

Galletas «Caniche». Tutorial.



Paula, la hija de mi amiga del alma, cumplía años ésta semana y me apetecía un montón prepararle unas galletas especiales con las que poner en práctica lo estudiado en los libros que los reyes magos tuvieron a bien traerme las pasadas navidades.

Dos libros fabulosos que no pueden faltar en vuestra biblioteca de artes culinarias si queréis mejorar y aprender técnicas galleteras.

Uno es el de Patricia Arribáizaga cuyas creaciones de «Alta Costura» en el mundo de la repostería alcanzan fama mundial, el otro «Decora tus galletas», dedicado exclusivamente a la decoración con glasa, está publicado por Rosa María Escribano y Sonia Rincón, y te enseñan paso a paso a confeccionar galletas ideales y deliciosas.

Os confieso que, como todo, hacer este tipo de galletas necesita, a parte de un poco de maña, paciencia y algunas horas de trabajo repartidas en al menos un par de jornadas.

El resultado es asombroso en todos los aspectos y aunque las primeras creaciones disten algo de las editadas por las profesionales, el nivel subirá con la práctica.

La pregunta obligada, esperada y temida aunque deseada estaba en la mesa cuando coloqué la «maceta» encima , ¿ para cuando la venta? y, a pesar de saberme capaz, me invade un cierto pudor y mi respuesta, de momento, es que quizás podría pero se me plantea otra cuestión: Cuanto valen éstas galletas? y ... está dispuesta la gente a pagar las horas de trabajo que conlleva su elaboración? Tengo mis dudas.

De momento hacerlas por cariño y ver las caritas de admiración de los niños, especialmente la de Paula, compensan el esfuerzo y me llenan de felicidad y orgullo.

Felicidades Princesa Paula, gracias por tu expresividad y ternura al recibir los perritos. Ha sido un placer!!!!

Os he preparado un tutorial a petición de otra amiga, Mar, amiga y compañera de aventuras culinarias que ha sido preseleccionada para «Master Chef», a la que desde aquí le deseo lo mejor y le recuerdo que tiene mi apoyo y el todos los «Fogonudos».

Aquí os dejo Mi receta Tutorial. Espero que os guste.

Besos.



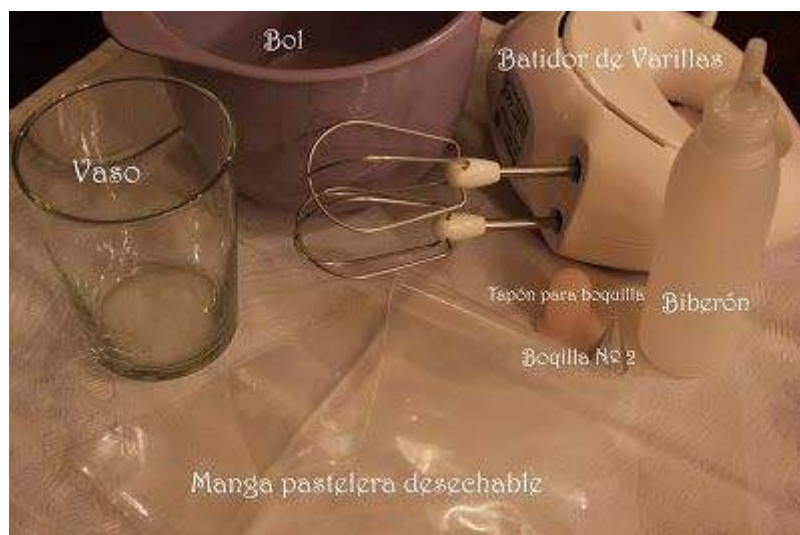
Material necesario para la elaboración y decoración de las galletas:

- Papel de horno.
- Rodillo de Silicona.
- 2 Varillas niveladoras (o Palillos chinos).
- Papel de Film.
- Cortador «Caniche».

- Palillos de Brocheta.
- Colador o Tamizador.
- Tabla lisa de Silicona.



- Boquilla Wilton Nº 2.
- Tapón para boquillas.
- Manga pastelera desechable.
- Biberon con boquilla fina para aplicar el relleno de glasa.
- Batidor de varillas.
- Un Vaso grande.
- Bol.



Materiales para la Decoración, Embalaje y Presentación de las Galletas «Caniche»:

- Bolsitas de Celofán.
- Cierres metálicos.
- Non Pareils Blancos.

- Corazoncitos de Azúcar.
- Biberón relleno de glasa fluida.
- Adhesivos de foam (de venta en papelerías y centros comerciales).
- Rotulador negro de tinta comestible.
- Etiquetas editadas e impresas por ti en Papel adhesivo (puedes hacerlo editando esta imagen en Picassa si quieres).





Podéis encontrar todo lo necesario en grandes superficies salvo algunos de los ingredientes para la decoración y embalaje que encontrareis [Aquí](#), en la tienda de María Lunarillos que además tiene un servicio de envío super eficaz y rapidísimo.

Ingredientes:

Para la masa de las Galletas

- 500 gr. de Harina de Trigo.
- 250 gr. de Mantequilla en Pomada.
- 125 gr. de Azúcar glasé Tamizada.
- 10 Cucharadas Soperas de Leche.(75 ml.).
- Una pizca de Vainilla en polvo.



En una superficie lisa ponemos la harina formando una montañita y le tamizamos encima el azúcar, le hacemos un hueco en el centro simulando un volcán y añadimos dentro la mantequilla en pomada (reblandecida pero no líquida), la leche y la vainilla y trabajamos la masa con las manos hasta que se despegue fácilmente.

Le dais forma de bola a la masa, la envolvéis en papel de film y la metéis en la

nevera durante media hora.



Mientras la masa esté en la nevera vamos preparando la tabla donde la extenderemos y cortaremos las galletas.

Con adhesivo (fixo) fijamos las varillas a la tabla para que sirvan de niveladoras al extender la masa y así nos saldrán las galletas con el mismo grosor.



Colocamos una hoja de papel de horno doblada entre las varillas y colocaremos la mitad de la masa ya fría en el centro.



La cubrimos doblando la hoja sobre la masa y pasamos el rodillo hasta extenderla completamente .



Cortamos con el cortador y retiramos los sobrantes de masa sin mover las figuras. Volvemos a cubrir los caniches con el papel y los colocamos con cuidado en una bandeja. Repetiremos esta operación hasta terminar toda la masa (que nos cundirá para hacer unas 30 galletas) y volveremos a meter las galletas ya cortadas apiladas en sus papeles en la bandeja durante media hora más en la nevera para así poder colocarles los palillos con facilidad.



Sin levantar del papel clavar la brocheta unos 5 cm. e ir colocando en la bandeja del horno sobre papel de hornear procurando que no se toquen entre sí.



Con el horno precalentado a 180º hornear durante 10 minutos. retirar con ayuda de una pala y colocar con mucho cuidado sobre una rejilla para que se enfríen.



Volver a colocar una vez frías en la bandeja sobre papel y cubiertas y estarían listas para decorar.



Sería en momento de preparar la glasa en dos texturas con los siguientes ingredientes:



Glasa «Punto de Escritura» (para los perfiles)

- 230 gr. de Azúcar Glasé.
- 40 gr. de Claras líquidas Pasteurizadas.
- 6 Gotas de Vinagre de Manzana.

Ponemos en el bol las claras y batimos incorporando el azúcar (no hace falta tamizar) poco a poco a velocidad mínima, casi al final le incorporamos el vinagre y batimos un poco más siempre a velocidad baja y no más de 5 minutos para que no se incorpore demasiado aire pues podría dejarnos la glasa frágil y opaca. Esta glasa puede conservarse hasta dos semanas en la nevera y luego se puede dejar a temperatura ambiente y volver a batir para reutilizar.



Para la glasa «fluida» (para el relleno)

Usando la mitad de la glasa anterior se le añade agua con poco a poco removiendo con una cucharilla hasta conseguir la textura deseada que estará conseguida cuando al pasar un tenedor por la superficie las huellas que deje desaparezcan pasados 10 segundos. Que tarda más? le añadimos agua, si tarda menos le agregamos un poco más de la glasa punto de escritura.

Esta glasa es para usarla en el momento de su preparación, a diferencia de la otra, al llevar agua no se puede guardar.



Una vez preparadas las glases podemos comenzar con la decoración. Rellenamos la manga pastelera con la boquilla colocada con la glasa punto escritura y con la fluida rellenamos el biberón. Reserva pues un poco de galsa firme para preparar más glasa fluida cuando tengas que terminar de decorar las galletas.



Hacemos la silueta del perro con la manga pastelera y lo dejamos secar (cuando hayamos terminado el perfil de todas las galletas, las primeras estarán ya listas para rellenar con la glasa fluida)





Con el biberón rellenamos la figura comenzando por los bordes y extendiendo la glasa con ayuda de un palito o bastoncillo de plástico.





Ahora deberás esperar al día siguiente para terminar de decorar tus caniches!! En un lugar fresco y sobre papel de horno en una superficie lisa, déjalos reposar separados entre sí para que la glasa no se roce.



Para la decoración final con la glasa que guardaste prepara un poco de glasa fluída y ponla en un biberón. Coloca los Non Pareils (bolitas blancas) en un plato y dibuja el pelo, patas y rabito del caniche con glasa. Moja la galleta en las bolitas y dejala secar repitiendo esta operación con cada caniche.



Cuando todos los perros tengan sus bolitas podrás empezar a ponerles los corazoncitos de azúcar pegándolos con una gotita de glasa.





Por último dibuja los ojitos y nariz con el rotulador de tinta comestible.





Déjalos secar una horita y ya podrás empaquetarlos en las bolsitas con sus cierres metálicos de manera que se conservarían en perfecto estado durante 6 semanas.





Personalizalos si quieres con etiquetas hechas por ti .





Los puedes presentar dentro de un tiesto de terracota decorado con adhesivos.







El éxito está asegurado.