

Listado de Materiales

- 4 boquillas #2 Wilton o PME.
- 8 mangas para el glaseado con las cuales rellenar y delinear.
- 4 acopladores para las boquillas (de ser necesario).
- Palillo
- 3 colorantes (Holiday Red, Holiday Green, and Lemon Yellow) - ver la guía de colorantes arriba)
- 1 cortador de galletas en forma de estrella
- Sprinkles (optional)



Preparando los Colores del glaseado

**Haga un solo lote de glaseado para decorar un lote de galletas.

Antes de la decoración

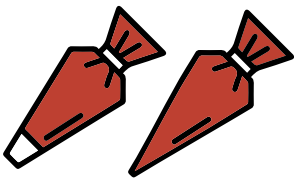
En esta receta se utilizan los colorantes en gel de la marca Celebakes.

**** TENGA EN CUENTA:** - Sugiero embolsar la manga de glaseado en bolsas con un acoplador y punta. El glaseado de inundación se puede embolsar sin un acoplador ni una boquilla; recortaremos la bolsa durante la clase.

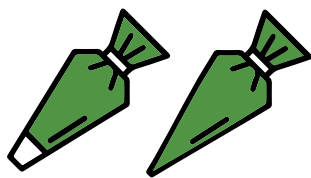
Colores por onza (un solo lote es ~ 18-20 oz, no tienes que medir exactamente, isolo estimar!)



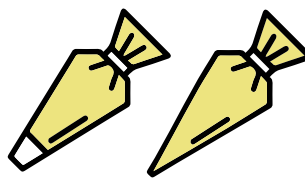
Necesitarás consistencias de glaseado para **RELLENAR Y DELINEAR** en los colores:



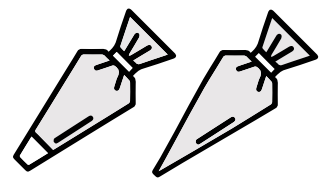
4 oz Holiday Red
1 oz para DELINEAR
con boquilla #2
3 oz para RELLENAR



7 oz Holiday Green 1
oz para DELINEAR
con boquilla #2
6 oz para RELLENAR



5 oz Lemon Yellow
1 oz para DELINEAR
con boquilla #2
4 oz para RELLENAR



4 oz White
1 oz para DELINEAR
con boquilla #2
3 oz para RELLENAR

Receta para el glaseado

Mira este video para ver la preparación del glaseado!

<https://www.youtube.com/watch?v=PxYmzRgSoag>

Para la preparación, planifica aproximadamente 1 hora para hacer un tazón de glaseado y hacer 5-6 colores.

RECETA PARA EL GLASEADO

- 4 tazas de azúcar pulverizada
- 1/3 taza de agua tibia y algunas cucharadas para lograr la consistencias del glaseado
- ¼ taza de Merengue en polvo
- 1 cucharadita de saborizante (Yo utilizo de Vainilla)
- 2 cucharaditas de colorante blanco (Opcional)

Pasos para preparar el glaseado

Vierta 1/3 taza de agua tibia en la batidora. El agua tibia ayudará a disolver el merengue en polvo.

Agregue ¼ de taza de merengue en polvo. Mezcle durante 1 minuto a velocidad media hasta que quede esponjoso y espumoso. Raspe los lados si es necesario.

1. Agregue 1 cucharadita de saborizante y mezcle hasta que se incorpore. Yo uso vainilla. Es posible que desees utilizar vainilla transparente para un glaseado de base extra blanco. El limón y / o la almendra también son sabores de glaseado populares.
2. Una vez que la mezcla de agua y merengue en polvo esté esponjosa y espumosa, agregue 1 libra de azúcar en polvo; que es aproximadamente 4 tazas. Mantenga la batidora a velocidad lenta, agregue lentamente para evitar una explosión de polvo.
3. Una vez que se agrega todo el azúcar, aumente la velocidad a 4 (o una velocidad media / baja). La cantidad de tiempo de mezcla puede variar de 4 a 7 minutos dependiendo de la humedad. Batir el glaseado hasta que cambia de color marfil a blanco. Después de unos minutos de mezclar, observe que el glaseado se endurecerá y aumentará de tamaño. Ten cuidado de no sobremezclar. Si el glaseado parece malvavisco, ¡no funcionará!
4. Agregue colorante de comida **BLANCO** al glaseado. Esto es **OPCIONAL**. Yo suelo añadir 2 cucharaditas (o simplemente un buen apretón). **SUGERENCIA:** Si su glaseado parece demasiado rígido, agregue otra cucharada o dos de agua para aflojar un poco el glaseado. Me gusta mezclar el glaseado espeso, pero luego uso el agua para darle una agradable y suave consistencia de glaseado de relleno / delineado.



5. Esta foto es un gran ejemplo de un pico suave ... ¡perfecto para el delineado y el relleno!



6. Separe el glaseado en 6 recipientes con tapa hermética. Si se deja sin cubrir, el glaseado formará una costra.
7. Mezcla de colores. ¡Vea la guía de colores de glaseado a continuación! (Si la estás preparando el día antes de la clase, deja el glaseado coloreado en los contenedores. Puedes hacer tu glaseado y embolsarlo justo antes de que la clase empiece. Deje 45 minutos para este trabajo de preparación final)
8. Utilizo un vaso para sostener mi bolsa de glaseado mientras la lleno. UNA toalla de papel húmeda en el fondo del vaso ayuda a evitar que las puntas se sequen.



9. Retire una pequeña porción (1 cucharada) de la manga para delinear y colóquela en la manga de glaseado con la punta # 2.

10. Luego, use el resto del glaseado en el recipiente para el glaseado de relleno. Agrega una pequeña cantidad de agua al glaseado restante para diluirlo hasta llegar a la consistencia de glaseado para rellenar. Haz la prueba de 10 segundos con tu espátula para comprobar que no sea demasiado fino o grueso.

11. Mire cómo este glaseado forma cintas y se asienta sobre el glaseado. Eso eventualmente se mezclará, pero este es un gran ejemplo de la consistencia necesaria para el relleno. ¡No demasiado espeso, pero no diluido / acuoso! Yo vierto este glaseado en una bolsa sin boquilla para rellenar.



Información general para las galletas

{ Receta para las galletas }

PREPARACIÓN DE LA MASA (30 MINS)

- 3 1/2 taza de Harina
- 3/4 Taza Mantequilla (1 3/4 barras)
- 1 Taza Azúcar
- 1 Huevo
- 2 cucharaditas Vainilla
- 1/2 cucharadita de Sal

Salen de 18-24 galletas (varía según el grosor y la cantidad de las galletas).



Pasos para hacer la masa de las galletas

1. En un tazón mezclar la sal y la harina.
2. En un tazón aparte, cremar la mantequilla y el azúcar hasta que estén suave y cremosa con la batidora (Puedes dejar afuera la mantequilla por una hora o ponerla en el microondas por 10 segundos antes de mezclar).
3. Agrega el huevo, mezcla bien y luego incorpora la vainilla.
4. En velocidad baja, incorpora la harina poco a poco hasta formar la masa, integra suavemente con las manos sin amasar y coloca en papel encerado,



¡Consejo!

(PLANIFIQUE 1 HORA PARA AMASAR Y HORNEAR LA MASA)

Use papel pergamino para dorar uniformemente y evitar que las galletas se peguen a la hoja. Al amasar, para obtener un grosor uniforme, use palitos de hojalde, varillas de clavija o bandas de rodillo.

5. Dejar descansar la masa en el refrigerador por lo menos 20 minutos. Si tienes tiempo, lo ideal es entrar la masa al refrigerador mínimo 1 hora.
6. Pre caliente el horno a 350 grados y hornee de 10 a 12 minutos, o hasta que el borde esté dorado.
7. Deja enfriar por completo antes de decorar.



¡Disfrútalos!

