

6 días de GALLETAS

con Sol Gundaker

Mini SESIONES al ÉXITO

Tu ruta paso a paso para hacer tus cajas de galletas sin estrés añadido

CRONOGRAMA FLEXIBLE

Esta guía funciona para VOS, sin importar cuándo empecés. Podés adelantar trabajo desde un mes antes considerando las 4 fases que comparto con vos en esta guía

FASE 1: COMPRAS DE INGREDIENTES

 Tiempo estimado: 1-2 horas | Hacer: 3-4 semanas antes

PASO 1: Imprimí tu lista de compras

 Descargá la lista en la sección de listas de compras del curso.

PASO 2: Organizá tu ruta de supermercados

Hacé una lista de tus supermercados favoritos y marcá el orden en que los visitarás.

Ejemplo:

Supermercado A → Ingredientes secos, pape parchment, film de cocina

Supermercado B → Nueces, chocochips

Supermercado C → Azucar glass y esencias

¿Por qué esto te ahorra tiempo? Evitás dar vueltas innecesarias y comprás todo en un solo día.

PASO 3: Elegí tu día de compras

Marcalo en tu calendario como si fuera una cita importante.

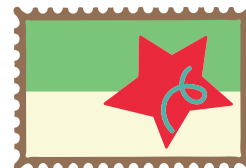
GUÍA DE FECHAS DE VENCIMIENTO

Productos que **PODÉS** comprar con 1 mes de anticipación:

 Todos los de la lista de compras con excepción de los huevos

Productos que **debés** comprar con **MÁXIMO 1 semana** de anticipación antes de comenzar a elaborar tus masas:

-  Huevos



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

Productos que debes comprar 1-2 días antes de usar:

- ● Ninguno (todas las recetas de este curso usan ingredientes de larga duración)

FASE 2: COMPRAS DE EMPAQUES

 **Tiempo estimado:** 1-2 horas | **Hacer:** 3-4 semanas antes

PASO 1: Elegí tu estilo de empaque

OPCIÓN A: Cajas de madera (como las mías)

Descargá la lista de materiales completa en la sección de "Listas de Compras" del curso.  También encontrarás el video de ensamblaje en la sección "Confección de Cajas"






Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase




OPCIÓN B: Cajas de cartón con separadores

-  Más rápido de armar
-  Más económico
-  Igual de elegante si elegís bien los colores de las cintas

OPCIÓN C: Latas decorativas

-  Reutilizables para quien las recibe
-  Mantienen las galletas frescas por más tiempo
-  Look vintage elegante

OPCIÓN D: Frascos de vidrio

-  Perfecto para un solo tipo de galleta
-  Económico
-  Se ve muy elegante con la decoración correcta

PASO 2: Elegí tu "asegurador de frescura"

Si vas a hacer cajas surtidas (con diferentes tipos de galletas), necesitás empacar cada estilo por separado para:

- Mantener cada sabor/aroma aislado
- Asegurar que se mantengan frescas por más tiempo

RECOMENDACIÓN: Bolsas de celofán transparentes + cordón de yute o hilo





Tamaño sugerido:

- 10x15 cm → 3-5 galletas medianas

ALTERNATIVA PRO: Máquina selladora de bolsas (si pensás hacer esto recurrentemente)

PASO 3: Definí los colores de tus cintas

Para look navideño clásico:

-  Verde + Rojo
-  Dorado + Verde o Rojo
-  Plateado + Azul
-  Verde oscuro + Natural (yute)

TIP PRO: Aunque hayás tomado la medida de las cintas que envolverán tus cajas, compra más de lo que necesitás.

PASO 4: Salí de compras

Elegí un día específico y márcalo en tu calendario.

PASO 5: Imprimí las etiquetas/tags

 Descargá los templates imprimibles en la sección de "Material Bonus" del curso.

Imprimí en:

- Papel kraft (look rústico elegante)
- Cartulina blanca (look clásico)
- Cartulina satinada (look premium)

FASE 3: ENSAMBLAJE DE EMPAQUES (Adelantá este paso)

 **Tiempo estimado:** 1-2 horas | **Hacer:** 3-2 semanas antes

PASO 1: Armá las cajas (si son de cartón desarmadas)

Hacé esto con tiempo. No lo dejes para cuando ya tengas las galletas listas.

Tiempo por caja: 3-5 (dependiendo del modelo)

PASO 2: Cortá las cintas y listones

Medidas recomendadas según tamaño de caja:

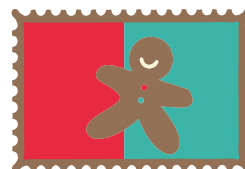
- Caja pequeña (15x15 cm): 60 cm de cinta
- Caja mediana (20x20 cm): 80 cm de cinta
- Caja grande (25x25 cm): 100 cm de cinta

TIP PRO: Una caja elegante tiene lazos grandes con cinta de sobra.

PASO 3: Llená las etiquetas/tags

Si vas a regalar a personas específicas, escribí los nombres con anticipación en las colillas y etiquetas. Esto también te ayuda a que no se te vaya a olvidar ninguna caja.

Dejá en blanco las que son para venta o para decidir después.



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

FASE 4: ELABORACIÓN Y CONGELAMIENTO DE MASAS

 **Tiempo estimado:** 20-30 min por masa | **Se puede hacer desde** 1 mes antes

¿Qué masas podés adelantar?

 **TODAS** las masas de este curso se pueden congelar perfectamente.



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

REGLAS PARA CONGELAR

MATERIALES que necesitás:

- Papel film de cocina (plástico adherente)
- Papel aluminio
- Marcador permanente
- Bolsas grandes para congelador (opcional, capa extra de protección)

PASO A PASO:

1. **Hacé la masa según la receta** Seguí las instrucciones exactas del video y recetario del curso.

2. Formá discos planos de 3-4 cm de grosor

- Para que sea más fácil descongelar las masas que se estiran como las Linzer y las Coronas de Mantequilla, además se congela más rápido y uniforme.

3. **Envolvé en papel film** (primera capa) Cubrí la masa completamente, sin dejar partes expuestas. Procurá que quede bien ajustado, sin bolsas de aire.

4. **Envolvé en papel aluminio** (segunda capa) Esta capa protege contra:

- Quemaduras por congelación
- Absorción de olores del congelador
- Pérdida de humedad

5. Etiquetá con marcador permanente

Escribí:

- Tipo de galleta
- Fecha de elaboración

Ejemplo:

GALLETAS LINZER

Hecha: 5 Nov 2024

6. Guardá en el congelador

- Podés usar una caja o bolsa grande para tenerlas todas juntas

TIEMPOS DE CONGELACIÓN:

CONGELACIÓN RECOMENDADA: Hasta 1 mes **CONGELACIÓN MÁXIMA:** Hasta 3 meses (si está MUY bien empacada)

¿Por qué no más de 3 meses? Aunque técnicamente podrían durar más, después de 3 meses:

- Pueden absorber olores
- La textura puede cambiar ligeramente
- Los sabores se atenúan

❄️ DESCONGELACIÓN CORRECTA

CUÁNDO SACAR DEL CONGELADOR:

2 horas antes de que vayas a estirar/hornear

PROCESO DE DESCONGELACIÓN:

PASO 1: Retirá la masa del congelador

PASO 2: Dejala EN SU EMPAQUE sobre el mostrador de tu cocina

¿Por qué no sacar del empaque? Porque cuando la masa fría toca el aire caliente, se forma condensación (gotitas de agua) que arruinan la textura.

PASO 3: Después de 2 horas, desenvolvé y usá

TEMPERATURAS IDEALES PARA TRABAJAR:

TODAS las masas de este curso (EXCEPTO las Sablées) se trabajan mejor FRÍAS:

✓ **Galletas Linzer** → Fría, directo del refrigerador ✓ **Galletas de Jengibre** → Fría, para formar bolitas firmes ✓ **Mantequilla de Maní** → Fría, para formar bolitas ✓ **Polvorones** → Fría, para formar bolitas ✓ **Coronas de Mantequilla** → Fría, para estirar ✓ **Red Velvet** → Fría, para formar bolitas !
Sablées → Temperatura ambiente (para que pase por la manga)

¿Y SI LA MASA ESTÁ MUY DURA PARA TRABAJAR?

Opción 1: Dejela 15-20 minutos más a temperatura ambiente

Opción 2: Amasá ligeramente con tus manos (el calor de tus manos la suaviza)

Opción 3: Golpeala suavemente con el rodillo (para masas que se estiran)

✗ **NO USAR MICROONDAS** → Derrite la mantequilla de forma desigual y arruina la textura

FASE 5: HORNEADO

 **Tiempo:** 30-40 min por tipo de galleta | **Hacer:** desde 1 día antes

¿CUÁNDO HORNEAR?

IDEAL: 1 antes de entregar

¿Por qué no antes? Las galletas horneadas pierden frescura con el tiempo (aunque las empaquemos bien).

Tomar en cuenta que necesitás tiempo para que se enfríen completamente antes de empaclar, por lo que se recomienda hacerlo el día antes o el día del empaque desde temprano.

Tiempo de enfriamiento: 1-2 horas a temperatura ambiente

ALMACENAMIENTO TEMPORAL (antes de empaclar):

RECIPIENTES HERMÉTICOS

Usá recipientes de vidrio o plástico con cierre hermético.

Si tenés que apilar galletas: Colocá papel parchment o papel encerado entre cada capa.

Dónde guardar:

- ✓ Mostrador de cocina
- ✗ NO refrigerar



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

FASE 6: EMPAQUE FINAL

 **Tiempo:** 15-20 min por caja | **Hacer:** desde 1 día antes de la entrega

PREPARACIÓN:

Antes de empezar, asegurate de tener:

- ✓ Todas las galletas completamente frías
- ✓ Bolsas de celofán con cordones de amarre cortados al tamaño correcto



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

- ✔️ Cintas precortadas
- ✔️ Etiquetas/tags listas
- ✔️ Cajas armadas
- ✔️ Mesa limpia y despejada

PASO A PASO DEL EMPAQUE:

1. Empacá cada tipo de galleta por separado

Colocá cada tipo en su bolsa de celofán individual para mayor frescura

Sellado: Hacé un nudo bien ajustado o usá una máquina selladora

2. Acomodá en la caja

Distribución visual: Alterná colores y texturas para que se vea balanceado. Seguí la imagen de la caja de galletas dentro del curso para guiarte.

TIP: Rellená espacios de divisiones sobrantes con confitillos navideños

3. Cubrí bien

Ya sea con la tapa correspondiente de la caja/lata/frasco o con una lámina de papel celofán (si estás trabajando cajas de madera)

4. Atá las cintas/listones

Técnica del moño perfecto:

1. Pasá el listón alrededor de la caja (como regalo)
2. Hacé un nudo en el centro superior
3. Hacé un moño con las dos puntas
4. Cortá las puntas en diagonal (look profesional)

Dejá puntas largas (20-30 cm después del moño) → Se ve más elegante que puntas cortas

5. Colocá la etiqueta/tag

Pegala o atala al listón.

Si la atás, usá hilo en lugar de cinta scotch → Mucho más elegante.

6. Agregá el toque final (opcional)

- Ramita de romero fresco (aroma navideño)
- Canela en astilla atada al listón
- Cascabel pequeño
- Rodaja de naranja deshidratada

⚠️ LO QUE NO DEBÉS HACER CON ANTICIPACIÓN

MÁXIMO 1 DÍAS ANTES:

- ❌ **Hacer el ganache de chocolate** (para relleno de Sablés) **Por qué:** Pierde textura sedosa
- ❌ **Hornear las galletas** (ya cubierto arriba) **Por qué:** Pierden frescura
- ❌ **Espolvorear azúcar glass** (en Polvorones o Linzer) **Por qué:** Se humedece y desaparece

Etiquetame en Instagram @sol.gundaker con tus cajas de galletas - Me encanta ver tus creaciones ❤️