

Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 25/10/2010 07:38

Γλάσο για κέικ

2 κούπες άχνη
2 κ.σ. νερό
χυμό 1 λεμονιού
1 βανίλια

Ανακατεύουμε σε μπολ όλα τα υλικά με το κουτάλι. Περιχύνουμε το κέικ μας.

Σε περίπτωση που είναι πικτό ή αραιό, αυξομειώνουμε την ποσότητα της άχνης.

Αρχίζουμε πάντα από λιγότερο υγρό και στη συνέχεια προσθέτουμε.

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 25/10/2010 08:47

Αυγογλάσο

2 ασπράδια
4 κούπες άχνη κοσκινισμένη
1/4 κ.γλ. κρεμόριο ή λίγο αλάτι
1 κ.σ. γλυκόζη (προαιρετικά) και τη βάζουμε για να μην πήξει γρήγορα και να προλάβουμε να διακοσμήσουμε. Εκτός αν θέλετε το αντίθετο.

Χτυπώ τα ασπράδια με το κρεμόριο σε μαρέγκα απαλή και ρίχνω χτυπώντας και τη ζάχαρη λίγη λίγη μαζί με τη γλυκόζη και συνεχίζω το κτύπημα μέχρι να έχω σφικτή μαρέγκα.

Εάν το γλάσο είναι αραιό, εξ αιτίας του μεγέθους των αυγών, προσθέτω άχνη. Αν είναι σφικτό προσθέτω ασπράδι

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 25/10/2010 19:26

Γλάσο βανίλιας

500 γρ. βανίλια γλυκό (υποβρύχιο)
1 ασπράδι αυγού

2-3 σταγόνες λεμονιού

Λιώνουμε τη βανίλια σε χαμηλή φωτιά.
Χτυπάμε το αυγό με το λεμόνι σε μαρέγκα
Ρίξτε τη μαρέγκα και ανακατέψτε με τη λιωμένη βανίλια.
Μπορούμε να το χρωματίσουμε κιόλας με χρώματα ζαχαροπλαστικής.

Μια χαρά για επικάλυψη φοντάν

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλίαννα - 29/10/2010 05:20

Ρευστό γλάσο

1 κούπα ζάχαρη άχνη
1 βανίλια
2-3 σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστική
2-3 κ.σ. νερό
1 κ.σ. γλυκόζη για να μη πιάνει σκληρή κρούστα η επιφάνεια του γλάσο

Βάζουμε τα υλικά σε κατσαρόλα και ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας συνέχεια.
Βουτάμε μπισκοτάκια και στολίζουμε ανάλογα με τα γούστα μας

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλίαννα - 29/10/2010 05:25

Γλάσο βουτύρου

1 κούπα βούτυρο
2,5 κούπες άχνη
2 βανίλιες
1-2 κ.σ. γάλα

Χτυπάμε τα 3 πρώτα υλικά καλά.
Προσθέτουμε το γάλα ώστε το γλάσο να είναι σφικτό ώστε να στέκεται
Μπορούμε να το χρωματίσουμε.

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλίαννα - 30/10/2010 09:40

Γλάσο 7 λεπτών

2 ασπράδια
1,5 κούπα άχνη
1/4 κρεμόριο
λίγο αλάτι
5 κ.σ. νερό
1 βανίλια

Χτυπάμε με το μίξερ χειρός όλα τα υλικά εκτός από τη βανίλια μέχρι να ασπρίσουν για 1 λεπτό περίπου.

Στη συνέχεια βάζουμε το μπολ σε μπεν μαρί και συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 7 λεπτά.

Βγάζουμε το μπολ από το μπεν μαρί, προσθέτουμε τη βανίλια ή άλλο άρωμα της αρεσκείας μας και χτυπάμε ακόμα 2 λεπτά περίπου.

Στολίζουμε τούρτες, cupcakes κ.ά.

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλίαanna - 30/10/2010 09:55

Γιαλιστερό σοκολατένιο γλάσο

1 κούπα κρέμα γάλακτος
2 κ.σ. βούτυρο
3 κ.σ. γλυκόζη
1.5 κούπα σοκολατένια τσιπς
μισό κ.γλ. βανίλια υγρή

Σε κατσαρόλα βάζουμε την κρέμα και το βούτυρο.

Ανάβουμε τη φωτιά και σε χαμηλή φωτιά αφήνουμε να λιώσει το βούτυρο, αλλά να μη βράσει.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη γλυκόζη, τα τσιπς σοκολάτας καθώς και τη βανίλια.

Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν.

Αφήνουμε να κρυώσει λίγο για να αποκτήσει την επιθυμητή ρευστότητα και τη χρησιμοποιούμε όπου εμείς θέλουμε.

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλίαanna - 01/11/2010 21:04

Γλάσο αμυγδάλου

1 κούπα βούτυρο
2/3 κούπας ζάχαρη
1 κούπα αλεσμένα αμύγδαλα με τη φλούδα

1/4 κ.γλ. εσάνς πικραμύδαλου

Σε κατσαρόλα και σε μέτρια φωτιά ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από την εσάνς πικραμυγδάλου, μέχρι να λιώσει το βούτυρο και να διαλυθεί η ζάχαρη.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει, ώστε να αρχίζει να πήζει.

Όταν πήξει αρκετά, τη βάζουμε αν θέλουμε σε κορνέ και στολίζουμε τα κέικ μας.

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 01/11/2010 21:12

Χρωματιστή σαντιγί γλάσο

2 κούπες κρέμα γάλακτος κρύα

1 φακελάκι πουτίγκα στιγμής με γεύση βανίλιας

1/4 κούπας άχνη

Χρώμα ζαχαροπλαστικής σε ποσότητα ανάλογα του τι θέλετε πιο έντονο ή απαλό

Χτυπάμε όλα μαζί τα υλικά στο μίξερ μέχρι να γίνει σαντιγί.

Όστε να στέκεται και δεν την παραχτυπάμε για να μην κόψει και γίνει υγρό.

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Βianka - 02/11/2010 06:58

Γλάσο σοκολάτας

150 γρ σοκολάτα σέ κομματάκια

150 ml κρέμα γάλακτος

1 ½ φύλα ζελατίνα

20 γρ βούτυρο

Κόβουμε την σοκολάτα σέ κομμάτια.

Βάζουμε την ζελατίνα νά μαλακώσει σέ κρύο νερό

Βάζουμε την κρέμα γάλακτος να πάρη μία βράση,ρίχνουμε και τά κομμάτια σοκολάτας και αφήνουμε

νά λιώσουν ανακατεύοντας. Στίβουμε την μαλακή ζελατίνα και την ρίχνουμε και αυτή μέσα στην

σοκολάτα,στό τέλος και τό κρύο βούτυρο,ανακατεύοντας αφήνουμε νά κρυώσει και να πήξει και

γλασάρουμε

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 03/11/2010 19:45

Γλάσο ganache

1,5 κούπα κρέμα γάλακτος
250 γρ. σοκολάτα λιωμένη
2 κ.σ. βούτυρο

Ζεσταίνουμε την κρέμα, την κατεβάζουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε τη σοκολάτα και το βούτυρο.

Αφήνουμε να κρυώσει...

Περιχύνουμε τούρτες, κέικ κτλ.

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 03/11/2010 19:52

Γλάσο σοκολάτας Νο 2

250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
2 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη
1/3 κούπας ζάχαρη άχνη
λίγη βανίλια
1/2 κούπα γάλα

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά.

Κατεβάζουμε απο τη φωτιά και ρίχνουμε τη ζάχαρη και τη βανίλια και όσο γάλα χρειαστεί για να επιτύχουμε την πυκνότητα που θέλουμε.

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 04/11/2010 06:27

Γλάσο λεμονιού

2 κούπες άχνη
2 κ.σ. γάλα'
1 κ.σ. χυμό λεμονιού

Ανακατεύω όλα τα υλικά σε μέτρια φωτιά και περιχύνω το κέικ μου.

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 04/11/2010 06:33

Γλάσο λευκό με κριμ τζιζ

400 γρ. κριμ τζιζ
1 κούπα βούτυρο
3 κούπες άχνη
3 κ.σ. γάλα
4 βανίλιες ή 1 κ.σ. ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού

Χτυπάμε στο μπλέντερ όλα τα υλικά για το λευκό γλάσο και το ρίχνουμε στο κέικ μας

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από Ηλίανα - 04/11/2010 06:42

Σοκολατένιο γλάσο

1/2 κούπα βούτυρο
1/3 κούπας καкао
2-3 κ.σ. γάλα
1 βανίλια
2,5-3 κούπες άχνη

Ανακατεύω σε μπολ άχνη, κακάο, βανίλια
Στο μίξερ και σε μέτρια ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο να γίνει αφράτο.
Ρίχνουμε μέσα και εναλλάξ τη ζάχαρη και το γάλα κια συνεχίζουμε το χτύπημα.
Το βαζουμε στο ψυγείο αν είναι μαλακό.
Στολίζουμε τα κέικ μας.

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 16/12/2011 12:33

Γλάσο για κέικ εύκολο!

200γρ. κρέμα γάλακτος,
8 κ.σ.Μερέντα.

Χτυπάμε καλά την κρεμα γάλακτος ν'αφρατέψει και ρίχνουμε τη μερέντα,
συνεχίζουμε να χτυπάμε να ενωθούν καλά τα υλικά.
Το γλάσο αυτό το χρεισημοποιούμε σε κέικ-μπισκότα-τσουρέκια.

Γλάσο με πορτοκάλι Σαγκουίνι για κέικ

Παίρνουμε το χυμό 1-2 πορτοκαλιών,προσθέτουμε άχνη,όσο πάρει να γίνει πηκτό γλάσο.
Λόγω αυτών των πορτοκαλιών το γλάσο μας θα γίνει χρωματιστό χωρίς να βάλουμε χρώμα
ζαχαροπλαστικής!!

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 16/12/2011 12:45

Γλάσο μόκα με καρύδια για κέικ!!

30 γρ. κουβερτούρα,
2 κ.γλ. κοφτά στιγμιαίο καφέ,
1/2 ζαχαρούχο γάλα,
1 κ.γλ. νερό,
1/2 κούπα χοντροκομμένα καρύδια.

Λιώνουμε σε μπεν-μαρί τη σοκολάτα και προσθέτουμε το γάλα, το νερό και τον καφέ.
Το αφήνουμε να βράσει ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει, για περίπου 10'. Το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα καρύδια.
Μπορούμε αφού απλώσουμε το γλάσο στο κέικ μας να το βάλουμε σε δυνατό φούρνο,200β. για περίπου 10' ή μέχρι να στερεοποιηθεί το γλάσο.

=====

Απ:Συνταγές για γλάσο

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 16/12/2011 12:54

Γλάσο με τυρί κρέμα!!

220γρ. τυρί κρέμα,
75 γρ. μαργαρίνη,
1 βανίλια,
250γρ. άχνη.

Χτυπάμε την μαργαρίνη και το τυρί κρέμα μέχρι να αναμειχτούν πολύ καλά.Ρίχνουμε την άχνη με τη βανίλια χτυπώντας πολύ καλά,βάζουμε στο ψυγείο για 30' και καλύπτουμε κέικ, μπισκότα ή τούρτες!!

=====