

Técnicas sencillas de decoración de galletas

Sobre el fondant:

- ⦿ Es necesario conservarlo siempre en un recipiente hermético bien filmado o envasado al vacío porque se seca en contacto con el aire.
- ⦿ Para adherirlo a las galletas usaremos pegamento comestible o glucosa o sirope de maíz, siempre en muy poca cantidad.
- ⦿ Mi marca favorita por facilidad de uso y sabor es funcakes.
- ⦿ Puedes comprar el fondant en blanco y teñirlo con colorantes en pasta o comprarlo teñido.
- ⦿ Si se te pega a las manos prueba a aplicar un poco de maicena en la superficie de trabajo (y en tus manos), siempre muy ligeramente.
- ⦿ Los stencils los venden en tiendas de repostería y también aquí: <https://todostencil.com/es/44-reposteria>



Ingredientes

Parta la glasa:

- ⦿ 500 g de azúcar glas.
- ⦿ 3 cucharadas de merengue en polvo.
- ⦿ 6 cucharadas de agua.
- ⦿ Colorantes en pasta.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Elaboración:

Prepara primero la glasa de delineado: tamizamos el azúcar glas con el merengue en polvo. Lo colocamos en el bol de la batidora e incorporamos el agua. Batimos durante 5 - 7 minutos a velocidad muy baja, hasta que la mezcla esté blanca, brillante y con una textura similar a la de pasta de dientes, así que si está muy dura puedes añadir un poquito más de agua, gota a gota. Esta es nuestra glasa de delineado y será la que usaremos para delinear las galletas o, también, para decorar los bordes de nuestras galletas de fondant.

Si vamos a usar glasa de relleno:

Separa 1/3 y colócalo en una manga pastelera con boquilla redonda el número 2 o 3. Cierra con una pinza y tapa la boquilla con un palillo. (Si vas a teñir la glasa, sepárala antes en los colores que necesitas. Tíñelos con los colores en pasta y cubre bien cada bol con film (a piel) o una servilleta húmeda para evitar que se seque. Ahora separa 1/3 de cada color y colócalo en una manga pastelera con boquilla redonda el número 2 o 3. Cierra con una pinza y tapa la boquilla con un palillo.)

Añade gota a gota agua al resto de la glasa (si has dividido en varios colores tendrás que hacerlo por cada color) mientras remueves hasta que la glasa esté un poco más líquida. Necesitas lograr una textura similar a la de un yogur bebible. Debe tener la densidad suficiente para no escurrirse por los laterales de la galleta, pero ser lo suficientemente líquida para que quede bien lisa al secarse.

Cuando tengas listo cada color puedes pasarlo a una manga pastelera o a un biberón para salsas, lo que más cómodo te resulte. Recuerda poner un palillo para cerrar la boquilla y que no se seque la glasa.

Cuando delineamos las galletas, lo que estamos creando es una barrera para que nuestra glasa de relleno no se salga por los laterales. Empezaremos a apretar la manga donde queremos comenzar a delinear, con la manga a unos 45° con respecto a la galleta. Presionamos de forma constante mientras movemos la manga siguiendo el diseño que queremos delinear. Lo más importante es levantar la boquilla de manga respecto a la galleta, asusta un poco, pero es la única forma de conseguir un delineado perfecto. Si arrastras la punta por el borde de la galleta, el delineado será plano e irregular.

Llegamos hasta donde queremos terminar de delinear. Dejamos de presionar y posamos de nuevo la punta de la boquilla en la galleta para cerrar el delineado. Dejamos secar el delineado durante unos minutos antes de rellenar las galletas.

Al rellenar las galletas lo que tenemos que asegurarnos es de que no nos quede ningún huequito sin rellenar. Usaremos el biberón para rellenar con suficiente glasa para que nos quede un relleno gordito, pero sin pasarnos (o se desbordarán). Si vemos alguna burbujita la podemos pinchar con un palillo antes de que se seque.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

¡Listo para decorar tus galletas!

- ⦿ Recuerda que la glasa se seca en contacto con el aire así que manténla siempre cubierta.
- ⦿ Si una parte se seca no la juntes con el resto porque lo estropearás todo.
- ⦿ Deja siempre secar la glasa 24h para evitar accidentes.
- ⦿ Usa siempre colorantes en pasta o gel.

