya que una vez frío el chocolate se desprende con facilidad. Si son de acero, latón o cualquier metal, poner en la heladera hasta que se endurezca y luego desmoldar. En algunos casos (pipas, animalitos, etc.) se hacen 2 mitades y luego se unen con un poco de chocolate fundido

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

6.- Mazapán.

Un kilogramo de almendras crudas y peladas.

Un kilogramo de azúcar.

Medio vaso pequeño de agua.

Huevo batido, c.s.

Se muelen las almendras y el azúcar muy bien en una picadora.

Se mezcla muy bien con el agua hasta obtener una pasta.

Se hacen figuritas al gusto y se pone a gratinar.

Cuando estén doradas, se sacan y se pintan con una brocha con el huevo batido antes de que se enfríen para darles brillo.

<http://www.juntossintacc.8k.com/>

7.- Mazapán de Comoju

* 300 gr. de almendra natural molida (o 1/2 Kg.)

* 200 gr. de azúcar glass (ó 300 gr.) (Azúcar Impalpable)

* 1 cucharada de ralladura de limón (opcional)

* Claras

- Mezclamos las almendras con el azúcar, la ralladura del limón y 1 clara.

- Lo amasamos todo con la punta de los dedos. Si se necesita otra clara (ó 1/2) la añadimos.

- Hacemos figuritas y untamos con yema (y con un poco de café soluble si se quiere) y al horno a gratinar

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491>



RECETARIO CELIAQUIA

BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

8.- Merengue Duro

Colocar 3 claras a batir hasta levantar, luego 100 grs. de azúcar y batir hasta que quede bien duro, después ponerle 100 grs. de azúcar impalpable más una cucharada de maicena en forma envolvente. Esto llevarlo a horno bajo 100°C. durante una hora

www.mailxmail.com

9.- Praline de Nueces

½ taza de Azúcar Integral

½ taza de nueces

Ponga el azúcar al fuego hasta formar un caramelo y agregue las nueces.

Ponga este caramelo en una lata con un poco de aceite, deje enfriar.

Procesar en la 123 o parta en diferentes tamaños para decorar.

Puede usarlo en todo tipo de preparaciones dulces.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=352&busqueda=30/08/2006%203:10:57&tip=Azúcar%20Integral&tip2=PRALINE%20DE%20NUECES

10.- Raffaellos Caseros (Bombones)

125g de coco rallado

3 cucharas de leche condensada azucarada

Varias almendras enteras

10 cl de nata espesa (Arg.: Crema de leche)

4 cl de leche de coco

En un bowl, mezclar la leche condensada con 100g de coco rallado, la leche de coco y la nata.

Poner en la nevera al menos 30 mn.

Formar bolitas del tamaño de una trufa y poner dentro una almendra , enrollar del resto de coco rallado.

Dejar a la nevera antes de servir o regalar.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491>

11.- Rocas de Chocolate con Nueces (Galletas de Navidad)

2 huevos

250 gramos de azúcar

1/2 kilo de nueces (molidas)

125 gramos de chocolate (negro rallado)

1 cucharadita de cacao

Canela en polvo (optativo)

Mezclar rápidamente los huevos y el azúcar durante 10 minutos.

Añadir el resto de los ingredientes y mezclar lentamente con una cuchara de madera. Dejar reposar la mezcla durante 2 horas en la heladera.

Colocar sobre una placa antiadherente montoncitos de la mezcla anterior del tamaño de una cucharita de te.

Cocinar de 8 a 10 minutos a 180°C.



RECETARIO CELIAQUIA

BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

12.- Turrón de Almendras

3 tazas de almendras
6 claras de huevo
1 taza de miel de abeja
1 taza de azúcar granulada
Obleas

Se hierve el azúcar granulada en ½ taza de agua hirviendo a fuego medio, hasta que espese un poco. Retirar del fuego, agregar la miel de abeja y mezclar bien.
Sumergir las almendras en agua hirviendo, se pelan, se tuestan y se muelen finamente.
Se batan las claras a punto de turrón, se agregan las almendras molidas y la mezcla de miel y azúcar y revuelva muy bien.
Se pone todo a fuego bajo; se cuece sin dejar de mover hasta que tome punto de gota (es decir, cuando al dejar caer una gota en un poco de agua se forme una bolita).
Se forra un molde con obleas y se deja secar durante varios días en lugar fresco. Se hierve el azúcar granulada en ½ taza de agua hirviendo a fuego medio, hasta que espese un poco.
Retirar del fuego, agregar la miel de abeja y mezclar bien.
Sumergir las almendras en agua hirviendo, se pelan, se tuestan y se muelen finamente.
Se batan las claras a punto de turrón, se agregan las almendras molidas y la mezcla de miel y azúcar y revuelva muy bien.
Se pone todo a fuego bajo; se cuece sin dejar de mover hasta que tome punto de gota (es decir, cuando al dejar caer una gota en un poco de agua se forme una bolita).
Se forra un molde con obleas y se deja secar durante varios días en lugar fresco.

<http://www.erecetas.com.ar/2004/12/>

13.- Turrón De Chocolate

250 gr. de chocolate semiamargo
½ Lata de leche condensada
1 cucharada de esencia de vainilla
100 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
100 gr. de nueces molidas, almendras o maníes tostados
O
200 gr. de copos de maíz o arroz

Poner toda la pasta en una budinera larga (o 2 chicas) cubierta por film rociada con rocío vegetal, enfriar en freezer 2 horas y desmoldar. Si le ponen la lata entera de leche condensada nunca se solidificará pero queda muy rico como relleno de trufas. En ese caso con una cuchara tomar un poco de la pasta enfriada en heladera y pasar por coco rallado, nueces molidas, copos molidos, chocolate rayado o cacao en polvo. O por chocolate cobertura y son unos bombones riquísimos.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4020>

14.- Turrón de Chocolate Almendra y Nuez

1 tableta de chocolate de fundir
350 gr. de nuez molida
250 gr. de almendra molida
500 gr. de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)
2 claras de huevo

Se mezcla el azúcar la nuez y la almendra se agregan las claras para obtener una masa bien compacta y sin grumos, se hace un rollo y se deja 24 horas secar, después se baña con el chocolate derretido y se adorna con nueces

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491>



RECETARIO CELIAQUIA

BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

15.- Turrón de Copos y Coco

1/4 Kg. de copos de maíz o arroz
6 cucharadas de coco rallado
1 taza de frutas secas: almendras, nueces, maní tostado, avellanas (puede ser una de estas frutas o una mezcla con todas o varias de ellas)
1 taza colmada de miel
3 cucharadas de almidón de maíz (maizena)

Se hace un caramelo con la miel, a este se le incorporan los copos enteros y la taza de frutas secas picadas, se mezcla muy bien

Se retira del fuego y se agrega el coco rallado, se vuelve a revolver y se incorpora el almidón de maíz. Se mezcla rápidamente.

Se vierte esta mezcla en un molde previamente enmantecado, se deja enfriar

Una vez frío se desmolda, se conserva en heladera

16.- Turrón de Yema

1Kg. De azúcar glass (Arg.: Azúcar Glass)
1Kg. de almendra molida
1 docena de huevos

La almendra ha de ser molida y el azúcar glaseada, se mezcla bien uno con otro; después se añaden las yemas batidas y se trabaja mucho a fin de que todo quede como una pasta; si se observa que la pasta no esta bien unida se le añade un poquito de clara de huevo sin batir, entonces es cuando debe trabajarse bien para que la masa quede todo lo apretada posible. Hecho esto se coloca en una caja de madera para prensarlo apretándolo antes con obleas blancas. Se tendrá en prensa al menos dos o tres días.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491>

17.- Trufas

Galletitas molidas Sin T.A.C.C,
Copos de arroz crocante permitido,
Chocolate rallado o cacao en polvo permitido,
Nueces molidas a gusto,
Dulce de leche c/n,
Unas gotas de licor,
Coco rallado, c/n.

Los ingredientes son opcionales y pueden variar de acuerdo a su imaginación. Mezclar los ingredientes hasta formar una pasta. Formar bolitas y pasarlas por coco rallado, nueces picadas o chocolate (rallado o derretido). Poner en pirotones y enfriar en heladera.

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



RECETARIO CELIAQUIA

BOMBONES Y OTRAS PREPARACIONES

18.- Trufas

Para 4 personas

- 250 gr. de chocolate de cobertura (ver lista de alimentos)
- 125 gr. de mantequilla (Arg.: manteca)
- 4 yemas de huevo
- 75 gr. de azúcar molido
- 2 cucharadas de coñac
- Fideos de chocolate (ver lista de alimentos)

Poner el coñac en un cazo al fuego y disolver en él el azúcar.

Añadir la mantequilla en taquitos y luego el chocolate troceado. Mezclar todo hasta que forme una pasta cremosa Retirar del fuego y dejar enfriar.

Añadir las yemas y batir vigorosamente. Dejar enfriar un poco más en la nevera.

Hacer bolitas y rebozarlas en fideos de chocolate.

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1947

19.- Trufas

250gr chocolate cobertura semi amargo

250gr de crema

125gr de manteca en pomada (Esp.: Mantequilla)

60gr de licor (el que usted guste)

Cacao amargo, coco rallado o azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)

Hervir la crema. Sacarla del fuego y echarle dentro el chocolate picado. Disolver bien y dejar que tome temperatura ambiente. Agregarle la manteca en pomada y el licor. Dejar enfriar en la heladera. Una vez frío formar bolitas y pasar por cacao, coco rallado o azúcar impalpable