

Recetario de cremas

Las 5 cremas mas usadas en
pastelería y repostería



Convierte la repostería en un arte lucrativo



Tabla de contenido



Crema pastelera



Crema chantilly



Crema diplomática



**Crema de mantequilla
o buttercream**

Las 5 cremas mas usadas en pastelería y repostería



Tabla de contenido



Crema ganache



**Usos de cada
crema**

ulcess_pecadoss



Regalo extra

Las 5 cremas más usadas en pastelería y repostería



Crema pastelera



Ingredientes:

- 500 ml de leche entera
- 4 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 40 g de maicena
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Puedes obtener alrededor de 500 ml a 750 ml

Preparación: [@dulcess_pecadoss](#)

1. Calienta la leche en una cacerola hasta que esté a punto de hervir.
2. En un tazón aparte, bate las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén espumosas.
3. Agrega la maicena a la mezcla de yemas y azúcar y bate hasta que esté bien combinado.
4. Vierte la mitad de la leche caliente sobre la mezcla de yemas y mezcla bien.
5. Vierte la mezcla de yemas en la cacerola con el resto de la leche caliente y cocina a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, hasta que espese.
6. Retira del fuego, agrega la esencia de vainilla y sigue revolviendo hasta que esté completamente incorporada.
7. Deja enfriar antes de utilizarla como relleno o decoración.



Crema Chantilly



Ingredientes:

- 250 ml de crema para batir (nata para montar)
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Puedes obtener 250 ml a 300 ml de crema chantilly

Preparación:

1. En un tazón grande y frío, bate la crema para batir con el azúcar glass y la esencia de vainilla hasta que se formen picos suaves.
2. Ten cuidado de no batir en exceso para evitar que la crema se vuelva demasiado espesa.
3. Utiliza inmediatamente o refrigera hasta que esté listo para usar como decoración.



Crema Diplomática



Ingredientes:

- 250 ml de crema pastelera
- 250 ml de crema chantilly

Puedes obtener 250 ml a 300 ml de crema diplomática

Preparación:

1. Mezcla la crema pastelera y la crema chantilly hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
2. Utiliza inmediatamente como relleno o decoración.



Crema de mantequilla o buttercream



Ingredientes:

- 250 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 500 g de azúcar glass
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 2-3 cucharadas de leche (opcional, para ajustar la consistencia)

Puedes obtener 500 g a 600 g de buttercream

@dulcess_pecadoss

Preparación:

1. Bate la mantequilla en un tazón grande hasta que esté suave y cremosa.
2. Agrega el azúcar glass poco a poco, batiendo bien después de cada adición.
3. Incorpora la esencia de vainilla y la leche, si es necesario, para obtener la consistencia deseada.
4. Bate a velocidad alta durante unos minutos hasta que el buttercream esté ligero y esponjoso.
5. Utiliza inmediatamente o refrigera hasta que esté listo para usar como cobertura o decoración.



Usos de cada crema



1. Crema Pastelera:

- Relleno para pasteles, tartas, profiteroles, eclairs, rellenos para bollería como Croissant o rollos de canela, capa entre capas de pastel en una tarta layer, rellenos para pasteles enrollados.

2. Crema Chantilly:

- Cobertura para pasteles, tartas y cupcakes, decoración para pasteles, tartas y postres individuales, rellenos para tartas o pasteles, relleno para crepes

3. Crema Diplomática:

- Relleno y cobertura para pasteles y tartas, decoración para cupcakes y postres individuales, relleno para profiteroles, eclairs u otros postres rellenos

4. Buttercream:

- Cobertura para pasteles, cupcakes, galletas, decoración con boquillas para crear diseños en pasteles, cupcakes, rellenos para tartas, relleno para macarons.

5. Ganache:

- Cobertura para pasteles y tartas, rellenos para trufas de chocolate, baño para frutas frescas, glaseado para donas y bollos, rellenos para bombones, decoración para cupcakes y postres individuales.



REGALO



Taller online de pastelería



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE





Lo que aprenderás en el taller de pastelería



En este taller aprenderás desde cero:

Bizcochos

Rellenos

Decoraciones



Montaje

Cremas

Decoración en tendencia

Como empezar desde casa



Y mucho mas ...



CLASES EN VIVO POR YOUTUBE

¡Así que no hay excusas podras asistir sin problema!

→ **Las clases no quedaran grabadas**

“La mejor inversión es en conocimiento, en tanto crece tu conocimiento crecerás tu, tu familia, tu negocio y tu bolsillo”



**CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE**

