

**ALQUIMIA**

**DE LA**

**ALMENDRA**



*Katy's Bakery*

# INTRODUCCIÓN

ESTA NO ES UNA RECETA DE GALLETAS  
'LIGHT' NI UNA COPIA DE TENDENCIAS VIRALES.  
ES UNA MASA BASE INTELIGENTE.  
DISEÑADA PARA OFRECER:

- **TEXTURA DELICADA**
- **SABOR REAL**
- **ESTABILIDAD EN EL HORNEADO**
- **LIBERTAD CREATIVA**

*Aprendiendo esta base, no aprendes una receta:  
aprendes **un sistema.***



# EL CONCEPTO DETRÁS DE LA RECETA

**ESTA MASA FUNCIONA PORQUE EQUILIBRA  
4 ELEMENTOS CLAVE:**

- 1. GRASA DE CALIDAD → MANTEQUILLA REAL  
PARA SABOR Y ESTRUCTURA**
- 2. HARINAS FUNCIONALES → ALMENDRA + COCO  
PARA EQUILIBRIO Y CUERPO**
- 3. FIBRA INTELIGENTE → LINAZA PARA  
COHESIÓN Y SACIEDAD**
- 4. DULZOR CONSCIENTE → SIN PICOS DE AZÚCAR**

*El resultado:  
Galletas finas, delicadas y adaptables,  
sin sensación pesada.*



# INGREDIENTES

RINDE APROX. 28 GALLETAS PEQUEÑAS

- **100 G MANTEQUILLA** (IDEAL: KERRY GOLD CON SAL)
- **39 G AZÚCAR GLASS SWERVE** (AZUCAR GLASS SUSTITUTA).
- **170 G HARINA DE ALMENDRA**
- **30 G HARINA DE COCO**
- **19 G LINAZA DORADA MOLIDA**
- **1 HUEVO** (PREFERIBLE ORGÁNICO).
- **PIZCA DE SAL MALDON**

EXTRAS OPCIONALES (CREATIVIDAD GUIADA)

- **ESPECIAS** (CANELA, CARDAMOMO, JENGIBRE)
- **RALLADURA DE NARANJA O LIMÓN**
- **CHOCOLATE OSCURO PICADO (85% O MÁS)**



# PROCEDIMIENTO CONSCIENTE

(CLAVE DEL RESULTADO)

1. **PRECALENTAR EL HORNO A 180 °C / 350 °F**
2. **CREMAR LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR GLASS HASTA TEXTURA SUAVE**
3. **AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES SECOS**
4. **INCORPORAR EL HUEVO Y LA PIZCA DE SAL**
5. **MEZCLAR HASTA HOMOGÉNEO**
6. **RETIRAR DEL BOL Y COMPACTAR SUAVEMENTE CON LAS MANOS**
7. **ENVOLVER EN FILM Y REFRIGERAR 30 MINUTOS**

*El frío es parte de la receta, no un paso opcional*

8. **ESTIRAR A 2-3 MM DE GROSOR**
9. **CORTAR CON EL MOLDE DESEADO**
10. **REFRIGERAR NUEVAMENTE O CONGELAR**
11. **HORNEAR ≈ 10 MINUTOS, HASTA QUE LOS BORDES ESTÉN APENAS DORADOS**

*Si se hornean de más, pierden delicadeza. Estas galletas no buscan color intenso.*



# TEXTURA IDEAL

(CRITERIO PROFESIONAL)

- **CENTRO: TIERNO Y DELICADO**
- **BORDES: APENAS DORADOS**
- **MORDIDA: FINA, NO QUEBRADIZA**
- **SABOR: LIMPIO, SIN SENSACIÓN ARTIFICIAL**



# SISTEMA DE VARIACIONES PREMIUM

*(Aquí está el verdadero valor)*

## CÍTRICA ELEGANTE

- RALLADURA DE LIMÓN O NARANJA
- TOQUE DE VAINILLA NATURAL

## CHOCOLATE CONSCIENTE

- CHOCOLATE OSCURO PICADO
- PIZCA DE SAL MALDON AL SALIR DEL HORNO

## ESPECIADA FUNCIONAL

- CANELA + CARDAMOMO
- IDEAL PARA DIGESTIÓN Y AROMA

## EXTRA SACIANTE

- NUECES O ALMENDRAS PICADAS FINAS

## FESTIVA

- JENGIBRE + CLAVO + NARANJA

*Una masa = mínimo 10 perfiles distintos*



# CONSERVACIÓN INTELIGENTE

- **REFRIGERADAS: HASTA 5 DÍAS**
- **CONGELADAS (CRUDAS): PERFECTAS  
PARA HORNEAR DIRECTO**
- **IDEAL PARA:**
  - ✓ **SNACKS CONSCIENTES**
  - ✓ **CAFÉ O TÉ**
  - ✓ **CAJAS REGALO ARTESANALES**



# MENSAJE FINAL

- 1) **ESTA MASA NO BUSCA RAPIDEZ NI PERFECCIÓN INDUSTRIAL.**
- 2) **BUSCA CALMA, INTENCIÓN Y DISFRUTE.**
- 3) **APRENDE LA BASE, ENTIENDE POR QUÉ Y CREA DESDE AHÍ.**



# GALLETA 1

# CLÁSICA NATURAL

LA ESENCIA DE LA MASA BASE.

**PERFIL:**

LIMPIA, DELICADA.

EQUILIBRADA

**IDEAL PARA:**

CAFÉ, TÉ, NIÑOS.

PALADARES NEUTROS

- NO SE AGREGA NINGÚN EXTRA
- PERMITE APRECIAR LA TEXTURA
- REAL DE LA MASA

*Es la referencia. Todo nace aquí.*



**FRESCA Y AROMÁTICA**

**AGREGAR A LA MASA BASE:**

- **RALLADURA FINA DE 1 LIMÓN**
- **1/2 CUCHARADITA DE VAINILLA NATURAL**

**PERFIL:**

**FRESCA, LIGERA, ELEGANTE**

**IDEAL PARA:**

**TARDE, INFUSIÓN, CLIMA CÁLIDO**

*No agregar jugo. Solo ralladura para no alterar la estructura.*



# GALLETA 3

# CHOCOLATE & SAL MALDON

**EL CONTRASTE PERFECTO**

**AGREGAR A LA MASA BASE:**

- **40 G DE CHOCOLATE OSCURO  
85% PICADO**

**AL SALIR DEL HORNO:**

- **PIZCA MÍNIMA DE SAL MALDON  
ENCIMA**

**PERFIL:**

**PROFUNDA, ADULTA, SACIANTE**

**IDEAL PARA:**

**ANTOJO CONSCIENTE.**

**POSTRE LIGERO**



# GALLETA 4 ESPECIADA RECONFORTANTE

**CALMA Y DIGESTIÓN**

**AGREGAR A LA MASA BASE:**

- **1/2 CUCHARADITA DE CANELA**
- **PIZCA DE CARDAMOMO O JENGIBRE**

**PERFIL:**

**CÁLIDA, AROMÁTICA**

**IDEAL PARA:**

**MAÑANA, INVIERNO, DIGESTIÓN**



**TEXTURA Y AROMA NATURAL**

**AGREGAR A LA MASA BASE:**

- **RALLADURA DE NARANJA**
- **30 G DE ALMENDRA PICADA FINA**

**PERFIL:**

**LIGERAMENTE CRUJIENTE.**

**FRAGANTE**

**IDEAL PARA:**

**COMPARTIR, REGALAR.**

**MESA ELEGANTE**



# CLAVE EDUCATIVA

## CADA VARIACIÓN:

- **MANTIENE LA MISMA ESTRUCTURA**
- **RESPETA LA MASA BASE**
- **CAMBIA SOLO EL PERFIL SENSORIAL**

*Esto enseña a crear sin romper la receta.*



# CONSERVACIÓN & USO

- **TODAS LAS VERSIONES SE CONSERVAN IGUAL**
- **SE PUEDEN CONGELAR CRUDAS**
- **IDEALES PARA:**
  - ✓ **CAJAS REGALO**
  - ✓ **MESAS DULCES SALUDABLES**
  - ✓ **PRODUCCIÓN ARTESANAL PEQUEÑA**
- **LA PASTELERÍA CONSCIENTE NO MULTIPLICA RECETAS. MULTIPLICA POSIBILIDADES A PARTIR DE UNA BUENA BASE.**



**GRACIAS**

**ENTRA EN:**

**[KATYS-BAKERY.COM](http://KATYS-BAKERY.COM)**

**SIGUEME EN INSTAGRAM:**

**[@KATYBAKERY](https://www.instagram.com/KATYBAKERY)**



*Katy's Bakery*