

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE CAMELOS

| | |
|---|---|
| 1.- Caramelos de Chocolate | 1 |
| 2.- Caramelos de Fruta | 1 |
| 3.- Caramelos de Leche..... | 1 |
| 4.- Caramelos de Miel..... | 2 |
| 5.- Caramelos de Miel y Chocolate | 2 |
| 6.- Caramelos de Zanahorias | 2 |
| 7.- Chupetines..... | 3 |
| 8.- Nubes o Mashmelos | 3 |
| 9.- Nubes o Mashmelos | 4 |
| 10.- Pastillas de Goma..... | 4 |
| 11.- Tabletas de Leche | 4 |
| 12.- Tabletas de Coco..... | 5 |
| 13.- Tabletas de Fruta..... | 5 |



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE CARAMELOS

1.- Caramelos de Chocolate

24 caramelos

- 2 tazas de leche
- 4 barritas de chocolate rallado
- 2 tazas de azúcar molida
- 1 cucharada de miel
- 25 g de manteca (Esp.: Mantequilla)
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

Poner todos los ingredientes en una cacerola y seguir el mismo procedimiento que para los caramelos de leche. Si se desea, agregar a la mezcla nueces o almendras tostadas picadas antes de volcarla en la mesa

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

2.- Caramelos de Fruta

36 caramelos

- 500 g de azúcar de refinera o en pancitos
- 100 c.c. de agua
- 80 g de glucosa
- 1/2 taza de jugo de frutas colado (naranja, limón, mandarina) o sin colar (frutilla, frambuesa)
- Gotas de colorantes vegetales (amarillo, naranja, rojo, etc.) optativo
- Cantidad necesaria de azúcar molida como para formar un colchón alto en una asadera

Colocar en una cacerola el azúcar junto con el agua, la glucosa y el jugo de frutas. Llevar al fuego y cocinar hasta que tome punto de caramelo sin dejar que se queme (se conoce el punto de caramelo volcando un poco de caramelo en una taza con agua fría; si se endurece enseguida, retirar del fuego). Aplicar el colorante adecuado de acuerdo con el gusto de la fruta. Previamente, preparar el colchón de azúcar y con ayuda de un molde o el mango de un cuchillo imprimir pequeños hoyos separados uno del otro. Llenarlos con el caramelo ayudándose con una cucharita. Apenas estén fríos, espolvorearlos por encima con parte del mismo azúcar. Si se desea, envolverlos en papel de celofán o metalizado de distintos colores

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

3.- Caramelos de Leche

24 caramelos

- 2 tazas de leche
- 1 taza de azúcar molida
- 2 cucharadas de miel
- 25 g de manteca (Esp.: Mantequilla)
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

Poner en una cacerola todos los ingredientes en el orden mencionado y llevar a fuego lento. Cocinar removiendo de tanto en tanto con cuchara de madera hasta que tome punto. Este se conoce volcando a una cucharadita de caramelo en una taza con agua fría; si se endurece, retirar de inmediato. Volcar la mezcla sobre un mármol o asadera aceitada o enmantecada. Dejar enfriar unos minutos, marcar los caramelos con un cuchillo también enmantecado, y cortarlos cuando estén casi fríos. Envolverlos en papel celofán o manteca

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



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE CARAMELOS

4.- Caramelos de Miel

- 36 caramelos
- 400 g de azúcar de refinera
 - 200 g de miel
 - 1 chaucha de vainilla
 - Cantidad necesaria de azúcar molida

Poner en un recipiente que pueda llevarse al fuego el azúcar, la miel y la vainilla y cubrir con agua fría. Cocinar sobre el fuego sin revolver hasta que tome punto de caramelo liviano (igual que para los caramelos de fruta).

Poner abundante azúcar molida en una asadera, alisarla y hacer pequeños huecos con una cucharadita chica. Poner en cada hueco unas gotas del azúcar cocido para que se formen unas pastillas achatadas. Dejar enfriar, pasar cada caramelo por azúcar molida y, si se desea conservar, guardarlos en frascos de vidrio con bolsitas de cal viva para evitar que se humedezcan

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

5.- Caramelos de Miel y Chocolate

En partes iguales:

Miel liquida

Azúcar

Manteca fresca (Esp.: mantequilla)

Chocolate

Derrita el chocolate en una cacerola. Si fuese en tabletas, use poco agua, si fuera en polvo, coloque agua hasta que se forme una pasta. Después de derretido, una el azúcar, la manteca y la miel a fuego muy bajo. Mezcle constantemente con una cuchara de madera. Cuando la masa adquiere consistencia verifique el punto. Sumerja una pizca de masa en un vaso de agua: si coagula y no se deshace está en su punto. Retire la masa del fuego y colóquela, aún caliente, sobre un mármol o en una mesada, previamente enmantecada. Corte con un cuchillo los pedazos en el tamaño deseado. Espere que se enfríen y envuélvalos en papel celofán.

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

6.- Caramelos de Zanahorias

1/2 Kg. de zanahorias ralladas

250 Grs. de azúcar

Ralladura de 1 naranja

1/2 vaso de jugo de naranja

Se ponen todos los ingredientes en una cacerola y se lleva a fuego hasta obtener una mezcla que cuando se pase la cuchara de madera, ésta se separe del fondo. Revolver de tanto en tanto. Se deja entibiar. Se forman bolitas con la mezcla, del tamaño que se deseen y se pasan por azúcar. Se van acomodando en pirotines.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE CARAMELOS

7.- Chupetines

Para 8 chupetines medianos

- 2 tazas de azúcar molida
- 1/ 3 de taza de kero (syrup de maíz)
- 1/ 2 taza de agua
- Pizca de sal fina
- 50 g de manteca Esp.: Mantequilla)
- Esencias de frutas a gusto
- Colorantes vegetales a gusto
- Palillos de madera para chupetines

Poner en una cacerola el azúcar, el kero, el agua y la sal. Llevar al fuego sin revolver y cocinar hasta que tome punto de bolita (para conocer el punto, volcar una cucharadita en una taza de agua fría; debe unirse con las yemas de los dedos y formar una bolita).

Agregar la manteca, la esencia y el colorante que se desea y dejar unos minutos más sobre el fuego. Retirar y volcar rápidamente con una cuchara las porciones sobre una placa enmantecada o aceitada, dándoles la forma que se desee. Antes que se enfríe, insertar los palillos. Cuanto más grandes o gruesos quieran hacerse los chupetines, más caramelo debe volcarse sobre el mármol

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

8.- Nubes o Mashmelos

- * 500 grs. de azúcar.
- * 250 ml de agua.
- * 15 grs. gelatina sin sabor.
- * 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- * 1 pizca de sal.
- * Azúcar flor para espolvorear.

En una olla coloca el azúcar y cubre con la mitad del agua. Lleva a fuego alto hasta que obtengas almíbar a punto de hilo fuerte (es cuando tomas un poco de almíbar entre la yema de dos dedos y al separarlos se forma un hilo que no se rompe). Mientras haces el almíbar, en un bol bate la gelatina con la vainilla, la sal y el resto del agua y, cuando el almíbar esté listo, viértelo, sin dejar de batir, hasta que la preparación esté blanca.

Espolvorea una fuente con azúcar flor y pon la preparación en ésta, empareja y espolvorea con azúcar flor. Deja que se enfríe a temperatura ambiente y corta en cubos o cuadros.

Para dar color a los malvaviscos durante el batido se le añaden gotas de colorante para repostería.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3476829>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE CARAMELOS

9.- Nubes o Mashmelos

200 g (2 tazas de café de azúcar,
0,8 dl (4 cucharadas soperas) de agua,
95 g de claras,
3 hojas y media de gelatina de 2,5 g,
Colorantes,
Azúcar glass, (Arg.: Azúcar Impalpable)
Maizena,
Esencia de limón o café.

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar en un cazo sobre el fuego (unos 15 minutos). Retirarlo del calor e incorporar las hojas de gelatina, pasadas previamente por agua fría y bien escurridas. Montar las claras a punto de nieve y añadir el almíbar poco a poco sin dejar de batir hasta que la mezcla se enfríe.

Añadir esencias al gusto.

Introducirlo en manga pastelera y darle la forma deseada sobre una superficie espolvoreada de abundante Maizena y azúcar glass en idéntica proporción

Cortar las nubes, rebozarlas por todos los lados y dejarlas secar al aire

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3476829>

10.- Pastillas de Goma

36 pastillas
50 g de goma adraganto;
400 g de azúcar molida;
Gotas de agua de azahar;
Colorantes vegetales a gusto;
Gotas de esencias de frutas

Disolver la goma adraganto con agua como para formar una gelatina y agregar el azúcar, el agua de azahar, el colorante y la esencia que se desee. Calentar a fuego lento y entibiar. Proceder como para los caramelos de miel dándoles la forma sobre pequeños hoyos hechos en un lecho de azúcar molida. Espolvorear con azúcar molida y envolver en bolsitas de polietileno.

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

11.- Tabletas de Leche

24 tabletas
• 1/2 l de leche
• 8 tazas de azúcar refinera
• 1 chaucha de vainilla
• 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

Poner la leche en un bol de acero inoxidable o cobre, llevar al fuego y antes que rompa el hervor, agregar el azúcar y la vainilla. Incorporar el bicarbonato y cocinar a fuego lento removiendo siempre con cuchara de madera. Cuando comienza a tomar un ligero color, probar el punto volcando un poco de mezcla en una taza con agua fría, ésta debe quedar clara y poder unirse con las yemas de los dedos formando un caramelo blando. Retirar del fuego y seguir batiendo con la cuchara hasta que se endurezca. Volcar sobre una mesa apenas enharinada, extender alisando hasta lograr el grosor de 1 cm. ó 2 y enfriar. Cortar en tabletas de forma rectangular y envolver en papel celofán

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



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE CAMELOS

12.- Tabletas de Coco

12 tabletas

- 250 g de azúcar de refinera o en pancitos
- 1/ 2 tazas de agua fría
- 1 cucharadita de glucosa
- 1/2 taza de coco seco rallado
- Gotas de esencia de vainilla

Poner en una cacerola el azúcar y el agua; cuando la mezcla esté disuelta agregar la glucosa y llevar a hervor fuerte sin revolver. Hacer hervir hasta que tome punto de bolita. Esto se comprueba dejando caer una cucharadita de almibar dentro de una taza de agua fría. Al tomarla entre las yemas de los dedos, debe formar una bolita. Retirar, entibiar y trabajar removiendo en forma de vaivén con una espátula de metal hasta que la pasta quede blanca. Añadir el coco, trabajar unos minutos más y volcar en una asadera. Dejar que tome forma, cortar las tabletas y envolver cada una en papel celofán

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

13.- Tabletas de Fruta

18 tabletas

- 500 g de mermelada de damascos (Esp.: Albaricoques)
- Manzanas
- Membrillo
- Durazno (Esp.: Melocotón)
- etc. a gusto (Frutas a gusto)
- 500 g de azúcar molida
- 1/ 4 de taza de agua
- Gotas de esencia de vainilla

Colocar en un recipiente, preferentemente en un bol de cobre o de acero inoxidable, el azúcar y el agua. Llevar al fuego y cocinar hasta que tome punto de bolita. Agregar la mermelada de frutas y continuar la cocción removiendo siempre con cuchara de madera. Cuando se vea el fondo del recipiente retirar del fuego, perfumar con la esencia y volcar en una asadera espolvoreada con azúcar molida. Enfriar. Cortar en rectángulos iguales, pasar cada uno por abundante azúcar molida y envolver en papel celofán

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