

Galletas fondant:



Galletas Vainilla para decorar:

Ingredientes:

500 gr. de harina de trigo

300 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

150 gr. de azúcar glass

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 Comenzaremos mezclando con la pala la mantequilla a temperatura ambiente unos minutos. Es importante que esté blanda pero no excesivamente, es preferible que esté más bien dura que derretida. Una vez que veamos que está blanda incorporamos el azúcar glass poco a poco sin necesidad de batir mucho. Sólo debemos integrar ambos ingredientes, si batimos mucho estaremos incorporando aire a la preparación y aparecerán burbujas luego.

2 Incorporamos el sabor, en este caso son galletas de vainilla, pero podríamos reemplazar por otra esencia o incluso quitar una cucharada de la harina que incorporaremos luego y sustituirla por una de cacao que incorporaríamos en este momento. Ten muy en cuenta que no todos los tipos de saborizantes dejarán el acabado de la masa igual, hay pastas, aceites concentrados, extractos o esencias y algunos aportarán más o menos humedad e incluso pueden dar color.

3 Una vez hemos incorporado el sabor incorporemos la harina por lo que no poco a poco, en varias veces hasta que se despegue de los bordes sin batir en exceso. Recuerda que cuanto menos batas la masa mejor quedará esta. Incluso podemos acabar de hacerlo manualmente.

4 Por último deja reposar la masa unos 15 o 20 minutos para que pierda el exceso de humedad y luego estírala entre dos papeles de horno del grosor que desees. Para que queden perfectamente horneadas podemos utilizar un tapete de fibreglass.

Galletas Fondant



1 Extenderemos fondant de los tres colores de fondo y cubriremos todas las galletas. Si tienes práctica puedes hacerlo directamente, si no, te aconsejamos utilices un rodillo con alturas para asegurarte que todo el fondant tiene el mismo espesor al estirlo.
Forraremos la placa con color Gossberry + Kiwi de Sugarglair, la cuadrada con Aztec Blue de Sugarflair y la redonda con Lavander de Sugarglair.

2 Con un cortador redondo de unos 3 cm. de diámetro cortaremos en color marfil de Wilton la cara de la ovejita. Redondearemos los bordes. Pondremos los ojos con dos mini perlas negras y pintaremos los coloretes con un pincel seco y colorante en polvo rosa (en este caso hemos utilizado Pink Candy de Rainbow Dust).

3 Utilizaremos un cortador de nubes para hacer la lana de la ovejita. Si no contamos con un cortador de nube podemos utilizar cualquier cortador ondulado. Colocaremos dos trozos superpuestos para que simule la lana.

4 Para la pajarita estiraremos fondant y lo texturizaremos con una placa de texturizar. Si contamos con un cortador de esa forma lo cortamos, y si no lo podemos cortar a mano.

5 Completaremos la galleta realizando tres flores en los colores amarillo dorado, naranja y rosa de Wilton. Las realizaremos haciendo cinco lágrimas por cada flor. Pegándolas en círculo y marcando la mitad interior con una esteca de corte. En el centro pondremos una bolita de fondant blanco. Acabaremos pintando puntos tanto en las flores como en el fondo de la galleta y el respunte por todo el perímetro. Para pintarlo utilizaremos colorante blanco Wilton mezclado con almidón de maíz (Maicena).

Notas importantes

Es importante que la superficie de la galleta sea lo más lisa posible para que al colocar el fondant el acabado sea perfecto.

Un buen truco para solucionar si apareciera alguna pompa al hornearlas es antes de que acabe el tiempo de horno, con una espátula pasamos suavemente por la superficie de la galleta y éstas desaparecerán.

Galletas Fondant



6 Para la siguiente galleta repetiremos el paso de la carita de la ovejita, pero para la carita del sol. Esta vez con un cortador de un diámetro mayor y color amarillo dorado de Wilton. Redondeamos también los bordes, pintamos coloretes y ponemos las miniperlas para los ojitos.



7 Haremos lágrimas del mismo color que el centro del sol y naranjas. Irregulares y de diferentes tamaños. Enrollaremos el extremo fino de la lágrima y las aplanaremos un poco. Necesitaremos las suficientes como para cubrir toda la circunferencia de la galleta.



8 Completaremos la galleta pegando todos los rayos del sol alternando los colores alrededor del centro. Y con la misma técnica que la galleta anterior pintaremos los respuntes al ededor de toda la galleta.



9 Para la última galleta cortaremos otra forma de nube en fondant blanco, redondearemos y volveremos a colocar las mini perlas negras en forma de ojos y el colorante en polvo rosa para pintar los mofletes.



10 Con cortadores de expulsor en forma de estrella y fondant amarillo dorado de Wilton cortaremos las estrellas de dos tamaños que pegaremos en el fondo de la galleta.



11 Completaremos la galleta pegando la nube, haciéndole un lazo en el rosa del color de la flor de la primera galleta. Para utilizar moldes de silicona no olvides que no debes echar ningún producto, simplemente bastará con colocar la cantidad de fondant necesaria dentro del hueco del molde en forma de bola y apretarla dentro, en el caso que cueste retirarla puedes pasar esa bolita por un poquito de almidón de maíz. Repetiremos los respuntes y los puntos en la galleta al igual que las anteriores.

Galletas Fondant

Con estos pasos conseguimos crear estas tres galletas con fondant. Pero los pasos os sirven para crear otros diseños que podeis combinar entre ellos o con otras técnicas de otras clases. Anímate a crear distintos diseños a partir de las técnicas aprendidas.

Algunos detalles:

Para dar más volumen a los diseños creados hemos utilizado más colorantes en polvo y un pincel seco. En el fondo de la nube hemos colocado azul. Detrás de las flores y la oveja hemos realizado con verde y los rayos del sol así como el centro del mismo los hemos acentuado con colorante en polvo color naranja. Son pequeños detalles y muy rápidos que marcan la diferencia en el acabado de nuestro trabajo.



Herramientas utilizadas:

A la derecha te dejamos una selección de herramientas que hemos utilizado en estos diseños para que puedas adquirirlas y utilizarlas en los tuyos propios.

Si tienes cualquier duda al respecto, o no sabes como sacarle partido, consúltanos, estaremos encantadas de responderte.



Materiales:

180 gr. de fondant en total repartidos del siguiente modo:

- 30 gr de fondant Goosberry + Kiwii de Sugarflair
- 30 gr de fondant Lavander de Sugarflair
- 30 gr de fondant Azec Blue de Sugarflair
- 30 gr. de fondant blanco
- 30 gr. de fondant amarillo

- dorado de Wilton
- 20 gr. de fondant naranja de Wilton
- 10 gr. de fonant rosa de Wilton
- Cortadores redondos de varios tamaños
- Cortador de placa y cuadrado
- Placa de texturizar

- Molde de silicona de lazos
- Cortadores de expulsor de estrellas
- Pinceles
- Colorante blanco de Wilton
- Almidón de maíz (Maicena)
- Colorantes en polvo
- Estecas o herramientas de modelar