

## RECETARIO CELIAQUIA REPOSTERÍA

1.- Como Conocer los Distintos Puntos del Almíbar.....	1
2.- Chocolate cobertura y como templarlo correctamente.....	2
3.- Baños de Chocolate.....	3
4.- Baño de Chocolate.....	3
5.- Baño de Chocolate.....	4
6.- Baño de Chocolate.....	4
7.- Baño de Chocolate.....	4
8.- Baño de Chocolate.....	4
9.- Baño de Chocolate con Leche Condensada.....	5
10.- Baño de Chocolate y Miel.....	5
11.- Baño de 7 Minutos.....	5
12.- Baño de Dulce de Leche y Chocolate.....	6
13.- Baño Moca.....	6
14.- Baño Sencillo de Limón.....	6
15.- Baño Suizo.....	7
16.- Baño Wilton paso a paso con todos los detalles.....	7
17.- Crema de Manteca para decorar y rellenar.....	9
18.- Crema de Manteca y Chocolate para rellenar y decorar.....	10
19.- Crema de Mantequilla (Cobertura para Tartas).....	10
20.- Crema similar a Chantilly.....	11
21.- Glase Real (Decorar Tortas).....	11
22.- Glasé Real.....	11
23.- Glacé Real distintos puntos para diferentes Usos y sus ventajas.....	12
24.- Glaseado.....	13
25.- Merengue Italiano con todos los secretos.....	13
26.- Merengue Francés.....	14
27.- Merengue Italiano.....	14
28.- Merengue Suizo.....	14
29.- Preparación especial de dulce de leche y chocolate.....	14
30.- Como preparar hojas de Chocolate.....	15



## 1.- Como Conocer los Distintos Puntos del Almíbar

La repostería es un arte basado en el conocimiento de muchos detalles y algunas veces la preparación de una receta puede fracasar por la falta de conocimiento de uno de esos puntos. Uno de ellos puede ser como en este caso los distintos puntos del almíbar.

Comencemos pues con algunos consejos.

Cuando preparamos un almíbar, siempre que la receta no indique otra cosa, debemos de calcular una parte de agua y dos de azúcar.

Una vez puesto sobre el fuego no debemos revolverlo.

Si comprobamos, que se nos ha pasado de un punto determinado podemos en ese caso agregarle agua y continuar la cocción hasta lograr el punto deseado nuevamente.

Los distintos puntos del almíbar

### Primer punto:

#### ALMÍBAR LIVIANO

Es cuando dejamos hervir el agua con el azúcar hasta que ésta se disuelva completamente, alrededor de 5' aproximadamente.

### Segundo punto:

#### HILO FLOJO

Se conoce este punto cuando al tomar entre los dedos un poco del almíbar que estamos cocinando y al separarlo se forma un hilo fino y quebradizo.

### Tercer punto:

#### HILO FUERTE

Este punto se conoce porque al hacer la misma operación anterior se forma un hilo que no se corta.

### Cuarto punto:

#### BOLITA BLANDA

Cuando tomando un poco del almíbar de la cocción, en una cucharita y dejándolo caer en una taza con abundante agua fría, se forma enseguida una bolita blanda, a la que se le puede dar la forma que se desee con la yema de los dedos.

En el caso de contar con un termómetro especial para medir estas temperaturas, serían entre 235° y 240° F, o entre 112° y 115° C.

### Quinto punto:

#### BOLITA DURA

Cuando repitiendo todo lo anterior se puede formar una bolita dura, que no se deforma.

Si lo medimos con termómetro serían entre 250° y 266° F, o 121° y 115° C.

### Sexto punto:

#### PUNTO CARAMELO



# RECETARIO CELIAQUIA

## REPOSTERÍA

Cuando al dejar el almíbar sobre el fuego, los bordes comienzan a tomar un tono más oscuro, que se extiende rápidamente por toda la superficie. Se debe retirar enseguida que tome el tono deseado y usarlo inmediatamente.

O con termómetro serían entre 300° y 310° F, o entre 150° y 154°.

### OTRA FORMA DE HACER CAMELO

Otra forma de realizar el caramelo es volcando azúcar en una cacerola y llevándolo a fuego directo. En este caso se puede revolver el azúcar y cuando el caramelo toma el color deseado se retira de inmediato.

<http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Como%20conocer%20los%20distintos%20puntos%20del%20almibar&id=3>

## 2.- Chocolate cobertura y como templarlo correctamente

### FUNDIDO DEL CHOCOLATE

La temperatura exacta para fundir el chocolate es de 40 a 45 grados, lo máximo que puede llegar es a 50 grados.

Esta temperatura es necesaria para que uno de los cristales que forman parte del chocolate y que es el mayor, se pueda fundir y desprender.

Procedemos primero a picar un kilo de chocolate cobertura, empleando para ello, un cuchillo y lo cortamos en trozos, no demasiados pequeños. Se debe tener en cuenta que no se puede emplear procesadora para picarlo, por eso aclaramos el uso del cuchillo.

Utilizar un recipiente que sirva para llevar a baño María o al microondas.

Picar la mitad del chocolate y ponerlo en el recipiente elegido.

Este recipiente se lleva a baño de María, sobre otro que contenga agua hirviendo y donde el tazón con el chocolate esté nadando en él.

El agua debe estar hirviendo, pero con el fuego bien bajo, para evitar que el vapor aumente y penetre humedad en el chocolate, esto provocaría que el chocolate se espesase.

En este punto es bueno aclarar, para quienes lo desconocen, que el chocolate cobertura no admite nada de contacto con el agua, si esto sucediese, como dijimos anteriormente, se espesaría y no podríamos retornarlo a su textura inicial.

Lo dejamos sobre el fuego a baño María durante 3 o 4' aproximadamente, revolviendo siempre.

Y para probar si hemos llegado a la temperatura antes indicada, de 40 a 45 grados, utilizamos una espátula y retiramos un poco de chocolate y lo ponemos en contacto, presionando un poco, con el labio inferior.

Lo dejamos un segundo, y comprobamos, que al tomar el chocolate contacto con el labio, la temperatura es apenas tibia.

Una vez logrado esto, se retira del fuego y se agregan el resto del chocolate en trozos y se revuelve constantemente con la mano floja, hasta que esté todo el chocolate disuelto, formando una crema.

El batido es muy importante, porque por su intermedio vamos a lograr los mejores resultados una vez disuelto el chocolate.

Si a pesar del batido, no se logra disolverlo en su totalidad, lo podemos poner nuevamente a baño de María, pero sin revolver, y contamos 1, 2, 3, lo retiramos del fuego y continuamos batiendo.

### TEMPLADO DEL CHOCOLATE

Se considera que se ha logrado correctamente, cuando al terminar el batido, y al introducir nuevamente la punta de una espátula, de acero inoxidable en el chocolate y al presionarla sobre el labio inferior, notamos que está casi fría, 27 a 29 grados.



# RECETARIO CELIAQUIA

## REPOSTERÍA

A medida que se trabaja con el chocolate y el tiempo transcurre, el chocolate comienza a endurecerse en los bordes. Es cuando se vuelve a repetir la operación de colocarlo a baño de María, con el agua hirviendo, y el recipiente tocando el agua, durante 3 segundos sin revolver. Luego, volver a revolver fuera del baño. Y para una verificación final, se introduce toda la punta de la espátula en el chocolate y la llevamos a la heladera durante 4 o 5 minutos.

Si al sacarla y tocar con los dedos, comprobamos que éstos no quedan marcados es que el temple es correcto. Es el momento de comenzar a utilizarlo y elaborar todas las delicias más deseadas, con él.

### MICROONDAS

Se puede utilizar el microondas en sustitución del baño de María.

Para ello se procede todo igual, pero en cambio de utilizar agua, se introduce el recipiente en el microondas, empleando siempre pocos segundos por vez, por ejemplo 30 segundos, hasta que tomemos más práctica y sepamos manejarnos con los tiempos.

Es preferible volver a repetir la operación tantas veces sea necesario, que pasarlo de temperatura y estropear todo.

<http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Chocolate%20cobertura%20y%20como%20templarlo%20correctamente&id=6>

## 3.- Baños de Chocolate

1/2 taza de manteca (Esp.: Mantequilla)  
4 tazas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)  
100 gr de chocolate derretido  
6 cucharadas de leche  
1 cucharadita de esencia de vainilla

Batir la manteca hasta que esté cremosa. Añadir gradualmente el azúcar. Agregar el chocolate derretido alternando con la leche hasta que la consistencia sea adecuada para extender. Darle sabor con la esencia de vainilla.

## 4.- Baño de Chocolate

1/4 taza de manteca (Esp.: Mantequilla)  
120 gr. de chocolate  
1/3 taza de leche caliente  
3 tazas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)  
1 cucharadita de esencia de vainilla  
1 pizca de sal

Derretir la manteca y el chocolate. Aparte combinar la leche, el azúcar, la vainilla y la sal. Agregar la manteca y el chocolate derretidos, mezclar bien y extender.

### 5.- Baño de Chocolate

1/2 taza de azúcar  
2 cucharadas de maicena  
30 gr. de chocolate rallado o 3 cucharadas de cacao  
1 pizca de sal  
1/2 taza de agua hirviendo  
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)  
1 cucharadita de vainilla

Mezclar el azúcar, la maicena, el chocolate rallado, la sal. Agregar agua hirviendo. Continuar batiendo continuamente hasta que espese. Retirar del fuego y agregar la manteca y la vainilla. Extender caliente para que quede brillante.

### 6.- Baño de Chocolate

200gr de crema de leche (Esp.: Nata)  
4 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de cacao dulce  
Esencia de vainilla

Batir la crema de leche con el azúcar, cuando comience a tomar cuerpo agregar el cacao. Batir hasta obtener el punto deseado. Perfumar con la esencia de vainilla.

### 7.- Baño de Chocolate

1 taza de azúcar  
1/2 taza de agua  
50 gramos de chocolate cobertura

Poner en una cacerola el azúcar y el agua. Llevar al fuego y dejar hasta obtener un almíbar a punto de hilo flojo (ver puntos del almíbar en artículos).  
Aparte derretir el chocolate a baño María y una vez derretido ir agregando de a poco el almíbar batiendo constantemente hasta que el baño se adhiera a la cuchara.

Verter en forma pareja sobre toda la superficie de la torta  
<http://www.solopostres.com/ver-receta.asp?t=Baño%20de%20chocolate&id=234>



### 8.- Baño de Chocolate

Calentar una crema de leche (apta) (Esp.: Nata) que en el mercado hay muchas, hasta hervir. Una vez que hirvió la crema, colocar el chocolate en trozos (Aguila), apagar el fuego y colocarle 2 cucharadas de Dulce de leche Repostero (apto) y dejar que se disuelva bien el chocolate, llevar ala heladera que tome cuerpo, sacarlo cuando una vez que este frío y batirla con el batidor, y colocar sobre la torta.....También se puede utilizar como relleno.....

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4932>



### 9.- Baño de Chocolate con Leche Condensada

1 lata de leche condensada  
4 barras de chocolate, picado

Poner los ingredientes en una cacerolita y llevar al fuego, revolviendo siempre hasta que el chocolate se disuelva y la preparación tome consistencia. Retirar del fuego y bañar tortas, galletitas, alfajores o bombas (eclairs, palos de jacob).

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=237>

### 10.- Baño de Chocolate y Miel

1 taza de azúcar  
1 cucharada de miel  
1/3 de taza de leche  
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)  
2 barras de chocolate  
1 cucharadita de esencia de vainilla

Poner en una cacerolita el azúcar, la miel, el chocolate picado y la leche. Llevar a fuego suave y cocinar revolviendo siempre. Dejar hervir hasta que la preparación tome punto de hilo

Retirar del fuego y agregar la manteca y la esencia. Utilizar enseguida.

<http://www.solopostres.com/ver-receta.asp?t=Baño%20de%20chocolate%20y%20miel&id=235>



### 11.- Baño de 7 Minutos

Este baño es ideal para bañar alfajores, galletitas o decorar postres.

1 clara de huevo  
180 gramos de azúcar común  
3 cucharadas de agua fría  
1 cucharadita de esencia de vainilla  
1/2 cucharadita de polvo de hornear

Poner en una cacerola la clara, el azúcar y el agua fría, mezclar y llevar a baño María.

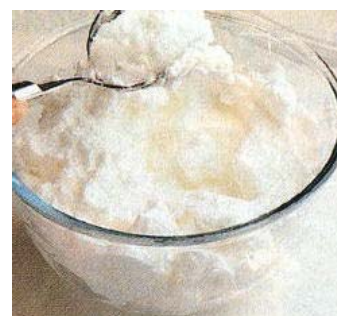
Cuando el agua de abajo comienza a hervir se bate con batidora eléctrica durante 7 minutos o hasta que esté espeso y se puedan formar picos que no se deformen.

Se retira del fuego y se le agrega la vainilla.

Se continúa batiendo hasta que esté casi frío.

Se agrega el polvo de hornear y se sigue batiendo un momento más.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=241>



### 12.- Baño de Dulce de Leche y Chocolate

1/2kg de dulce de leche  
4 cucharadas de cocoa  
75 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)

Poner en una cacerola el dulce de leche y la cocoa. Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que se derrita la preparación. Sacar del fuego y agregar la manteca revolviendo siempre hasta formar una crema brillante.

Este baño es apropiado para cuando hacemos el tronco.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=236>



### 13.- Baño Moca

50 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)  
1 y 1/2 tazas de azúcar impalpable, glass, pulverizada  
1 cucharada de café bien fuerte y tibio

Poner en un bol la manteca blanda y agregar de a poco el azúcar impalpable batiendo bien hasta formar una crema.

Por último incorporar el café tibio y seguir batiendo hasta obtener la consistencia necesaria para poder extender el baño sobre la torta.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=239>



### 14.- Baño Sencillo de Limón

2 tazas de azúcar impalpable, glass, pulverizada  
4 cucharadas de jugo de limón  
3 cucharadas de agua, aproximadamente

Poner en un bol el azúcar impalpable bien cernida con el jugo de limón y el agua. Mezclar hasta obtener una crema con buena consistencia para esparcir.

De ser necesario se le puede agregar más agua o azúcar impalpable hasta obtener la consistencia deseada.

Se baña la torta apenas se saca del horno.

Este baño no sirve para decorar.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=240>



### 15.- Baño Suizo

Este merengue se puede usar para decorar tartas, postres y también para preparar merengues. Es fácil de hacer y queda muy bien.  
Cantidad: Suficiente como para decorar un postre o tarta

1/2 taza de claras  
1 taza de azúcar común  
2 cucharadas de azúcar impalpable

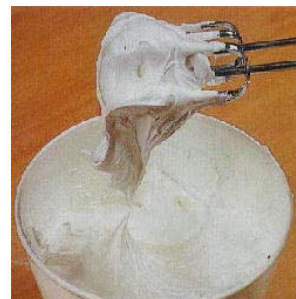
Poner las claras en una cacerola, agregarle el azúcar y mezclar.  
Llevar al fuego y comenzar simultáneamente a batir con batidora eléctrica.  
Continuar hasta que el merengue comience a espesarse y la batidora al girar forme dibujos o rayas que no se borren.

Retirar del fuego, incorporar el azúcar impalpable y continuar batiendo hasta que el merengue esté bien espeso y se vaya juntando en las paletas hasta formar una bola.

Decorar la tarta o el postre con manga y puntero a gusto.

Este baño se puede colorear si lo desean, preferentemente cuando se retira la cacerola del fuego.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=464>



### 16.- Baño Wilton paso a paso con todos los detalles

5 y 1/2 cucharadas de agua  
1 y 1/2 cucharadas de gelatina sin sabor  
1 cucharada de glicerina (si el día es muy húmedo)  
1 y 1/2 cucharada de glicerina (si el día está seco)  
200 gramos de glucosa  
1 cucharada de jugo de limón  
1kg de azúcar impalpable, glass, pulverizada bien tamizada

Poner en un bol de loza, o vidrio, o plástico, los siguientes ingredientes en este orden, agua, gelatina, glicerina y glucosa.

Llevar a baño María con el bol sumergido un poco en el agua.  
Revolver bien hasta que esté todo disuelto.  
Cuando comienza a hervir lo dejamos exactamente medio minuto para asegurarnos el punto exacto de la gelatina.

La preparación debe quedar líquida y bien transparente.

Retirar y agregar el jugo de limón.  
Agregar el azúcar impalpable no en forma lenta sino en dos o tres veces para que no forme burbuja.

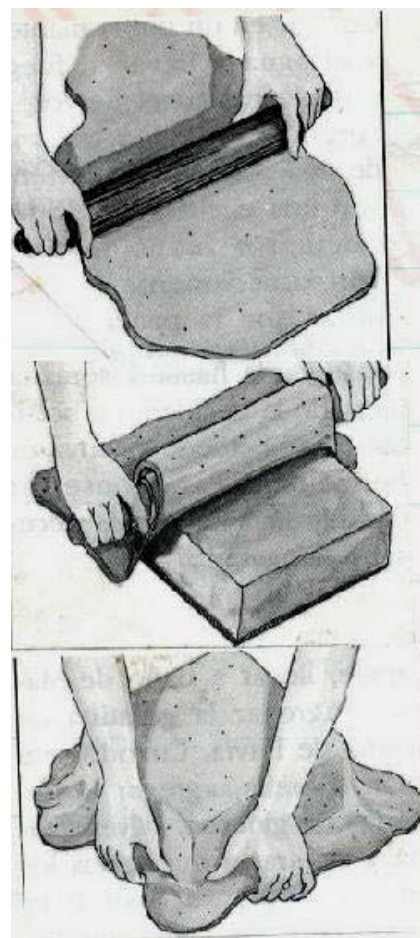
Ir incorporándole azúcar impalpable hasta que lo podamos poner sobre la mesa.

Antes de volcarlo, espolvorear con azúcar impalpable la mesada abundantemente.

Aclaremos que la cantidad de azúcar no es exacta ya que depende un poco del tiempo.

A mayor humedad más azúcar.

Amasar bastante el baño hasta que no se pegue más en las manos y el baño ya frío.







# RECETARIO CELIAQUIA

## REPOSTERÍA

Nos lavamos bien las manos y si al tocarlo nuevamente con las manos limpias se nos sigue pegando se le agrega más azúcar.

Estirar el baño en forma rápida con un palote sobre mármol o madera.

Nos ayudamos con un poco de fécula (maizena, chuño) sobre la mesa para que no se nos pegue.

Vamos estirando del centro hacia los bordes y lo hacemos girar 90° y continuamos repitiendo lo mismo hasta formar un círculo que nos permita cubrir holgadamente la torta.

Conviene estirarlo cinco centímetros más de la cantidad necesaria para cubrir para evitar los frunces.

Una vez logrado el diámetro deseado se le pasa al palote un poco de fécula y se arrolla el baño en el palote para poder colocarlo sobre la torta.

La torta tiene que estar apenas untada con dulce de leche toda su superficie. Tanto los costados como la parte de arriba.

Pero no en exceso solo apenas para que al apoyar el baño este se adhiera con facilidad.

El dulce de leche debe estar fuera de la heladera a temperatura ambiente y no se puede diluir con nada.

Solo se puede entibiar un poco para facilitar cuando se está untando la torta.

Se distribuye el dulce de leche con una espátula y se quita el excedente pasando la espátula al final.

Esto se hace porque una vez forrada la torta presentará defectos como globitos o arrugas por abusar del dulce de leche.

De no tener dulce de leche se puede sustituir por mermelada pero que tenga la misma consistencia que el dulce de leche.

### DETALLES IMPORTANTES

Cuanto más se amasa mas blanco queda.

El tiempo de amasado no importa ya que el calor de las manos impide que éste se seque.

Si quedara con mucha azúcar, ponerlo a baño María y agregarle un poco de agua para ablandarlo y volverlo a trabajar.

Lo que sobra se puede guardar en papel film o bolsa plástica y dejar en la heladera hasta el momento de volverlo a usar.

Tiene más de seis meses de duración en la heladera.

Se retira con unas horas de anticipación y se amasa con las manos para que tome temperatura.

Para acelerar el proceso se puede poner a baño María un poco.

La torta o bizcochuelo que se va a forrar se puede bañar o mojar como se acostumbra pero sin que llegue la humedad hasta el borde.

Se deja sin bañar 1 o 2cm antes y la última capa se baña muy poco.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=320>

### 17.- Crema de Manteca para decorar y rellenar

Esta crema es sumamente delicada y rica. Es ideal para emplear como rellenos de tortas o postres y también se puede decorar con ella.

La precaución es mantener la torta o postre una vez relleno o decorado al frío hasta un rato antes de servir.

El motivo es que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.

Otro detalle es que se debe emplear manteca, no margarina.



4 yemas

1 taza de azúcar total 200 gramos

1/2 taza de agua 125cc.

300 gramos de manteca a temperatura ambiente (Esp.: Mantequilla)

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.

Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.

Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar hervir hasta punto de hilo flojo.

Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas en forma lenta y batiendo siempre.

Luego agregar este almíbar de yemas a la manteca batida de a poco y siempre batiendo hasta terminar de incorporar.

Perfumar con la esencia de vainilla y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que termine de tomar consistencia espesa.

En el caso de poner la crema en la heladera vigilarla para que no se enfríe demasiado y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=378>

## 18.- Crema de Manteca y Chocolate para rellenar y decorar

Esta crema es similar a la crema de manteca la única diferencia es que se le agrega cacao amargo. Es delicada, rica e ideal para emplear como rellenos de tortas o postres y también para decorar con ella.

Se debe mantener en la heladera la torta o postre una vez relleno o decorado hasta un rato antes de servir.

El motivo es que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.

Otro detalle es que se debe emplear manteca o mantequilla, no margarina.



4 yemas  
1 taza de azúcar total 200 gramos  
1/2 taza de agua total 125cc.  
300 gramos de manteca a temperatura ambiente (Esp.: Mantequilla)  
3 cucharadas de cacao amargo

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.

Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.

Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar hervir hasta punto de hilo flojo.

Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas en forma lenta y batiendo siempre.

Luego agregar este almíbar de yemas a la manteca batida de a poco y siempre batiendo hasta terminar de incorporar.

Agregar el cacao previamente cernido mezclando bien y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que termine de tomar consistencia espesa.

En el caso de poner la crema en la heladera, vigilarla para que no se enfríe demasiado y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=379>

## 19.- Crema de Mantequilla (Cobertura para Tartas)

400 gr. de mantequilla sin sal, (Arg.: Manteca)  
2 latas grandes de leche condensada,  
Azúcar en polvo, cantidad necesaria.

Se bate bien la mantequilla (hasta que este casi blanca) se agrega la leche condensada poco a poco, teniendo cuidado de no batir mucho y por ultimo el azúcar en polvo hasta que tenga la consistencia deseada.

### 20.- Crema similar a Chantilly

200 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)  
2 tazas de leche total 500cc.  
3/4 taza de azúcar total 150 gramos  
2 cucharadas de fécula (maicena, chuño)  
1 cucharadita de esencia de vainilla

Poner en una cacerola chica, 1 1/2 taza de leche junto con el azúcar. Llevar al fuego y dejar hasta que comience a hervir. Aparte disolver la fécula en la 1/2 taza de leche fría, que nos queda. En el momento que empieza a hervir la leche con el azúcar, agregar la fécula disuelta en la leche en forma lenta y revolviendo siempre. Se deja cocinar unos minutos más revolviendo constantemente. Se retira del fuego y se deja entibiar teniendo la precaución de revolver cada tanto para que no se forma capa sobre la superficie. Se le agrega de a poco la manteca cortada en trozos pequeños batiendo bien después de cada trozo. Continuar batiendo hasta que la crema se ponga bien blanca y esponjosa. Agregar la esencia de vainilla. Esta crema queda muy sabrosa y es especial para rellenar bizcochuelos o tortas.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=325>



### 21.- Glase Real (Decorar Tortas)

150 grs. de azúcar impalpable, (Esp.: Azúcar Glass)  
2 claras,  
2 cditas. de jugo de limón.

Tamizar el azúcar impalpable e ir incorporándola de a poco a las claras de huevo; luego agregar el jugo de limón. Batir hasta lograr la consistencia adecuada; si quedó muy espeso, añadir unas gotas de jugo de limón, y si quedó un poco líquido, agregar más azúcar impalpable.

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

### 22.- Glasé Real

1 clara  
250 gramos de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)  
1 cucharadita de jugo de limón

Poner en un bol, la clara, el jugo de limón y 200 gramos de azúcar impalpable bien cernida. Revolver bien y luego batir con batidora eléctrica y a velocidad máxima durante 3 minutos. Retirar de la batidora e ir incorporando el resto del azúcar de a poco y batiendo a mano hasta que el merengue forme picos firmes. Una vez pronto se cubre el recipiente con un paño húmedo si el tiempo está seco o con un paño seco si el tiempo está húmedo.

Este baño sirve para cubrir tortas y decorarlas con la manga.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=238>





## 23.- Glacé Real distintos puntos para diferentes Usos y sus ventajas

### CUANDO SE PUEDE COLOREAR EL GLASÉ

Se le puede dar el color que se desee antes o después del batido. Cuando necesitamos trabajar con muchos colores se puede dividir el glasé una vez logrado su punto, en varias potes o recipientes y aplicarle a cada uno el color diferente que necesitamos emplear. El color debe ser en polvo o en pasta.

### SE PUEDE CONSERVAR

Otra ventaja es que se puede guardar en la heladera cubriendo la superficie del glasé con papel film y luego tapar el recipiente con cierre hermético.

Puede durar guardado de esta forma entre 3 y 4 meses teniendo la precaución de sacarlo de la heladera 24 horas antes de ser utilizado para que tome temperatura ambiente.

Luego volverlo a batir un poco antes de usarlo. Esto es para que el punto quede exacto.

Mientras se está trabajando con glasé se debe tener la precaución de tapar el bol con un paño húmedo si el ambiente está seco y con un paño seco si hay mucha humedad.

Esto es para evitar que el glacé se seque rápidamente o para que no se humedezca demasiado.

### LOS DIFERENTES PUNTOS PARA LOS DIFERENTES USOS QUE SE PUEDEN LOGRAR

Para cubrir la superficie de una torta o hacer puntos o centros de flores con este baño la consistencia del mismo debe ser liviana.

El mismo se reconoce cuando al tomar un poco del baño con una espátula de hoja lisa, éste no ofrece resistencia y se puede desplazar rápidamente por la superficie de la torta. Otro detalle es que el aspecto del baño es brillante.

Cuando lo queremos emplear específicamente para decorar debe tener más consistencia. Para reconocer el punto levantamos un poco de glasé con la espátula y veremos que se forma un pico que no cae y que permanece sostenido.

Otro detalle es que el glasé posee menos brillo que el glasé anterior. Este punto se logra dándole más batido que el anterior preferentemente a mano.

Cuando queremos hacer hojas y flores su consistencia debe ser más firme que la anterior y presentar apenas un brillo casi insignificante en su superficie. Cuando tomamos un poco del glasé notamos que la consistencia del mismo es más sostenida que la del punto anterior.

### FILIGRANA

Para hacer figuras de filigrana le agregamos 3 o 4 gotas de ácido acético por cada clara. Esto lo afirma y le da más consistencia para poder armar estas piezas que son muy delicadas. Batir tres minutos más aproximadamente.



# RECETARIO CELIAQUIA

## REPOSTERÍA

Las piezas de flores, hojas etc., una vez prontas deben apoyarse sobre papel enmantecado y dejarlas secar.

### GLASÉ REAL PARA AMASAR

Este punto se logra cuando al glacé ya preparado se le va agregando más azúcar y se va amasando hasta que quede una bola lisa que no se pega en las manos.

Sirve para hacer piezas específicas con formas como payasos, pollitos, etc.

<http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Glacé%20real%20distintos%20puntos%20para%20diferentes%20usos%20y%20sus%20ventajas&id=7>

## 24.- Glaseado

3 cucharadas de azúcar  
Claras de huevo  
3 cucharadas de azúcar impalpable (Azúcar glass)

Poner a baño maría 1 clara con 3 cucharadas soperas de azúcar, revolver durante 10 minutos. Es importante que el agua este hirviendo antes de colocar el recipiente con las claras, además recordar que el recipiente conteniendo el glaseado debe ser mayor que el que contiene el agua para que el vapor no ingrese en el batido.

Una vez pasado este tiempo retirar del calor batir hasta formar merengue liviano y agregar 3 cucharadas de azúcar impalpable. Cuan se halla integrado bien al batido volver sobre el baño maría por 10 minutos más.

Retirar e inmediatamente cubrir los alfajores con el glaseado, ayudarse con una espátula para emparejar la superficie.

Colocar sobre papel manteca y dejar secar.

[http://www.noraskills.com/re\\_glaseado.php](http://www.noraskills.com/re_glaseado.php)

## 25.- Merengue Italiano con todos los secretos

4 claras  
1/4 taza de azúcar (tazas de medidas) total 50grs  
1 taza de azúcar (tazas de medidas) total 200grs  
1/2 taza de agua

Las claras deben ser frescas, estar a temperatura ambiente y de tamaño normal.

Estos puntos los aclaramos porque de ellos dependen que salga bien el merengue.

Poner las claras junto con los 50grs de azúcar, en el bol de la batidora y dejar allí prontas para comenzar a batir.

Aparte poner en una cacerola chica los 200grs de azúcar y el agua.

Llevar a fuego fuerte y cuando el almíbar comienza a espesar, comenzar a batir las claras hasta que estén bien firmes.

Mientras las claras se están batiendo, el almíbar continúa su cocción hasta punto de bolita dura. Una manera de conocer el punto es introduciendo las puntas de un tenedor en el almíbar y levantarlo, sin revolver. Si las gotas quedan bien adheridas a las puntas del tenedor es que se logró su punto.

Cuando el almíbar logró su punto, retirar del fuego de inmediato y comenzar a volcarlo en forma de hilo, sobre las claras, sin dejar de batir.

Una vez terminado de incorporar, continuar el batido hasta que la preparación esté bien firme y fría.

Si necesitamos que quede más firme, se le puede agregar una o dos cucharadas de azúcar impalpable, sobre todo en los casos que lo empleamos para decorar ya que protege mucho de la humedad ambiente.

Este merengue se utiliza para decorar postres o bien para integrarlo en distintas preparaciones, como helados, cremas etc.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=376>

## 26.- Merengue Francés

Claros 5 unid.  
Azúcar 450 grs.

Poner 5 claras a batir con una cucharada de sal o de azúcar de la cantidad total, cuando esté bien consistente agregar de a poco el azúcar y seguir batiendo hasta que haga picos.

[www.mailxmail.com](http://www.mailxmail.com)

## 27.- Merengue Italiano

Claros 5 unid.  
Azúcar 375 grs.  
Agua c/n

La proporción es 75 grs. de azúcar cada una clara de huevo. Poner tres claras en la batidora, batir hasta que levante punto nieve. En una cacerola a parte poner 200 grs. de azúcar con medio vaso de agua al fuego, no revolver, dejar hasta formar punto hilo luego sacar del fuego y poner de a poquito en el bols de las claras mientras se batan, seguir batiendo hasta que se enfríe la mezcla, aproximadamente 10 minutos.

[www.mailxmail.com](http://www.mailxmail.com)

## 28.- Merengue Suizo

Claros 5 unid.  
Azúcar 400 grs.

Poner a baño maría 5 claras con todo el azúcar dejar al fuego hasta disolver el azúcar, tiene que llegar a una temperatura de 40°C. tibio. Luego sacar del fuego y batir hasta que se hagan puntas este merengue es menos consistente que el merengue francés

[www.mailxmail.com](http://www.mailxmail.com)

## 29.- Preparación especial de dulce de leche y chocolate

Esta combinación se puede emplear además, para escribir frases sobre una torta o postre

1 cucharada de dulce de leche  
50 gramos de chocolate cobertura  
2 o 3 gotas de coñac, ron o cualquier licor

Poner en una cacerola chica el dulce de leche y el chocolate cortado en trozos chicos.

Poner la cacerola sobre agua caliente como si fuese a baño María y revolver hasta que el chocolate se derrita bien.



Retirar y agregar el coñac o licor, pero teniendo el cuidado de agregarlo de a gotas hasta lograr el espesor necesario.

Utilizar enseguida, colocándolo en un cartucho de papel.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=323>

## 30.- Como preparar hojas de Chocolate

Es muy útil tener preparados con anterioridad los adornos que vamos a emplear para decorar un postre.

Al ser estas piezas sumamente delicadas se corre el riesgo, cuando las hacemos a último momento y con poca práctica, que se nos rompan pasando un mal momento.

Estas piezas una vez secas se pueden guardar durante dos semanas en recipientes herméticos sin problema, en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente, no en la heladera.

Primero elegimos las hojas que vamos a utilizar de cualquier planta de nuestro jardín o de algún vecino o amigo.

Pueden ser de un rosal o bien las hojas de la Santa Rita sobre todo la de flor roja, pues tiene formas ondeadas que le dan más naturalidad o bien hojas de alguna hiedra que quedan muy bonitas. Al cortarlas tener la precaución de dejarles un poco de tallo.

Primero se lavan y se dejan secar bien.

Recuerden que lo que está prohibido es la humedad en el chocolate cobertura tal como lo explicamos detalladamente en nuestro artículo CHOCOLATE COBERTURA Y COMO TEMPLARLO CORRECTAMENTE.

Disponemos para ello de unos 300grs de chocolate cobertura de buena calidad.

Lo cortamos en trozos no demasiado pequeños y lo colocamos en un bol que pueda ir a baño María.

Puede ser de vidrio, loza o plástico.

Aparte ponemos agua en una cacerola, el tamaño debe ser acorde al bol que contiene el chocolate, como se ve en la figura y el fondo del bol debe encajar bien en la cacerola.

Primero se lleva al fuego la cacerola y cuando el agua está caliente sin llegar al hervor, se retira y se pone el bol con el chocolate en ella.

El fondo del bol puede tocar el agua.

Se deja unos minutos y luego con cuidado se retira y se comienza a trabajar con una cuchara para que todos los componentes del chocolate comiencen a mezclarse.

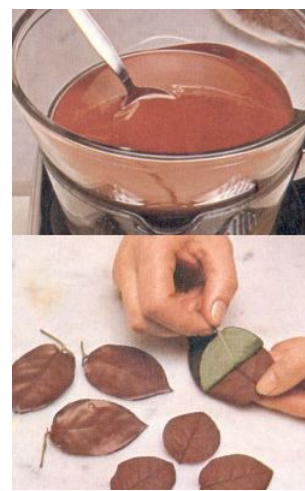
A medida que lo vamos mezclando veremos como el chocolate comienza a disolverse.

Luego se vuelve a poner unos minutos más a baño María, se vuelve a retirar y se vuelve a batir y así continuamos hasta que notamos que se a disuelto totalmente quedando como una crema ligeramente espesa.

Es el momento de aplicarlo.

También se puede disolver empleando el microondas.

Poner el bol con el chocolate e ir probando con 30 segundos, retirar, batir y volver a poner en el microondas, pero siempre en tiempos cortos para no pasarlo de cocción y desperdiciar el chocolate. Lo fundamental es batirlo bastante, suavemente, con la mano floja.







# RECETARIO CELIAQUIA

## REPOSTERÍA

---

### HOJAS DE CHOCOLATE

Primero tener papel blanco sobre la mesa de trabajo, para ir apoyando las piezas de chocolate. Tomar la hoja del cabo y apoyarla con cuidado sobre el chocolate, de forma que se pueda bañar toda la cara, también se pueden ayudar con una cuchara para bañarla eso es a criterio de cada uno, lo que les resulte más fácil.

La hojas se pueden bañar tanto del lado derecho como del lado del revés donde tienen las nervaduras, pero siempre de un lado solo.

Una vez bañadas se van apoyando sobre el papel y se dejan hasta que el chocolate esté bien seco. También para apurar el secado se pueden poner unos minutos en la heladera, pero siempre debe ser plazos cortos porque el frío del refrigerador opaca la figura y desmejora su color.

Luego, tomándola del tallo se la va despegando con cuidado. Una vez prontas se guardan en recipientes herméticos hasta el momento de utilizarlas.

<http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Como%20preparar%20hojas%20de%20chocolate&id=10>