**ΣΑΛΤΣΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

1. **Κλασσική Σάλτσα Σοκολάτας.**Αυτή η πλούσια, βελούδινη σάλτσα είναι θεσπέσια περιχυμένη πάνω από παγωτό, αχλάδια ποσέ, προφιτερόλ ή μαρέγκες γεμισμένες με σαντιγύ.
**Υλικά :** 200 γρ. σοκολάτα μπίτερ 70% κακάο, 175 γρ. γάλα, 2 κ.σ. κρέμα γάλακτος, 30 γρ. ζάχαρη, 30 γρ. βούτυρο.
**Εκτέλεση :** Σε ένα κατσαρολάκι συνδυάζουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη. Χτυπάμε με το σύρμα και αφήνουμε να πάρη βράση. Ταυτόχρονα τεμαχίζουμε και λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπαιν μαρί ή στα μικροκύματα μέχρι να γίνει λεία. Ρίχνουμε το μείγμα με το βραστό γάλα στη λιωμένη σοκολάτα και αφήνουμε 2 λεπτά. Μετά ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθούν. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε να λιώσει και να ομογενοποιηθεί για να γυαλίσει η σάλτσα. Σερβίρουμε ζεστή ή διατηρούμε σε μπαιν μαρί.
2. **Σάλτσα λευκής σοκολάτας με δυόσμο.**Ο δυόσμος προσθέτει φρεσκάδα στη σάλτσα, που είναι υπέροχη πάνω από παγωτό σοκολάτας με λίγα φιστίκια αιγίνης για γαρνιτούρα.
**Υλικά :** 250 γρ. σοκολάτα λευκή κουβερτούρα, 100 γρ. γάλα, 250 γρ. κρέμα γάλακτος, 7 γρ. φύλλα δυόσμου.
**Εκτέλεση :** Τεμαχίζουμε τη λευκή σοκολάτα και τη βάζουμε σε πυρίμαχο μπολ. Τοποθετούμε πάνω από νερό που σιγοβράζει χωρίς να έρχεται σε επαφή με το νερό (μπαιν μαρι) και λιώνουμε αργά ανακατεύοντας ανά διαστήματα με ξύλινη κουτάλα. Ταυτόχρονα σε κατσαρόλι, βράζουμε το γάλα με τη κρέμα γάλακτος. Μόλις αρχίζει να κοχλάζει ρίχνουμε το δυόσμο, σβήνουμε τη φωτιά και αφήνουμε 10 λεπτά να αρωματιστεί. Μόλις λιώσει η σοκολάτα, σουρώνουμε το γάλα και το προσθέτουμε στη σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Σερβίρουμε τη σάλτσα ζεστή αμέσως ή διατηρούμε σε μπαιν μαρί.
3. **Γρήγορη Σάλτσα Σοκολάτας.**Συνοδεύει άριστα βάφλες, τηγανίτες ή παγωτό.
**Υλικά :** 250 γρ. σοκολάτα 70% κακάο, 300 γρ. κρέμα γάλακτος.
**Εκτέλεση :** Τεμαχίζουμε τη σοκολάτα σε ένα μπολ. Βράζουμε τη κρέμα γάλακτος σε ένα κατσαρόλι. Μόλις πάρει βράση, προσθέτουμε τη σοκολάτα και αφαιρούμε από τη φωτιά. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να έχουμε μία λεία σάλτσα σοκολάτας. Σερβίρουμε αμέσως.
4. **Σάλτσα Butterscotch.**
Πλούσια σάλτσα, ιδανική για παγωτό, πουτίγκα, ή επιδόρπια με μήλα.
**Υλικά :** 400 γρ. κρέμα γάλακτος, 120 γρ. σιρόπι σορμπέ βαρύ, 75 γρ. ζάχαρη, 1 λοβός βανίλιας, 60 γρ. βούτυρο αγελαδινό.
**Εκτέλεση :** Για το σιρόπι σορμπέ βράζουμε σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά 400 γρ. ζάχαρη άχνη με 50 γρ. γλυκόζη και 350 γρ. νερό. Βράζουμε και αφήνουμε να συμπηκνωθεί στο 1/3. Αφήνουμε να κρυώσει.
Σε κατσαρολάκι, ρίχνουμε την κρέμα, προσθέτουμε το σιρόπι σορμπέ και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε και τους σπόρους από τη βανίλια. Αφήνουμε να πάρει βράση ανακατεύοντας διαρκώς. Αφήνουμε να βράσει μέχει να πάρει ανοιχτοκαστανό χρώμα. Ρίχνουμε ανακατεύοντας το βούτυρο μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως. Σερβίρουμε ζεστή.
5. **Σάλτσα καραμέλας.**
**Υλικά :** 300 γρ. ζάχαρη, 75 γρ. βούτυρο, 400 γρ. κρέμα γάλακτος, 1 λοβός βανίλιας.
**Εκτέλεση :** Σε ένα κατσαρόλι προσθέτουμε τη ζάχαρη με το βούτυρο και τους σπόρους της βανίλιας. Τοποθετούμε σε χαμηλή θερμοκρασία και περιμένουμε να λιώσει η ζάχαρη. Ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα ανα διαστήματα φέρνοντας τα έξω προς τα μέσα. Μόλις η καραμέλα πάρει ωραίο χρυσαφί χρώμα, βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας διαρκώς. Σιγοβράζουμε για άλλα 5 λεπτά, περνάμε από σουρωτήρι και αφήνουμε να κρυώσει. Αποθηκεύουμε σε αεροστεγές δοχείο.
6. **Κλασσική Σαμπαγιόν.
Υλικά :** 100 γρ. λευκό γλυκό κρασί (sauternes), 3 κρόκοι αυγών, 40 γρ. ζάχαρη.
**Εκτέλεση :** Ζεσταίνουμε σε μπαιν μαρί το κρασί. Αφού αρχίζει να ζεσταίνεται, προσθέτουμε τους κρόκους και ανακατεύουμε συνέχεια. Συνεχίζουμε το χτύπημα καθώς προσθέτουμε τη ζάχαρη. Δεν θέλουμε η θερμοκρασία του μείγματος να ξεπέρασει τους 55 βαθμούς. Μετά από 8-10 λεπτά το μείγμα θα πρέπει να είναι ρευστό. Μόλις η θερμοκρασία φτάσει 55 βαθμούς, η σαμπαγιόν είναι έτοιμη. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και χτυπάμε μέχρι να πήξει το μείγμα και να γίνει αφράτο και γυαλιστερό.
Σερβίρουμε αμέσως ή σε ποτήρια σκέτη ή περιχύστε με αυτήν επιδόρπια.
7. **Κρεμ Ανγκλαίζ.
Υλικά :** 500 γρ. γάλα, 125 γρ. ζάχαρη, 1 λοβός βανίλιας, 6 κρόκοι αυγών.
**Εκτέλεση :** Βάζουμε το γάλα, τους σπόρους και το λοβό βανίλιας και τα 2/3 της ζάχαρης σε κατσαρόλι και αφήνουμε να πάρουν βράση. Σε ένα μπολ ταυτόχρονα, χτυπάμε τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη. Αδειάζουμε το βραστό γάλα στους κρόκους αναδεύοντας συνέχεια και ρίχνουμε ξανά το μείγμα πίσω στο κατσαρόλι. Μαγειρεύουμε σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να πήξει η κρέμα. Δεν θέλουμε να βράση γιατί θα σβολιάσει.
8. **Κρέμα Λεμονιού.**
**Υλικά :** 240 γρ. κρέμα γάλακτος, 140 γρ. ζάχαρη, 240 γρ. χυμός λεμονιού, 6 κρόκοι αυγών.
**Εκτέλεση :** Σε ένα κατσαρολάκι, συνδυάζουμε την κρέμα, 60 γρ. ζάχαρη και τον χυμό λεμονιού. Αφήνουμε να πάρει βράση σε χαμηλή θερμοκρασία. Ε τω μεταξύ, σε ένα μπολ χτυπάμε τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη. Ρίχνουμε την βραστή κρέμα στο μείγμα με τα αυγά, αναδεύοντας συνεχώς. Ρίχνουμε τη κρέμα ξανά στο κατσαρόλι και μαγειρέυουμε για 2 λεπτά ανακατεύοντας συνέχεια με ξύλινη κουτάλα. Δεν αφήνουμε να βράση για να μη σβολιάσει. Πέρναμε τη κρέμα από λεπτό σουρωτήρι σε κρύο μπολ. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και να μη πιάσει πέτσα και αφήνουμε να κρυώσει. Αποθηκεύουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.
9. **Σιρόπι σορμπέ για κουλί.**
**Υλικά :** 400 γρ. άχνη ζάχαρη, 50 γρ, γλυκόζη, 350 γρ. νερό.
**Εκτέλεση :** Σε ένα κατσαρολάκι συνδυάζουμε την ζάχαρη με τη γλυκόζη με 350 γρ. νερό. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας ανα διαστήματα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Βράζουμε για 3 λεπτά και περνάμε από σουρωτήρι σε μπολ. Αφήνουμε να κρυώσει.
10. **Κουλί Φράουλας.**
Ρίχνουμε 500 γρ ώριμες φράουλες καθαρισμένες σε μπλέντερ μαζί με 100 γρ. σιρόπι σορμπέ, τον χυμό από ½ λεμόνι. Χτυπάμε για 1 λεπτό και περνάμε το κουλί από λεπτό κωνικό σουρωτήρι.
11. **Βούτυρο Πορτοκαλιού.**
**Υλικά :** Χυμός 6 πορτοκαλιών (250 γρ το καθένα περίπου), 100 γρ. ζάχαρη άχνη, 125 γρ. βούτυρο.
**Εκτέλεση :** Στραγγίζουμε τον χυμό πορτοκαλιού σε κατσαρόλι και προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη. Φέρνουμε σε σημείο βρασμού και αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά μέχρι να συμπυκνωθούν κατά το ήμισυ. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο. Σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου.
Σερβίρουμε με κρέπες, τάρτες ή σουφλέ σοκολάτας.