



RECETARIO



PASTELERÍA

insuma



Mix galletas navideñas

[Ver página](#)



Torta Navideña

[Ver página](#)

Contenido

Mix
galletas
navideñas



Galletas de chocolate

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA		
Harina Nicolini Pastelera	100%	300
Margarina Primavera Multiusos	70%	210
Azúcar blanca Cartavio	50%	150
Huevos Avivel (yemas)	20%	60
Cocoa Negusa	8%	25
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	3%	10
DECORACIÓN		
Finita en polvo Umsha		250
Huevos Avivel (claras)		40
Zumo de limón		10

Galletas de vainilla

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA		
Harina Nicolini Pastelera	100%	325
Margarina Primavera Multiusos	65%	210
Azúcar blanca Cartavio	46%	150
Yema de huevos Avivel	18%	60
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	3%	10
BAÑO DE CHOCOLATE		
Cobertura de chocolate bitter Negusa		200
Cobertura de chocolate blanco Negusa		200

RENDIMIENTO: 25 unidades de galletas de chocolate y 40 unidades de galletas de vainilla

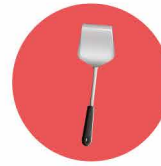
EQUIPOS A USAR



Balanza
calibrada



Batidora



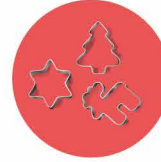
Espátula



Mangas
plásticas



Rodillo



Cortadores
de galletas

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de decoración y conservación.

CONSERVACIÓN

Una vez decoradas las galletas podemos empaquetarlas en estuches, bolsas plásticas y/o frascos de vidrio. Mantenerlos en un lugar fresco y seco.

MASA



01.
Pesar bien los ingredientes.



02.
En el bowl de la batidora colocar la margarina y el azúcar granulada, cremar hasta obtener una masa homogénea.



03.
Añadir esencia y huevo, seguir cremando hasta integrar.



04.
Incorporar los insumos secos (harina y cocoa, para las galletas de vainilla solo agregar la harina) mezclar hasta obtener una masa prolija.



05.
Con ayuda de un rodillo estirar la masa de un grosor de 5 mm y cortar usando marcadores en formas circulares, guirnaldas o estrellas.



06.
En una bandeja previamente engrasada llevar a hornear por 10 minutos a 140 °C aprox. Reservar y dejar enfriar.

GLASÉ



01.
Colocar la clara de huevo y el azúcar en polvo en un bowl y mezclar con un batidor de mano hasta lograr un textura cremosa. Finalmente, agregar las gotas de limón y reservar.

DECORACIÓN DE GALLETAS

**01.**

Colocar el glasé en una manga descartable y con una punta super fina empezar a decorar haciendo líneas delgadas dándole la forma deseada.

BAÑO CON CHOCOLATE BLANCO Y BITTER

**01.**

Llevar al microondas las coberturas hasta estar diluidas por completo, sumergir las galletas con ayuda de un tenedor de tal manera que la bañemos algunas por completo.

**02.**

A otras galletas solo las cubriremos con cobertura a media luna, y a otras solo les haremos líneas delgadas, así tendremos distintos modelos.

Torta navideña



Torta navideña

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA		
Harina Nicolini Pastelera	100%	560
Leche UHT Gloria	89%	500
Azúcar blanca Cartavio	71%	400
Huevos Avivel	54%	300
Margarina Primavera Kekera	36%	200
Polvo de hornear	2%	10
Bicarbonato	1%	5
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	1%	5
Clavo de olor en polvo	0.4%	2
Canela en polvo	0.4%	2
FROSTING DE CHOCOLATE BITTER		
Final en polvo Umsha		520
Queso crema Delice		83
Margarina Sello de Oro		55
Cobertura de chocolate bitter Negusa		68
Crema vegetal		40
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha		3
Colorante rojo navidad		3
FROSTING DE CHOCOLATE BITTER		
Pastillaje navideño		50
Grageas de colores		100
Toper Feliz Navidad		1 unidad

RENDIMIENTO: 1 torta navideña diámetro 18

EQUIPOS A USAR



Balanza
calibrada



Batidora



Espátula



Molde
diámetro 18



Manga de
plástico



Microondas

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de decoración y conservación.

CONSERVACIÓN

Mantenerse en un lugar fresco y seco. Se recomienda trabajar a pedido.

MASA

**01.**

Pesar bien los ingredientes.

**02.**

Colocar todos los ingredientes en el bowl: la premezcla, aceite, agua y huevo. Con ayuda de la paleta mezclar en velocidad moderada por 3 minutos.

**03.**

Agregar la esencia de vainilla y las especias: la canela en polvo, clavo de olor en polvo y los frutos secos.

**04.**

Colocar la masa en 3 moldes diametro 18 previamente engrasados y enharinados. Hornear a 130 °C por 45 minutos aproximadamente. Reservar.

FROSTING

**01.**

En el bowl de la batidora colocar la margarina y el queso crema hasta lograr una textura cremosa y homogénea, luego añadir la esencia de vainilla. Seguir batiendo.

**02.**

Agregar la cobertura de chocolate bitter y la crema vegetal previamente diluidas y mezcladas, continuar batiendo hasta que se incorporen por completo con las grasas.

**03.**

Finalmente agregar el azúcar en polvo y mezclar hasta lograr una crema consistente.

DECORACIÓN

**01.**

Rellenar con capas delgadas de frosting montando los tres discos de kekes, luego cubrir con todo el frosting emparejando con una espátula.

**02.**

Colocar el pastillaje y las grajeas alrededor de toda la torta.

**03.**

Finalmente manguharemos los bordes superiores con frosting rojo y colocar un toper de Feliz Navidad.

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO
Encuentra estos productos en **insuma**