

Pdf de Rellenos y Coberturas Reposteras



www.reposteriaaydecoraciones.com





**Estamos contentos
de compartir contigo
el mejor contenido
de Repostería GRATIS.**



www.reposteriaaydecoraciones.com



Introducción

Los que somos amantes de la Repostería, no podemos negar que tenemos un gusto, satisfacción, alegría y orgullo, cuando nuestras preparaciones nos salen incluso aun mejor que las de la receta que estamos siguiendo.

Ya que a medida que vamos avanzando en este maravilloso mundo, las recetas las comenzamos hacer siempre a nuestros gusto y así darnos resultado perfectos, los cuales son de nuestro agrado o el de los demás.

Unas de las recetas que hacen increíbles nuestras preparaciones, son los Rellenos, Cremas y coberturas con las que podremos decorar y realzar el sabor de nuestras preparaciones aún más.

A veces estos Rellenos, Cremas o Coberturas, no salen como lo hemos deseado, esto puede ser por que un proceso lo estamos omitiendo o realizado de manera incorrecta, por ello en este PDF, te explicaremos todos los pasos y secretos para que estas te queden perfectas.

Comparte este PDF con tus conocidos o personas que amen este maravilloso mundo repostero, estoy segura que este PDF, le será de mucha ayuda.

Todo este contenido y mucho más, es completamente GRATIS, en el cual podrás encontrar Recetas, Cursos, Tips, PDFs y mucho mas GRATIS, todo en nuestra web:
<https://reposteriydecoraciones.com/>



www.reposteriydecoraciones.com



Preparan los Ingredientes



Te aconsejo tener tus ingredientes bien pesados y medidos antes de ponerte manos a la obra.



Así disfrutarás más del proceso y será más fácil que recuerdes todos los consejos para elaborar tus cremas correctamente.



En cambio, si vas pesando todo a la vez que preparas las recetas, estarás haciendo varias cosas al mismo tiempo y es más probable que olvides algún detalle.



Pesa bien todos tus ingredientes. Los que vienen indicados en gramos (g) deben ser pesados en una báscula de cocina, son pequeñas y económicas, además las encuentras en tiendas de repostería o de cocina en general.



Los ingredientes líquidos que vienen especificados en mililitros (ml) se deben medir en jarras o vaso medidor, los ingredientes que vienen indicados en cucharaditas, se deben medir con cucharitas medidoras de repostería.



Nunca con las cucharitas del café o de postre ya que las cucharitas de postre no tienen una medida estándar y pueden ser diferentes en cada casa.



En cambio, las cucharitas medidoras de repostería tienen medidas estándar universales, es decir, son iguales en todas las casas del mundo.



Aunque en este caso hay una excepción, es cuando se miden las pastas, esencias o extractos para saborizar tus elaboraciones.



En ese caso, y solo en ese caso, no pasa nada si añades más o menos saborizante. Ya que la única consecuencia es que tu elaboración tendrá un poquito más o un poquito menos de sabor.

Y por último, acostúmbrate a pesar los ingredientes que se indican en gramos (g) en una báscula de cocina y no los midas en tazas ni jarras medidoras. Los gramos son lo más práctico y exacto para repostería.



Climas Calientes o Fríos



Lo que más problema da en las cremas, sobre todo si estamos trabajando en climas cálidos, es la falta de consistencia, para que esto no te vuelva a suceder, en cada una de las recetas te cuento todo lo que debes hacer para que tus elaboraciones queden deliciosas y con una textura perfecta para decorar.



Aunque a veces también hay problemas en los climas fríos, ya que ciertas cremas pueden quedar demasiado duras por las bajas temperaturas. Sobre todo sucede esto en las cremas a base de mantequilla.



En ese caso la solución es facilísima, tan solo tenemos que añadir, un poco antes de finalizar el batido, un poquito de leche o algún líquido, como por ejemplo alguna esencia o extracto o directamente agua.



De esta manera nuestra crema se ablandará, eso sí, añade el líquido muy poquito a poco para no pasarte.



Si estás trabajando en un clima muy caliente, puedes dejar reposar tus cremas un rato en el frigorífico antes de utilizarlas para que enfríen un poco y mantengan su firmeza.



Con 10 minutos será suficiente, para climas cálidos te recomiendo utilizar recetas consistentes como la buttercream de merengue suizo o la buttercream de chocolate intenso.



Si vives en un clima frío y quieres utilizar estas cremas con buena consistencia que te acabo de recomendar, recuerda que en caso que estén demasiado firmes, siempre les puedes añadir un poquito de leche a temperatura ambiente para ablandar su textura.



Colores Preferidos



Si utilizas colorantes alimentarios, asegúrate de que sean concentrados y de buena calidad, a mí me encanta utilizarlos en gel ya que se disuelven fácilmente y tiñen muy bien.



Esto es un requisito imprescindible, si utilizamos colorantes concentrados tendremos que añadir poca cantidad para conseguir colores bonitos y vivos sin modificar la consistencia de nuestras cremas, es muy importante no añadir mucha cantidad.



Porque aunque los colorantes sean alimentarios, si los añadimos en exceso, podríamos dejar nuestras cremas con un gusto amargo, eso no es para nada agradable, lo mejor es empezar añadiendo poco y si lo necesitamos, siempre podemos añadir un poquito más.



Mis marcas favoritas son los colorantes en gel de la marca Wilton, los de RainbowDust de la línea ProGel, los de Magic Colours y también los de FunCakes, si no consigues estas mismas marcas en tu ciudad, no te preocupes.



Prueba con las marcas que puedas ya que hay muchísima variedad, te recomiendo buscarlos en tiendas de repostería para que te guíen al respecto.



No soy muy partidaria de colorear mucha cantidad de crema con colores demasiado oscuros o intensos, como por ejemplo negro, rojo o azul fuerte. Ya que para ello tendremos que añadir mucho colorante, yo prefiero dejar las cremas con colores intensos para hacer pequeños detalles.



Para conseguir colores intensos, mis colorantes favoritos son el “Negro extra”, “Rojo extra” y “Azul extra”. Todos de la marca Sugarflair.

Puedes añadir los colorantes antes de finalizar la elaboración. Justo después de añadir las pastas, extractos o esencias en caso de que utilices saborizantes en tus cremas.



¿Cómo saborizan las Cremas?



Puedes utilizar distintos ingredientes para darle diferentes toques de sabor a tus cremas, en repostería, es muy popular el uso de extractos o esencias, son muy buenas opciones, ya que con muy poquita cantidad tendremos suficiente para saborizar nuestras elaboraciones.



Los extractos y esencias son mi opción favorita cuando se trata de añadir sabor al merengue, en cambio, una vez le hemos añadido mantequilla para convertirlo en buttercream de merengue suizo ya podemos añadir los demás ingredientes que os cuento a continuación.



Las opciones más fáciles de usar son las pastas concentradas ya que aportan un sabor intenso con poca cantidad que añadamos, gracias a ello, no modifican la consistencia de nuestras cremas. Sin duda, mi favorita es la pasta de vainilla.



Con una cucharadita tendrás suficiente para saborizar 500g de crema, pero puedes añadir más o menos cantidad según la intensidad de sabor que desees, las pastas la de avellana y de pistacho también me encantan.



En ese caso, añado un poco más, lo ideal es ir añadiendo poco a poco el sabor hasta encontrar la cantidad de pasta perfecta según nuestro gusto, por otro lado están las cremas de cacahuete o de chocolate tipo Nutella o Nocilla, y el dulce de leche.



Estos ingredientes los puedes añadir al gusto ya que tienen buena consistencia y se integran perfectamente, eso sí, si utilizas dulce de leche, mejor que sea repostero para que sea más firme. Incluso podemos añadir un poco de caramelo salado para darle un toque a toffee delicioso a nuestras cremas.





¿Momentos añadin los Sabores?



En el caso de las cremas pasteleras y sus variantes, puedes infusionar la leche con ramitas de canela o con la piel de algún cítrico, como por ejemplo naranja, limón, lima o mandarina, o incluso pomelo si te gusta su sabor, también puedes sustituir o acompañar la vainilla por otros saborizantes como pastas naturales, café soluble, extractos o esencias.



En el caso de las ganaches o las trufas puedes agregar una cucharadita de café soluble, o una cucharada de ron o de algún licor que quieras utilizar, también puedes añadir un poquito de alguna pasta, esencia o extracto.



Con una cucharadita de pasta de vainilla queda genial, tan solo recuerda añadir cualquiera de estos sabores a la mezcla de chocolate y nata caliente, justo cuando acabes de fundir el chocolate.



En los merengues o buttercreams puedes añadir los sabores justo al final, cuando ya tengas la elaboración lista, a excepción de las ralladuras, en ese caso añádelas junto con la mantequilla para que al batirla vayan liberando todo su sabor y aroma.



En las cremas a base de nata, se deben añadir los saborizantes un poco antes de terminar de montar la crema, ya que si añadimos los sabores al final, tendremos que batir nuevamente y lo más probable es que nuestra preparación se corte por exceso de batido.





Combinaciones favoritas de



Bizcochos y Cremas



La mayoría de las veces cuando pensamos en combinar cremas con bizcochos, pensamos únicamente en su sabor, pero te cuento que ese no es el primer punto que debemos valorar, el punto más importante que debemos tener en cuenta es la textura y conservación del bizcocho y de la crema que queremos utilizar.



Imagina que para hacer una tarta quieres utilizar una crema o un relleno que deba mantenerse refrigerado (por ejemplo, una crema de nata con mascarpone), en ese caso no te recomiendo utilizar bizcochos a base de mantequilla.



Este tipo de bizcochos endurece con el frío, y aunque saquemos la tarta del frigorífico con antelación para que se atempere el bizcocho, tendremos que esperar por lo menos 30 minutos hasta que vuelva a temperatura ambiente para que recupere su textura suave, en esos 30 minutos nuestra crema también se habrá atemperado.



Y no sé tú, pero a mí personalmente me gusta disfrutar las cremas de nata fresquitas. Aunque si por algún motivo quieres hacer una tarta con un bizcocho de mantequilla y alguna crema a base de nata, hay una solución, es que montes la tarta y se coma enseguida.



De esta manera no habrá que refrigerarla aunque creo que pocas veces nos comeremos una tarta entera recién decorada.





Una vez hemos valorado la conservación de los bizcochos y de las cremas, pensar en los sabores que queremos combinar, esto es muchísimo más fácil prácticamente le podemos dar el sabor que queramos a las recetas que te en este curso.



Para ello puedes utilizar, pastas concentradas, extractos, chocolate blanco, negro o con leche, crema de cacahuete, cremas de choco Nutella o Nocilla, dulce de leche, especias, ralladuras de cítricos, etc...



Puedes combinar sabores de diferentes maneras, imagina que en una tarta quieres utilizar vainilla y chocolate, pues puedes hacer bizcochos de vainilla, con un relleno de buttercream cremosa de chocolate y con cobertura de ganache de chocolate.



O simplemente utilizar una de las dos cremas para hacer el relleno y la cobertura. por otro lado, puedes hacer bizcochos de chocolate rellenos y cubiertos de buttercream de merengue suizo de vainilla.



Como ves, hay muchísimas maneras de hacerlo, también puedes hacer tartas de un solo sabor combinando varias texturas, por ejemplo, si quieres hacer una tarta de vainilla, puedes hacer un bizcocho de vainilla, relleno de crema pastelera de vainilla y con cobertura de buttercream de queso con un toque de vainilla.



Verás que aunque la vainilla está en todas las preparaciones, el resultado final será exquisito porque cada elaboración tiene un toque diferente de sabor.



Lo cierto es que las posibilidades son infinitas, sobretodoporque la combinación de sabores es muy personal, habrá a quienes les guste combinar todo con todo, yo tengo mis combinaciones de sabores preferidas y a continuación te cuento cuáles son:





Combinaciones:

		Sabor del bizcocho								
		Vainilla	Chocolate	Red Velvet	Limón	Naranja	Coco	Café	Calabaza	Zanahoria
Sabor de la crema	Vainilla	♥	♥		♥	♥	♥	♥		
	Chocolate Negro o con leche	♥	♥			♥	♥	♥		
	Chocolate blanco	♥	♥		♥	♥	♥	♥		
	Limón	♥			♥	♥	♥			
	Naranja o mandarina	♥	♥		♥	♥	♥			
	Fresa o frambuesa	♥	♥		♥	♥	♥			
	Arándanos	♥			♥	♥	♥			
	Coco	♥	♥		♥	♥	♥			
	Café	♥	♥					♥		
	Cacahuete	♥	♥					♥		
	Avellana	♥	♥				♥	♥		
	Almendra	♥	♥		♥	♥	♥	♥		
	Queso crema o mascarpone	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥
	Dulce de leche	♥	♥			♥	♥	♥		
	Especias (Canela, jengibre, etc...)	♥	♥		♥	♥	♥	♥		



Buena conservación de Cremas y Postres.



Los postres decorados con buttercreams que lleven mantequilla como la buttercream americana, la de merengue suizo o las de chocolate, puedes conservarlos a temperatura ambiente, pero siempre y cuando no reciban sol directo. Si has decorado tus postres con cremas que lleven mantequilla y algún otro ingrediente que sí deba conservarse en refrigeración, como por ejemplo la buttercream de queso, entonces debes dejarlos atemperar un tiempo fuera del frigorífico para que la crema no esté tan dura a la hora de comerla.



Según el clima que haga debes dejarlos atemperar más o menos tiempo, es decir, si estás en un clima caliente, con que saques tus postres 15 minutos antes del frigorífico será suficiente, o si estás en un clima un poco fresco, mejor sácalos 30-40 minutos antes.



Te recomiendo que no refrigeres demasiado tiempo tu cremas, según mi experiencia, si se refrigeran mucho tiempo, empiezan a "secarse" aunque las hayamos guardado tapadas, es como si perdieran elasticidad, se nota sobre todo a la hora de decorar con ellas, por eso prefiero hacerlas y decorar con ellas el mismo día.



O como mucho al día siguiente, es cierto que el cambio tampoco es tan exagerado, así que no te martirices si tienes que refrigerar una crema un par de días, pero como yo he hecho tantas pruebas y tantas tartas, pues sí llego a notar cuando la crema ha pasado más de un par de días refrigerada.



En cambio, si ya has decorado con la crema recién hecha, por ejemplo una tarta, no hay problema en refrigerar la tarta un par de días en caso de que lo necesite, ya que como ya has decorado la tarta, no tendrás que manipular la crema nuevamente.

Si vas a refrigerar tus postres decorados, asegúrate de conservarlos tapados. Por ejemplo, los puedes poner dentro de una caja de cartón o metal para que no absorban olores de otros alimentos que podamos tener en el frigorífico.



Te resultará muy útil saber que hay cremas que admiten congelación y otras no. Cuando he puesto mis cremas a pruebas de congelación, las he mantenido congeladas durante 1 o 2 meses, algunas quedan perfectas y otras no, en cada una de ellas, te indico este dato en el apartado "Conservación".



Cuando conserves cremas, ya sean refrigeradas o congeladas, te aconsejo taparlas a piel con papel film para que no se seque su superficie, para descongelar una crema que sí lo admite, puedes sacarla del congelador el día anterior y meterla en el frigorífico toda la noche para que se descongele poco a poco.



Luego, déjala a temperatura ambiente antes de utilizarla para que no esté fría ni dura, el tiempo de reposo a temperatura ambiente dependerá del clima en el que estés, así que según eso tardará más o menos tiempo en estar lista para utilizar, si estás en un clima cálido, probablemente con 1 hora tendrás suficiente.



En cambio, si estás en un clima frío, quizá tengas que sacarla del frigorífico 4 o 5 horas antes. Y si el clima es muy frío, incluso puedes sacarla del congelador y dejarla a temperatura ambiente toda la noche sin pasar por el frigorífico para que se descongele completamente.



Antes de utilizar cremas que hayas descongelado, te recomiendo volverlas a batir para que recuperen su textura suave y esponjosa, de lo contrario, las notarás pesadas. Incluso a veces también tendrás que batir cremas que aunque no hayan sido congeladas, han pasado algunas horas refrigeradas.



Tan solo asegúrate de que no estén frías a la hora de batirlas, sino se cortarán, si te sucede esto, sigue batiendo hasta conseguir una textura homogénea, te alegrará saber que si todos los ingredientes que lleva un postre (tartas, cupcakes, postres en vasito, etc) se pueden congelar, el postre entero ya montado también se puede congelar.



Aunque te cuento que no es mi opción favorita, personalmente me gusta montar los postres, como mucho un día antes de consumirlos porque me parece que quedan mejor. Aunque no tengo ningún inconveniente en utilizar cremas o bizcochos que han sido congelados por separado.



Debes saber que si dejas reposar ciertas cremas, cambiarán su textura, en el caso de las cremas pasteleras, después del reposo a temperatura ambiente o en el frigorífico, notarás que se han compactado un poco, tendrá una textura parecida a un flan, para que recuperen su textura cremosa, simplemente la tienes que mover unos segundos con unas varillas manuales.



En el caso de las buttercreams, verás que su textura está como "espumosa", un muy buen truco para que vuelvan a estar cremosas, es batirlas unos segundos hasta que tengan la consistencia original, eso sí, si las buttercreams están muy frías debes dejarlas atemperar un poco para que se ablanden antes de batirlas.



En el caso de la crema de queso, puedes batirla cuando esté un poco fresca, no hace falta dejarla que llegue a temperatura ambiente, bates las buttercreams muy frías, tendrán un aspecto cortado, si te ocurre esto, sigue batiendo hasta integrarlo todo muy bien.



Aunque si la crema está muy fría, te advierto que costará un poquito.



Por último, aunque te indique que algunos de los postres decorados con estas cremas se pueden conservar a temperatura ambiente, eso no quiere decir que puedan estar recibiendo sol directo, ya que en ese caso la crema se ablandaría demasiado, si vas a dejar algún postre a temperatura ambiente, procura que esté resguardado del sol para mantener su consistencia, por higiene, también mantenlo alejado de sitios donde corra mucho aire y por supuesto, polvo.





¿Cómo sustituir la Gelatina en Polvo *por Gelatina en Láminas?*

 En algunas ocasiones utilizo un poquito de gelatina para darle mayor consistencia a las cremas, aunque este ingrediente es opcional, es cierto que he dado con las medidas exactas para aumentar las consistencias de las cremas sin interferir en sus texturas.

 Es decir, con las cantidades de gelatina que te indico, nunca vas a sentir una textura gomosa o de gelatina en tus elaboraciones, por lo general utilizo gelatina en polvo sin sabor (también conocida como grenetina), si lo prefieres, puedes sustituir la gelatina en polvo por hojas o láminas de gelatina.

 Cuando utilizo las hojas de gelatina, compro las que venden en los supermercados cada hoja pesa aproximadamente 1,66g, atención a este dato, ya que también existen hojas de gelatina especiales para hostelería y son mucho más grandes.

 Yo te voy a poner la equivalencia con las hojas de gelatina comunes que podemos comprar en los supermercados, cada cucharadita de gelatina en polvo son 3,3g y equivale a 2 hojas de gelatina.

 Es decir, media (½) cucharadita equivale a 1 hoja de gelatina, para hacer la sustitución, tan solo debes sumergir en agua a temperatura ambiente las hojas de gelatina que necesites, déjala reposar un mínimo de 5 minutos.

 Luego, saca las hojas de gelatina de agua, apriétalas un poquito con la mano para escurrirlas y ponlas en un vaso o en un bol más pequeño para que la puedas derretir. El resultado final será igual que si utilizas de gelatina en polvo hidratada con agua.



¿Cómo derretir la Gelatina sin Microondas?

Para mantener las texturas originales de cada crema debemos utilizar muy poca cantidad de gelatina, es por ello que yo suelo utilizar el microondas para derretirla, ya que si utilizara alguna olla o cazo para calentar la mezcla, como es tan poquita cantidad de gelatina para derretir, la mayoría se quedaría en el cazo y al final no estaría utilizando la cantidad exacta que necesito.

A menos que utilicemos un cazo muy chiquitito, la cuestión es que no necesitas obligatoriamente tener un microondas o un mini cazo, ya que puedes derretir la gelatina fácilmente a baño María.

Para hacerlo, pon en un vaso la cantidad de gelatina y agua que te indico en cada receta, remueve hasta empapar bien toda la gelatina y déjala reposar un mínimo de 5 minutos para que se hidrate bien.

Si vas a utilizar hojas de gelatina, pon en el vaso las hojas de gelatina hidratada que necesites, luego, calienta agua e introduce el vaso en el agua caliente, no hace falta que el agua llegue a hervir, pero sí que esté bien caliente.

La cantidad de agua debe ser suficiente como para que al introducir el vaso con la gelatina hidratada, se caliente toda la gelatina, con que el agua cubra dos dedos del vaso será más que suficiente.

Mientras se calienta la gelatina al baño María, remueve con una cucharita para que toda la gelatina tome temperatura más rápido, verás que en 2 o 3 minutos ya tendrás la gelatina totalmente derretida.



Tabla de Recomendaciones

Usos de las cremas

	Relleno de tartas con bizcochos ligeros, tartaletas, etc.	Relleno de profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, etc.	Para colocar en la superficie de tartas y bizcochos	Rellenos de tartas en general	Relleno de cupcakes	Relleno de donas y magdalenas	Postres en vasito	Cobertura y decoración de tartas y cupcakes
Crema pastelera exprés	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥	
Crema pastelera de chocolate	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥	
Crema diplomática	♥	♥	♥				♥	
Crema Muselina	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥
Ganaches de chocolate (negro, blanco y con leche)	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥	♥
Ganaches extra firme de chocolate (negro, blanco y con leche)								
Trufas de chocolate (negro, blanco y con leche)	♥	♥	♥	♥	♥		♥	♥
Merengue suizo	♥		♥	♥	♥		♥	♥
Buttercream de merengue suizo (SMBC)	♥		♥	♥	♥			♥
Buttercream americana	♥		♥	♥	♥			♥
Buttercream de chocolate sabor intenso	♥		♥	♥	♥			♥
Buttercream cremosa de chocolate	♥		♥	♥	♥		♥	♥
Buttercream de queso básica y extra consistente	♥		♥	♥	♥		♥	♥
Nata montada	♥	♥	♥	♥			♥	♥
Crema chantilly	♥	♥	♥	♥			♥	♥
Nata con queso crema	♥	♥	♥	♥			♥	♥
Nata con mascarpone	♥	♥	♥	♥			♥	♥



Crema que necesitas para rellenar y cubrir una Tarta



Por lo general, cuando pensamos en la cantidad de crema que debemos preparar, lo primero que tenemos en cuenta es el tamaño de la tarta, pero resulta que no es el único factor que debemos valorar, también hay que mirar el tipo de decoración y la cantidad de colores que vamos a utilizar.



No es lo mismo decorar una tarta tipo Nude Cake, o una a la que solo le tenemos que poner relleno y cobertura, o hacer una que lleve unos copetes de crema en la superficie (además del relleno y la cobertura), o incluso alguna que lleve una cascada de rosetones de crema en un lateral, según las decoraciones de crema que lleve, vamos a necesitar más o menos cantidad.



Los ejemplos que te he puesto están ordenados de menor cantidad de crema a mayor, por otro lado está la gama de colores que vamos a utilizar para decorar nuestro pastel, no es lo mismo que necesitemos crema de un solo color a tener que utilizar 5 colores en la tarta.



Por cada color que necesitemos hacer, vamos a tener que preparar un poco más de crema, por más pequeña que sea la decoración de cada color, siempre es mejor hacer un poquito más.



También debemos controlar la cantidad de relleno que ponemos sobre cada bizcocho, si ponemos una capa desorbitada de crema, evidentemente necesitaremos más cantidad, aparte de que la tarta no quedará tan estable, el exceso de relleno puede empezar a desbordarse haciendo que nuestra tarta quede con unos "aros de crema" alrededor de sus paredes.

Y por supuesto, también debemos asegurarnos de no poner demasiada crema en las paredes y en la superficie.



A continuación te voy a poner mi tabla personal de cantidades con la que me guío para rellenar y cubrir por completo una tarta sencilla, a partir de estas cantidades puedes hacer una estimación según la decoración y los colores con los que quieras decorar tu tarta:



		Tartas redondas de 3 capas	Tartas redondas de 4 capas
Diámetro de la tarta (cm)	15	800g	1,1Kg
	18	1,1Kg	1,4Kg
	20	1,4Kg	1,8Kg
	23	1,8Kg	2,3Kg
	25	2,2Kg	2,8Kg
	28	2,7Kg	3,5Kg
	30	3,2Kg	4Kg

Esta tabla la utilizo para calcular la cantidad de buttercream que necesito, es decir buttercream de merengue suizo, de queso, americana básica y de chocolate, también son válidas para las ganaches.

Si crees que vas a necesitar más crema por el tipo de decoración que vas a hacer, no lo dudes y haz un poco más, es un verdadero fastidio tener que volver a hacer crema cuando no hemos hecho suficiente, además ten en cuenta que si te sobra ganache o buttercream, las puedes congelar para utilizarlas más adelante.

En todas las recetas de este curso te he puesto los gramos que rinde cada una de ellas, si quieres calcular los gramos que rinde cualquier otra crema, tan solo debes sumar el peso de sus ingredientes.

Para las cremas de nata utilizo un poco menos de lo que te indico en la tabla según la decoración que quiera hacer. Las cremas a base de nata montada tienen más volumen con respecto al peso, ya que este tipo de cremas aumentan su volumen por el batido al montarlas, por ejemplo, con 700g de nata montada puedo decorar una tarta de 18cm de diámetro con 3 capas de bizcocho, en cambio, si quiero decorarla con alguna buttercream o ganache, necesitaré aproximadamente 1,1Kg, o lo que es lo mismo, 1100g.



Cremas, Rellenos y Coberturas indispensables en la Repostería



www.reposteriaaydecoraciones.com



Cnema Pastelena Rapida

INGREDIENTES

Para 300g de crema aprox.

40g Azúcar blanco normal
20g Maicena o Fécula de Maíz
200ml Leche entera
2 Yemas de huevo
½ Cucharadita Pasta, extracto o esencia de vainilla

Sobre la Receta:

Para esta crema no hace falta preparar nada con antelación ni tener los ingredientes a temperatura ambiente.

Ya que puedes usar los ingredientes como la leche o las yemas de huevo, fríos, así sin más, recién sacados del frigorífico.

Aunque si lo prefieres también los puedes utilizar a temperatura ambiente.

En cualquier caso, verás que conseguirás una crema con una textura espectacular y un sabor increíblemente delicioso.

Si lo deseas, la puedes teñir con colorantes alimentarios y añadir la pasta, extracto o esencia que prefieras.

Pero como más me gusta es con pasta de vainilla y sin colorantes.

Elaboración:

En un bol, pon todos los ingredientes y mézclalos con unas varillas de mano, para esta cantidad de ingredientes, el total de cocción serán 2 minutos y medio. Lleva el bol al microondas a máxima potencia en intervalos de tiempo de 1 minuto, es decir, calienta la mezcla en el microondas durante 1 minuto.

Pasado ese tiempo, mezcla con las varillas y lleva al microondas nuevamente 1 minuto más, a continuación, vuelve a mezclar con las varillas y luego a calentar la mezcla durante los últimos 30 segundos.

Saca la mezcla y remueve bien con las varillas hasta conseguir una textura cremosa.

Una vez la crema esté lista, tápala a piel con papel film y déjala enfriar a temperatura ambiente.

Cuando la crema haya enfriado, ya puedes utilizarla, si lo prefieres, la puedes refrigerar unas horas para que esté fría a la hora de ponerla en el postre que prefieras.



Para tener en cuenta:



- Si lo prefieres, puedes cocinar tu crema pastelera en una olla o en un cazo a fuego lento hasta que espese. En ese caso, debes remover en todo momento la mezcla con unas varillas para evitar que se pegue al fondo de la olla y se formen grumos.



- Cuando dejas reposar la crema (ya sea a temperatura ambiente para que enfríe o en el frigorífico porque la quieres utilizar fría, verás que luego del reposo estará como cuajada.

Tendrá una textura parecida a un flan. Para que vuelva a recuperar su textura cremosa debes mezclarla con unas varillas antes de utilizarla.



- Si vas a hacer más cantidad de crema, o menos, recuerda que los tiempos de cocción cambiarán, por ejemplo, si haces más cantidad, necesitarás cocinar tu mezcla un poco más para que espese. Y si preparas menos, también deberás cocinar menos tiempo la crema.



El tiempo de cocción también dependerá de la temperatura de tus ingredientes, yo los he utilizado a temperatura ambiente, o lo que si utilizas los ingredientes fríos (que en esta elaboración se puede hacer perfectamente) lo más probable es que necesites calentar unos segundos más tu crema para que tome buena consistencia.



- En el caso de utilizar microondas para esta elaboración, debes fijarte en su potencia, ese dato es importante ya que de eso también dependerá el tiempo de cocción, el microondas que yo utilizo es de 800W.



- Los postres que lleven esta crema pueden conservarse a temperatura ambiente durante 4-6 horas perfectamente. En cambio, si esos postres los vas a hacer con más antelación, mejor consévalos refrigerados.



- Si vas a rellenar dulces que no necesiten refrigeración (como bizcochos a base de mantequilla, magdalenas o donas), lo ideal es rellenarlos y servirlos de inmediato para que no tengas que refrigerar estos dulces y la masa no endurezcan.



- Puedes utilizar esta crema una vez esté a temperatura ambiente, también fría, recién sacada del frigorífico.

Conservación:



Después de prepararla, conserva esta crema refrigerada, yo te recomiendo que cuando la hagas, la dejes reposar en el bol para que enfríe tapada a piel y que la utilices lo más reciente posible.



Una vez la hayas puesto en tu postre, puedes refrigerarlo durante 2 o 3 días aproximadamente, si necesitas tener tu postre fuera del frigorífico, puedes mantenerlo a temperatura ambiente alrededor de 6 horas.

Siempre y cuando no reciba sol directo, este tipo de crema no se debe congelar, cuando se descongela su textura cambia mucho, pierde su cremosidad y no queda bien.

Así que lo mejor es hacer la cantidad que necesitemos, si nos sobra crema, podemos utilizarla en otros postres o refrigerarla un par de días, pero no la congeles.



Usos:



- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: Tartas, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para rellenar cupcakes, magdalenas, donas, etc...

- Para hacer capas de postres en vasitos.



Trucos:

Si al cabo del tiempo total de cocción que te indico (2 minutos y medio) la crema pastelera aún no está lo suficientemente espesa, caliéntala en intervalos de 20 segundos para que tome más consistencia.



Recuerda que debes remover la mezcla con las varillas cada vez que la calientes para que no se formen grumos. En cambio si te has pasado de cocción y la crema te ha quedado demasiado densa, la puedes aligerar con un poquito de leche caliente, te recomiendo añadir la leche en cantidades muy pequeñas.



Por ejemplo, añade una cucharadita y remueve, según eso, verás si necesitas añadir más cantidad de leche, pero siempre añade la leche en poquita cantidad para no aguar la crema al añadir demasiado líquido.



Consejos:



Puedes dar un toque de sabor diferente infusionando previamente la leche con la piel de un limón y una ramita de canela, tan solo debes dejar enfriar la leche antes de utilizarla para que se mezcle correctamente con la maicena.



En ese caso, si quieres, puedes omitir la vainilla. Verás que la piel del limón y la canela también le darán un sabor delicioso a tu crema.





Crema Pastelera de Chocolate



INGREDIENTES

Para 360g de crema aprox.

40g Azúcar blanco normal
20g Maicena o Fécula de Maíz
200ml Leche entera
2 Yemas de huevo
½ Cucharadita Pasta, extracto o esencia de vainilla (opcional)
60g Chocolate negro

Sobre la Receta:

Esta crema tiene un sabor y una textura espectacular, me encanta utilizarla como relleno para tartas ya que tiene la cremosidad y consistencia ideal para que el corte de la tarta quede delicioso y se vea genial.



Elaboración:

Para hacer la crema de chocolate, empezamos haciendo una crema pastelera como la que te enseñé a preparar en la página 21 utilizando los cinco primeros ingredientes de esta receta.

Cuando acabes de hacer la crema pastelera estará muy caliente, así que es el momento perfecto para añadir el Chocolate

Añádelo y mézclalo bien hasta que quede totalmente fundido e incorporado en la crema.

Una vez la crema esté lista, tápala a piel con papel film y déjala enfriar a temperatura ambiente.

Cuando la crema haya enfriado, ya puedes utilizarla, si lo prefieres, la puedes refrigerar unas horas para que esté fría a la hora de ponerla en el postre que prefieras.



Para tener en cuenta:



- El porcentaje de cacao y la calidad del chocolate que vayas a utilizar determinará el sabor de tu crema, mientras más porcentaje tenga, más intenso quedará el sabor, yo suelo utilizar un chocolate con 54,5% de cacao.



- Si lo prefieres, puedes omitir la vainilla de esta receta, aunque personalmente me gusta mucho el toque de sabor que da.



- Los postres que lleven esta crema pueden conservarse a temperatura ambiente durante 4-6 horas perfectamente. En cambio, si esos postres los vas a hacer con más antelación, mejor consérvales refrigerados.



- Si vas a rellenar dulces que no necesiten refrigeración (como bizcochos a base de mantequilla, magdalenas o donas), lo ideal es rellenarlos y servirlos de inmediato para que no tengas que refrigerar estos dulces y la masa no endurezcan.



- Cuando utilices chocolate para añadir a tus elaboraciones, asegúrate que sea de buena calidad, ya que esto va a determinar el sabor de tu preparación, a mayor porcentaje de cacao, mayor consistencia e intensidad de sabor conseguirás, hazte con un buen chocolate y disfruta al máximo de su sabor.



- Puedes utilizar esta crema una vez esté a temperatura ambiente, también fría, recién *sacada del frigorífico.

Conservación:



Después de prepararla, conserva esta crema refrigerada, yo te recomiendo que cuando la hagas, la dejes reposar en el bol para que enfríe tapada a piel y que la utilices lo más reciente posible, una vez la hayas puesto en tu postre, puedes refrigerarlo durante 2 o 3 días aproximadamente.



Y si necesitas tener tu postre fuera del frigorífico, puedes mantenerlo a temperatura ambiente alrededor de 6 horas. Siempre y cuando no reciba sol directo, este tipo de crema no se debe congelar, cuando se descongela su textura cambia mucho, pierde su cremosidad y no queda bien.



Así que lo mejor es hacer la cantidad que necesitemos, si nos sobra crema, podemos utilizarla en otros postres o refrigerarla un par de días, pero no la congeles.





Usos:

- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para rellenar cupcakes, magdalenas, donas, etc...

- Para hacer capas de postres en vasitos.



Trucos:

Para que el chocolate se integre mejor y más rápido, utilízalo en trozos pequeños.



Si vas a utilizar algún chocolate que venga en tableta, puedes trocearlo con un cuchillo antes de añadirlo a la crema.

Consejos:



También puedes utilizar chocolate con leche o blanco, aunque dependiendo del porcentaje de cacao y de la cantidad de manteca de cacao que tengan estos dos tipos de chocolate, la consistencia de tu crema puede variar.



Sin duda, con chocolate negro a partir del 50% de cacao conseguirás una consistencia más firme que si utilizas chocolate con leche o blanco.





Crema Diplomática



INGREDIENTES

Para 550g de crema aprox.

40g Azúcar blanco normal
20g Maicena o Fécula de Maíz
200ml Leche entera
2 Yemas de huevo
1 Cucharadita Extracto o esencia de vainilla
200g Nata pata montar 35% M.G.
40g Azúcar glas
1 Cucharadita gelatina en polvo sin sabor
1 Cucharada Agua a temperatura ambiente

Sobre la Receta:

Esta crema es una de mis favoritas para hacer postres en vasitos, tiene la textura esponjosa de una mousse y cremosa gracias a la crema pastelera.

Y la combinación de sabores de sus ingredientes queda espectacular.

Elaboración:

Para hacer la crema diplomática, partimos de la crema pastelera que te enseñé a preparar en la página 21 utilizando los cinco primeros ingredientes de esta receta, cuando acabes de hacer la crema pastelera estará muy caliente. Así que la debes tapar a piel con film y dejarla reposar a temperatura ambiente hasta que enfríe por completo. Cuando la crema ya no esté caliente, refrigérala 4 -6 horas o hasta que esté bien fría, una vez te hayas asegurado de que la crema está completamente fría, ya puedes montar la nata, opcionalmente, para que la crema final tenga más consistencia, utilizamos un poquito de gelatina.

Añade el agua a la gelatina en polvo y remueve bien y deja reposar un mínimo de 5 minutos, en un bol aparte, pon la nata bien fría y bátela un par de minutos a velocidad media-alta o hasta que empiece a tomar consistencia, con la ayuda de un colador, añade el azúcar glas sobre la nata y bate nuevamente.

Cuando veas que la nata ha tomado más consistencia, calienta la gelatina, la puedes poner unos 10 segundos o incluso la puedes calentar al baño María, la cuestión es derretirla, enseguida añade la gelatina derretida sobre la nata mientras sigues batiendo para evitar que se formen grumos de gelatina.



Deja de batir cuando veas que la nata está casi montada. Es decir, que hace picos suaves y tiene un poco de consistencia.



Saca la crema pastelera fría y mézclala un poco con unas varillas de mano para que recupere su textura cremosa, añade la nata casi montada en dos o tres partes y mezcla con movimientos envolventes con la ayuda de una espátula de silicona.



Como anteriormente no montamos la nata por completo, si queremos más consistencia en la crema, podemos finalizar la elaboración batiendo un poco más la mezcla a velocidad media-alta para terminar de montar la nata, pon mucha atención al batido, ya que si te pasas, la crema se puede cortar.



Cuando la crema haya tomado más consistencia, ya puedes utilizarla, si lo prefieres, la puedes refrigerar 6-8 horas o hasta el día siguiente para que esté más consistente a la hora de ponerla en el postre que prefieras.



Pana tener en cuenta:

- Es muy importante el porcentaje de materia grasa de la nata, asegúrate de utilizar una que tenga un mínimo de 35% de materia grasa (M.G) para que la crema quede con buena consistencia.



- Puedes utilizar esta crema recién hecha, verás que estará un poco fría. O la puedes utilizar completamente fría, si la has conservado en el frigorífico.



Conservación:



Puedes utilizar esta crema recién hecha, si lo prefieres, la puedes guardar en el frigorífico y utilizarla después de un par de horas o al día siguiente.



Los postres que hagas con esta crema deben conservarse en refrigeración y te recomiendo consumirlos en 2 o 3 días, este tipo de crema no admite congelación.





Usos:



- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas con bizcochos ligeros, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para hacer capas de postres en vasitos.

Trucos:



La utilización de la gelatina en esta elaboración te ayudará a conseguir una crema con mejor consistencia. Por lo que te recomiendo utilizarla.

Consejos:



Cuando batas la nata al inicio de esta elaboración, no la montes del todo, de esta manera, al finalizar la mezcla, podrás batir un poco más en caso de que lo necesites.



En cambio si ya montas la nata por completo desde el inicio, se podría cortar cuando la mezclas con la crema pastelera.





Crema Muselina



INGREDIENTES

Para 400g de crema aprox.

40g Azúcar blanco normal
20g Maicena o Fécula de Maíz
200ml Leche entera
2 Yemas de huevo
½ Cucharadita Pasta, extracto o esencia de vainilla
100g Mantequilla

Sobre la Receta:

Esta crema es una de mis favoritas para hacer tartaletas, la mantequilla le aporta un saber delicado y también más firmeza. De esta manera nos permite decorar utilizando mangas pasteleras con boquillas. Incluso puedes decorar cupcakes o tartas con ella, eso sí, no decore tartas demasiado altas. En ese caso, mejor utiliza ganache o las buttercream americana o de merengue suizo que te enseñé en este curso.

Elaboración:

Para hacer la crema muselina, partimos de la crema pastelera que te enseñé a preparar en la página 21 utilizando los cinco primeros ingredientes de esta receta, cuando acabes de hacer la crema pastelera estará muy caliente.

Así que la debes tapar a piel con film y dejarla reposar a temperatura ambiente hasta que enfríe un poco. A mí me gusta utilizarla cuando ha llegado alrededor de los 38°C.

Cuando la crema ya no esté tan caliente, añade la mantequilla fría y bate a velocidad media un par de minutos o hasta que veas que todo está bien incorporado y que la crema ha tomado consistencia.

Deja de batir y remueve con una espátula para comprobar que la mantequilla se ha integrado bien, si es así, bate unos 30 segundos más a velocidad alta para que la crema quede con una textura final más aireada.

Una vez lista, puedes decorar tus postres poniendo la crema en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración, o simplemente puedes aplicarla con una espátula.



Pana tener en cuenta:



- Si añades la mantequilla a la crema muy caliente, se puede derretir, por eso es importante dejar enfriar un poco la crema antes de añadir la mantequilla para que la crema final tenga buena consistencia.



- Los postres que lleven esta crema pueden conservarse a temperatura ambiente alrededor de 4 horas perfectamente, siempre y cuando no reciban sol directo.

En cambio, si esos postres los vas a hacer con más antelación, mejor mantenlos refrigerados.



- Si vas a rellenar dulces que no necesiten refrigeración (como bizcochos a base de mantequilla, magdalenas donas), lo ideal es rellenarlos y servirlos de inmediato para que no tengas que refrigerar estos dulces y la masa no endurezcan.



- Puedes utilizar esta crema recién hecha. O un poco fría, si la has conservado en el frigorífico, pero no la refrigeres demasiado para que no endurezca en exceso por la mantequilla que lleva.

Conservación:



Puedes utilizar esta crema recién hecha, si lo prefieres, la puedes guardar en el frigorífico y utilizarla después de un par de horas o aún siguiente.



Los postres que hagas con esta crema deben conservarse en refrigeración y te recomiendo consumirlos en 2 o 3 días, este tipo de crema no admite congelación.

Usos:



- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...

- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para rellenar cupcakes, magdalenas, donas, etc...



- Cobertura y decoración de tartas y cupcakes.

- Para hacer postres en vasitos.

Trucos:



Si quieres que la crema tenga más consistencia para decorar, refrigérala después de haberla hecho 1 o 2 horas, luego bátela un poco para que recupere su textura cremosa.

Consejos:

Recuerda añadir la mantequilla fría para que la crema enfríe más rápido, también para que no se derrita la mantequilla al incorporarla.



Ganache de Chocolate Negro, con Leche y Blanco

INGREDIENTES

Chocolate Negro Para 225g de crema aprox.

100g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)
100g Chocolate negro
25g Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)

Chocolate con leche Para 250g de crema aprox.

100g Nata para montar 35%
M.G (crema de leche o
crema para batir)
150g Chocolate con leche

Chocolate Blanco Para 300g de crema aprox.

100g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)
200g Chocolate blanco



Sobre la Receta:

Es imprescindible saber hacer varios tipos de ganache, son unas cremas todo terreno, ya que según el tiempo que las dejemos reposar, podremos tener distintas consistencias utilizando la misma receta.



Si las dejamos un poquito fluidas, podemos hacer Drip Cakes; si las dejamos con una consistencia media, podemos rellenar y decorar tartas y cupcakes. Incluso si las dejamos reposar un día entero, tendrán la consistencia ideal para hacer bolitas de ganache perfectas para servir como pequeños bocaditos de chocolate.

Reboza las bolitas de ganache en cacao en polvo, coco rallado, frutos secos o sprinkles y descubre un sin fin de posibilidades.



Elaboración:



Para hacer cualquiera de las ganaches, calienta la nata hasta casi a punto de hervir, después viértela sobre el chocolate y deja reposar un minuto, después remueve hasta que el chocolate se funda por completo, en el caso de la ganache de chocolate negro, añade la mantequilla a temperatura ambiente y mezcla hasta conseguir una textura homogénea.



A continuación, tapa la ganache a piel con papel film y déjala reposar a temperatura ambiente para que tome más consistencia, a mayor reposo, mayor consistencia tendrá, si quieres enfriar más rápido la ganache, viértela sobre un plato amplio o sobre una bandeja, extiéndela y tápala a piel con papel film.



Al estar tan expandida se enfriará mucho más rápido y por lo tanto tomará una consistencia más firme con menos tiempo de reposo.



Verás que después de unas horas de reposo la ganache tendrá una textura untada, si la dejas reposar hasta el día siguiente incluso tendrá más consistencia.



En cuanto tenga la firmeza que desees, ya la puedes utilizar, si has dejado reposar la ganache lo suficiente, verás que tendrá una textura cremosa pero firme, como la de una Nutella.



Cuando llegues a ese punto, podrás decorar tus postres poniendo la ganache en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración o simplemente puedes aplicarla con una espátula.

Conservación:



Puedes guardar cualquiera de las ganaches en el frigorífico hasta una semana, tan solo ten en cuenta que debes dejarlas atemperar un poco antes de utilizarlas ya que con el frío endurecen.

Puedes darles unos toquesitos de microondas para ablandar la consistencia antes de utilizarla.



Si quieres conservarlas más tiempo, mejor congélalas. Los postres que hagas con estas ganaches pueden conservarse perfectamente a temperatura ambiente 2 o 3 días, siempre y cuando no reciban sol directo.





Usos:

- Para relleno de tartas, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas etc...



- Cobertura y decoración de tartas y cupcakes.

- Para hacer el goteo de las Drip Cakes.



- Para rellenar cupcakes, magdalenas, donas etc..

- Para decorar postres en vasitos.



Trucos:



Si por algún motivo tu ganache se corta, añade un poquito de leche caliente a la ganache recién hecha y mezcla bien.



No añadas mucha cantidad de leche ya que de lo contrario tu ganache quedará muy blanda.

Empieza añadiendo una cucharadita y remueve. Según eso, verás si necesitas añadir más cantidad de leche.



Con las cantidades de ingredientes que te doy en esta receta, con una o dos cucharaditas de leche caliente suele ser suficiente para recuperar la textura homogénea en la ganache.



Si has dejado reposar demasiado la ganache y está demasiado densa, puedes volver a calentarla para ablandarla.

Consejos:



Cuando dejes reposar cualquier ganache para que tome consistencia, siempre déjala a temperatura ambiente.



Si la dejas reposar en el frigorífico endurecerá demasiado.





Ganaches Extra firmes:



Si quieres cubrir una tarta con fondant, sin duda te recomiendo poner debajo una ganache bien firme para que soporte a la perfección el peso del fondant.



Para hacer ganaches más consistentes tan solo debes aumentar un 50% la cantidad de chocolate que te indico en cada receta.



En el caso de la ganache de chocolate negro, omito la mantequilla, aquí debajo te dejo las recetas modificadas de ganaches para que las utilices directamente.



La cantidad de ganache que necesites para cada tarta dependerá de su tamaño, te recomiendo consultar la "Tabla de Cantidades" que tienes en la página 19 de este libro digital, de esta manera te podrás orientar mejor a la hora de preparar la cantidad que necesites.



Ten en cuenta que en mi tabla de cantidades tienes una aproximación de los gramos que necesitas para rellenar, cubrir y hacer una pequeña decoración con crema, en cambio, cuando hagas ganache extra firme, únicamente debe ser para cubrir la tarta antes de ponerle el fondant, no para rellenarla.



De lo contrario, el relleno quedará muy denso, para el relleno puedes utilizar la ganache normal o la crema que prefieras.



De todas maneras, si haces ganache extra firme de más, no te preocupes porque puedes congelarla igual que la ganache normal.

Ingredientes para Ganaches firmes:

INGREDIENTES

Chocolate Negro Para 275g de crema aprox.

100g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)
150g Chocolate negro

Chocolate con leche Para 325g de crema aprox.

100g Nata para montar 35%
M.G (crema de leche o
crema para batir)
225g Chocolate con leche

Chocolate Blanco Para 400g de crema aprox.

100g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)
300g Chocolate blanco



Trufas de Chocolate Negro, con Leche y Blanco

INGREDIENTES

Chocolate Negro
Para 300g de crema aprox.

200g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)

80g Chocolate negro

20g Azúcar blanco normal (opcional)

Chocolate con leche
Para 300g de crema aprox.

200g Nata para montar 35%
M.G (crema de leche o
crema para batir)

100g Chocolate con leche

Chocolate Blanco
Para 320g de crema aprox.

200g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)

120g Chocolate blanco



Sobre la Receta:

Las trufas para decorar son ideales para conseguir rellenos y coberturas con una textura de mousse.

Además, tienen un sabor delicioso a chocolate.



Elaboración:

Para hacer cualquiera de las trufas, calienta la nata hasta casi a punto de hervir, en el caso de la trufa de chocolate negro, si decides utilizar azúcar, añádelo a la nata y mezcla hasta disolver bien el azúcar.



Vierte la nata sobre el chocolate y remueve hasta que el chocolate se funda por completo.



A continuación, tapa la mezcla a piel con papel film y déjala reposar a temperatura ambiente para que enfríe, luego, refrigera la mezcla un mínimo de 10 horas o hasta el día siguiente para que esté bien fría.



A mí me gusta dejarla en el frigorífico de un día para otro. Una vez la mezcla haya enfriado muy bien, bátela a velocidad media hasta que tome consistencia, también puedes decorar tus postres poniendo las trufas en mangas pasteleras y utilizando boquillas de decoración o simplemente puedes aplicarlas con una espátula.



Para tener en cuenta:

- El porcentaje de la nata que utilices va a influir en la consistencia y en la textura final de tus ganaches o trufas, te recomiendo utilizar una nata con un porcentaje de Materia Grasa (M.G) del 35%.



- Puedes darle un toque de sabor diferente a tus ganaches o trufas añadiendo una cucharadita de café soluble, o una cucharada de ron o de algún licor que quieras utilizar, también puedes añadir un poquito de alguna pasta, esencia o extracto.



Con una cucharadita de pasta de vainilla queda genial, tan solo recuerda añadir cualquiera de estos sabores a la mezcla de chocolate y nata caliente, justo cuando acabes de fundir el chocolate.



- Calienta la nata lo suficiente como para derretir el chocolate, pero no dejes que hierva ya que esto puede hacer que no se integren bien tus ingredientes e incluso que la mezcla tenga un aspecto cortado.



- Cuando utilices chocolate para añadir a tus elaboraciones, asegúrate que sea de buena calidad, ya que esto va a determinar el sabor de tu preparación, ten en cuenta que a mayor porcentaje de cacao, mayor consistencia e intensidad de sabor conseguirás. Hazte con un buen chocolate y disfruta al máximo de su sabor.



Conservación:

Te recomiendo utilizar las trufas recién hechas ya que estarán bien frías, puedes refrigerar el postre que hayas preparado con ellas un máximo de 4 días, verás que las trufas aguantan perfectamente la forma en el postre.



Puedes congelar el postre que hayas decorado con la trufa, pero no la trufa sola con la intención de decorar con ella más adelante, ya que si la congelas en un bol, por la manipulación de la crema, una parte del aire introducido a la nata se irá y la trufa no quedaría tan consistente.



Usos:



- Para hacer capas de postres en vasitos, para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.

- Cobertura y decoración de tartas y cupcakes.

- Para hacer postres en vasitos.



Trucos:

Asegúrate de que la mezcla esté bien fría antes de batirla para hacer las trufas, de lo contrario no montará correctamente y no tomará buena consistencia.



No batas en exceso. Si lo haces, la mezcla se cortará.



Consejos:

Te recomiendo utilizar la trufa de inmediato, si la dejas reposar una vez montada, la consistencia puede variar.



En cambio, sí puedes decorar una tarta, una tartaleta o el postre que prefieras y refrigerarlo un par de días hasta el momento de comerlo.





Merengue Suizo



INGREDIENTES

Para 600g de crema aprox.

200g Claras de huevo

(5 huevos L aprox.)

400g Azúcar blanco normal

Sobre la Receta:

Es la receta ideal para decorar postres sin utilizar mantequilla en tu crema, si tienes un soplete de cocina, esta elaboración es perfecta para utilizar.

Ya que si tostamos el merengue conseguimos un acabado precioso además de delicioso.



Elaboración:



Para hacer el de merengue suizo, pon al baño María las claras de huevo y el azúcar, remueve en todo momento hasta que el azúcar se disuelva por completo y para que las claras no se cuajen, este proceso tardará unos 5-8 minutos a fuego medio.



Para saber si ya se ha disuelto todo el azúcar, puedes frotar la mezcla entre las yemas de tus dedos limpios y secos, aunque en esta elaboración no es indispensable el uso de termómetro de cocina, si lo tienes, lo puedes utilizar.



Con el termómetro puedes controlar que la mezcla llegue alrededor de los 74°C, así te podrás asegurar que la mezcla no suba la temperatura en exceso y podrás evitar que se cuajen las claras, además, a esa temperatura el azúcar ya se habrá disuelto por completo.

Cuando la mezcla ya esté lista, viértela en un bol aparte y bátela a velocidad media durante 5 minutos o hasta que el merengue esté a medio montar. Es decir, que esté blanco pero que aún haga picos suaves, una vez el merengue esté a medio montar, bate a velocidad media-alta durante 8-10 minutos o hasta que la mezcla se vuelva firme, brillante y esté más o menos a temperatura ambiente.

Cuando el merengue haga picos firmes querrá decir que ya está listo para utilizar, puedes decorar tus postres poniendo el merengue en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración, o simplemente puedes aplicarlo con una espátula.



Para tener en cuenta:



- Asegúrate que los utensilios que vas a utilizar para hacer el merengue estén completamente limpios, secos y totalmente libres de grasa. Lo mejor es utilizar boles de metal o cristal, evitar utilizar boles de plástico o que creas que puedan tener trazas de grasas.



- Para que las claras monten correctamente, lo ideal es que estén a temperatura ambiente y que no contengan ni una pizca de yema.



- Para saborizar tu merengue, te recomiendo utilizar unas gotitas de extracto o esencia que sea de tu agrado, lo ideal es buscar saborizantes concentrados para que no modifiquen la consistencia de tu merengue.



- Los saborizantes y/o colorantes se deben añadir al final. Es decir, cuando el merengue ya esté listo los añades y bates un poco más para incorporar bien el color y/o el sabor.



- Yo utilizo claras frescas para hacer mis merengues. Si tú quieres utilizar claras pasteurizadas, de las que venden en bote en los supermercados, puede que te cueste un poco más montarlas, en ese caso, te recomiendo añadir un cuarto de cucharadita de albúmina en polvo o merengue en polvo por cada 100g de claras.



- Agrega este ingrediente justo antes de empezar a batirlas, a continuación, bate como te indico en la receta y sigue todos los pasos exactamente igual, al principio parece que el polvito no se disuelve, pero verás que finalmente termina incorporándose.

Según las claras pasteurizadas que utilices, puede que necesites más cantidad de albúmina o polvo de merengue, en ese caso, la próxima ocasión, puedes subir la cantidad de albúmina (o polvo de merengue) y utilizar media cucharadita por cada 100g de clara de huevo.



- Este merengue es perfecto para tostar con soplete, si decoras tus tartas o cupcakes con él, te animo a que lo tuestes para que lo pruebes.

¡Descubrirás un sabor delicioso! Además, los postres quedan con un aspecto impresionante.



Conservación:

El merengue se debe utilizar recién hecho, ya que si se deja reposar demasiado empezará a perder consistencia.



Una vez hayas decorado tus postres con el merengue, puedes conservarlos refrigerados 2 o 3 días.

El merengue no admite congelación.





Usos:

- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas, tartaletas, pie de limón, etc...



- Para decorar tartas y cupcakes.

- Para hacer postres en vasitos.



- Perfecto para aplicar en los postres y tostar.

- Ideal para hacer merenguitos (o besitos) ya sean blancos o de colores.



Trucos:



Puedes pasar la mezcla de claras y azúcar por un colador antes de verterla en el bol para batirla, así te asegurarás de que no haya ningún grumito en el resultado final.



Consejos:

Antes de preparar el merengue, puedes repasar todos los utensilios que vayas a utilizar con un paño o servilleta limpia humedecida con un poquito de vinagre o jugo de limón.



Este paso no es necesario si ya te has asegurado previamente que tus utensilios están perfectamente libres de grasa, pero esto te ayudará a eliminar cualquier traza de grasa que pueda entorpecer el montaje de tu merengue.





Buttercream de Merengue Suizo



INGREDIENTES

Para 1200g de crema aprox.

200g Claras de huevo (5 huevos L aprox.)

400g Azúcar blanco normal

600g Mantequilla sin sal

Pasta, extracto o esencia del sabor que prefieras (opcional)

Colorante alimentario (opcional)

Sobre la Receta:

Sin duda alguna, esta es mi crema favorita para decorar tartas cuando quiero conseguir un alisado perfecto.

Me encanta el acabado tan pulido y elegante que podemos lograr con esta crema.

Al estar hecha a base de merengue, tiene una textura esponjosa y suave, además, tiene una consistencia ideal, incluso en climas cálidos.

A esta crema también se le conoce como SMBC.

Elaboración:

Para hacer la buttercream, empezamos haciendo un merengue suizo como el que te enseñé a preparar en la página 39 utilizando los dos primeros ingredientes de esta receta, cuando acabes de hacer el merengue, pon la batidora a velocidad mínima y ve añadiendo poco a poco la mantequilla cortada en cubitos pequeños.

Verás que al principio parece que la mezcla se corta, pero no te preocupes, ya que eso se soluciona con el batido. Cuando la mantequilla se haya integrado, bate a velocidad media-alta durante 2-4 minutos para que la crema se vuelva más ligera y esponjosa. Si lo deseas, puedes añadir el saborizante, esencia o pasta que más te guste para darle un toque de sabor y también colorantes alimentarios.

Bate unos segundos más hasta repartirlo todo muy bien, hecho esto, ya podrás decorar tus postres poniendo la buttercream en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración o simplemente puedes aplicarla con una espátula.



Pana tener en cuenta:



- Si cuando acabes de hacer el merengue está completamente a temperatura ambiente, añade la mantequilla también a temperatura ambiente. Pero si está un poquito tibio, añade la mantequilla fría.



El truco es compensar la temperatura de la mezcla con la mantequilla para que al final tengas una crema a temperatura ambiente bien integrada y con buena consistencia.



- Nunca añadas la mantequilla al merengue caliente ya que de lo contrario se derretirá y no quedará correctamente.



- Para que la mantequilla se incorpore mejor y más rápido, córtala en cubitos pequeños.



- Puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para saborizar tu crema, tan solo ten en cuenta que aunque la SMBC quedará deliciosa, si la pasta que utilices para saborizar tu crema tiene semillas o trozos de frutas, esto se notará en el resultado final, personalmente, me encanta ver las semillas en las cremas de vainilla que dejo sin colorear.



- Si quieres saborizar tu crema y no quieres que el saborizante interfiera en el color final, asegúrate de utilizar un extracto o esencia transparente para que no aporte color extra y así conseguir colores más puros, añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente es una excelente opción.



- En mi opinión personal, combina con todos los sabores de bizcocho que quieras acompañar, también puedes añadir pastas o saborizantes que den color y opcionalmente potenciar ese mismo color con colorantes alimentarios.



- Durante el proceso de batido, recuerda apagar la batidora de tanto en tanto para remover la mezcla, esto te ayudará a que al final todos los ingredientes estén bien incorporados.



- Si estás decorando en un clima caliente, puedes dejar la crema reposar un poco en el frigorífico para que tome más consistencia, pero no la dejes reposar demasiado para que no endurezca en exceso por la mantequilla que lleva.

De lo contrario, luego te costará decorar con ella, después del reposo debes remover un poco la crema para que vuelva a tener una textura cremosa pero consistente.



Conservación:

Puedes conservar esta crema refrigerada unos 3 o 4 días antes de decorar tus postres con ella, tan solo ten en cuenta que debes dejarla atemperar un poco antes de utilizarla ya que con el frío endurecer, si quieres conservarla más tiempo, mejor congélala.

Si has decorado tu postre con la crema recién hecha, puedes mantener el postre refrigerado durante unos 5 días aproximadamente, también puedes conservarlo perfectamente a temperatura ambiente 2 o 3 días, siempre y cuando no reciba sol directo, este tipo de crema sí admite congelación.



Usos:

- Ideal para relleno, cobertura y decoración de postres como tartas y cupcakes.



- Para decorar postres que no necesiten refrigeración.

Trucos:



Puedes darle sabor a chocolate a esta crema, para mayor consistencia, añade a tu gusto cacao en polvo sin azúcar pasado por un colador para evitar los grumitos, para una textura cremosa, agrega la misma cantidad de chocolate derretido (negro, blanco o con leche) que de mantequilla.



Si utilizas chocolate derretido, asegúrate de que haya enfriado un poco para no derretir la crema, tanto el cacao como el Chocolate derretido se deben añadir al final de la elaboración de la SMBC.



Consejos:

Es muy importante integrar y batir muy bien la mantequilla para que la crema final quede ligera, esponjosa y blanquita, si no batimos bien, tendremos una crema amarillenta, con sensación grasa y pesada.





Buttercream Americana



INGREDIENTES

Para 400g de crema aprox.

200g Mantequilla sin sal

200g Azúcar glas (azúcar impalpable o azúcar flor)

1 Cucharadita Pasta, extracto o esencia del sabor que prefieras (opcional)

Colorante alimentario (opcional)

Sobre la Receta:

Es una crema básica en repostería creativa, es muy fácil de hacer, rápida y se necesitan muy poquitos ingredientes.

Tan solo recuerda seguir todas las indicaciones para conseguir una crema aireada, consistente y deliciosa.

Elaboración:

Para hacer la buttercream, bate la mantequilla a velocidad media-alta durante 3 - 5 minutos, añade el azúcar glas previamente pasado por un colador y bate 3 - 5 minutos más.

Hasta aquí, ya tienes una buttercream base perfecta para decorar, si quieres, puedes añadirle sabor y color, en ese caso, agrega el saborizante elegido y el colorante alimentario de tu gusto.

Bate un poco más hasta que todo quede perfectamente integrado, hecho esto, ya podrás decorar tus postres poniendo la buttercream en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración, o simplemente puedes aplicarla con una espátula.



Pana tener en cuenta:



- Si vives en un clima caliente, puedes utilizar la mantequilla un poco fría, en cambio si estás en un clima frío, saca la mantequilla con unas cuantas horas de antelación del frigorífico para que la utilices a temperatura ambiente.



- Puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para saborizar tu crema, tan solo ten en cuenta que aunque la buttercream quedará deliciosa, si la pasta que utilices para saborizar tu crema tiene semillas o trozos de frutas, esto se notará en el resultado final, personalmente, me encanta ver las semillas en las cremas de vainilla que dejo sin colorear.



- Durante el proceso de batido, recuerda apagar la batidora de tanto en tanto para remover la mezcla, esto te ayudará a que al final todos los ingredientes estén bien incorporados.



- Si estás decorando en un clima caliente, puedes dejar la crema reposar un poco en el frigorífico para que tome más consistencia, pero no la dejes reposar demasiado para que no endurezca en exceso por la mantequilla que lleva, de lo contrario, luego te costará decorar con ella.



Después del reposo debes remover un poco la crema para que vuelva a tener una textura cremosa pero consistente.



- Puedes utilizar esta crema recién hecha ya que estará a temperatura ambiente.

Conservación:



Puedes conservar esta crema refrigerada unos 3 o 4 días antes de decorar tus postres con ella, tan solo ten en cuenta que debes dejarla atemperar un poco antes de utilizarla ya que con el frío endurece.



Si quieres conservarla más tiempo, mejor congélala, si has decorado tu postre con la crema recién hecha, puedes mantener el postre refrigerado durante unos 5 días aproximadamente, también puedes conservarlo perfectamente a temperatura ambiente 2 o 3 días, siempre y cuando no reciba sol directo.



Este tipo de crema sí admite congelación.





Usos:

- Ideal para relleno, cobertura y decoración de postres como tartas y cupcakes.



- Para decorar postres que no necesiten refrigeración.

Trucos:



Bate muy bien la buttercream para conseguir una crema aireada, blanquita y consistente, de lo contrario quedará con un color amarillo y con sensación pesada y grasa.



Consejos:

Si quieres saborizar tu crema y no quieres que el saborizante interfiera en el color final, asegúrate de utilizar un extracto o esencia transparente para que no aporte color extra y así conseguir colores más puros.



Añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente es una excelente opción, en mi opinión personal, combina con todos los sabores de bizcocho que quieras acompañar, o también puedes añadir pastas o saborizantes que den color y opcionalmente potenciar ese mismo color con colorantes alimentarios.





Buttercream de Chocolate



INGREDIENTES

Para 450g de crema aprox.

200g Mantequilla sin sal

200g Azúcar glas

50g Cacao en polvo sin azúcar

1 Cucharadita Pasta, extracto o esencia de vainilla (opcional)

15ml Leche entera a temperatura ambiente (opcional)

Sobre la Receta:

Esta crema es ideal si buscas una buttercream con un sabor bien chocolateado.

Además, en la elaboración te contaré como adaptarla a climas cálidos y también a climas fríos.



Elaboración:

Para hacer la buttercream, bate la mantequilla a velocidad media-alta durante 3 -5 minutos, añade el azúcar glas y el cacao en polvo previamente pasados por un colador y bate 3- 5 minutos más.

Opcionalmente, puedes darle un toque de sabor avainillado a tu crema añadiendo pasta, extracto o esencia de vainilla, bate 1 minuto más hasta obtener una crema homogénea, si quieres conseguir una textura más sedosa y estás en un clima fresco, añade la leche a continuación de la vainilla.

En cambio, si vives en un clima cálido puedes omitir la leche para conseguir una textura más consistente, hecho esto, ya podrás decorar tus postres poniendo la buttercream en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración, simplemente puedes aplicarla con una espátula.



Pana tener en cuenta:



- Si vives en un clima caliente, puedes utilizar la mantequilla un poco fría, en cambio si estás en un clima frío, saca la mantequilla unas cuantas horas con antelación del frigorífico para que la utilices a temperatura ambiente.



- Puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para saborizar tu crema, cuando se trata de darles toque de sabor a las cremas de chocolate, mis combinaciones favoritas son con vainilla, avellana, almendra y dulce de leche.



- Durante el proceso de batido, recuerda apagar la batidora de tanto en tanto para remover la mezcla, esto te ayudará a que al final todos los ingredientes estén bien incorporados.



- Si estás decorando en un clima caliente, puedes dejar la crema reposar un poco en el frigorífico para que tome más consistencia, pero no la dejes reposar demasiado para que no endurezca en exceso por la mantequilla que lleva, de lo contrario, luego te costará decorar con ella.



- Después del reposo debes remover un poco la crema para que vuelva a tener una textura cremosa pero consistente.



- Puedes utilizar esta crema recién hecha ya que estará a temperatura ambiente.

Conservación:



Puedes conservar esta crema refrigerada unos 3 o 4 días antes de decorar tus postres con ella, tan solo ten en cuenta que debes dejarla atemperar un poco antes de utilizarla ya que con el frío endurece.



Si quieres conservarla más tiempo, mejor congélala, si has decorado tu postre con la crema recién hecha, puedes mantener el postre refrigerado durante unos 5 días aproximadamente, también puedes conservarlo perfectamente a temperatura ambiente 2 o 3 días, siempre y cuando no reciba sol directo.

Este tipo de crema sí admite congelación.





Usos:

- Para Ideal para relleno, cobertura y decoración de postres como tartas y cupcakes.



- Para decorar postres que no necesiten refrigeración.

Trucos:



Bate muy bien la buttercream para conseguir una crema aireada y consistente, de lo contrario quedará con sensación pesada y grasa.



Consejos:

Para conseguir un sabor realmente intenso a chocolate, asegúrate de utilizar cacao en polvo sin azúcar.



Con los preparados de chocolate tipo ColaCao o Nesquik no conseguirás el mismo resultado ya que son suaves de sabor, y además vienen azucarados.





Buttercream Cremoso de Chocolate



INGREDIENTES

Para 550g de crema aprox.

200g Mantequilla sin sal

200g Azúcar glas

150g Chocolate (de preferencia negro o semiamargo)

1 Cucharadita Pasta, extracto o esencia de vainilla (opcional)

Sobre la Receta:

Estoy profundamente enamorada de la textura y del sabor de esta buttercream.

Como podrás comprobar, es muy fácil de hacer y tiene una textura y un sabor exquisito.

Elaboración:

Empieza derritiendo el chocolate, lo puedes calentar en el microondas en tandas de 30 segundos, removiendo entre tanda y tanda para no quemar el chocolate, también lo puedes derretir a fuego bajito o a baño María.

Cuando esté completamente fundido, remuévelo durante unos 3- 5 minutos para que enfríe un poco, solo un poco, tampoco necesitamos que esté completamente a temperatura ambiente.

Para hacer la buttercream, bate la mantequilla a velocidad media-alta durante 3 - 5 minutos, añade el azúcar glas previamente pasado por un colador y bate 3 - 5 minutos más.

Opcionalmente, puedes darle un toque de sabor avainillado a tu crema añadiendo pasta, extracto o esencia de vainilla, bate 1 minuto más para mezclar el saborizante.

Cuando el chocolate haya enfriado un poco, añádelo a la buttercream mientras bates a velocidad media para integrarlo. Una vez tengas un color homogéneo en la buttercream, ya podrás decorar tus postres poniéndola en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración, simplemente puedes aplicarla con una espátula.



Pana tener en cuenta:



- Si vives en un clima caliente, puedes utilizar la mantequilla un poco fría, en cambio si estás en un clima frío, saca la mantequilla unas cuantas horas con antelación del frigorífico para que la utilices a temperatura ambiente.



- Puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para saborizar tu crema, cuando se trata de darles toque de sabor a las cremas de chocolate, mis combinaciones favoritas son con vainilla, avellana, almendra y dulce de leche.



- Durante el proceso de batido, recuerda apagar la batidora de tanto en tanto para remover la mezcla, esto te ayudará a que al final todos los ingredientes estén bien incorporados.



- Si estás decorando en un clima caliente, puedes dejar la crema reposar un poco en el frigorífico para que tome más consistencia, pero no la dejes reposar demasiado para que no endurezca en exceso por la mantequilla que lleva, de lo contrario, luego te costará decorar con ella

Después del reposo debes remover un poco la crema para que vuelva a tener una textura cremosa pero consistente.



- Puedes utilizar esta crema recién hecha ya que estará a temperatura ambiente.



Conservación:

Puedes conservar esta crema refrigerada unos 3 o 4 días antes de decorar tus postres con ella, tan solo ten en cuenta que debes dejarla atemperar un poco antes de utilizarla ya que con el frío endurece. si quieres conservarla más tiempo, mejor congélala



Si has decorado tu postre con la crema recién hecha, puedes mantener el postre refrigerado durante unos 5 días aproximadamente, o también puedes conservarlo perfectamente a temperatura ambiente 2 o 3 días siempre y cuando no reciba sol directo.



Este tipo de cremas admite congelación.





Usos:

- Ideal para relleno, cobertura y decoración de postres como tartas y cupcakes.



- Para decorar postres que no necesiten refrigeración.

Trucos:



Bate muy bien la buttercream para conseguir una crema aireada y consistente, de lo contrario quedará con sensación pesada y grasa.



Consejos:

Cuando añadas el chocolate derretido, asegúrate de que haya enfriado un poco para no derretir la buttercream, y recuerda utilizar un chocolate con un buen porcentaje de cacao, a mayor porcentaje de cacao, mayor consistencia e intensidad de sabor conseguirás en tu crema.





Buttercream Basica de Queso



INGREDIENTES

Para 400g de crema aprox.

100g Mantequilla sin sal

200g Azúcar glas (azúcar impalpable o azúcar flor)

100g Queso crema o de untar tipo Philadelphia o Finlandia

Colorante alimentario (opcional)

½ Cucharadita Gelatina en polvo sin sabor (opcional)

10ml Agua a temperatura ambiente (opcional)

Sobre la Receta:

Esta buttercream es ideal si quieres una crema fácil de hacer y con un toque de sabor fresco.

Si te gusta el queso crema, esta receta se convertirá en una de tus favoritas.

Elaboración:

Para hacer la buttercream, bate la mantequilla a velocidad media-alta durante 3 minutos, añade el azúcar glas previamente pasado por un colador y bate 3 minutos, luego agrega el queso crema frío y bate 2 minutos más o hasta que la buttercream esté esponjosa y consistente, y listo, ya tienes una crema de queso consistente y deliciosa.

Si lo deseas, aunque no es necesario, puedes añadir colorantes alimentarios, en ese caso, añade el colorante y bate unos segundos más hasta repartirlo todo muy bien, hasta aquí habrás conseguido una crema de queso deliciosa y perfecta para decorar.

Así que ya podrás ponerla en tus postres utilizando mangas pasteleras con boquillas de decoración o simplemente puedes aplicarla con una espátula, si quieres hacerla aún más consistente, puedes añadirle un poquito de gelatina. Como no es mucha cantidad, seguirás teniendo la textura cremosa y esponjosa de la buttercream, y la gelatina te ayudará a mantener la crema más consistente.

Para ello, añade el agua sobre la gelatina y mezcla. Deja reposar durante un mínimo de 5 minutos.

Cuando la gelatina haya absorbido toda el agua, derrítela en el microondas o al baño María, añade la gelatina derretida en la buttercream mientras bates para repartirla bien y que no se hagan grumitos en la crema.



Hecho esto, ya la puedes utilizar, si lo prefieres, puedes refrigerarla 15 - 20 minutos para que se vuelva un poquito más firme.



Si buscas aún más consistencia, puedes añadir el doble de gelatina hidratada con el doble de agua.



Para tener en cuenta:



- Si vives en un clima caliente, puedes utilizar la mantequilla un poco fría, en cambio si estás en un clima frío, saca la mantequilla unas cuantas horas con antelación del frigorífico para que la utilices a temperatura ambiente.



- Para batir la mantequilla mejor y más rápido, córtala en cubitos pequeños.



- Utiliza el queso crema frío, recién sacado de la nevera para conseguir una crema consistente.



- Bate muy bien la buttercream para conseguir una crema aireada, blanquita y consistente, de lo contrario no quedará con buena textura y con un color amarillo. Incluso puede quedar inconsistente y con sensación grasa por falta de batido.



- Puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para saborizar tu crema, añade los saborizantes en el último minuto de batido.



- Si quieres saborizar tu crema y no quieres que el saborizante interfiera en el color final, asegúrate de utilizar un extracto o esencia transparente para que no aporte color extra y así conseguir colores más puros, añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente es una excelente opción.



También puedes añadir pastas o saborizantes que den color y opcionalmente potenciar ese mismo color con colorantes alimentarios.



- Durante el proceso de batido, recuerda apagar la batidora de tanto en tanto para remover la mezcla, esto te ayudará a que al final todos los ingredientes estén bien incorporados.

- Si estás decorando en un clima caliente, puedes dejar la crema reposar un poco en el frigorífico para que tome más consistencia, pero no la dejes reposar demasiado para que no endurezca en exceso por la mantequilla que lleva, de lo contrario, luego te costará decorar con ella.

Después del reposo debes remover un poco la crema para que vuelva a tener una textura cremosa pero consistente.

- Puedes utilizar esta crema recién hecha, verás que estará un poco fría, así que estará perfecta para decorar, o puedes refrigerarla unos 15 minutos para que tome más consistencia.



Conservación:

Puedes conservar esta crema refrigerada unos 3 días antes de decorar tus postres con ella, tan solo ten en cuenta que debes dejarla atemperar un poquito antes de utilizarla ya que con el frío endurece demasiado.



Si quieres conservarla más tiempo, mejor congélala, si has decorado tu postre con la crema recién hecha, puedes mantener el postre refrigerado durante unos 5 días aproximadamente, si vives en un clima frío puedes mantenerlo a temperatura ambiente un par de días, siempre y cuando no reciba sol directo.



Este tipo de crema sí admite congelación.

Usos:



- Ideal para relleno, cobertura y decoración de postres como tartas y cupcakes.

- Para hacer postres en vasitos.



Trucos:



Si quieres, puedes convertir tu crema a una buttercream de queso y chocolate, verás que el sabor queda espectacular y además tomará más consistencia.



Para esto, añade en el colador junto con el azúcar glas entre 25 y 50g de cacao en polvo sin azúcar según la intensidad de sabor que desees.

Consejos:



Cuando añadas el chocolate derretido, asegúrate de que haya enfriado un poco para no derretir la buttercream, y recuerda utilizar un chocolate con un buen porcentaje de cacao, a mayor porcentaje de cacao, mayor consistencia e intensidad de sabor conseguirás en tu crema.





Nata Montada

INGREDIENTES

Para 240g de crema aprox.

200g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)
40g Azúcar blanco normal



Sobre la Receta:

La nata montada es una de las cremas más fáciles y rápidas de hacer.

Solo se necesitan dos ingredientes y en menos de 5 minutos la tendremos lista.

Tan solo debes tener en cuenta un par de cositas que te cuento en este curso para que te quede perfecta.

Elaboración:

Para hacer montar la nata, bate a velocidad media la nata bien fría durante 2 minutos o hasta que esté un poco espumosa.

Añade el azúcar sobre la nata y bate a velocidad media 1 o 2 minutos más o hasta que esté montada por completo.

Para saber si la crema ya está montada, verás que llegará un punto donde empiecen a marcarse bien los surcos de la batidora en la nata.

En ese punto veremos que la nata estará consistente, por lo que debemos dejar de batir, si seguimos batiendo la nata se cortará y no nos servirá para decorar.

Una vez tengas la nata lista, ya podrás decorar tus postres poniéndola en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración o simplemente puedes aplicarla con una espátula.



Para tener en cuenta:



- Bate la nata bien fría. Para ello mantén la nata un día entero en el frigorífico antes de montarla, incluso, puedes meterla en el congelador 20 minutos antes de utilizarla para que esté muy fría.



- Debes poner mucha atención a la nata cuando la estés batiendo, ya que cuando empieza a montarse, cada vez se va poniendo más espumosa y consistente, si batimos en exceso, la nata se cortará.



- Puedes colorear la nata montada. Tan solo asegúrate de utilizar colorantes concentrados para no aguar la elaboración, puedes añadir el colorante en cualquier momento del batido.

Preferiblemente no lo hagas justo al final para no batir de más.



- Puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para saborizar tu crema, tan solo ten en cuenta que aunque la nata quedará deliciosa, si la pasta que utilices para saborizarla tiene semillas (como por ejemplo, en la de vainilla), esto se notará en el resultado final.

Si no quieres que el saborizante interfiera en el color final, asegúrate de utilizar un extracto o esencia transparente para que no aportar color extra y así conseguir colores más puros.



Añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente es una excelente opción.



Conservación:



Si haces la nata montada solo con azúcar, te recomiendo utilizarla recién hecha, en cambio, si le añades el queso y la gelatina que te indico en el apartado "Truco", puedes conservarla en el frigorífico y utilizarla el día siguiente.

Los postres que decores con nata deben conservarse refrigerados y te recomiendo consumirlos en 2 o 3 días.



Este tipo de crema no admite congelación ya que al descongelarla pierde la consistencia esponjosa de la nata montada.





Usos:

- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas con bizcochos ligeros, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para decorar cupcakes.

- Para hacer postres en vasitos.



Trucos:

Para darle más cremosidad a la nata montada puedes añadirle 50g de queso crema justo al principio, cuando empieces a batirla, si quieres hacer la nata más consistente, puedes añadirle un poquito de gelatina.



Para ello, antes de empezar a montar la nata, mezcla media cucharadita de gelatina con dos cucharaditas de agua (10ml), deja reposar la gelatina con el agua durante un mínimo de 5 minutos, cuando la gelatina haya absorbido toda el agua, derrítela en el microondas o al baño María.



Añade la gelatina derretida en la nata montada mientras bates a velocidad baja para repartirla y que no se hagan grumitos de gelatina, tan solo ten en cuenta que debes añadir la gelatina antes de terminar de montar la nata para no batirla en exceso.



Como no es mucha cantidad, seguirás manteniendo la textura original de la nata montada y la gelatina te ayudará a mantenerla más consistente.



Consejos:



Asegúrate de utilizar una nata con un buen porcentaje de materia grasa, la que yo utilizo tiene un 35% de Materia Grasa (M.G).



Si quieres aún más consistencia, puedes utilizar una nata con un 38% de Materia Grasa M.G.





Si seguimos batiendo la nata se cortará y no nos servirá para decorar, una vez tengas la crema Chantilly lista, ya podrás decorar tus postres poniéndola en una manga pastelera y utilizando boquillas de decoración o simplemente puedes aplicarla con una espátula.



Para tener en cuenta:



- Bate la nata bien fría. Para ello mantén la nata un día entero en el frigorífico antes de montarla, incluso, puedes meterla en el congelador 20 minutos antes de utilizarla para que esté muy fría.



- Debes poner mucha atención a la crema cuando la estés batiendo, ya que cuando empieza a montarse, cada vez se va poniendo más espumosa y consistente, si batimos en exceso, la crema se cortará.



- Puedes colorear la crema Chantilly. Tan solo asegúrate de utilizar colorantes concentrados para no aguar la elaboración, puedes añadir el colorante en cualquier momento del batido. Preferiblemente no lo hagas justo al final para no batir de más.



- Puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para saborizar tu crema, tan solo ten en cuenta que aunque la crema chantilly quedará deliciosa, si la pasta que utilices para saborizarla tiene semillas (como por ejemplo, en la de vainilla), esto se notará en el resultado final. Si no quieres que el saborizante interfiera en el color final, asegúrate de utilizar un extracto o esencia transparente para que no aporte color extra y así conseguir colores más puros.

Añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente es una excelente opción.



Conservación:



Si haces la crema Chantilly solo con azúcar, te recomiendo utilizarla recién hecha, en cambio, si le añades el queso crema y la gelatina que te indico en el apartado "Truco", puedes conservar la crema en el frigorífico y utilizarla el día siguiente.



Los postres que decores con esta crema deben conservarse en refrigeración y te recomiendo consumirlos en 2 o 3 días.



Este tipo de crema no admite congelación ya que al descongelarla pierde la consistencia esponjosa de la Crema Chantilly.





Usos:

- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas con bizcochos ligeros, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para decorar cupcakes.

- Para hacer postres en vasitos.



Trucos:

Para darle más cremosidad a la crema Chantilly puedes añadirle 50g de queso crema justo al principio, cuando empieces a batirla, si quieres hacerla más consistente, puedes añadirle un poquito de gelatina.



Para ello, antes de empezar a montar la crema, mezcla media cucharadita de gelatina con dos cucharaditas de agua (10ml).



Deja reposar la gelatina con el agua durante un mínimo de 5 minutos, cuando la gelatina haya absorbido toda el agua, derrítela en el microondas o al baño María.



Añade la gelatina derretida en la crema mientras bates a velocidad baja para repartirla y que no se hagan grumitos de gelatina.



Tan solo ten en cuenta que debes añadir la gelatina antes de terminar de montar la crema para no batirla en exceso, por ejemplo justo después de la vainilla.



Como no es mucha cantidad, seguirás manteniendo la textura original de la crema Chantilly y la gelatina te ayudará a mantenerla más consistente.



Consejos:

Asegúrate de utilizar una nata con un buen porcentaje de materia grasa, la que yo utilizo tiene un 35% de Materia Grasa (M.G). Si quieres aún más consistencia, puedes utilizar una nata con un 38% de Materia Grasa (M.G).





Nata con Queso Crema



INGREDIENTES

Para 350g de crema aprox.

200g Nata para montar 35% M.G
(crema de leche o crema para batir)

100g Queso crema o de untar tipo Philadelphia o Finlandia (se puede poner hasta la misma cantidad de nata)

50g Azúcar glas

½ Cucharadita Gelatina en polvo sin sabor (opcional)

10ml Agua a temperatura ambiente (opcional)

Sobre la Receta:

Esta crema es la receta ideal para quienes les gustan las cremas a base de nata pero buscan una consistencia más firme.

Además el toque de queso le aporta un frescor estupendo que, a mi parecer, combina a la perfección con todos los sabores de bizcocho.

Elaboración:

Si quieres hacer esta crema de nata con queso más consistente, opcionalmente, puedes añadirle un poquito de gelatina, para ello, antes de empezar a montar la crema, mezcla media cucharadita de gelatina con dos cucharaditas de agua (10ml).

Deja reposar durante un mínimo de 5 minutos para que absorba toda el agua, luego, pon en un bol el queso crema y la nata, ambos ingredientes deben estar bien fríos.

Bate a velocidad media durante 2 minutos o hasta que la mezcla esté un poco montada, tamiza el azúcar glas sobre la mezcla y bate un poco más o hasta que tome más consistencia.

Si has decidido utilizar la gelatina para darle más consistencia a la crema, es el momento de derretirla, puedes hacerlo en el microondas o al baño María, añade la gelatina derretida en la crema mientras bates a velocidad baja para repartirla y que no se hagan grumitos de gelatina.

Tan solo ten en cuenta que debes añadir la gelatina antes de terminar de montar la crema para no batirla en exceso.

Como no es mucha cantidad de gelatina, seguirás manteniendo la textura esponjosa de la crema y la gelatina te ayudará a mantenerla más consistente.



Opcionalmente, antes de terminar de montar la crema, puedes añadir alguna pasta concentrada, extracto o esencia para darle un toquecito de sabor adicional a la crema.



Ten cuidado de no batir la crema en exceso para que no se corte, para saber si la crema ya está montada, verás que llegará un punto donde empiecen a marcarse bien los surcos de la batidora en la crema.



En ese punto veremos que la nata estará consistente, por lo que debemos dejar de batir, si seguimos batiendo la nata se cortará y no nos servirá para decorar.



Para tener en cuenta:

- Debes poner mucha atención a la crema cuando la estés batiendo, ya que cuando empieza a montarse, cada vez se va poniendo más espumosa y consistente, si batimos en exceso, la crema se cortará.



- Puedes colorear esta crema, tan solo asegúrate de utilizar colorantes concentrados para no aguar la elaboración, puedes añadir el colorante en cualquier momento del batido. Preferiblemente no lo hagas justo al final para no batir de más.



- Un poco antes de terminar de montar la crema, puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para darle un toque de sabor adicional a tu crema, tan solo ten en cuenta que aunque la crema quedará deliciosa, si la pasta que utilices para saborizarla tiene semillas (como por ejemplo, la de vainilla), esto se notará en el resultado final.



Si no quieres que el saborizante interfiera en el color final, asegúrate de utilizar un extracto o esencia transparente para que no aporte color extra y así conseguir colores más puros.

Añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente es una excelente opción.



Conservación:



Puedes utilizar esta crema recién hecha. Aunque si ves que la crema lo necesita, puedes refrigerarla 1 o 2 horas para que tome un poquito más de consistencia, si lo prefieres, la puedes refrigerar hasta el día siguiente.

Los postres que decores con esta crema deben conservarse en refrigeración y te recomiendo consumirlos en 2 o 3 días.



Este tipo de crema no admite congelación ya que al descongelarla pierde la consistencia esponjosa de la nata montada.



Usos:

- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas con bizcochos ligeros, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para decorar tartas y cupcakes.

- Para hacer postres en vasitos.



Trucos:

Bate la nata bien fría. Para ello mantén la nata un día entero en el frigorífico antes de montarla. Incluso, puedes meterla en el congelador 20 minutos antes de utilizarla para que esté muy fría.



Consejos:



Asegúrate de utilizar una nata con un buen porcentaje de materia grasa. La que yo utilizo tiene un 35% de Materia Grasa (M.G.).



Si quieres aún más consistencia, puedes utilizar una nata con un 38% de M.G.





Para 400g de crema aprox.

150g Queso mascarpone

50g Azúcar glas

½ Cucharadita Gelatina en polvo sin sabor (opcional)

10ml Agua a temperatura ambiente
(opcional)

Esta receta me encanta por su textura cremosa y consistente a la vez.

Además, el queso mascarpone le aporta un sabor suave y delicado que puedas combinar fácilmente con otros sabores que te gusten.

Por ejemplo, con un poquito de pasta de pistacho queda exquisita.

Si quieres hacer esta crema de nata con queso más consistente, opcionalmente, puedes añadirle un poquito de gelatina, para ello, antes de empezar a montar la crema, mezcla media cucharadita de gelatina con dos cucharaditas de agua (10ml).



Deja reposar durante un mínimo de 5 minutos para que absorba toda el agua.

Luego, pon en un bol el queso crema y la nata, ambos ingredientes deben estar bien fríos, bate a velocidad media durante 2 minutos o hasta que la mezcla esté un poco montada.



Tamiza el azúcar glas sobre la mezcla y bate un poco más o hasta que tome más consistencia, si has decidido utilizar la gelatina para darle más consistencia a la crema, es el momento de derretirla.

Puedes hacerlo en el microondas o al baño María. Añade la gelatina derretida en la crema mientras bates a velocidad baja para repartirla y que no se hagan grumitos de gelatina.

Tan solo ten en cuenta que debes añadir la gelatina antes de terminar de montar la crema para no batirla en exceso, como no es mucha cantidad de gelatina, seguirás manteniendo la textura esponjosa de la crema y la gelatina te ayudará a mantenerla más consistente.



Opcionalmente, antes de terminar de montar la crema, puedes añadir alguna pasta concentrada, extracto o esencia para darle un toquecito de sabor adicional a la crema.



Ten cuidado de no batir la crema en exceso para que no se corte.



Para saber si la crema ya está montada, verás que llegará un punto donde empiecen a marcarse bien los surcos de la batidora en la crema, en ese punto veremos que la nata estará consistente, por lo que debemos dejar de batir.



Para tener en cuenta:



- Debes poner mucha atención a la crema cuando la estés batiendo, ya que cuando empieza a montarse, cada vez se va poniendo más espumosa y consistente, si batimos en exceso, la crema se cortará.



- Puedes colorear esta crema, tan solo asegúrate de utilizar colorantes concentrados para no aguar la elaboración, puedes añadir el colorante en cualquier momento del batido, preferiblemente no lo hagas justo al final para no batir de más.



- Un poco antes de terminar de montar la crema, puedes utilizar extractos, esencias o pastas concentradas para darle un toque de sabor adicional a tu crema, tan solo ten en cuenta que aunque la crema quedará deliciosa, si la pasta que utilices para saborizarla tiene semillas (como por ejemplo, la de vainilla), esto se notará en el resultado final.



Si no quieres que el saborizante interfiera en el color final, asegúrate de utilizar un extracto o esencia transparente para que no aportar color extra y así conseguir colores más puros.

Añadir 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente es una excelente opción.



Conservación:



Puedes utilizar esta crema recién hecha. Aunque si ves que la crema lo necesita, puedes refrigerarla 1 o 2 horas para que tome un poquito más de consistencia si lo prefieres, la puedes refrigerar hasta el día siguiente.

Los postres que decores con esta crema deben conservarse en refrigeración y te recomiendo consumirlos en 2 o 3 días.



Este tipo de crema no admite congelación ya que al descongelarla pierde la consistencia esponjosa de la nata montada.



Usos:

- Para relleno de postres que se puedan refrigerar: tartas con bizcochos ligeros, profiteroles, éclairs, petisús, relámpagos, palos de Jacob, tartaletas, etc...



- Para poner en la superficie de tartas/bizcochos o para decorar tartas de una sola capa.



- Para decorar tartas y cupcakes o para hacer postres en vasitos.

Trucos:



Bate la nata bien fría. Para ello mantén la nata un día entero en el frigorífico antes de montarla. Incluso, puedes meterla en el congelador 20 minutos antes de utilizarla para que esté muy fría.



Consejos:

Asegúrate de utilizar una nata con un buen porcentaje de materia grasa, la que yo utilizo tiene un 35% de Materia Grasa (M.G), si quieres aún más consistencia, puedes utilizar una nata con un 38% de Materia Grasa (M.G).





www.reposteriaaydecoraciones.com