



# Taller de galletas New York



## Levain cookies

### Galleta de nueces y gotas de chocolate

- ✓ Mantequilla o margarina 115gr
- ✓ Azúcar blanca 50 gr
- ✓ Azúcar morena 100 gr
- ✓ Huevo 1
- ✓ Bicarbonato 3 gr
- ✓ Polvo de hornear 6 gr
- ✓ Harina 210 gr
- ✓ Sal 3 gr
- ✓ Vainilla 6 gr
- ✓ Nueces 100 gr
- ✓ Chocolate de leche 100 gr
- ✓ Chocolate bitter 110 gr

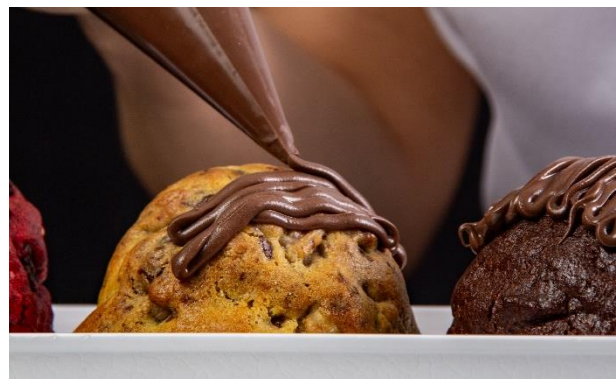
Total masa: 850 gr

Salen 5 galletas de 170 gr cada una

**Procedimiento: ver video**



Puedes decorar con  
Nutella, ganache,  
nueces o un trozo de  
chocolate sobre la  
galleta



## Choco cookies o triple chocolate

- ✓ Mantequilla o margarina 230 gr
- ✓ Azúcar morena 220 gr
- ✓ Azúcar blanca 50 gr
- ✓ Huevo 1
- ✓ Yema 1
- ✓ Harina todo uso 260 gr
- ✓ Cacao 90 gr
- ✓ Polvo de hornear 6 gr
- ✓ Bicarbonato 3 gr
- ✓ Sal 5 gr
- ✓ Vainilla 5 gr
- ✓ Gotas de chocolate bitter 200 gr
- ✓ Gotas de chocolate de leche 60 gr

Total masa: 1194 gr

Salen 7 galletas de 170 gr cada una.

**Procedimiento: ver video**

Usa sal marina para  
decorar, esto te ayuda a  
resaltar sabores



## Avena y arándanos

- ✓ Mantequilla o margarina 230 gr
- ✓ Azúcar morena 130 gr
- ✓ Azúcar blanca 100 gr
- ✓ Huevos 2
- ✓ Harina 350 gr
- ✓ Maicena 30 gr
- ✓ Avena 160 gr
- ✓ Bicarbonato 4 gr
- ✓ Canela 5 gr
- ✓ Pasas 100 gr
- ✓ Nueces 50 gr
- ✓ Arándanos 100 gr
- ✓ Total de masa: 1360 gr

Salen 8 galletas de 170 gr

**Procedimiento: ver video**



## Red velvet con queso crema

- ✓ Mantequilla o margarina 115 gr
- ✓ Azúcar blanca 100 gr
- ✓ Azúcar morena 100 gr
- ✓ Huevo 1
- ✓ Vainilla 5 gr
- ✓ Leche 10 ml
- ✓ Vinagre 5 ml
- ✓ Bicarbonato 4 gr
- ✓ Polvo de hornear 5 gr
- ✓ Maicena 6 gr
- ✓ Harina 210 gr
- ✓ Cacao 10 gr
- ✓ Color cantidad necesaria
- ✓ Gotas blancas 100 gr
- ✓ Gotas bitter 50 gr
- ✓ Oreo 130

Total de masa: 850 gr



Salen 5 galletas de 170 gr cada una

### OBSEQUIO RECETA DE RELLENO DE QUESO CREMA

- ✓ Queso crema 120 gr
- ✓ Harina 1 cucharada
- ✓ Azúcar 1 cucharada
- ✓ En caso de usar el relleno salen **Relleno: 8 galletas de 110 gr, con 15 gr de relleno**

**Procedimiento: ver video**



## **Pistacho y chocolate**

- ✓ Mantequilla o margarina 115gr
- ✓ Azúcar blanca 50 gr
- ✓ Azúcar morena 100 gr
- ✓ Huevo 1
- ✓ Bicarbonato 3 gr
- ✓ Polvo de hornear 6 gr
- ✓ Harina 210 gr
- ✓ Sal 3 gr
- ✓ Vainilla 5 gr
- ✓ Pistacho 100 gr
- ✓ Chocolate Blanco 60 gr
- ✓ Chocolate bitter 111 gr

Total masa: 850 gr

Salen 5 galletas de 170 gr da cada uno.

**Procedimiento: ver video**



## NOTAS:

- ✓ No sobre mezclar
- ✓ Usar los ingredientes fríos que indicamos en el curso
- ✓ Respetar el tiempo de frío
- ✓ Temperatura de horneado: 180 C
- ✓ Tiempo para Galletas mini (10 a 15 gr) 8 min
- ✓ Tiempo para Galletas medianas (30 gr) 11 a 13 min
- ✓ Tiempo para Galletas grandes (80 a 100 gr) 14 a 15 min
- ✓ Tiempo para NYS cookies (120 a 150 gr) 19 a 20 min
- ✓ Temperatura interna de la galleta para saber que esta lista es entre 188 y 192 grados C, queda húmeda pero bien cocida.
- ✓ Debes dejarlas reposar en la bandeja por lo menos 10 minutos para poder retirarlas.
- ✓ Usa ingredientes de calidad.

