



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

GALLETAS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES

Grupo MASA DE GALLETAS

Ingrediente	KG
Premezcla Pasta Brisa	1.000
Huevos	0.200
Mantequilla sin sal	0.450
Peso total:	1.650

Grupo GLASE REAL

Ingrediente	KG
Clara de huevo	0.225
Azúcar en polvo	1.500
Peso total:	1.725

Grupo DECORACIÓN

Ingrediente	KG
Grajeas de estrella	0.002
Grajeas de bolita	0.002
Peso total:	0.004

MÉTODO

Galletas de mantequilla

1. Colocar en el bol de la batidora todos los ingredientes. Trabajar con paleta a velocidad baja hasta lograr un arenado parejo y luego batir durante 2 minutos a velocidad media.
2. Retirar la masa del bol, envolver en film y dejar reposar en el frío por al menos 2 horas.
3. Retirar del frío, regenerar la masa y estirla con rodillo. Cortar piezas rectangulares de 10 x 5 cm.
4. Colocar las galletas sobre una placa de horno previamente engrasada con una fina capa de Desmoldante 65.
5. Hornear a 180°C por 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.

Glasé Real

1. Batir la clara de huevo con el azúcar en polvo agregándola de a pocos hasta lograr un consistencia pareja, debe fluir lentamente.

Decoración

1. Teñir el glasé con colorante en gel del tono deseado. Colocar el glasé en mangas pequeñas y decorar agregando grajeas o las aplicaciones de preferencia.