

RECETARIO - CHRISCAKES
CURSO DE GALLETAS DECORADAS
Cristina Kneer de Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

LAS GALLETAS DECORADAS

Las Galletas de Azúcar

Las Galletas Ornamentales

El Glassé para Galletas

La Galleta de Choco Chispas

El Betún Royal

El Fondant de Bombones

Presentando la Galleta

Los Arreglos de Galletas

RECETARIO - CHRISCAKES
CURSO DE GALLETAS DECORADAS
Cristina Kneer de Vidal
 Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
 e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Galletas de Azúcar

Mantequilla o Margarina	2/3 Taza
Azúcar	3/4 Taza
Vainilla	1 Cucharadita
Huevos	1 Huevo
Leche	4 Cucharaditas
Harina	2 Tazas
Polvo de Hornear (Royal)	1 1/2 Cucharadita
Sal	1/4 Cucharadita

Procedimiento:

Batir la mantequilla y el azúcar; agregar la vainilla, el huevo y la leche, alternado con los demás ingredientes secos. Refrigerar por 4 horas, luego hornear a 350° F. (175° C.) por 12-15 minutos, o hasta que se doren ligeramente.

Las Galletas Ornamentales

Harina.....	2 Tazas
Margarina o Mantequilla.....	1/2 Taza
Azúcar.....	1 Taza
(Se puede sustituir por 1 Taza de Azúcar Glass)	
Huevo.....	1 Huevo
Vainilla.....	1 Cucharadita
Sal.....	1/2 Cucharadita

Procedimiento:

Batir la mantequilla y el azúcar; agregar la vainilla y el huevo, y a lo último se añade la harina y la sal. Formar una bola de la masa y refrigerarla por unas 2-3 horas. Cortadas las galletas, se hornean a 180° C por 10 a 15 minutos. La masa se puede guardar en el refrigerador por hasta 8 días, o en el congelador por hasta 8 meses.

RECETARIO - CHRISCAKES
CURSO DE GALLETAS DECORADAS
Cristina Kneer de Vidal
 Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
 e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Glacé para Galletas de Azúcar

Agua	½ Taza
Miel de Maíz (Miel Karo)	3 Cucharadas
Manteca	1 Cucharada
Azúcar Glass	1 Kilo

Procedimiento:

Poner el agua, la miel y la manteca en una cacerola chica y calentar hasta tibia la mezcla. Echar esta mezcla a 1 kilo de azúcar glass y combinar todo en la batidora. Se pueden agregar unas cucharaditas más de agua, si se desea una consistencia más suave.

Las Galletas de Choco Chispas

Mantequilla o Margarina	½ Taza
Azúcar granulada	½ Taza
Azúcar mascabado	¼ Taza
Huevos enteros	1
Bicarbonato	½ Cucharadita
Vainilla	½ Cucharadita
Harina	1 ¼ Taza
Choco Chispas (o, M&M's).....	¾ Taza
Cacahuates (Opcional).....	½ Taza

Procedimiento:

Batir la mantequilla y los azúcares; agregar el huevo y la vainilla, luego los ingredientes secos, y al último las cacahuates y los M & M's. Poner la masa por cucharadas a las charolas de hornear. Hornear a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos.

RECETARIO - CHRISCAKES
CURSO DE GALLETAS DECORADAS
Cristina Kneer de Vidal
 Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
 e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Betún Royal

Ingredientes:

Azúcar Glass1/2 Kilo
 Polvo de Merengue3 Cucharadas
 Aguade 3 a 10 Cucharadas

Procedimiento

Batir los tres ingredientes juntos, empezando con 3 cucharadas de agua, aumentando la cantidad de acuerdo a la consistencia deseada. Batir hasta que esté el betún ligerito y esponjado.

Fondant de Malvavisco

Agua1/4 Taza
 Malvavisco (bombones)1/2 Kilo
 Azúcar Glass1 Kilo

Procedimiento

En baño maría, derretir los malvaviscos con el agua hasta que se haga una sola masa aguadita.

Retirar la masa del calor, y poco a poco integrarla al kilo de azúcar glass, previamente colada para quitar todo grumo.

Este fondant se puede usar inmediatamente, pero si se deja reposar toma una consistencia más elástica.

RECETARIO - CHRISCAKES
CURSO DE GALLETAS DECORADAS
Cristina Kneer de Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

(A cualquiera de los tipos de fondant se le puede agregar una cucharadita o dos de goma tragacanto para darle más cuerpo a la masa.)

Presentando la Galleta

Necesitas proteger tu arte, tanto de los dedos curiosos como de la contaminación, así que puedes usar bolsitas de celofán o película de PVC, pegada con cinta y encogida con una secadora de aire caliente. Puedes ponerle listones de colores, para darle un toque más de elegancia.

Los Arreglos de Galletas:

Necesitas una base pesada, algo que no se vaya a voltear con el peso de las galletas. Para sujetar los palos de las galletas, se puede poner plastilina en la parte de debajo de la base, y luego el oasis para que te ayudes a posicionar las piezas que vas a usar.

Para que se vea mas relleno entre las galletas, puedes usar el pasto de celofán o papel china cortado en cuadritos.