

# PREMEZCLA GALLETA DE CHOCOLATE



## PREPARACION

### Galleta Manguada con huevo fresco

INGREDIENTES	PREPARACIÓN 1 kg	PREPARACIÓN 10 kg	PREPARACIÓN 25 kg
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo	250 g	2.5 kg	6.250 kg
Margarina Horneo	400 g	4.0 kg	10 kg

### Galleta Manguada con huevo polvo

INGREDIENTES	PREPARACIÓN 1 kg	PREPARACIÓN 10 kg	PREPARACIÓN 25 kg
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo Polvo	50 g	500 g	1.250 kg
Agua	180 a 200 cc	1.8 a 2.0 L	4.5 a 5.0 L
Margarina Horneo	400 g	4.0 kg	10 kg

### Preparación

1. Materiales: Bandejas, papel de mantequilla o similar, batidora, brazo de paleta y manga y boquilla.
2. Colocar en el bowl de la batidora, la margarina, la premezcla y el huevo. Si utiliza huevo en polvo, agregar, también el agua.
3. Mezclar por 1 min., a velocidad baja
4. Luego a velocidad alta por 4 a 7 min. aprox, hasta lograr una mezcla homogénea. *(\*el tiempo de la velocidad alta, dependerá de la velocidad de la batidora y temperatura del ambiente. Es importante, no batir más tiempo del necesario, para que la galleta no pierda su forma. Se recomienda usar margarina refrigerada en el verano.*
5. Manguear con boquilla lisa o rizada, sobre el papel de mantequilla.
6. Hornear a 200°C por 10 minutos (Temperatura y tiempo de horneo referenciales).

## PREMEZCLA GALLETA DE CHOCOLATE



### MASAS DE TARTALETAS Y GALLETAS CORTADAS CON HUEVO FRESCO

INGREDIENTES	PREPARACIÓN 1 kg	PREPARACIÓN 10 kg
Premezcla galletas	1 kg	10 kg
Huevo	150 g	1.5 kg
Margarina Horneo	200 g	2.0 kg

### MASAS DE TARTALETAS Y GALLETAS CORTADAS CON HUEVO EN POLVO

INGREDIENTES	PREPARACIÓN 1 kg	PREPARACIÓN 10 kg
Premezcla galletas	1 kg	10 kg
Huevo Polvo	30 g	300 g
Agua	120 cc	1.2 L
Margarina Horneo	200 gr	2.0 kg

#### Preparación

- 1 Materiales: moldes, batidora, brazo de paleta.
- 2 Colocar en el bowl de la batidora, la premezcla, margarina y el huevo. Si utiliza huevo en polvo, agregar, también el agua.
- 3 Mezclar por 1 min., a velocidad baja.
- 4 Luego a velocidad alta por 2 a 3 aprox, hasta lograr una masa homogénea.
- 5 Laminar y luego colocar en moldes en el caso de las tartaletas y para galletas cortar con cortadores de galletas de la forma deseada, colocar en bandejas ligeramente engrasadas.
- 6 Hornear a 200°C por 10 minutos (Esta temperatura de horneado y tiempo dependerá del tipo de horno a utilizar).