



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Día del Niño

## GALLETAS DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

#### Grupo Galleta Cortada

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Galleta Chocolate</a>	0.500
Margarina	0.120
Huevos	0.065
<b>Peso total:</b>	<b>0.685</b>

#### Grupo Galleta Rizada

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Galleta Chocolate</a>	0.170
Margarina	0.060
Huevos	0.042
<b>Peso total:</b>	<b>0.272</b>

#### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Frutal Frutilla Bakels</a>	0.120
<b>Peso total:</b>	<b>0.120</b>

### MÉTODO

Galletas Cortadas

- Incorporar la PM Galleta Chocolate, margarina de horneó y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.
- Extender masa con ayuda de un uslero hasta lograr un espesor de 0,8 cm.
- Utilizar cortador de 4 cm de diámetro, cada galleta debe quedar con un peso crudo entre 12 a 13 gramos.
- Dejar las galletas en una bandeja con Desmoldante 65.

**Galletas Rizadas**

- Incorporar la PM Galleta Chocolate, margarina de horneó y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.
- Utilizar una boquilla N°21 y una manga pastelera.
- Verter mezcla en la manga.
- Reservar.

**Montaje**

- Utilizar galletas cortadas de base y sobre ellas manguear la mezcla de galleta rizada en forma de aureola.
- Con la ayuda de una manga repostera, aplicar en el centro de la galleta el Relleno Frutal Frutilla.
- Hornear a 200°C durante 7 a 8 minutos.

**(Receta para 55 unidades)**