EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor

Bernardo Grisales r

Centro : Centro de tecnologías agroindustriales

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETAS DE AVENA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Todos los indicios indican que fueron elaboradas **hace 10.000 años** por los nómadas, los que necesitaban un alimento fácil de transportar y con un alto aporte de energía. Su preparación fue en cierto modo una coincidencia, al someter por error una pasta de cereales a altas temperaturas. Esta no tenía levadura y tomaba la misma consistencia que el pan.

Durante laEdad Antigua se elaboraban con muy pocos ingredientes. Fue en Roma en el **siglo III** cuando el chef Apicius coció una masa de cereales por un lado y por otro y la bautizó como «Bis Coctum», muy similar a «galleta» en inglés, *biscuit*.

En la Edad Media aumentó el consumo de esta masa sin levadura, a la que se le añadía jugo de carne y huevo. Era alimento sobre todo de campesinos, tripulantes de navíos o ejércitos de moros y cristianos. A partir de ahí el famoso dulce comenzó a llamarse «galleta», inspirándose en una crepe muy consumida en Francia en el siglo XIII que se llamaba ***galette***.

Los **Médicis** son quienes les dieron a las galletas un status de dulce elegante y refinado, al servirlas a la Corte. Comienzan a incluirse más ingredientes en su elaboración y también a idearse nuevas formas de presentarlas.

La preparación a nivel casi industrial no se produce hasta el **siglo XVIII**, cuando se pasa de elaborarlas en pequeños negocios a fábricas donde la producción aumenta en grandes proporciones.

NTC 1241 Galletas

FORMULA

MATERIA PRIMA	***CANTIDAD EN GRAMOS***	***PORCENTAJE %***
HARINA DE TRIGO	1000	100
SAL	5	0.5
BICARBONATO	5	0.3
POLVO DE HORNEAR	30	3
AZUCAR	800	80
MARGARINA	600	60
HUEVOS	4 Unidades= 200gramos	20
ESENCIA	40	4
AVENA EN HOJUELAS	400	40
PASAS	250	25

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar y desinfectar equipos y utensilios
2. Pesar los ingredientes por separado y verificar3-Mezclar margarina y azúcar y cremar
3. Incorporar uno a uno los huevos y la esencia y seguir cremando
4. Unir todos los ingredientes secos y adicionar poco a poco al cremado y pisar , dando el menor trabajo posible evitando generar la red del gluten hasta formar una masa homogénea
5. Refrigerar la masa por 20 aproximadamente
6. Hacer bolas con la masa de 40 gr
7. Untar las masas con avena en hojuelas si desea
8. Enlatar las bolas de galleta haciendo una presión leve a la masa
9. hornear por 16 a 20 minutos aproximadamente
10. Enfriar y Distribuir

EQUIPOS Y UTENCILIOS

EQUIPOS	***UTENCILIOS***
Horno	Gramera
Mesa	Recipientes
	Cuchillos
	latas