



# HISTORIA de las Galletas

## Galletas

Un alimento para campesinos tripulantes de navíos o ejércitos de moros y cristianos. A partir de aquí se comenzó a llamar galleta.

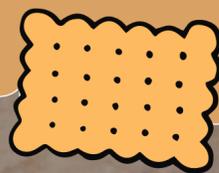


Eran

En Roma siglo III El Chef Apicius coció una masa de cereales por un lado y por el otro.



La llamo "Bis Coctum" que es muy similar a "Biscuit" en ingles.



Esto se inspiro en una "crepe" consumida en Francia en el siglo XVIII que se llama galette.



Los Médici le dieron a las galletas un estatus de elegancia y refinamiento cuando lo sirvieron en la corte.



La edad media aumento el consumo de esta masa sin levadura a la cual se le añadía jugo de carne y huevo.



EN

Aquí Se comienzan a incluir más ingredientes y buscar nuevas formas de presentarse.



Actualmente es Una preparación culinaria de pequeño tamaño, dulce o salado, horneada y hecha a base de :

### TIPOS DE

### Galletas más conocidos

• Galletas tipo María

• Galletas rellenas

• Galletas wafer

• Pretzel

• Galletas de la fortuna

• Galletas saladas





de las

# Tartas

Tarta proviene de frances "Tarte"



FRANCE

En Egipto se rellenaba un molde de pasta con carne o pescado.



No fue hasta

Una pequeña elaboración de pastelería redonda u ovalada y puede contener rellenos dulces o salados y como base tienes distintas masas.



El Siglo XVI en el reinado de la Reina Isabel I de Inglaterra se empezaron a ocupar frutos frescos como melocotón, manzana y bayas silvestres.

Actualmente



Se sirve como postre individual entrada caliente (salada o dulce).

A veces pueden ser del tamaño de un bocado y en este caso se llaman "Petits Fours"



TIPOS DE

## Masas para tarta

**Masa Brisée o quebrada:**  
Es la más utilizada para tartas dulces o saladas, es muy versátil.



**Masa Sablé:**

Es utilizada para tartas dulces o galletas. Es muy delicada y quebradiza.



**Masa Hojaldre:**

Es una masa crujiente y rica en grasa (mantequilla), Se pueden utilizar rellenos dulces o salados.

