



## 1. Las galletas...

### Receta:

220 grms mantequilla a temperatura ambiente

125 grms azúcar

520-540 grms harina

80 grms leche

1 cucharadita de aroma de vainilla (opcional)

Un pellizco de sal

Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa homogénea y blanquecina. Añadir el resto de ingredientes y amasar hasta que estén integrados.

### Trucos y consejos:

- Estirar la masa con un grosor de 0,5 cm sobre un papel de hornear y dejar enfriar de 2 a 3 horas.
- No mover el cortador con la masa dentro, podemos deformar la galleta.
- Hornear a la vez galletas del mismo tamaño, no todas necesitan el mismo tiempo de horneado que es de entre 10-12 minutos para galletas grandes. Temperatura del horno 170-180 grados.
- Para que tengan el mismo grosor se pueden usar niveladores de masa.
- Dejar reposar las galletas durante unos minutos al sacarlas del horno, después pasarlas a una rejilla.
- Para una mejor conservación, guardarlas en cajas metálicas.



## 2. La Glasa Real

Podemos elegir dos opciones:

- Royal Icing en polvo: añadir agua al preparado.
- Glasa real
  - 15 grms de albúmina en polvo y 80 grms de agua  
ó
  - 45 grms de polvo de merengue y 95 grms de agua  
ó
  - 4 claras de huevo  
y
  - +/- 500 grms de azúcar glass (Mejor acabado con Icing sugar)
  - Unas gotas de limón
  - Aroma incoloro (opcional)

Se puede hidratar la albúmina con el agua la noche anterior, o bien se puede mezclar en la batidora junto con el aroma a velocidad máxima durante unos 3 minutos.

Bajar lo que se haya quedado en las paredes del bol y añadir el azúcar glass. Mezclar a velocidad media durante unos 8-10 minutos.

En el caso de utilizar polvo de merengue, mezclar unos segundos los ingredientes secos y después añadir el agua y aroma y batir durante 8-10 minutos o hasta que blanquee.



Con esta mezcla debemos obtener una masa con consistencia de pasta de dientes que nos servirá para delinear, si es necesario añadir un poco de agua hasta conseguir este punto.

Para obtener consistencia de relleno iremos añadiendo gotas de agua a la masa original, batiendo hasta que esté bien mezclado. La consistencia debe ser como la de la cola de carpintero.

El punto óptimo de la glasa de relleno lo podemos comprobar cogiendo un poco con una cucharita y dejarla caer sobre el resto de glasa teniendo que integrarse en 6-8 segundos.

#### Decoración de las galletas

Antes de empezar a decorar conviene tener pensado cual va a ser el diseño de nuestras galletas.

#### Teñido de la glasa

Es conveniente agregar el colorante poco a poco, mezclando bien antes de añadir más hasta conseguir el color deseado.

Siempre tenemos que teñir la masa en consistencia de delineado y después separar la que vayamos a utilizar para delinear. El resto la rebajaremos con agua para obtener la glasa de relleno. De esta manera, conseguiremos el mismo color en ambas glusas.

Podemos utilizar:



- Colorante en pasta o líquido especial repostería decorada.
- Colorante en polvo

#### Uso de la manga pastelera

Es muy práctico el uso del adaptador de boquilla ya que con el mismo color de la manga puedes intercambiar la boquilla y realizar distintos efectos.

Debemos proteger la punta de la boquilla con un paño húmedo para que no se seque la glasa.

#### Decoración de las galletas

Primero tenemos que delinear los bordes de la galleta con la glasa de delineado y dejar que se seque durante unos minutos. Para ello, utilizaremos la boquilla del número 2 ó 3.

En el caso de equivocarnos, podemos retirar la glasa de la galleta y empezar otra vez.

Llenaremos un biberón con glasa de relleno para inundar el centro de la galleta ayudándonos con un palillo.

Es posible que quede alguna burbujita en el relleno, que podemos eliminar con la ayuda de un palillo.



### 3. Decoración con fondant

Con la decoración con fondant podemos añadir gran cantidad de detalles. Simplemente tendremos que amasar el fondant y teñirlo con el color deseado con colorante en pasta y utilizar el mismo cortador de la galleta, pegarlo con un poco de miel, glasa o confitura sin color (manzana).

También podemos dar textura al fondant para obtener un acabado con más detalle usando rodillos texturizadores.

Podemos añadir flores, perlas, brillos, detalles con glasa, etc. También las podemos envolver en bolsitas de celofán.

### 4. Secado y envasado

Es aconsejable esperar al menos 12 horas antes de añadir detalles a la galleta decorada y unas 24 horas antes de envolver las galletas ya que aunque parezcan secas pueden estar húmedas en el interior.

Las podemos envolver en bolsitas de celofán y atarlas con un lacito o bien guardarlas en cajas metálicas.