BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

GALLETAS NAVIDEÑAS TRADICIONALES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Margarina	0.200
Huevos	0.060
Harina	0.030
	Peso total: 0.790

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.200
Agua	0.060
	Peso total: 0.260

MÉTODO

Base

-Incorporar Premezcla Pascua y materia grasa, mezclar en velocidad baja hasta lograr una mezcla homogénea.
-Incorporar huevo y mezclar durante 2 a 3 minutos.
-Extender masa con uslero hasta tener un espesor de 0,5 cms.
-Cortar la masa con molde a elección, cada galleta debe pesar entre 27 a 30 gramos.
-Hornear a 200°C durante 10 minutos.

-Dejar reposar las galletas aproximadamente 25 minutos a temperatura ambiente, hasta que se encuentren frías.

Decoración

-Incorporar en la batidora el agua y el Merengue Plus. Batir 1 minuto a velocidad lenta y 2 minutos en velocidad alta.
-Glasear galletas decorando con motivos navideños y dejar secar durante 30 minutos.

Opcional: Agregar colorante vegetal al glaseado.
*Nota:*La harina es para extender la masa.

(Receta para 25 porciones)