

Este libro es muy especial para mí. Y es que conocer a sus autoras y haber podido charlar en varias ocasiones con ellas es un placer.

Y os estoy hablando de Rosa y Sonia, las autoras de Decora tus galletas y las dueñas de Manenas, una tienda a la que suelo ir a comprar las cosas que necesito de pastelería en

Barcelona.

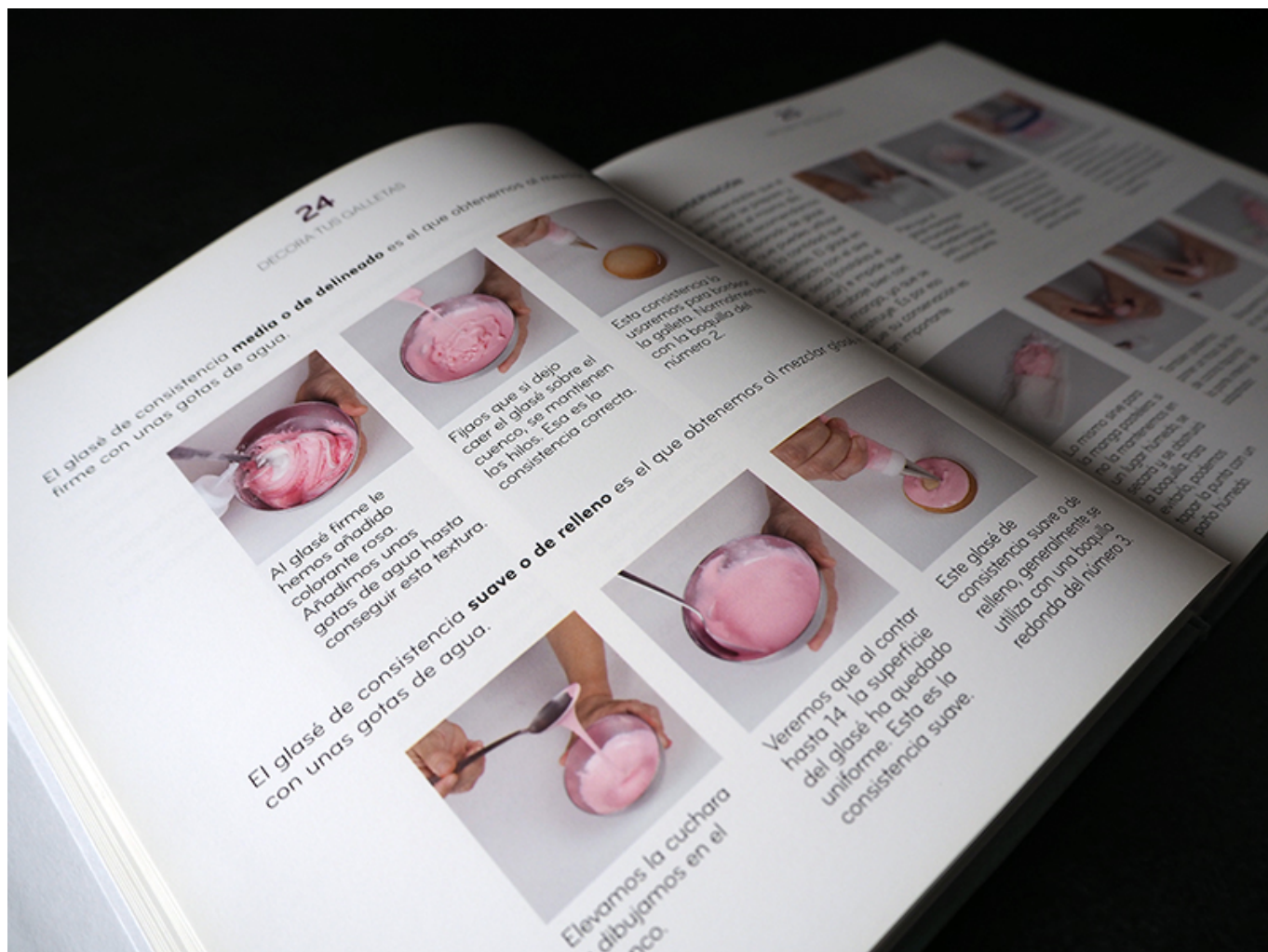
Un día Mr.Ice Cream fue a recoger unas cosas que le había encargado a Sonia y se presento en casa con el libro, que sabía que quería y que además iba dedicado por ella ^_^
Me hizo muchísima ilusión la verdad y es por eso que le tengo tanto cariño.



El libro consta de 118 paginas, todas ellas con imágenes con pasos a paso. Enseña a hacer la masa de galletas, tanto de mantequilla como de chocolate e incluso de colores.



Además podemos aprender a hacer la glasa real necesaria para decorar las galletas. Pero no solo la receta, además sus diferentes consistencias y su conservación.



¿Qué más podemos encontrar? Pues el libro está orientado a crear una galleta para cada ocasión especial. Así que podemos encontrar 44 diseños diferentes para poder sorprender a nuestros seres queridos y como conservar las galletas para que nos duren.

SANT JORDI

3

Dejaremos secar el glase. Cuando esté ya totalmente seco, empezaremos a dar forma a la rosa de una manera sencilla. Con glase rojo del mismo color y consistencia media, y con una boquilla del número 2, haremos una espiral...

4

... que acabaremos en el borde inferior de la rosa, casi tocando las hojas. ¡Tachán! Una preciosa rosa de Sant Jordi para regalar a quien quieras!



DE ORIENTE

③

Aprovechamos que el glasé negro está reciente para poner las perlititas. De esta manera, cuando se seque, se nos quedarán pegadas. Rellenamos con glasé suave teñido de lila. Cuando se seque, podremos hacer los últimos detalles en otro color.

④

Una vez el glasé esté seco, acabamos los arabescos. En este caso utilizamos glasé color lila más intenso, de consistencia media y una boquilla del 2. Al aplicarlo cuando el glasé está seco, nuestros detalles quedan en relieve.





A mí me parece un libro perfecto para quien quiere empezar en el mundo de las galletas además de una guía perfecta para cuando necesitemos una idea para esos momentos especiales.

Decora tus galletas

Autoras: Rosa Escribano y Sonia Rincón

Editorial: Base

ISBN: 978-84-15706-01-4

Precio: 21,75€

[Comprar](#)

Recetas relacionadas