



PAPÁ OSO

CLASE ONLINE DE DECORACIÓN DE GALLETAS

NIVEL PRINCIPIANTE



LIBRO DE TRABAJO



LISTA DE UTENSILIOS Y MATERIALES

UTENSILIOS

- Batidora eléctrica
- Tazas y cucharas medidoras
- Espátulas de hule
- Tazones para mezclar
- Colador o tamiz
- Bandejas para horno
- Papel para hornear/parchment
- Plástico de cocina
- Rodillo
- Recipientes de cierre hermético (para guardar y congelar el glaseado real sobrante)
- Gotero (opcional)

MATERIALES

- Cuchilla tipo bisturí o cuchillo pequeño de punta para corte de galletas a mano.
- Colorantes para alimentos en gel: Azul, Amarillo, Verde, Café, Negro, Blanco.
- Marcador de tinta comestible en color negro y (opcional) amarillo/naranja.
- Pincho metálico para decoración de galletas o palillo de dientes.
- Mangas pasteleras para decoración sin boquilla o mangas con tornillo y boquillas # 1 ó 2 y # 3 ó 4
- Tijeras
- Pincel de punta plana
- Mesa giratoria pequeña para decoración de galletas (este utensilio no es indispensable, se puede sustituir por un cartón de 10 x 10 cm).
- Toallas de papel
- Caja de Repostería con ventanilla transparente de 20 x 20 cm
- Papel desmenuzado decorativo (blanco o craft para seguridad de los alimentos o puede usar papel parchment arrugado)
- Cinta decorativa



GALLETAS DE AZÚCAR

INGREDIENTES

- 4 tazas de harina de trigo
- 1 $\frac{3}{4}$ tz de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cdta de sal
- $\frac{1}{4}$ cdta de polvo de hornear
- 2 cdas de sirope de maíz sin color
- 2 huevos
- 2 barras (230 g) de mantequilla un poco fría, en trozos
- 1 cdta de esencia de vainilla
- Las semillas de $\frac{1}{4}$ vaina de vainilla
- $\frac{1}{4}$ de cdta de esencia de almendra

PREPARACIÓN

En un tazón grande, cernir la harina, polvo de hornear y sal.

En el tazón de la batidora, colocar la mantequilla con el azúcar. Crear hasta formar una mezcla arenosa. Agregar el sirope de maíz y batir a velocidad media hasta incorporar. Añadir los huevos uno a uno a la mezcla, raspando los bordes del tazón con una espátula de hule después de cada huevo. Agregar las esencias de vainilla y almendra y las semillas de vainilla. Batir a velocidad media por 30 segundos hasta incorporar. Con la batidora encendida en velocidad baja, lentamente agregar los ingredientes secos. Mezclar solamente hasta que se forme una pasta. No batir de más.

Cortar la pasta a la mitad y envolver cada mitad en plástico de cocina formando dos discos. Refrigerar por 30 minutos.

Estirar la pasta en una superficie enharinada, colocando un poco de harina también sobre la pasta, hasta obtener un grosor de aproximadamente 1 cm. Utilizar cortadores de galletas o cortar las figuras a mano. Disponer en bandejas para horno laminadas con papel para hornear. Refrigerar por 15 minutos antes de hornear las galletas.

NOTA: Para cortar las siluetas a mano, seguir las instrucciones del video demostrativo incluido en esta clase.

Precalentar el horno a 350°F. Hornear hasta que las galletas estén apenas doradas en los bordes y ya no estén brillantes en el centro. Dejar enfriar por completo antes de decorarlas con el glaseado real.



GLASEADO REAL

INGREDIENTES

- 2.25- 2.5 lb (1022 – 1135 g) de azúcar en polvo cernida – Cernir primero y luego pesar.
- ½ tz polvo de merengue
- 1 cdta cremor tártaro
- ¼ cdta de sal
- ¾ tz agua tibia
- 2 cdts de esencia de vainilla sin color
- 3 cdas sirope de maíz sin color

Nota: Para esta receta es altamente recomendado utilizar una balanza para alimentos.

PREPARACIÓN

Comenzar con los utensilios muy limpios, sin ningún residuo de grasa.

En un tazón mediano, cernir el polvo de merengue y el cremor tártaro. Agregar el agua tibia, la esencia de vainilla y la sal. Combinar todo con un batidor de globo manual hasta que el polvo de merengue se disuelva. Puede formarse un poco de espuma.

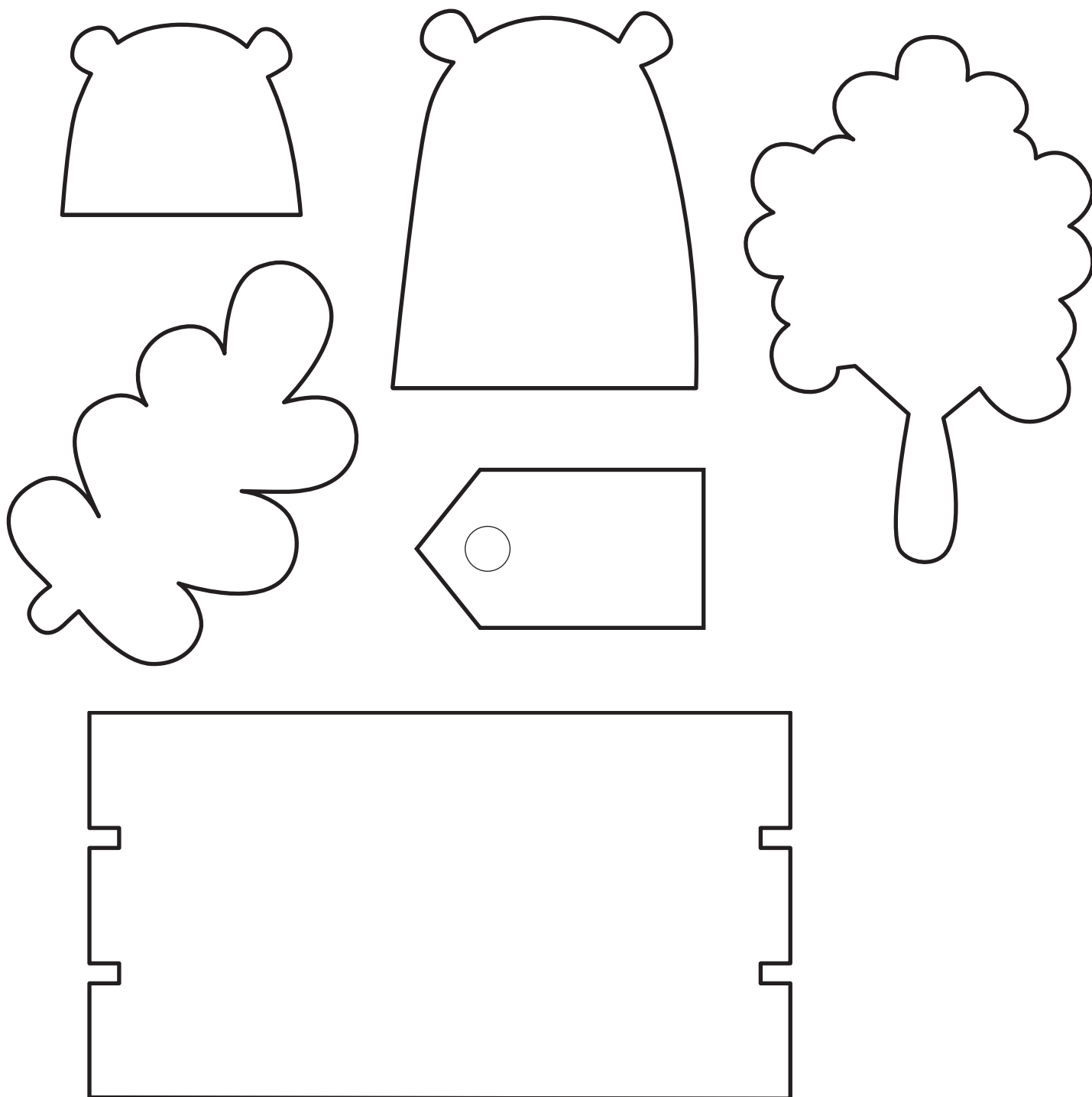
Colocar 2.25 lb (1022 g) de azúcar en polvo cernido y previamente pesado en el tazón de la batidora eléctrica. Agregar la mezcla líquida que contiene el polvo de merengue. Añadir el sirope de maíz. Encender la batidora a velocidad baja y batir por 30 segundos. Aumentar la velocidad a media/alta y batir por 2 minutos hasta que el glaseado esté espeso y brillante.

Queremos empezar con un glaseado espeso que forme picos firmes. Si el glaseado tiene una consistencia muy suave o diluida, agregar más azúcar en polvo cernida. Si el glaseado está borroso o duro, agregar algunas cucharaditas de agua. La cantidad de azúcar que absorba la receta va a depender de la cantidad de humedad en el ambiente. Buscamos una consistencia inicial de picos firmes.



Plantilla de corte a mano

Imprimir esta página como escala ajustada a página "scale to fit" y luego cortar cuidadosamente las formas con unas tijeras. Utilizar estas formas de papel para cortar a mano sus galletas en lugar de cortadores de galletas.



GUÍA DE COLOR PARA GLASEADO REAL

Utilizar la punta de un palito de dientes para añadir pequeñas cantidades de colorante vegetal en gel al glaseado real hasta obtener el color deseado.

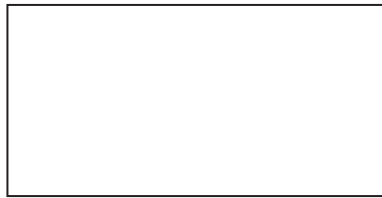
* Para completar todas las galletas para un set **Papá Oso** se necesita solamente un a pequeña cantidad de cada color en la consistencia indicada. Para elaborar varios sets, podés utilizar una balanza para alimentos para pesar la cantidad de cada color necesaria para cada galleta, luego multiplicar por el número de sets a elaborar.

MOSTAZA



- Contorno 1.5 cdas
- Relleno: 3 cdas
- Colores: 1 gota amarillo limón, 2 puntas café oscuro

BLANCO



- Contorno 1.5 cdas
- Relleno: 3 cdas
- Colores: 1 gota blanco en gel

AZUL ESTAÑO



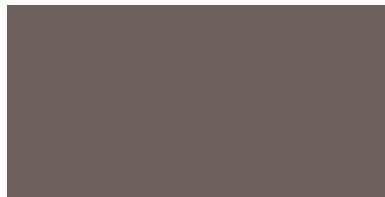
- 15 Segundos: 3 cdas
- Colores: 1 gota azul, 3 puntas verde, 1 punta negro

VERDE LAUREL



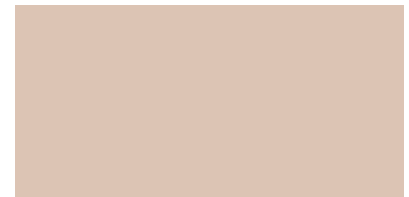
- 15 Segundos: 3 cdas
- Colores: 3 puntas verde, 2 puntas amarillo, 1 punta café

CAFÉ TENUE



- Contorno 1.5 cdas
- Relleno: 3 cdas
- Colores: 2 gotas café oscuro, 2 gota negro

TAN



- 15 Segundos: 2 cdas
- Colores: 2 puntas café oscuro, 1 punta negro, 1 punta amarillo

CAMELLO



Agregar 2 puntas de café oscuro a 1 cda de color mostaza en consistencia de relleno

NEGRO



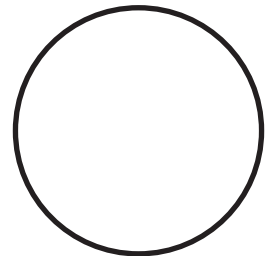
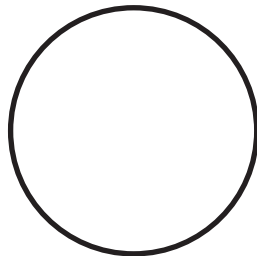
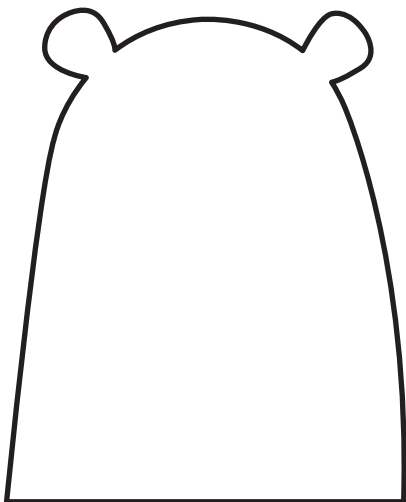
Tomar sobrante de color café tenue en consistencia de contorno y agregar 1 gota de negro

Nota:
Permitir que los colores se desarrollen por al menos 30 minutos antes de agregar más colorante. Colores sobresaturados pueden "sangrar" sobre la galleta.

HOJA DE PRÁCTICA

Imprimí esta hoja como “ajustar a la página” y practicá sobre ella con una manga pastelera y tu glaseado real con consistencia de contorno.

RECORDÁ: No hacer contacto con la punta de la manga pastelera tal y como lo indica el video demostrativo que acompaña esta guía PDF.



FOTOGRAFÍAS DE REFERENCIA

Utilizar estas fotos como referencia para decorar las galletas del set Papá Oso.

