



EMPIEZA TU NEGOCIO EN
CASA

5 galletas diferentes
con la misma masa



RECETAS, TIPS Y SECRETOS
daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



masa base vainilla



ingredientes

MANTEQUILLA 226 GR

AZÚCAR MORENA 250 GR

HARINA 350 GR

FECULA 10 GR

BICARBONATO 5 GR

HUEVOS 100 GR

VAINILLA 5 ML

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria





E
I

preparacion

**VAMOS A COMENZAR
CREMANDO LA MANTEQUILLA
CON EL AZUCAR HASTA QUE LA
MANTEQUILLA ACLARÉ SU
COLOR, SIN DEJAR DE BATIR
INCORPORAMOS LOS HUEVOS
UNO A UNO, APARTE
TAMIZAMOS LAS HARINAS Y
AGREGAMOS DE GOLPE A LA
PREPARACION POR ULTIMO LA
VAINILLA A MI ME GUSTA USAR
EXTRACTO, NO BATIR EN
EXCESO SOLO HASTA QUE SE
HOMOGENICEN TODOS LOS
INGREDIENTES.**

**ESTA ES LA
BASE PARA
LAS DEMAS
GALETTAS**

**horno
precalentado
200°c**

**refrigeramos por dos horas, luego sacamos
y armamos bolas del mismo tamaño yo las
hago de 50 gr cada una, ponemos en una
bandeja con papel parafinado y horneamos
durante 10 min.**

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



red velvet

ingredientes



BASE DE MASA	500 GR
COCOA	8 GR
QUESO CREMA	30 GR
CHOCOLATE BLANCO	300 GR

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



preparacion



en el momento de agregar las harinas a la masa base, incorporamos con ellas la cocoa y por ultimo el colorante, aparte vamos a derretir el chocolate blanco (yo lo hago en el microondas con interbalos de 30 seg para que no se queme), sin dejar enfriar le agregamos el queso crema y refrigeramos durante 10 min sacamos y troceamos, unimos con la masa.

**horno
precalentado
200°C**

con la masa fria elaboramos bolas de 50 gr cada una y horneamos durante 10 min.



RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



chocolate blanco



ingredientes



MASA BASE 500 GR

**CHOCOLATE BLANCO EN
BLOQUE 350 GR**



RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



preparacion



**elaboramos la masa base y
troceamos el chocolate blanco
para incorporarlo a esta,
refrigeramos**

**me gusta usar el chocolate
en bloque para trocearlo
del tamaño que yo quiera y
al momento de partir la
galleta se sienta mas el
chocolate**

**horno
precalentado
200°C**

**con la masa fria
elaboramos bolas de 50
gr cada una y
horneamos durante 10
min.**



RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



limon y amapola



ingredientes



MASA BASE 500 GR

JUGO LIMON THAITI 50 ML

AMAPOLA 10 GR



RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



preparacion

en el momento de cremar la mantequilla con el azucar de la masa base incorporar de a poco el jugo de limon y despues de tamizadas las harinas agregarle la amapola, esto hace que se distribuya bien por toda la masa.

*horno
precalentado
200°C*

con la masa fria
elaboramos bolas de 50
gr cada una y
horneamos durante 10
min.



RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



chocolate

ingredientes



MASA BASE 500 GR

CHOCOLATE NEGRO EN

BLOQUE

350 GR

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



preparacion

**elaborar la masa base y al
final agregarle el chocolate
troceado.**

*horno
precalentado
200°C*

con la masa fria
elaboramos bolas de 50
gr cada una y
horneamos durante 10
min.



RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



nuez acaramelada



ingredientes



MASA BASE 500 GR

AZUCAR 100 GR

CREMA DE LECHE 50 GR

AGUA 100 ML

NUEZ 300 GR

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



preparacion

primero vamos a llevar el agua y el azucar al fuego hasta que forme un caramelo, cuando veamos que cambia de color agregamos de golpe la crema de leche y la nuez troceada, dejamos que enfrie y integramos con la masa base sin mezclar mucho para que no se pierda el caramelo.

**horno
precalentado
200°c**

**con la masa fria
elaboramos bolas de 50
gr cada una y
horneamos durante 10
min.**



RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



regalo, alfajores



ingredientes

harina 250 gr

fecula 175 gr

mantequilla 250 gr

leche en polvo 25 g

azucar xxx 150 gr

arequipe 210 gr

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria

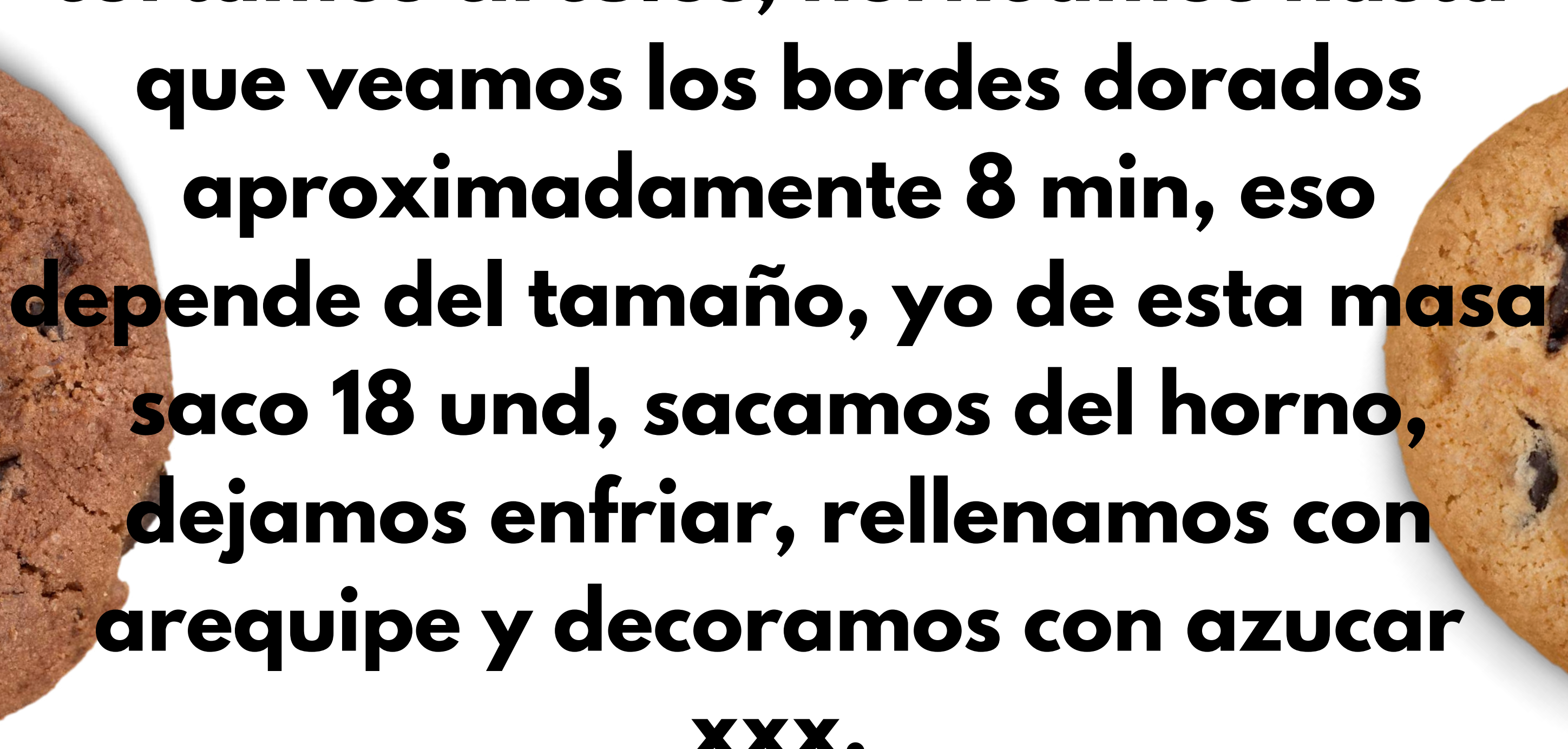




preparacion



vamos a comenzar cremando la mantequilla con el azucar, aparte tamizamos las harinas y agregamos de a tres partes al cremado, dejamos amasar muy bien hasta que se forme una masa manejable, dejamos enfriar durante 10 min.

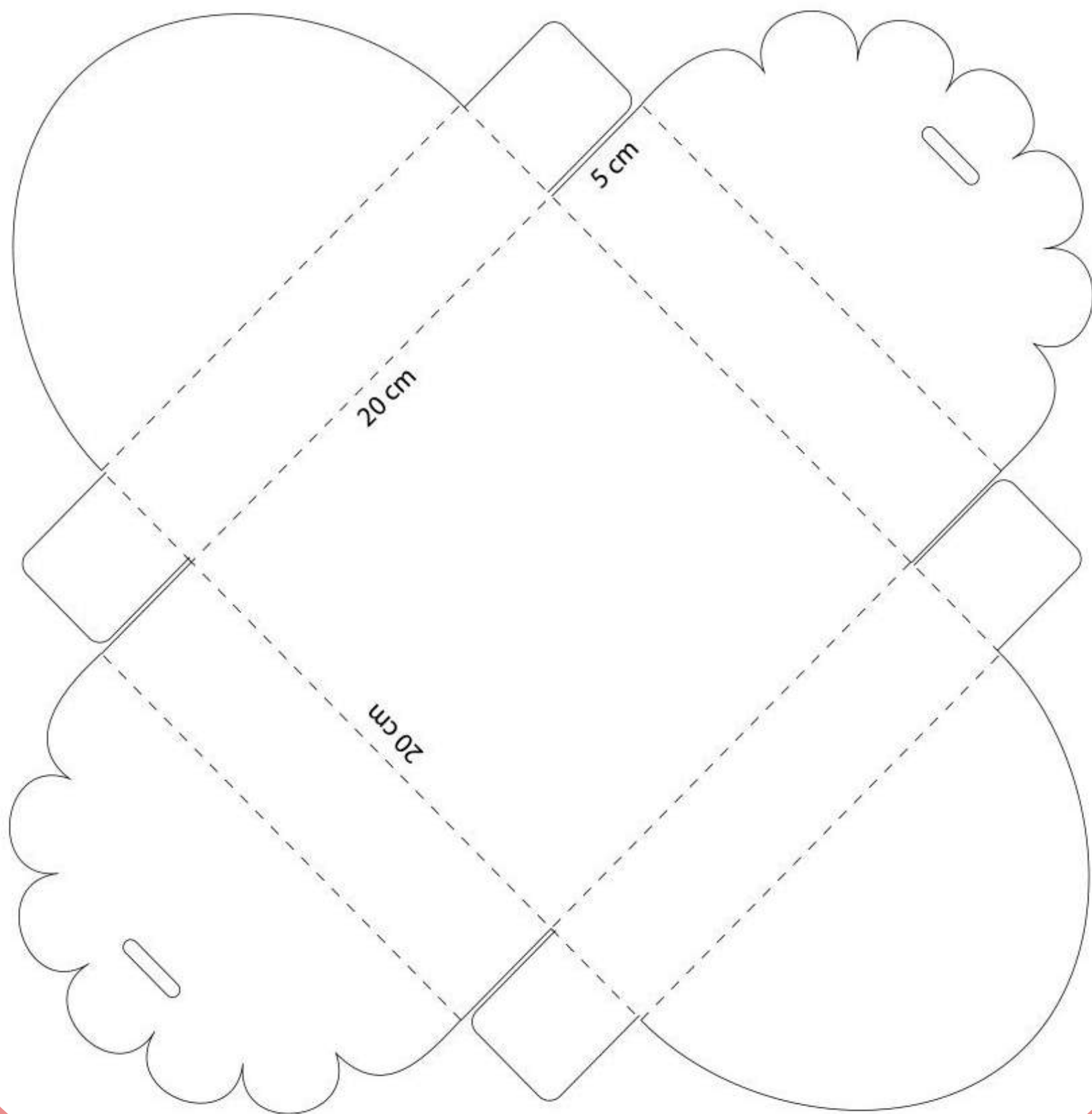


vamos a estirar con un rodillo y cortamos circulos, horneamos hasta que veamos los bordes dorados aproximadamente 8 min, eso depende del tamaño, yo de esta masa saco 18 und, sacamos del horno, dejamos enfriar, rellenamos con arequipe y decoramos con azucar xxx.

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



ejemplos de plantillas para empacar



RECETAS, TIPS Y SECRETOS
daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria



secretos

- **siempre uso mantequilla colanta o betania**
 - **las galletas al hornear parecen estar crudas pero no te preocupes es el secreto para que queden melcochudas**
 - **estas masas pueden durar hasta tres meses congeladas y ocho dias en la nevera.**
 - **los alfajores siempre los dejo blancos si se pasan de coccion pueden quedar duros y lo importante de ellos es que se derritan en la boca.**
 - **los alfajores saben mejor un dia despues de horneados y armados ya que el arequipe les aporta humedad.**
- 
- 

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria

tips

vende las masas
de galletas listas



elabora tu misma
stikers
personalizados y las
cajas con papel kraf



RECETAS, TIPS Y SECRETOS
daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria

sigume en las redes sociales donde
voy a estar compartiendo mas
recetas, y estrategias de marketing



reposteriadulcehogar7

grupo: marketing para
reposteras

instagram: dulcehogar7

RECETAS, TIPS Y SECRETOS

daniela puerta castrillon de dulce hogar reposteria