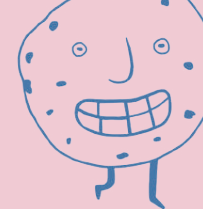
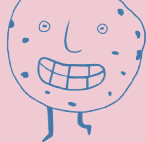


LA VUELTA
al
Mundo
EN 7
Galletas

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| <i>Tips para hacer galletas</i> | 3 |
| <i>Tips sobre utensilios e ingredientes</i> | 5 |
| México , <i>Galletas de boda</i> | 7 |
| Italia , <i>Biscotti de Almendra</i> | 9 |
| Israel , <i>Rugelach de Frambuesa</i> | 11 |
| Suecia , <i>Drommar- Galletas de mantequilla</i> | 3 |
| Reino Unido , <i>Hobnobs - Galletas de avena y chocolate</i> | 15 |
| China , <i>Galletas de almendras y especias</i> | 17 |
| Alemania , <i>Lebkuchen - Galletas de Jengibre</i> | 19 |
| <i>Tabla de conversiones</i> | 21 |



TIPS PARA HACER GALLETAS

Leer siempre la receta antes de empezar a cocinar
Tener todos los ingredientes listos y medidos para ahorrar tiempo.

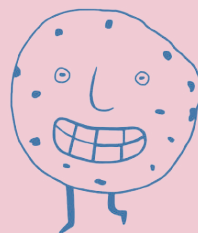
El primer paso para hacer la mayoría de recetas de galletas es **cremar la mantequilla y azúcar**. (este proceso no debe demorar más de tres minutos y es importante que no se bata menos ni más de este tiempo para lograr que sus galletas queden perfectas.)

Es importante que haya un equilibrio entre la cantidad de grasa y harina en la receta. Si quieren **galletas finitas, la cantidad de grasa debe ser mayor** a la de harina; mientras que **si quieren galletas más gorditas, lo contrario**.

El orden de los ingredientes en la mayoría de las recetas siempre es el mismo:

- 1) Mantequilla + azúcar,
- 2) Huevos + vainilla,
- 3) Ingredientes secos.

Este último paso puede ser hecho a mano con la ayuda de la espátula para evitar sobre mezclar la masa.



TIPS PARA HACER GALLETAS

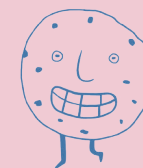
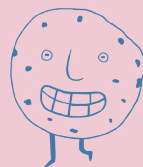


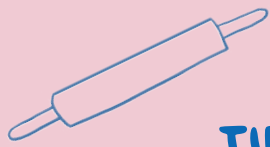
Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura, sobre todo que la mantequilla esté a temperatura ambiente.

Al hornear es importante que ubiquen las galletas en la lata con la debida separación para que al cocinarse no se junten entre ellas.

También es importante **rotar las latas a la mitad de la cocción**, ya que el calor a veces no circula de manera regular dentro del horno y es necesario que todas las galletas se horneen de forma uniforme

Siempre recomiendo **sacar las galletas del horno cuando no están totalmente cocinadas**, se terminarán de cocinar fuera ya que la lata sigue caliente. Déjenlas reposar por unos minutos y las pueden servir.



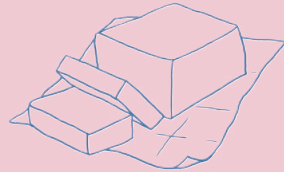


TIPS SOBRE UTENSILIOS E INGREDIENTES

Siempre usar los mejores ingredientes, buscar ingredientes que sean lo más **naturales** posible, libres de aditivos, eviten los colorantes y si son ingredientes ecuatorianos mucho mejor.

Siempre preferir usar **mantequilla** a margarina.

Siempre elegir **polvo de cacao sin azúcar**.



Preferir chocolates de un mayor porcentaje, elegimos para estas recetas de **70%**. Usamos siempre chunks de chocolate en vez de chips.

Al usar aceites preferimos siempre uno neutral como *de girasol o canola* a menos que la receta exija específicamente *de coco o de oliva*.

Usamos harina que **no contenga polvo de hornear** ya que se lo añadiremos luego a la preparación.

Usar siempre huevos grandes y frescos.



TIPS SOBRE UTENSILIOS E INGREDIENTES

Utensilios y equipos muy importantes:

espátula de silicón para remover lo que se queda pegado en los bordes de los recipientes al batir.

papel pergamino o láminas de silicón para poner sobre las latas para hornear y evitar engrasarlas.

- latas para hornear.

- batidora.

- balanza para pesar los ingredientes con precisión.

- horno a gas o eléctrico.

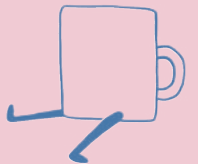
cucharas para porcionar las galletas y lograr que todas queden del mismo tamaño siempre (sirven las que se usan para servir helado).

rejillas para enfriar las galletas.

Es preferible usar papel para hornear a engrasar las latas o moldes. Lo encuentras en los supermercados y evitar que las galletas se quemen y es más fácil desmoldar y limpiar.

En pastelería lo ideal es pesar todos los ingredientes con una balanza.

De todas formas puedes tener en casa un set de tazas y cucharas para medir y siempre llenarlos al ras con cada ingrediente.



Aunque lo ideal es tener una batidora en casa, algunas de nuestras recetas podrás realizarlas a mano con un batidor de alambre.



MÉXICO

GALLETAS DE BODA



Receta típica de México cuyo nombre viene de la tradición en las bodas y que son como “bolas de nieve” por su forma y color.

Se derriten en la boca.

Se pueden hacer también con almendras o nueces.

Ingredientes:

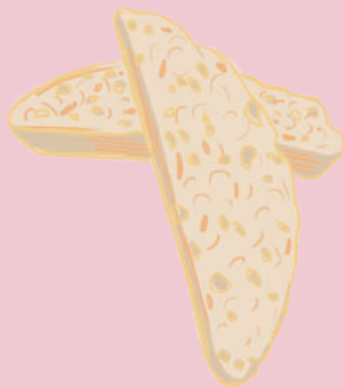
- 1 taza de pecanas picadas (115 gramos)
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente (226 gramos)
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar impalpable cernida (85 gramos)
- 2 tazas de harina (280 gramos)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- $1\frac{1}{4}$ taza de azúcar impalpable para cubrir las galletas (145 gramos)

Preparación:

1. Tostar las pecanas por cinco minutos en una sartén a fuego medio. Luego dejar enfriar y picarlas lo más fino posible o procesarlas.
2. Con una batidora, a velocidad media mezclar la mantequilla y azúcar impalpable. Agregar la esencia de vainilla y continuar mezclando.
3. Finalmente agregar la harina, pecanas y sal. Combinar bien.
4. Refrigerar la masa por una hora.
5. Pre-calentar el horno a 350°F (180°C) y engrasar una lata para hornear o cubrirla con papel pergamino.
6. En un platito poner el resto de azúcar impalpable. Formar bolitas con la masa y pasarlas por el azúcar.
7. Ubicarlas en la lata de forma separada y hornear por 20 minutos.
8. Retirar del horno y dejarlas enfriar.
9. Pasar las galletas nuevamente por azúcar impalpable y servir

ITALIA

BISCOTTI DE ALMENDRA Y CHOCOLATE



Son galletas crocantes típicas de la región de la Toscana, concretamente de la provincia de Prato.

Se obtiene sacando del horno la masa entera para cortarla en rebanadas y acabando de cocer a continuación los trozos cortados durante un rato más. De ahí el nombre bis-cotto, que significa cocido dos veces.

La masa se compone exclusivamente de harina, azúcar, huevo, y almendra. La almendra debe ser entera y sin pelar.

En la receta tradicional no debe usarse mantequilla, leche o aceite. Como postre, se suele servir con el vino santo toscano, café o leche.

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ taza de almendras enteras (110 gramos)
- $\frac{2}{3}$ taza de azúcar blanco Valdez (135 gramos)
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $1\frac{3}{4}$ tazas de harina (225 gramos)
- $\frac{2}{3}$ taza de Chocolate San José 70% en pedacitos pequeños

Preparación:

1. Pre-calentar el horno a 350°F (180°C) y engrasar una lata para hornear o cubrirla con papel pergamino.
2. Poner las almendras enteras en la lata y hornear por 10 minutos. dejar enfriar y picarlas.
3. Con una batidora mezclar el azúcar y huevos a velocidad alta por 5 a 10 minutos. Agregar la esencia de vainilla.
4. En otro recipiente mezclar la harina, polvo de hornear y sal. Agregar a la mezcla anterior y finalmente agregar las almendras y chocolate.
5. Poner la masa sobre una superficie con harina y formar un tubo de 30 centímetros de largo y 10 de ancho. Ponerla sobre la lata y hornear por 25 minutos.
6. Retirar del horno y dejar enfriar 10 minutos.
7. Reducir la temperatura del honor a 325 F (165 C).
8. - Cortar la masa en rodajas de dos centímetros y ubicarlas de nuevo en la lata.
9. Hornear por 10 minutos, darles la vuelta y volver a hornear 10 minutos más.
10. Retirar del horno y dejar de enfriar.

ISRAEL

RUGELACH DE FRAMBUESA



Elaboración de pastelería de la cocina judía.

Dulce tradicional que es como una media luna o croissant, pero con otro tipo de masa y relleno.

Típico de Hanukkah, festividad judía también conocida como “Fiesta de las Luces” o “Fiesta de las Luminarias”.

Hay mucha variedad en los rellenos, generalmente incorporan fruta, frutos secos, azúcar y canela.

También es muy habitual untar la masa con mermelada de fruta y preparar una mezcla de frutos secos y frutas secas con azúcar y canela.

También se rellenan con crema de cacao, con mazapán, miel.

Ingredientes:

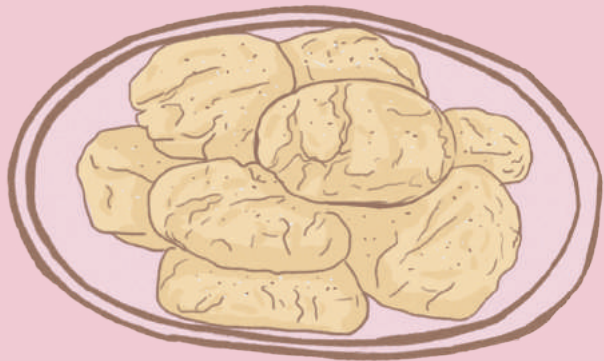
- 1 taza de harina (140 gramos)
- ¼ cucharadita de sal
- ½ taza de mantequilla fría y cortada en cubitos (113 gramos)
- ½ taza de queso crema cortado en cubitos (113 gramos)
- Mermelada de frambuesas
- Chocolate San José 70% en pedacitos
- Azúcar Impalpable

Preparación:

1. En el procesador combinar el harina y sal.
2. Agregar la mantequilla y queso crema y seguir combinando hasta que se formen grumos grandes.
3. Sacar la masa y ponerla sobre la mesa enharinada. Amasarla hasta formar una bola.
4. Dividir la bola en dos partes y envolver cada una en plástico y refrigerar por una hora.
5. Pre-calentar el horno a 350°F (180°C) y engrasar una lata para hornear o cubrirla con papel pergamino.
6. Retirar la masa de refrigeradora y enharina la mesa.
7. Extender cada bola de masa con la ayuda de un rodillo hasta formar un círculo grande de un centímetro de alto.
8. Cubrir la superficie con la mermelada o chocolate. Cortar en cuatro partes y luego dividir en pequeños triángulos. Enrollar cada triángulo hacia el centro formando media lunas. Repetir este proceso con la otra bola de masa.
9. Ubicar estos rollitos en la lata y hornear por 15 a 20 minutos.
10. Retirar del horno, dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable antes de servir.

SUECIA

DROMMAR-GALLETAS DE MANTEQUILLA



Su nombre significa sueños y son una de las galletas suecas más conocidas. Harina, sal, mantequilla y azúcar son los ingredientes principales aunque añaden también azúcar de vainilla o esencia de almendra. Se deshacen en la boca. Estas galletas las incluyo en este taller en honor a mi Tío Vicente y mi prima Nathalie.

Ingredientes:

- 1/3 taza de mantequilla más 1 cucharada (100 gramos)
- 1 1/3 tazas de azúcar blanco Valdez (260 gramos)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 taza de aceite (115 mililitros)
- 1 3/4 tazas de harina (220 gramos)
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

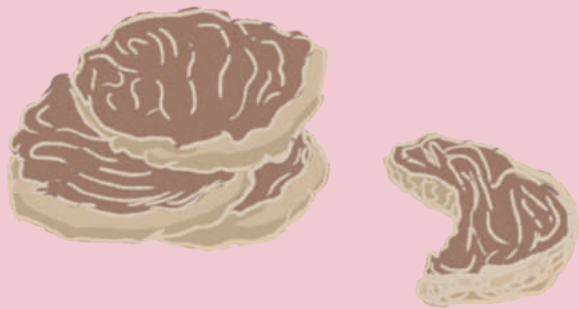
Preparación:

1. Pre-calentar el horno a 300°F (150°C) y engrasar una lata para hornear o cubrirla con papel pergamino.
2. Con la ayuda de la batidora combinar la mantequilla, azúcar y vainilla hasta que esté cremoso.
3. Agregar el aceite y continuar batiendo.
4. Agregar el polvo de hornear y la harina. Combinar bien.
5. Formar bolitas y ubicarlas en la lata.
6. Hornear por 15 a 20 minutos, hasta que empiecen a dorar.
7. Retirar del horno y dejar enfriar antes de servir.

REINO UNIDO

- HOBNOBS -

GALLETAS DE AVENA Y CHOCOLATE



Hobnobs es el nombre de marca de una galleta comercial. Los anglosajones reconocen a estas galletas tipo digestiva cubiertas de chocolate, las cuales se comercializan desde hace varias décadas.

La galleta está actualmente disponible en muchas variedades, incluyendo el chocolate negro, chocolate y naranja, y HobNob regulares. El nombre Hob-Nob proviene de Shakespeare 's Noche de Reyes .

Ingredientes:

- 9 cucharadas de mantequilla (125 gramos)
- 1/3 taza más 1 cucharada de azúcar moreno Valdez (80 gramos)
- 2 cucharadas de miel
- 2 tazas más 4 cucharadas de avena instantánea (100 gramos)
- 1 taza menos 2 cucharadas de harina integral (100 gramos)
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de Chocolate San José 70% picado
- 1 cucharada de aceite de coco

Preparación:

1. Pre-calentar el horno a 350°F (180°C) y engrasar una lata para hornear o cubrirla con papel pergamino.
2. Con la ayuda de una batidora combinar la mantequilla y azúcar por 3 minutos.
3. Agregar la miel y continuar batiendo.
4. Agregar la avena, harina integral, polvo de hornear y sal.
5. Formar bolitas con la masa y ubicarlas en la lata.
6. Hornear por 12 minutos hasta que estén ligeramente doradas.
7. Aplastarlas con una espátula en caso de que sea necesario.
8. Dejar enfriar.
9. Derretir el chocolate con el aceite de coco y con una cucharita o espátula, esparcirlo sobre cada galleta y dejar enfriar.

CHINA

GALLETAS DE ALMENDRAS Y ESPECIAS



Es uno de los dulces más comunes en Hong Kong y también puede encontrarse en algunas panaderías de barrios chinos extranjeros. Son crujientes y suaves y son típicas de las festividades como el año nuevo chino. Las almendras pueden ir enteras o en rodajas.

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente (226 gramos)
- 1 ¼ taza de azúcar blanco Valdez (250 gramos)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de almendras
- 2 ½ tazas de harina (390 gramos)
- 1/2 taza de harina de almendras (48 gramos)
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo

Preparación:

1. Precalentar el horno a 350°F (180°C) y engrasar una lata para hornear o cubrirla con papel pergamino.
2. En un recipiente con la ayuda de una batidora, mezclar a velocidad media la mantequilla y azúcar.
3. Agregar el huevo y esencia de almendras y continuar batiendo 3 minutos.
4. En otro recipiente mezclar la harina, harina de almendras, polvo de hornear, canela, nuez moscada, pimienta dulce y sal.
5. Finalmente agregar esta mezcla a la mezcla anterior y batir hasta que todo esté bien combinado.
6. Formar bolitas con la masa, ubicarlas en la lata para hornear y poner una almendra en el centro de cada bolita.
7. En un recipiente mezclar la yema de huevo con la crema de leche y con una brochita pintar cada galleta.
8. Hornear por 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

ALEMANIA

LEBKUCHEN-GALLETAS DE JENGIBRE



Galleta originaria de Nürnberg.

De hecho estas galletas tienen denominación de origen desde 1996.

La receta de estas galletas viene de monasterios y conventos, en donde los monjes y monjas las preparaban.

Son blandas, con glaseado, llevan muchas especias y son muy parecidas al gingerbread.

Su sabor se debe a la miel y mezcla de especias.

Ingredientes:

- 1/2 taza de miel (170 gramos)
- 1/3 taza de azúcar moreno Valdez (65 gramos)
- 2 cucharadas de mantequilla (28 gramos)
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de almendras
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 2 tazas de harina (128 gramos)
- 1 ½ cucharadita de jengibre en polvo
- 1 ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta dulce
- 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1/2 taza de azúcar impalpable
- 1 clara de huevo

Preparación:

1. Pre-calentar el horno a 350°F (180°C) y engrasar una lata para hornear o cubrirla con papel pergamino.
2. Con la ayuda de una batidora combinar la miel, azúcar moreno, mantequilla, huevos, ralladura de limón y naranja, esencia de almendras.
3. Agregar el harina, polvo de hornear y todas las especias y combinar bien.
4. Formar bolitas con la ayuda de una cuchara y hornear por 10 minutos. Las galletas quedarán suaves.
5. Retirar del horno y dejar enfriar.
6. Mientras tanto hacer el glaseado con el azúcar impalpable y la clara de huevo. Batir y luego con una brocha cubrir cada galleta.
7. Pasar las galletas nuevamente por azúcar impalpable y servir.

TABLA DE CONVERSIONES EN PASTERERIA



1 onza = 28 gramos

1 libra = 454 gramos

1 cucharada de mantequilla = 14 gramos

1/2 taza de mantequilla = 113 gramos

(los bloques pequeños que venden en el súper)

1 taza de mantequilla = 226 gramos

1 taza de azúcar blanca = 220 gramos

1 taza de azúcar morena = 225 gramos

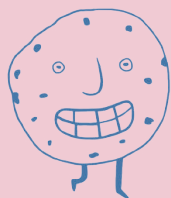
1 taza de cocoa = 125 gramos

1 taza de harina integral = 120 gramos

1 huevo = 50 gramos

1 taza de leche = 226 mililitros

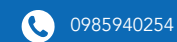
1 taza de aceite = 218 mililitros



Hacienda
San José



SAILOR—COFFEE



www.biscottigalletas.com

LA VUELTA al Mundo EN 7 Galletas

MÉXICO: GALLETAS DE BODA

ITALIA - BISCOTTI DE ALMENDRA

ISRAEL: RUGELACH DE FRAMBUESA

SUECIA: DROMMAR - GALLETAS DE MANTEQUILLA

REINO UNIDO: HOBNOPS - GALLETAS DE AVENA Y CHOCOLATE

CHINA: GALLETAS DE ALMENDRAS Y ESPECIAS

ALEMANIA LEBKUCHEN - GALLETAS DE JENGIBRE