



# RECETARIO



**PASTELERÍA**

insuma



## Mix galletas navideñas

[Ver página](#)



## Torta Navideña

[Ver página](#)

Contenido

Mix  
galletas  
navideñas



## Galletas de chocolate

| INGREDIENTES                                       | Porcentaje | Peso (g) |
|--|------------|----------|
| <b>MASA</b>  |            |          |
| 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       |
| <b>DECORACIÓN</b>                                  |            |          |
| Finita en polvo Umsha                              |            | 250      |
| Huevos Avivel (claras)                             |            | 40       |
| Zumo de limón                                      |            | 10       |

## Galletas de vainilla

| INGREDIENTES                                       | Porcentaje | Peso (g) |
|--|------------|----------|
| <b>MASA</b>  |            |          |
| 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       |
| <b>BAÑO DE CHOCOLATE</b>                           |            |          |
| 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

|   |     |
|---|-----|
| Finita 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 vainila Umsha | 3   |
| Colorante rojo navidad                            | 3   |

## FROSTING DE CHOCOLATE BITTER

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Pastillaje navideño | 50       |
| Grageas de colores  | 100      |
| Tope 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**