

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



Regalo extra

Las 5 cremas mas 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.

Las 5 cremas mas usadas en pastelería y repostería



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.

Las 5 cremas mas usadas en pastelería y repostería



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.

Las 5 cremas mas usadas en pastelería y repostería



Crema Ganache



Ingredientes:

- 200 g de chocolate semiamargo
- 200 ml de crema para batir (nata para montar)
- 25 g de mantequilla (opcional, para brillo y suavidad)

Puedes obtener 400 ml a 500 ml de ganache

Preparación: @dulcess_pecadoss

1. Trocea el chocolate y colócalo en un tazón resistente al calor.
2. Calienta la crema para batir en una cacerola hasta que esté a punto de hervir.
3. Vierte la crema caliente sobre el chocolate y deja reposar durante unos minutos.
4. Revuelve la mezcla de chocolate y crema hasta que esté suave y brillante.
5. Agrega la mantequilla, si lo deseas, y mezcla hasta que se derrita por completo.
6. Deja enfriar a temperatura ambiente hasta que la ganache espese lo suficiente para extender o utilizar como cobertura o relleno.



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.

Las 5 cremas mas usadas en pastelería y repostería



REGALO 

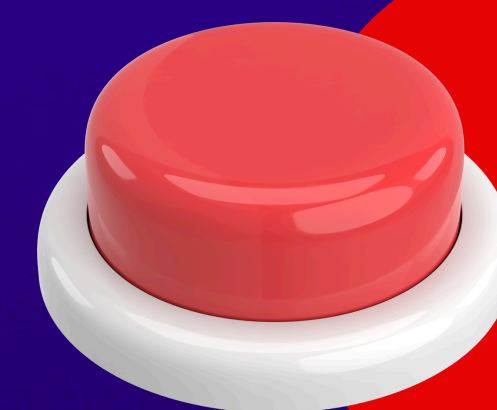
Taller de pastelería
100% practico



¡4 Clases Gratis!

Felicitaciones por llegar hasta aquí,
tener tanto compromiso con tu
conocimiento y negocio.

Aquí tienes tu pase para el taller gratis,
donde aprenderás hacer bizcochos,
rellenos, montaje, decoración, alisado
perfecto, mucho mas y como iniciar tu
propio negocio.



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE

@Dulcess_Pecadoss

