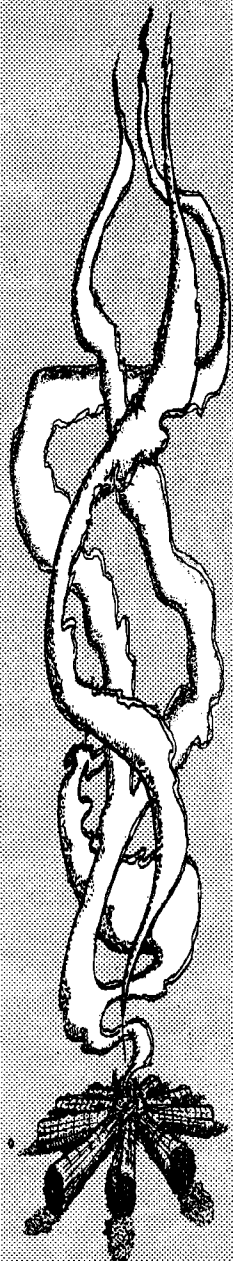


GALLETAS DE NAVIDAD

ANEXO TÉCNICO

Nº 006



Este anexo contiene seis recetas para la fabricación de galletas, la receta básica para la confección del glaseado, algunas ideas de cómo cortar la masa y decorar las galletas y recomendaciones que podrán ser útiles en el desempeño de la tarea. Siguiendo cuidadosamente las instrucciones y trabajando con dedicación, ninguna de ellas debería presentar grandes dificultades.



MASA FÁCIL

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar granulada
- 3/4 tazas de margarina o mantequilla
- 2 huevos
- 1 1/2 cucharadita de polvos de levadura o de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 tazas de harina

Preparación:

Se bate el azúcar con la mantequilla hasta obtener una consistencia cremosa. Se le agregan los huevos, los polvos de hornear, la sal y la esencia de vainilla. Se junta todo muy bien y se incorpora poco a poco la harina, amasando hasta obtener la consistencia necesaria para uslar. Si es necesario, se agrega otro poco de harina.

MASA DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla suavizada
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina (todo uso)
- 1/2 taza de almendras picadas

Preparación:

Bata la mantequilla y el azúcar hasta que se forme una crema ligera y esponjosa. Agregue la vainilla, y luego la harina y las almendras, mientras bate hasta que todo se mezcle bien. Vaya tomando pequeñas porciones de la masa y forme bolitas. Póngalas en una plancha de hornear ligeramente engrasada, y aplánelas con el fondo de un vaso. Hornee a fuego moderado (160 °C/325 °F) de 20 a 25 minutos, o hasta que las galletas estén bien doradas. Sáquelas del horno y déjelas enfriar sobre una rejilla.

MASA DE AZÚCAR

Ingredientes:

- 5 tazas de harina
- 1 cucharadita de soda de hornear
- 1 cucharadita de crémor tártaro
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de azúcar en polvo
- 1 taza de azúcar granulada
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 taza de mantequilla o margarina
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Preparación:

Cierna la harina junto con la soda de hornear, el crémor tártaro y la sal. Deje caer la mezcla en un papel encerado. Combine en el tazón de la mezcladora el azúcar en polvo, el azúcar regular, el aceite y la mantequilla o margarina, y bata a alta velocidad hasta que se forme una crema ligera y esponjosa. Agregue los huevos uno a uno, y bata después de cada adición. Agregue la vainilla y bata hasta que se mezcle bien. Agregue la harina poco a poco y mézclela con movimientos envolventes. Envuelva en papel encerado la masa formada y refrigérela por una hora. Encienda el horno a fuego moderado (175 °C/ 350 °F). Vaya tomando porciones de la masa y formando pelotitas de unos 2.5 cms. de diámetro. Coloque las pelotitas en una plancha de hornear sin engrasar y aplánelas con el fondo de un vaso. Si lo desea espolvóreles por la superficie un poco de azúcar regular. Hornee las galletas por 10 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Deje que se refresquen en el molde por 3 minutos y retírelas entonces con una espátula. Colóquelas en una rejilla para que se enfríen completamente.

MASA DE AZÚCAR Y ESPECIAS

Ingredientes:

- 3/4 de taza de mantequilla suavizada
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1/4 de melaza
- 2 tazas de harina (todo uso)
- 2 cucharaditas de soda de hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela molida
- 3/4 de cucharadita de clavos de olor molidos
- 3/4 de cucharadita de jengibre

Preparación:

Bata la mantequilla y el azúcar hasta que se forme una crema ligera y esponjosa. Agregue, siempre batiendo, el huevo y la melaza. Combine aparte la harina, la soda de hornear, la sal y las especias molidas. Añádala a la crema de mantequilla con movimientos envolventes y mezcle bien. Vaya tomando porciones de la masa a cucharadas y formando pelotitas. Coloque éstas en una plancha de hornear engrasada -si lo desea puede aplanarlas con el fondo de un vaso- y hornéelas a fuego mediano (190 °C/ 375 °F) de 10 a 12 minutos o hasta que estén bien doradas. Transfírelas a una rejilla y deje que se enfríen.

MASA DE JENGIBRE

Ingredientes:

- 2 1/3 tazas (465 grs.) de azúcar
- 3/4 taza de miel
- 50 grs. + 1 cucharada de mantequilla
- 1/3 taza de jugo de limón
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 6 3/4 tazas (945 grs.) de harina
- 1/4 taza + 3 1/2 cucharadas de polvos de hornear
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 3/4 cucharaditas de jengibre molido
- 1 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/4 cucharadita de nuez moscada molida
- 1/4 cucharadita de clavos de olor molidos
- 2 huevos, batidos

Preparación:

En una olla coloque el azúcar, la miel y la mantequilla; lleve a ebullición, revolviendo constantemente, hasta disolver el azúcar. Retire del calor. Agregue el jugo y la ralladura de limón, mezclando bien. Vierta en un bol y deje enfriar a temperatura ambiente. Mezcle en un bol la harina, los polvos de hornear, la sal y las especias. Agregue dos tazas de la mezcla de harina y los huevos a la mezcla de azúcar. Una bien todo. De a poco agregue el resto de la harina y mezcle. Con las manos enharinadas forme la masa en una bola; amase ligeramente hasta que esté suave. Divida la masa en porciones y usleee hasta dejarla de un grueso de 0.5 cms. Corte la masa con moldes para galletas y coloque las galletas en una lata de horno; cocine en un horno a temperatura media o hasta que estén firmes y doradas. Deje enfriar sobre una rejilla.

MASA DE JENGIBRE Y CANELA

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1/3 de taza de agua
- 1 cucharada de jarabe de maíz claro
- 4 cucharaditas de canela molida
- 2 cucharaditas de jengibre molido
- 2 cucharaditas de clavos molidos
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 1/2 cucharaditas de soda de hornear
- 1 1/2 cucharaditas de agua tibia
- 1 cucharadita de brandy o coñac
- 3 ó 3 1/4 tazas de harina (todo uso)

Preparación:

Combine el azúcar, el agua, el jarabe de maíz y las especias en una olla. Caliente a fuego mediano removiendo hasta que el azúcar se disuelva. Retire la olla del calor y añada la mantequilla. Deje reposar por unos minutos a temperatura ambiente para que la mezcla se enfríe, a la vez que remueva para que la mantequilla se derrita. Disuelva la soda de hornear en el agua y añádala a la mezcla de mantequilla. Añada el brandy y mezcle bien. Vaya agregando poco a poco la harina a medida que mezcle, hasta obtener una masa de textura firme. Amásela bien. Extienda la masa con el rodillo entre dos pliegos de papel encerado hasta obtener una lámina de alrededor de 1/4 de cm. Retire el papel de arriba y recorte la masa en la forma deseada. Coloque las galletas en una plancha de hornear engrasada y hornéelas a fuego mediano (175 °C/350 °F) por unos 7 minutos o hasta que estén bien doradas. Deje que se enfríen antes de decorarlas.

EL GLASEADO (2 tazas)

Ingredientes:

- 2 claras de huevo
- 500 grs. de azúcar flor tamizada
- jugo de limón

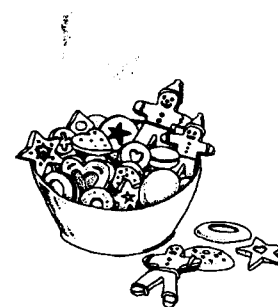
Preparación:

En un bol colocar las claras de huevo y batir hasta que estén a nieve. Agregar la mitad del azúcar, mezclar bien. Añadir el resto del azúcar y el jugo de limón y batir de 5 a 7 minutos a velocidad alta.

El glaseado quedará como una pasta consistente de color blanco. Si desea decorar las galletas con glaseado de diferentes colores, utilice colorantes vegetales comestibles. Mezcle la cantidad de glaseado que necesite con el color que desee y guarde el resto del glaseado en un recipiente tapado para evitar que se endurezca.

CORTE Y ADORNO DE LAS GALLETAS

Según la masa escogida y una vez que ella esté preparada, deberá ser cortada para darle forma a las galletas; y una vez que éstas hayan sido horneadas, podrán ser adornadas. Ambos procesos son muy sencillos si se cuenta con los materiales adecuados. A continuación presentamos algunas ideas de cómo llevarlos a cabo.



Estrellas Fugaces

Prepare una masa de almendras o de azúcar y especias, y recorte las galletas en forma de estrellas con cola. Una vez que las galletas estén frías, prepare el glaseado y extiéndalo sobre ellas.

Discos Rellenos

Prepare una masa de azúcar o de jengibre y recorte las galletas en forma de redondeles. Hornéelas y deje que se refresquen. Una vez que las galletas estén frías, extienda en una de ellas un poco de mermelada. Cúbrela con otra galleta y decore la superficie con chocolate fundido.

Medias Lunas Multicolores

Prepare una masa de azúcar y especias, recórtela en forma de medias lunas y hornéela. Cuando las galletas estén frías, bata azúcar en polvo con unas gotas de limón para obtener una mezcla muy fina y extiéndala por la superficie. Decore con grageas de diferentes colores o con frutas confitadas surtidas cortadas en cubitos.

Abetos de Miel

Prepare una masa de azúcar y especias. Córtele en forma de árboles navideños, hornee éstos y deje que se refresquen. Bata miel de abejas con mermelada de albaricoque (damascos), y extiende la mezcla por la superficie de los árboles. Decore con frutas confitadas de diferentes colores o con grageas, que semejen las bolas navideñas.

Estrellas de Avellanas

Prepare una masa de almendras, pero sustituyendo éstas por avellanas molidas. Corte las galletas en forma de estrellas y colóqueles en el centro una avellana entera. Hornéelas y déjelas refrescar. Cuando estén frías, prepare un glaseado, ponga éste en una manga de repostería y adorne el borde de las estrellas con pomponcitos.

Santa Claus

Prepare una masa de jengibre y recorte galletas en forma de Santa Claus. Horneé las galletas y déjelas refrescar. Prepare el glaseado. Deje parte del glaseado blanco, separe una pequeña porción y tíñala de verde, el glaseado restante tíñalo de rojo. Ponga los glaseados en mangas de repostería y decore la figura. Haga los zapatos con chocolate fundido, y los ojos y los botones con bomboncitos de chocolate redondos. La nariz se hace con una gomita roja.

Mariposas Almendradas

Prepare una masa de almendras, y corte las galletas en forma de mariposas. Coloque en el centro de cada mariposa la mitad de una cereza en marrasquino, y adorne cada ala con una media almendra. Horneé las galletas como indica la receta.

Corazones Rellenos de Mazapán

Prepare una masa de azúcar o de jengibre y córtela en forma de corazones. Horneé las galletas. Cuando los corazones estén fríos, combine en un recipiente mazapán con un poco de mermelada de albaricoque (damasco) hasta obtener una mezcla suave, y extiende ésta sobre una de las galletas. Cubra con otra galleta. Bata azúcar en polvo con unas gotas de jugo de limón para obtener una mezcla fina. Extienda la mezcla sobre la superficie de los corazones y decórelas con grageas de colores.

Cuadrados de Limón

Prepare una masa de almendras, agregando además 1 cucharadita de ralladura de limón. Corte las galletas en cuadrados y hornéelas. Cuando estén listas prepare el glaseado. Extiéndalo ligeramente sobre la superficie de los cuadrados; y adhiera sobre él frutas confitadas cortadas en cubitos y almendras molidas.

Arbolitos de Azúcar

Prepare una masa de azúcar, corte las galletas en forma de árboles y hornéelas. Cuando estén frías, prepare el glaseado. Agréguele algunas gotas de colorante vegetal verde y extiéndalo sobre las galletas. Haga las guirnaldas con azúcar teñida de verde algo más oscuro y las bolas navideñas con grageas de colores.

Trineo de Colores

Prepare una masa de jengibre o de azúcar, y recórtela en forma de trineo. Una vez horneadas las galletas, prepare el glaseado. Deje parte del glaseado blanco; y tiña pequeñas porciones de rojo, de verde, de azul y de amarillo con colorante vegetal.

Valiéndose de una manga de repostería, extienda los diferentes glaseados sobre el trineo, formando paquetes de regalo semidescubiertos de nieve. Para hacer la parte inferior, utilice chocolate fundido y un poco de glaseado blanco.

Hombre de Nieve

Prepare una masa de jengibre, y recórtela en forma de hombre de nieve del tamaño que deseé. Cuando las galletas estén horneadas, prepare el glaseado. Separe una pequeña porción y tiñala con colorante vegetal rojo. Extienda el glaseado blanco sobre la figura del muñeco, incluyendo la cara y las manos. Forme con chocolate fundido el sombrero, la escoba, los ojos y la boca. Forme con el glaseado que tiñó de rojo la cinta del sombrero y la bufanda. Para la nariz puede usar un trozo de fruta confitada y los botones hacerlos con chocolate.

Al terminar de decorar, esparza un poco de azúcar sobre toda la superficie.

Campanitas Achocolatadas

Prepare una masa de almendras o de azúcar y especias y recórtela en forma de campanas. Horneé las galletas y espere a que se enfríen. Mientras tanto, ponga a derretir a fuego bajo unos cuadritos de chocolate semidulce con un poco de mantequilla, removiendo de vez en cuando. Una vez que ambos ingredientes estén fundidos y se haya formado una crema suave, extienda ésta sobre las galletas ya frías. Espolvoreé por toda la superficie chocolate rallado y termine de decorar con trocitos de avellanas o almendras.



RECOMENDACIONES

- ✓ Para cortar la masa puede adquirir moldes en el comercio o fabricarlos utilizando cartón grueso u hoja de lata. Además de las formas aquí propuestas puede crear otras originales y novedosas.
- ✓ Las mangas decoradoras o mangas de repostería, pueden adquirirse en el comercio o confeccionarse utilizando una bolsa plástica, limpia y no muy grande, a la que previamente se le ha realizado un pequeño corte en uno de sus extremos.
- ✓ Las galletas también pueden barnizarse utilizando yema de huevo. Para ello, en un recipiente se baten dos yemas de huevo. Una vez que las galletas estén frías, se esparce el batido sobre ellas con una brocha nueva y pequeña. Con esta sencilla técnica las galletas obtendrán una capa brillante e incolora.
- ✓ Las instrucciones correspondientes al fundido del chocolate, las encontrará en el *Anexo Técnico N° 004* sobre Chocolates Artesanales.



Derechos Reservados por la
Asociación de Scouts de México, A.C.
Córdoba 57, Col. Roma,
C.P. 06700, México, D.F.

Editado por la Dirección Nacional de
Publicaciones de la Asociación de
Scouts de México, A.C.

Primera Edición: agosto de 1995.

Esta ficha no puede ser reproducida,
total o parcialmente, sin autorización
escrita del editor.

IMPRESO EN MÉXICO

Esta edición consta de 1,000 ejemplares.
Impresa en Dibujo, Imp. y Pub. SAdeCV
Amacuzac 13, Col. San Pedro Iztacalco
08220, México, D.F.

PUBLICACIÓN
FINANCIADA POR
EL FONDO SCOUT
NACIONAL

PONGÁMONOS DE ACUERDO

Según los países, los ingredientes de repostería no siempre coinciden, por lo que es necesario ponerse de acuerdo en los términos que se emplean en cada receta y así garantizar que las instrucciones serán comprendidas.

Por tal motivo, incluimos a continuación un glosario en el que se explican los diversos nombres que recibe un mismo ingrediente, así como también se explican las equivalencias entre las unidades de medida.

GLOSARIO

Agua de azahar: agua que se prepara con la flor del naranjo. Se vende en farmacias.

Azúcar en polvo: azúcar flor, azúcar lustre, azúcar pulverizada, polvo de azúcar.

Baño María o de María: sistema de cocción mediante un recipiente puesto a calentar a fuego con agua en su interior, sobre el cual se pone otra vasija para que su contenido reciba calor suave y constante.

Bol: bowl, ponchera, tazón, recipiente sin asa.

Crémor: crémor tártaro. Tartrato ácido de potasa que se usa como purgante en medicina, como mordiente en tintorería y como espesante en repostería. Se encuentra en las farmacias.

Cucharada: la porción que cabe en una cuchara de sopa no muy llena.

Cucharadita: la porción que cabe en una cucharita de té no muy llena.

Dulce de leche: manjar o cajeta. Dulce hecho con leche azucarada, generalmente con vainilla, de cocción lenta y prolongada.

Fruta abrigantada: fruta confitada, cáscara abrigantada, fruta glaseada.

Grageas de colores: caramelitos de colores, azúcar de colores, mostacillas.

Mantequilla: manteca. Producto obtenido de la leche por batido.

Melaza: líquido más o menos viscoso, de color pardo oscuro y sabor muy dulce, que queda como residuo de la fabricación de azúcar de caña o remolacha.

Pasas: uvas secas.

Polvos de levadura: polvos de hornear, soda de hornear.

Tamizar: cerner, separar con el cedazo una materia reducida a polvo.

MEDIDAS Y VOLÚMENES

Unidades de medida	Centímetros cúbicos
1 taza *	250 cc
1 cucharada (sopa)	15 cc
1 cucharadita (té)	5 cc
1 pizca	1 cc

* Las medidas expresadas en centímetros cúbicos (cc) no tienen relación con el peso en gramos de los ingredientes. Por ejemplo, una taza de azúcar equivale a 220 gramos; mientras que una taza de harina equivale a 125 gramos.