4 Φεβρουαρίου 2017

# 6 γλυκές σάλτσες που πρέπει να ξέρουμε…

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





*Ζεστές ή κρύες, πλούσιες ή ανάλαφρες, φρουτένιες ή αλκοολούχες, χειμωνιάτικες ή καλοκαιρινές. Όποια κι αν είναι τα γούστα σας, καλό είναι να ξέρετε να φτιάχνετε μερικές διάσημες σάλτσες για να συνοδεύετε το παγωτό, το κέικ ή το γλυκό σας. Είναι απλές και εύκολες, θα τις λατρέψουν όλοι και θα σας κάνουν να περηφανεύεστε για τις μαγειρικές σας ικανότητες. Σας προτείνω τις 6 αγαπημένες*

*μου που ξέρω ότι θα αρέσουν και σε εσάς και θα τις χρησιμοποιείτε συχνά!*

**Απλή σάλτσα καραμέλας**

Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι ρίχνω**200 ml πλήρη κρέμα γάλακτος**, **6 κουταλιές ζάχαρη** και **6 κουταλιές σιρόπι ζάχαρης**(έτοιμο, από τα ράφια του σούπερ μάρκετ). Ζεσταίνω σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας ασταμάτητα με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι να λιώσουν τα υλικά και να φτιάξω ένα λείο μείγμα. Προσθέτω **50 γρ. αγελαδινό βούτυρο (ή μαργαρίνη)** και συνεχίζω το ανακάτεμα, μέχρι να λιώσει. Σιγομαγειρεύω το μείγμα, πάντα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας πολύ συχνά με την ξύλινη κουτάλα, μέχρι να πάρει ένα ωραίο, καραμελένιο χρώμα και να βγάζεις πυκνές, πολλές φουσκάλες. Τότε, ρίχνω **1/4 κουταλιού σκόνη τζίντζερ** και άλλα **50 γρ. αγελαδινό βούτυρο (ή μαργαρίνη)** και ανακατεύω καλά, μέχρι πάλι να λιώσει. Αποσύρω και σερβίρω.

**Πως τη σερβίρω**

• *Περιχύνω παγωτό όπως βανίλια, κάστανο, καραμέλα και άλλες απλές γεύσεις, εκτός από φράουλα και σοκολάτα.*

**Γκανάς – Η πιο γρήγορη σος σοκολάτας**

Σε ένα μεγάλο, κατά προτίμηση ανοξείδωτο μπολ, ρίχνω **150 γρ. κουβερτούρα**, σπασμένη σε μικρά κομμάτια. Σε μια μέτρια κατσαρόλα ζεσταίνω **200 ml πλήρη κρέμα γάλακτος**, σε μέτρια φωτιά, μέχρι να αρχίσει να ανακινείται και να πάει να αφρίσει. Αποσύρω αμέσως από τη φωτιά και αδειάζω την καυτή κρέμα στο μπολ με την κουβερτούρα. Αφήνω για 1 λεπτό και αρχίζω να ανακατεύω με μια ελαστική σπάτουλα (μαρίζ) ή με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι να λιώσει καλά η σοκολάτα και να φτιάξω ένα μείγμα λείο και βελούδινο (*αυτή είναι η κλασική γκανάς*). Για να σιγουρευτώ ότι η σάλτσα θα είναι πραγματικά μεταξένια και λεία, συχνά την περνάω από μια λεπτή σήτα, πιέζοντας με μια ελαστική σπάτουλα. Τη σερβίρω αμέσως.

**Πως τη σερβίρω**

• *Περιχύνω παγωτό, ιδιαίτερα σοκολάτα, μπανάνα, καραμέλα βανίλια, στρατσιατέλα.*

• *Όσο η σάλτσα είναι καυτή, τη χρησιμοποιώ σαν φοντί: Καρφώνω δηλαδή ένα κομμάτι φρούτου (μπανάνα, πορτοκάλι, ακτινίδιο, μανταρίνι) σε ένα καλαμάκι για σουβλάκι, το βουτάω στη γκανάς και το τρώω αμέσως.*

**Ζεστή, καλοκαιρινή σος με φρέσκο δυόσμο**

Πλένω, σκουπίζω σχολαστικά και ψιλοκόβω **τα φυλλαράκια από 2 ματσάκια φρέσκο δυόσμο**. Τα βάζω σε μια μέτρια κατσαρόλα, προσθέτω **200 ml νερό** και ζεσταίνω για 30 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, με την κατσαρόλα σκεπασμένη, μέχρι ο δυόσμος να βγάλει το άρωμά του στο νερό. Σουρώνω το νερό (πετάω το βρασμένο

δυόσμο), το ρίχνω σε μια άλλη, μικρή κατσαρόλα και προσθέτω **6 κουταλιές κακάο σε σκόνη**, κοσκινισμένο, και **4 κουταλιές ζάχαρη**. Ζεσταίνω τα υλικά σε χαμηλή φωτιά, για λίγα λεπτά, ανακατεύοντας συχνά με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι να δέσει το μείγμα. Προσθέτω **50 γρ. αγελαδινό βούτυρο (ή μαργαρίνη)** και ανακατεύω, μέχρι να λιώσει. Αποσύρω από τη φωτιά και σερβίρω.

**Πως τη σερβίρω**

• *Περιχύνω παγωτό βανίλια ή -το τέλειο- παγωτό καϊμάκι*

• *Περιχύνω φρουτοσαλάτες καλοκαιρινές*

**Σάλτσα καραμέλας με ρούμι και σταφίδες**

Σε μια μέτρια κατσαρόλα ρίχνω **120 γρ. ζάχαρη** και **1/2 φλιτζάνι έτοιμο σιρόπι καλαμποκιού** (το βρίσκω στα ράφια όλων των μεγάλων σούπερ μάρκετ) και τα ζεσταίνω σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι η ζάχαρη να λιώσει. Δυναμώνω λιγάκι τη φωτιά και συνεχίζω το ανακάτεμα με μια ελαστική σπάτουλα (μαρίζ), «σκουπίζοντας» καλά και τα τοιχώματα, μέχρι το μείγμα να αρχίσει να σκουραίνει, να καραμελώνει. Με προσοχή (γιατί πιτσιλίζει) ρίχνω **100 γρ. σκούρο ρούμι** και **1/2 φλιτζάνι νερό** και ανακατεύω και πάλι, πάντα σε χαμηλή φωτιά. Τέλος ρίχνω **1/2 φλιτζάνι σταφίδες (ξανθές ή μαύρες)** και συνεχίζω το μαγείρεμα για άλλα 5 – 8 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά, μέχρι η σάλτσα να δέσει κάπως. Αποσύρω αμέσως από τη φωτιά και σερβίρω.

**Πως τη σερβίρω**

• *Περιχύνω πανκέικς ή τηγανίτες, συνοδεύοντας μάλιστα με μια μπάλα παγωτό βανίλια!*

• *Τη χρησιμοποιώ σαν γέμιση για κρέπες (ή για να τις περιχύσω περιχύνω)*

• *Περιχύνω μια απλή πανακότα βανίλια*

• *Τη σερβίρω με παγωτό βανίλια, καραμέλα ή κάστανο*

**Κουλί με βατόμουρο**

Στον κάδο του μπλέντερ ρίχνω **100 γρ. πλήρες αγελαδινό γιαούρτι** και **250 γρ. πλυμένα και στεγνά βατόμουρα (ή μούρα).** Τα φρούτα πρέπει να είναι φρέσκα και όχι κονσέρβας ή κατεψυγμένα –τα βρίσκω σε μεγάλα σούπερ μάρκετ ή τα παραγγέλνω από το μανάβη. Πολτοποιώ τα υλικά μέχρι να φτιάξω έναν ομοιόμορφο πουρέ και μετά τον πιέζω μέσα από λεπτή σήτα, για να αποκτήσει λεία, σχεδόν βελούδινη υφή. Αυτό είναι το κλασικό κουλί και μπορεί να γίνει με ένα σωρό διαφορετικά φρούτα, όπως φράουλες, σμέουρα, κεράσια (χωρίς κουκούτσια).

**Πως το σερβίρω**

• *Περιχύνω παγωτό κάθε γεύσης (ταιριάζει σε όλες σχεδόν τις γεύσεις)*

• *Περιχύνω πανακότα απλή (με γεύση βανίλια δηλαδή)*

• *Αν έχω φτιάξει ένα απλό κέικ, οποιασδήποτε γεύσης, κόβω ένα κομμάτι και το περιχύνω με το κουλί*

• *Το απλώνω σε απλό cheesecake, αντί για την κλασική μαρμελάδα*

**Κρεμώδης σάλτσα με ευωδιά κανέλας**

Σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνω **150 ml κρέμα γάλακτος**, **150 ml γάλα φρέσκο, πλήρες**, 1½ κουταλάκι κανέλα σε σκόνη και ζεσταίνω σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι το μείγμα να αρχίσει να φουσκώνει, να πάει να πάρει μια βράση. Τότε αμέσως το αποσύρω από τη φωτιά. Σε ένα ανοξείδωτο μπολ χτυπάω με το μίξερ χειρός **3 κρόκους αυγών** και **3½ κουταλιές ζάχαρη**, μέχρι να φτιάξω ένα μείγμα ασπριδερό και πυκνόρρευστο. Προσθέτω το μείγμα του κατσαρολιού και ανακατεύω με μια ελαστική σπάτουλα, μέχρι τα δύο μείγματα τα ενωθούν καλά. Αδειάζω και πάλι το μείγμα στο κατσαρολάκι και το ζεσταίνω σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας ασταμάτητα με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι να δω ότι το μείγμα πάει να πάρει βράση, αλλά να μην κοχλάσει! Το τραβάω αμέσως από τη φωτιά και το σουρώνω από λεπτή σήτα, ώστε να μείνουν εκεί τυχόν κομμάτια ψημένου κρόκου και η σάλτσα να γίνει βελούδινη. Αδειάζω τη σάλτσα στο μούλτι, τη χτυπάω για 1 λεπτό και τη σερβίρω.

**Πως τη σερβίρω**

• *Επειδή αυτή η σάλτσα ταιριάζει ΤΕΛΕΙΑ με μήλα, περιχύνω ένα κομμάτι μηλόπιτας, ή ψητά μήλα, ή κομπόστα μήλου.*

• *Περιχύνω ένα απλό κέικ βανίλιας*

**Πηγή**: dinanikolaou.gr