



Galletas y Pastas

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.

**terrad.es
terra@descudella.com**

LAS PASTAS Y LAS GALLETAS

Nunca se han vendido en los supermercados y tiendas de alimentación tantas pastas y galletas -y de formas y sabores tan variados- como ahora. Son todos productos de calidad, elaborados con ingredientes similares a los que empleaban nuestras abuelas (o al menos es lo que dicen...). No lo dudamos, pero las caseras son indudablemente mejores. Quizás no tengan las formas tan perfectas como las de producción industrial, pero seguro que son más auténticas.

Las galletas comunes son placeres sencillos, pero el microcosmos de todas las galletas es el sumum del arte de la pastelería. Entre las galletas se incluyen todo tipo de productos horneados, tanto dulces como salados, masas en escamas y laminadas, obleas y barquillos, pastas de mantequilla y bizcochos, biscuit, merengues y pastas de frutos secos.

Un poco de historia

El termino procede del francés gal y galette, del céltico gallos, que significa piedra. En el francés actual el equivalente es petit fours o pequeñeces horneadas.

Se cree que fueron los ingleses los primeros en preparar las pastas y las galletas. El cocinero de un barco comprendió que había de dar a los marineros embarcados durante largo tiempo un pan de fácil conservación durante las largas travesías entre los océanos. De esta forma nacieron las galletas. Tras una primera cocción volvían a ser horneadas de nuevo, de ahí el nombre de bis-cochos (*doblemente cocidos*).

Parece ser que fue en 1803 cuando un pastelero tuvo la genial idea de añadir a esta masa de las galletas cierta cantidad de mantequilla y azúcar. Obteniendo de esta manera los antepasados de las pastas, que entusiasmaron a los gourmets de la época. Otros pasteleros y cocineros se hicieron con la receta y esta fue perfeccionándose rápidamente con nuevos añadidos y modificaciones dictadas por la propia imaginación de cada uno, y de esta forma surgieron las diferentes variantes que han llegado hasta nuestros días.

Su pequeño tamaño y las numerosas variaciones que admiten tanto en la forma como en la decoración y el sabor han permitido que surgieran una gran diversidad de galletas, muchas de las cuales fueran desarrolladas por reposteros franceses, quienes siguiendo el mismo espíritu que llevo a los italianos a legarnos pastas con las denominaciones más peregrinas, dieron a sus inventos nombre como lenguas de gato, cigarrillos rusos, gafas, etc.

Las que se venden hoy en día, obtenidas de forma industrial por diferentes empresas, pueden dividirse en seis categorías.

- *De Moldes: Masa extendida y cortada en moldes espaciales*
- *De manga pastelera: masa esponjosa emitida en mangas*
- *Barquillos*
- *Masas moldeadas: Cocidas en moldes especiales*
- *Al huevo o a la cuchara Hechas con masa de levadura o bizcocho enrollado sobre sí mismo*
- *Decoradas con cremas o figuras diversas.*

Las pastas y galletas industriales suelen tener formas similares; por el contrario, las caseras difícilmente saldrán idénticas unas a otras, por mucho cuidado que se tenga. Sin embargo, aunque de aspecto quizás no sean tan apetitosas, seguro que están mucho más sabrosas que las de la fábrica.

Los ingredientes

Los ingredientes pueden variar atendiendo al tipo de pasta que vayamos a preparar. Lo importante, sean del tipo que sean, es que su calidad sea óptima, especialmente la mantequilla.

Antes de preparar la masa ten listos y pesados los ingredientes. Sigue paso a paso las indicaciones de la receta

Vigila que todos tengan la misma temperatura; es decir no saques los huevos y la mantequilla de la nevera en el último momento, porque un ingrediente frío, añadido a una masa templada podría estropearla.

La mayoría de galletas son dulces y cremosas, con proporciones substanciales de azúcar y grasa. También son blandas, gracias a los ingredientes y sus proporciones y a las técnicas de mezclado que minimizan la formación de gluten. Pero también pueden ser húmedas o secas, migosas o escamosas, crujientes o correosas. Esta variedad de texturas deriva de unos pocos ingredientes y de las proporciones y métodos de combinarlos.

Asegúrate también de untar los moldes con mantequilla o harina antes de poner la masa en ellos. Es preferible que la mantequilla, o cualquier otra grasa sólida no se añada líquida a la masa, a no ser que se diga lo contrario. Si no, es posible que aquella de mal sabor.

Harina: La mayoría de las galletas se hacen con harina para hojaldre o con harina común, pero ambas producen masas o batidos que se extienden poco (*debido a la mayor cantidad de gluten o almidón absorbente*). Una elevada proporción de harina respecto al agua produce una estructura migosa y limita tanto el desarrollo del gluten como la gelificación masiva del almidón, como es el caso de las galletas de mantequilla y las de masa hojaldrada.

Por el contrario una mayor proporción de agua respecto a la harina –como en las galletas a base de batido – diluye las proteínas del gluten, permite una gelificación masiva del almidón y produce una textura o bien crujiente o bien blanda, parecida a la de un pastel, dependiendo del método de elaboración y de cuanta humedad desprende la galleta.

Para las masas que deban conservar su forma durante el horneado –las laminadas o moldeadas – es necesario un alto contenido de harina y cierto desarrollo de gluten. En el caso de las galletas elaboradas con la técnica del batido, suele refrigerarse para conseguir mayor consistencia para posteriormente escudillar con manga pastelera.

También se puede obtener una textura más tosca pero también más frágil, sustituyendo parte de la harina por frutos secos molidos.

El azúcar El azúcar contribuye mucho a la estructura y textura de las galletas. Cuando se mezcla con la grasa o se bate con el huevo, introduce burbujas de aire en el batido y aligera la textura. Compite por el agua con el almidón y hace subir la temperatura de gelificación de este hasta casi el punto de ebullición, resultando unas galletas más duras y crujientes. Una gran cantidad de azúcar puro, sacarosa, aporta dureza de otro modo. La proporción de azúcar es tan alta que solo se disuelve alrededor de la mitad en la escasa agua disponible. Cuando sube la temperatura durante el horneado, se disuelve más azúcar y el aumento de líquido hace que la masa se ablande y se extienda en la bandeja. Luego, al enfriarse la galleta durante uno o dos días, parte del azúcar vuelve a cristalizarse, y la galleta originalmente blanda, se vuelve crujiente. Otros tipos de azúcar, miel, melazas, almíbar, jarabes, etc. – tienden más a absorber agua que a cristalizar, de modo que cuando se calientan forman un jarabe que se extiende por su interior, adquiriendo firmeza al enfriarse pero haciendo que la galleta sea húmeda y masticable.

El huevo: El huevo, generalmente es el ingrediente que más agua aporta a la masa para galletas, además de las proteínas que ligan las partículas de harina y solidifican durante el horneado. La grasa y los emulgentes de la yema de huevo aportan sustancia y humedad. Cuanto mayor sea la proporción de huevo entero o solo yema – tanto más se parecerá a la textura de un bizcocho.

Grasa: La grasa aporta sustancia, humedad y flexibilidad. Cuando se derrite durante el horneado, lubrica las partículas sólidas de la harina y azúcar y contribuye a la que la galleta se extienda y adelgace, cualidad esta unas veces deseable y otras no. Como la mantequilla se funde a una temperatura más baja que la margarina o la grasa vegetal, le da a las galletas más tiempo de extenderse antes de que las proteínas y almidón solidifiquen. La mantequilla contiene alrededor de un 15% de agua, y es la principal sino la única fuente de humedad en las recetas con poco huevo, como son las galletas de masa quebrada o pasta de té.

Leudante: La minúsculas burbujas de aire, resultantes tanto del batido, como del dióxido de carbono provocado por el leudante, contribuyen a ablandar las galletas y también a que se hinchen. Algunas galletas solo se esponjan a base del aire que se introduce en el batido del azúcar con el huevo o el azúcar con la mantequilla. En algunas se ayuda con levadura.

El horno

Es evidente que debe funcionar bien. En algunos hornos se pueden cocer al mismo tiempo varias bandejas de pastas en este caso sitúa las más pesadas en la parte baja, si el calor procede de esta zona. Con una bandeja pesada es muy difícil que las pastas se sequen demasiado por abajo.

Si cueces de una vez varias bandejas de pastas, ten en cuenta que en el horno se producirá mucha humedad. Por lo tanto, debe dejarlas varios minutos más que el tiempo indicado en la receta para que sequen bien. Dado que al abrir el horno para introducir las bandejas disminuye inevitablemente el calor, conviene que programes el termostato a más temperatura de la indicada.

Nada más introducida la bandeja, regúlalo a la temperatura indicada en a la receta. Salvo en algunos casos especiales, también es aconsejable que en el horno no se forme un exceso de humedad; para ello bastará con que dejes ligeramente entornada la puerta. Este consejo es especialmente válido en el caso de cocción de varias bandejas.

Gracias a su pequeño tamaño, poco espesor y alto contenido en azúcar, las galletas se doran rápido en el horno. Las caras inferiores y los bordes pueden tostarse demasiado mientras termina de cocerse el centro, un problema que puede minimizarse bajando la temperatura del horno y usando bandejas delgadas y brillantes que reflejen al calor irradiado en lugar de las oscuras que lo absorben. Si se hornean un poco por debajo del punto de tueste, se logra una textura húmeda y elástica. Recién hornadas y todavía calientes, muchas galletas son blandas y maleables, lo que permite al pastelero dar forma a las galletas delgadas para crear formas, que se endurecen al enfriarse.

Cómo se conservan

Con su bajo contenido en agua, las galletas tienen una marcada propensión a perderse textura durante el almacenamiento. Las crujientes y secas absorben la humedad del ambiente y se reblandecen. Las húmedas y esponjosas, pierden humedad y se endurecen. Dada su escasa humedad y alto contenido en azúcar, no son muy propensas a ser atacadas por los microorganismos y se conservan bien.

Si preparas muchas pastas o galletas y deseas mantenerlas frescas varios días, déjalas enfriar una vez finalizada la cocción, en una rejilla en al cual el aire circule por debajo.

Cuando estén frías y secas, colócalas formando capas en una caja de latón con tapa, separando cada una por una hoja de papel engrasado.

Antes de colocar los bizcochos asegúrate de que la caja huele bien -para ello es fundamental que la caja se utilice únicamente para guardar dulces-; en cualquier caso es recomendable forrarla con papel engrasado. Asegurarse siempre que en la caja no queden migas de anteriores hornadas, ya que podrían estar rancias. Si utilizas recipientes de cristal con tapón de goma o de corcho, debes cambiar el tapón porque podría oler mal. Sea cual sea el recipiente utilizado debe cerrar herméticamente. Una vez lleno, consérvalas en sitio fresco, seco y sin olores penetrantes, y si es posible, oscuro.

Cómo se sirven

Las pastas y galletas pueden servirse con café, leche, etc. o con vinos dulces. Si son muy refinadas serán un acompañamiento perfecto para un buen té.

PASTAS DE TÉ

Se llaman **pastas secas** a aquellas masas más o menos consistentes y azucaradas, que tras su cocción o fritura, adquieren una consistencia exenta de agua

Normalmente **se elaboran a partir de mantequilla**, aunque no todas las preparaciones se hacen con esta grasa. También puede elaborarse con aceite o manteca de cerdo.

Tradicionalmente se han elaborado en todas las pastelerías con más o menos extensión en surtido tanto en formas como en sabores y acabados.

Muy típicas son las del norte y centro de la península, es habitual en las pastelerías de estas regiones encontrar exposiciones excepcionales de estos productos.

Se puede establecer **una clasificación teórica** de las pastas secas o de té en función de la técnica de preparación que requieren. Podemos clasificar también las pastas que suelen considerarse de temporada, pero que se elaboran con los mismos criterios que las anteriores

Todas las elaboraciones de pastas secas se basan en **un componente: la harina**.

Hay dos tipos básicos de pastas de té, las que podemos formar con manga y las que necesitaremos el rodillo y los moldes corta pastas para darles la forma.

- A partir de la harina es muy sencillo formular la **masa de corte** dividiendo entre dos el resto de ingredientes. El resultado será una masa firme y laminable.

Con las pastas de rodillo (*pasta brisa, bretonas, etc*), que por su composición, necesitaremos de esta herramienta para poder estirar la masa y acabar cortando con los corta pastas de diferentes formas para su posterior cocción, también en estas elaboración hay algún tipo en el que el acabado es manual, (*rosquillas, lazos, etc*).

- Para otros tipos de pasta, donde se debe **utilizar la manga**, será solo cuestión de aumentar la materias blandas o líquidas que intervengan en la fórmula, manteniendo el porcentaje de harina para evitar que la masa tienda en exceso a cocerse.

Dentro de este grupo encontramos un tipo que por llevar más materia líquida, (*mantequilla, huevos, etc.*) cuando se cuecen se esparcen y quedan lisas, (*cigarro ruso, lenguas de gato, sanglaten, etc*) a este tipo le diremos **pastas de té lisas**.

El otro grupo de pastas de té formadas con manga, que por su composición nos darán una pieza que normalmente se suele rallar con **cornete rizado**, (*kisper, conchas, etc.*), conseguiremos unas piezas que una vez cocidas conservaran el rallado original del cornete.

Pasta de corte

- Harina floja 1.000 gr
- Mantequilla 500 gr
- Azúcar lustre 250 gr
- Huevos 100 gr
- Aromas s/c

Pasta de manga

- Harina floja 1.000 gr
- Mantequilla 600 gr
- Azúcar lustre 400 gr
- Huevos 400 gr
- Aromas s/c

Elaboración pasta de corte

Crema la mantequilla con el azúcar
Añadir los huevos
Añadir la harina y mezclar sin amasar
Reservar en frío para que adquiera cuerpo
Laminar y cortar de la forma deseada

Elaboración pasta de manga

Crema la mantequilla con el azúcar
Añadir los huevos
Añadir la harina y mezclar sin amasar

Hay alguna elaboración de estas **pastas que llevan impulsor**, en este caso siempre lo mezclaremos con la harina.

Existe en algún formulario, que mezclan la harina con la mantequilla pomada, de esta manera se engrasan las partículas de harina, los líquidos se mezclan con el azúcar, para acabar juntando las dos partes, de las dos maneras queda bien.

Dentro del grupo de las pasta de té también pondremos elaboraciones concretas que se venden como piezas individuales (Crestas, pastissets de Tortosa, Pastelillos Murcianos, etc)

A partir de estas formulas base, se pueden realizar las permutaciones que se quieran procurando mantener los valores sólidos que aporta la harina recomponiéndolos con otras materias primas que los sustituyan

Puede sustituirse parte de la harina por **harina de almendra** en un 40 a 60 %, por la humedad que aporta a la pasta, el sabor y la textura que retiene

Mejor no sobrepasar este límite, ya que podríamos obtener un mazapán Toda pasta que contenga harina de almendra, deberá tener menor cantidad de huevo y mantequilla o no quedarán secas.

Con **respecto al huevo**, pueden ser sustituidos por otros líquidos o como licores o vincos.

Por lo que se refiere **a la mantequilla**, las grasas pueden ser intercambiables por otros tipos de grasas o aceites, no obstante no alcanzan la calidad por sabor y aroma de una pasta hecha con mantequilla. Aunque es cierto que existen muchas pastas tradicionales elaboradas con maneta de cerdo. En estos casos el contenido en sólidos es mayor ya que la manteca no es tan sólida.

Las pastas de te permiten tanta **creatividad** como el profesional quiera, ya que los cambios pueden ser inagotables

Pero antes de elaborar debemos dedicar un tiempo en pensar las formas, tamaños, rellenos y decoraciones. Es un trabajo de capital importancia. Conviene tenerlo en cuenta antes de iniciar el proceso de preparar una pasta de te

PASTAS DE TE

Ingredientes

- 560 gr. de harina
- 140 gr. de azúcar lustre
- 200 gr. de mantequilla
- 140 gr. de margarina
- c/c de vainilla

Elaboración

Cocer a 180° - 200 °C

Variedades

- Bretonas Piel de naranja confitada y picada
- Yolandas: pasas de Corinto sin macerar
- París Redondas con formas de hojas
- Juanitas: Bretonas + fruta confitada

COOKIES DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 115 gr. de mantequilla
- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de azúcar de caña
- 25 gr. de vainilla
- 1 huevos
- 2,5 gr. de sal
- 205 gr. De harina
- 2,5 gr. de bicarbonato
- 50 gr. de nueces peladas
- 150 gr. de cobertura de lágrima de chocolate

Elaboración

Cocer a 180 °C unos 15 minutos aproximadamente

GALLETAS COMUNES

Son las típicas galletas que hasta el más inexperto puede hacer: pocos ingredientes, y unos trabajos mínimos y menos de una hora de elaboración son suficientes. Posteriormente se podrán elaborar diferentes recetas y más complejas, teniendo el éxito asegurado.

Ingredientes:

- 180 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 250 gr. de fécula de patata o maíz
- 175 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- un poco e leche
- Un pellizco de levadura e polvo
- Un pellizco de sal
- Mantequilla y harina para encamisar.

Elaboración:

Mezclar a mano la harina, el azúcar, la sal y la levadura. Hacer un hueco en el centro y añadir la mantequilla a trocitos y los huevos. Empezar a amasar los ingredientes que están en el centro del montón. A continuación ir incorporando poco a poco la harina que los rodea y añade leche fría en pequeñas dosis hasta obtener una masa ligeramente espesa. Sigue amasando varios minutos - si es necesario enharinar el mármol o la tabla de amasar - hasta que se constituya una masa homogénea.

Tras dejar reposar la masa en la nevera durante un día envuelta en papel engrasado, vuelve a amasarla un poco, y finalmente extiéndela hasta que tenga un espesor aproximado de medio centímetro.

Corta la masa extendida con un molde en la forma que tu decidas, si es posible dentado, corta la masa en tantas piezas como puedas con un golpe energético, para evitar bordes imperfectos.

Coloca las galletas sobre una bandeja engrasada y enharinada, espolvoréalas si los desea con azúcar blanco y ponerlas en el horno a 170 °C unos veinte minutos aproximadamente.

LENGUAS DE GATO

Ingredientes

- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar glass
- 100 gr. de claras de huevo
- 100 gr. de harina

Elaboración

Fundir la mantequilla, añadir el azúcar lustre, las claras y por último la harina. Cocer a 190 °C.

GALLETAS ALMENDRADAS

Para el desayuno o la merienda, de postre o tentempié, estas galletas harán siempre un buen papel. Su rústico aspecto contrasta con el delicado sabor que les proporciona la mezcla de almendras y licor.

Ingredientes:

- 500 gr. de harina
- 300 gr. de mantequilla
- 300 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendras
- 2 huevos enteros
- 2 claras
- ralladura de limón
- licor al gusto
- sal fina

Elaboración

Poner en la tabla de amasar la harina, 250 gr. de azúcar, ralladura de limón y un pellizco de sal. Mezcla bien estos ingredientes y haz un hueco en el centro, poner los dos huevos enteros y la mantequilla reblandecida y cortada en trocitos. Amasa lo imprescindible para que se unan los ingredientes. Envuelve la masa en un papel engrasado y consérvalo en sitio fresco durante 1/2 hora.

Mientras, pela las almendras y tritúralas. Cuando la masa haya reposado el tiempo requerido, extiéndela con una rodillo en un grosor de ½ cm. y forma una capa uniforme, después pinta la superficie con las claras de huevo y un pincel.

Enciende el horno y ponlo a 220 °C echa en una taza las almendra y el azúcar que ha quedado, una cucharada del licor elegido y la clara que necesites para obtener un compuesto no demasiado espeso.

Extiéndelo uniformemente sobre la masa y con un cuchillo afilado corta tiras de 8 cm. de longitud y 2 cm. de anchura

Coloca las galletas sobre una placa, dejando espacio libre entre una y otra para que no se peguen al cocer. Mételas en el horno ya caliente a 210 °C y déjalas cocer 20 minutos.

VIRUTAS

Ingredientes

- 400 gr. De azúcar Lustre
- 230 gr. de claras de huevo
- 400 gr. de harina
- Vainilla o extracto de vainilla
- Almendra granillo
- Chocolate para bañar

Elaboración

Mezclar el azúcar lustre con la harina y agregar las claras
Escudillar en forma de “0”
Cocer y dorar al horno a unos 220^a - 230 °C
Bañar con chocolate templado.

KISPERT

Ingredientes

- 1 Kg. De mantequilla
- 400 gr. azúcar lustre
- 300 gr. Claras
- 800 gr. Almendra en polvo
- 1 Kg. Harina.
- Vainilla o esencia de vainilla

Elaboración

Pomar la mantequilla y mezclar con el azúcar, las claras, la almendra y la harina sin que adquiera nervio.
Escudillar las galletas en forma de herradura con una boquilla rizada. Cocer a 180 °C.
Casar dos piezas con una mermelada al gusto
Espolvorear con azúcar lustre.

TEJAS

Ingredientes

- 4 huevos
- 4 yemas
- 550 gr. de azúcar
- 125 gr. de anís
- 500 gr. de harina
- 4 claras
- 50 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendra granillo

Elaboración

Montar los huevos con las yemas y el azúcar. Ir incorporando dulcemente el anís mientras monta el Mix Montar las claras con el azúcar
Mezclar los dos montados e incorporar suavemente la harina tamizada.

CIGARRILLO

Ingredientes

- 350 gr. de mantequilla
- 650 gr. de azúcar lustre
- 420 gr. de claras
- 400 gr. de harina
- Vainilla

Elaboración

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar lustre
Añadir las claras (controlar la temperatura)
Añadir la harina tamizada con la esencia de vainilla
Escudillar y cocer a 170°-180 °C .
Dar la forma recién sacada del horno con un cilindro metálico.

Escudillar, cocer a 200 °-210 °C y darle forma de teja recién salido del horno.
Añadir la almendra en granillo.

TEJAS DE PIPAS Y LIMÓN

Ingredientes

- 125 gr. de azúcar glas
- 75 gr. de harina
- ½ limón rallado
- Mezclar
- 125 gr. de claras
- 60 gr. de mantequilla fundida

Mezclar y estirar

Elaboración

Cocer a 170 °C sobre una hoja de silicona de 5 a 8 minutos.

- 100 gr. de pipas saladas o pistachos

TEJAS DE CACAO

Ingredientes

- 25 gr. de cacao en polvo amargo del 22%
- 150 gr. de azúcar en polvo
- 75 gr. de mantequilla
- 60 gr. de claras

Elaboración

Dejar reposar unos 30 minutos
Cocer de 7 a 8 minutos a 180 °C.