



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Galletas Decoradas

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Mantequilla.	(Sin sal o con sal) a temperatura ambiente.
200	grs.	Azúcar.	
500	grs.	Harina de trigo.	
1	Pza.	Huevo.	
1	Cucharadita.	Esencia de vainilla.	
1	Pizca.	Sal.	
		Glaseado:	
10	grs.	Polvo para glaseado.	(O albúmina).
60	Ml.	Agua.	
400	grs.	Azúcar glass.	
		Colorantes alimentarios.	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Batidora de pedestal.	



		Cortadores.	
		Charola para hornear.	
		Horno.	
		Papel para hornear.	

#	Preparación:
1	Tamizar la harina de trigo.
2	En la batidora mezclar: la mantequilla con el azúcar 5 minutos.
3	Agregar el huevo y la vainilla y batir hasta que todo se halla integrado por completo
4	Con la batidora en velocidad mínima, agregar la harina poco a poco
5	Poner la masa en el refrigerador
6	Poner la masa en una hoja de papel de hornear y estirla
7	Cortar con los cortadores
8	Precalentar el horno 20 min a 180 C sin ventilador.
9	Asar las galletas 10 minutos
10	Glaseado: • Mezclar los ingredientes. • Separar en porciones para agregar los colorantes. • Poner el glaseado en una manga pastelera. • Decorar las galletas.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Fondant para Decorar Galletas

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Fondant:	
500	grs.	Fondant blanco.	(Para galletas).
3	Pzas.	Colorantes en gel.	(Diferentes colores).
1	Pzas.	Pegamento comestible.	
		Ganache:	
60	grs.	Nata para montar.	(35 % de grasa).
150	grs.	Chocolate blanco.	
2	Pzas.	Colorante alimentario.	
		Perlas comestibles.	
		Sprinkles.	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Cortadores.	

#	Preparación:
1	Decoración de fondant: ● Separar el fondant en 4 partes. ● Teñir 3 partes con 3 colores. ● Abrir el fondant blanco. ● Cortar el fondant blanco con un molde circular (1 o 2 mm menor que el molde de las galletas). ● Abrir los fondant de colores y cortar con los moldes deseados. ● Pegar la figura con água o pegamento comestible en fondant blanco en la galleta, seguida de la figura de color.
2	Decoración con la ganache: ● Derretir el chocolate blanco con la nata para montar y dejar que se enfríe. ● Tomar una parte de la ganache y teñir con colorante. ● Remojar la parte frontal de la galleta en la ganache blanca. ● Hacer dibujos y utilizar sprinkles para decorar.