



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

**TEMA: “ESTUDIO INVESTIGATIVO DEL PASTILLAJE Y SU
APLICABILIDAD EN LA PASTELERÍA”.**

TÍTULO A OBTENER: ADMINISTRADORA GASTRONÓMICA

POSTULANTE: ANA ESTEFANÍA VITERI TIPÁN

DIRECTORA DE TESIS: CHEF DANIELA ESPINOZA

QUITO-ECUADOR

2013

DECLARACIÓN

Yo, **ANA ESTEFANÍA VITERI TIPÁN**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Tecnológica Equinoccial puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo.

.....

Ana Estefanía Viteri Tipán

C.I: 172305262-5

DEDICATORIA

Dedico la presente investigación en primer lugar a Dios quien me regaló la vida, por ser aquel amigo incondicional que está siempre a mi lado, brindándome las fuerzas necesarias para cumplir mis metas y seguir adelante rompiendo todas las barreras que se me presenten.

A mi abuelita Zoila que aunque ya no está conmigo, le dedico todo mi esfuerzo en culminar mi carrera y ser una mejor persona cada día, gracias abuelita por enseñarme a cocinar y lo hermosa que es la vida.

A mis padres Anita y Fabián quienes con sus valores, me han hecho una mujer de bien y me han motivado día a día; para que en el campo profesional y humano pueda actuar con moral y ética.

A mis hermanas Irina, Mishell y Erika, compañeras de penas y alegrías cotidianas; y, a mis tías María y Lourdes por haberme ofrecido su amistad y comprensión.

Y a mi novio por ser la fuerza incondicional en mi vida y en mi carrera profesional, por plantearnos metas y juntos cumplirlas.

Ana Estefanía Viteri Tipán

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios ante todo por darme la fortaleza, salud y sabiduría de seguir adelante y emprender nuevos retos.

A mis padres y abuelitos porque son la fuente inagotable de conocimiento, sabiduría y amor, gracias por todo su esfuerzo y dedicación.

A mis hermanas por estar siempre conmigo en las buenas y en las malas, por el apoyo y el ánimo para seguir adelante.

Estoy profundamente agradecida con mis tías porque han sido mis amigas, mis compañeras y mi apoyo.

Y a todas aquellas personas, que de una u otra manera, hicieron posible la realización de este trabajo.

Ana Estefanía Viteri Tipán

ÍNDICE

PÁGINA

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	I
2. ANTECEDENTES.....	I
3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA.....	II
4. DELIMITACIÓN DEL TEMA	III
5. PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS.....	III
5.1 Objetivo General.....	III
5.2 Objetivos Específicos.....	IV
6. MARCO REFERENCIAL.....	IV
6.1. Marco Teórico.....	IV
6.2. Marco Conceptual.....	IX
7. PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS.....	X
7.1 Variable.....	X
7.1.1 Variable Independiente.....	X
7.1.2 Variable Dependiente.....	X
CAPÍTULO 1.....	1
GENERALIDADES Y TÉCNICAS DE LA ELABORACIÓN DEL PASTILLAJE.....	1
1.1 HISTORIA DE LA DECORACIÓN DE TORTAS.....	1
1.2 EL AZÚCAR.....	4
1.2.1 La caña de Azúcar.....	4
1.2.2 Calidad del Azúcar.....	6
1.2.3 Tipos de Azúcar.....	7
1.3 TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS DEL PASTILLAJE.....	8
1.3.1 Técnicas de Elaboración y Manipulación.....	8
1.3.2 Características de las masas	9
1.3.3 Técnicas de Forrado (Paso a Paso).....	11

CAPÍTULO II.....	13
TIPOS DE MASAS PARA CUBRIR Y MODELAR, GLASÉS Y DECORACIONES.....	13
2.1 MASAS O PASTAS PARA CUBRIR TORTAS.....	13
2.1.1 Masa elástica de forro o Fondant Extendido.....	14
2.1.2 Masa elástica de forro o Fondant Extendido para climas húmedos.....	16
2.1.3 Pasta Americana.....	18
2.1.4 Masa clásica de chocolate.....	19
2.1.5 Pasta Bombón.....	21
2.2 MASAS PARA MODELAR O PASTAS DE GOMA.....	22
2.2.1 Pasta de goma directa.....	23
2.2.2 Pasta de goma recién elaborada.....	24
2.2.3 Pasta de goma reposada.....	24
2.2.4 Pasta de goma (otra receta).....	25
2.2.5 Pasta clásica Mixta.....	28
2.2.6 Triz de Azúcar.....	29
2.3 GLASÉ.....	31
2.3.1 Glasé real.....	31
2.3.2 Glasé de secado instantáneo.....	33
2.3.3 Glasé fluido.....	34
2.3.4 Glasé para trazos finos.....	36
2.4 DECORACIONES.....	39
2.4.1 Fechas Especiales.....	39
2.4.1.1 Baby Shower (recuerdo).....	39
2.4.1.2 Batita de Bautizo (para niño o niña).....	41
2.4.2 Niños.....	43
2.4.2.1 Ositos.....	43
2.4.3 Boda.....	45
2.4.3.1 Torta Roxana.....	45
2.4.3.2 Capullo en Flor.....	47
2.4.4 Contemporánea.....	49
2.4.4.1 Torta Angelic.....	49

	PÁGINA
5.2 OBJETIVO DEL FOCUS GROUP.....	131
5.2.1 Selección del Grupo de Estudio.....	131
5.3 PLANIFICACIÓN DEL FOCUS GROUP.....	132
5.4 MODELO DE LA TABLA DE ANÁLISIS SENSORIAL.....	132
5.4.1 Tabla de análisis sensorial.....	134
5.5 TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS.....	136
5.5.1 Resultado del Fondant bajo en calorías a base de “Stevia”.....	136
5.5.2 Resultado del Fondant de Vodka y Naranja.....	137
5.5.3 Resultado del Fondant de Jengibre y Remolacha.....	138
5.5.4 Resultado del Glasé de Mango con Naranja y Almendras.....	139
5.5.5 Resultado del Glasé de Chocolate y Coco.....	140
5.5.6 Resultado del Glasé de Maracuyá y Papaya.....	141
5.6 CONCLUSIONES DEL FOCUS GROUP.....	142
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	145
Conclusiones.....	145
Recomendaciones.....	147
BIBLIOGRAFÍA.....	149
ANEXOS.....	151

ÍNDICE DE TABLAS

	PÁGINA
Tabla N° 1.- Constituyentes Generales de la Caña de Azúcar.....	5
Tabla N° 2.- Constituyentes en el jugo de la Caña de Azúcar.....	5
Tabla N° 3.-Masa Elástica de forro ó Fondant Extendido.....	14
Tabla N° 4.- Masa Elástica de forro ó Fondant Extendido para climas húmedos.....	16
Tabla N° 5.-Pasta Americana.....	18
Tabla N° 6.- Masa Clásica de Chocolate.....	19
Tabla N° 7.-Pasta Bombón.....	21
Tabla N° 8.- Pasta de Goma Directa.....	23
Tabla N° 9.- Pasta de Goma (otra receta).....	25
Tabla N° 10.- Pasta Clásica Mixta.....	28
Tabla N° 11.- Triz de Azúcar.....	29
Tabla N° 12.- Glasé Real.....	31
Tabla N° 13.-Glasé de secado instantáneo.....	33
Tabla N° 14.-Glasé para trazos finos.....	36
Tabla N° 15.- Resultado del Fondant bajo en calorías a base de “Stevia” (FOCUS GROUP).....	136
Tabla N° 16.- Resultado del Fondant de Vodka y Naranja (FOCUS GROUP).....	137
Tabla N° 17.- Resultado del Fondant de Jengibre y Remolacha (FOCUS GROUP).....	138
Tabla N° 18.- Resultado del Glasé de Mango con Naranja y Almendras (FOCUS GROUP).....	139
Tabla N° 19.- Resultado del Glasé de Chocolate y Coco (FOCUS GROUP).....	140
Tabla N° 20.- Resultado del Glasé de Maracuyá y Papaya (FOCUS GROUP).....	141

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	PÁGINA
Gráfico N° 1.- Pregunta 1, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	55
Gráfico N° 2.- Pregunta 2, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	56
Gráfico N° 3.-. Pregunta 3, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	57
Gráfico N° 4.- Pregunta 4, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	58
Gráfico N° 5.- Pregunta 5, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	59
Gráfico N° 6.- Pregunta 6, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	60
Gráfico N° 7.- Pregunta 7, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	61
Gráfico N° 8.- Pregunta 8, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	62
Gráfico N° 9.- Pregunta 9, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias.....	63

	PÁGINA
Gráfico N° 10.- Pregunta 1, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	64
Gráfico N° 11.- Pregunta 2, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	65
Gráfico N° 12.- Pregunta 3, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	66
Gráfico N° 13.- Pregunta 4, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	67
Gráfico N° 14.- Pregunta 5, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	68
Gráfico N° 15.- Pregunta 6, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	69
Gráfico N° 16.- Pregunta 7, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	70
Gráfico N° 17.- Pregunta 8, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	71
Gráfico N° 18.- Pregunta 9, encuesta realizada a clientes de las pastelerías.....	72
Gráfico N° 19.- Base para tortas.....	73
Gráfico N° 20.- Cómo rellenar una Torta (Paso 1).....	74
Gráfico N° 21.- Cómo rellenar una Torta (Paso 2).....	75
Gráfico N° 22.- Cómo rellenar una Torta (Paso 3).....	75
Gráfico N° 23.- Cómo rellenar una Torta (Paso 4).....	76
Gráfico N° 24.- Cómo rellenar una Torta (Paso 5).....	76
Gráfico N° 25.- Cómo emparejar los laterales de una Torta (Paso 1).....	77
Gráfico N° 26.- Cómo emparejar los laterales de una Torta (Paso 2).....	78
Gráfico N° 27.- Cómo cortar Pastillaje (Paso 1).....	79
Gráfico N° 28.- Cómo cortar Pastillaje (Paso 2).....	80
Gráfico N° 29.- Cómo cortar Pastillaje (Paso 3).....	80
Gráfico N° 30.- Cómo cortar Pastillaje (Paso 4).....	81
Gráfico N° 31.- Cómo cortar Pastillaje (Paso 5).....	81

ÍNDICE DE ANEXOS

	PÁGINA
Anexo N°1.- Encuesta realizada a las pasteleras y propietarias de las pastelerías.....	151
Anexo N°2.- Encuesta realizada a los clientes que acuden a las diferentes pastelería.	153
Anexo N°3.- Receta Auxiliar (Almíbar).....	155
Anexo N°4.- Pegamentos (CMC y Goma Arábica).....	160
Anexo N°5.- Utilización de Separadores: Columnas, Cilindros y Cubos.....	163
Anexo N°6.- Materiales.....	169
Anexo N°7.- Herramientas.....	174

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dentro de la pastelería ecuatoriana el pastillaje no es muy conocido, además hay pocos lugares donde lo realizan, sin embargo es tomado como una tendencia considerable para la decoración de tortas en el país, es decir, es asignada como una variedad considerable y esencial dentro de la producción de modernas tortas y esa es la razón de dar mayor importancia, perfeccionamiento y originalidades futuras a la pastelería.

De esta forma se conseguirá proponer una decoración de tortas diferentes a lo habitual, manifestando que se encuentra en el talento de emplear esta clase de técnica. La aspiración de este proyecto es realizar la investigación del Pastillaje, destinado para la población del centro de Santo Domingo de los Colorados, utilizando materia prima netamente ecuatoriana y ofreciendo decoraciones vanguardistas con productos de calidad.

2. ANTECEDENTES

Desde hace algunos años la exigencia y el tiempo han obligado, que las personas sientan la necesidad de inventar otros tipos de decoraciones más innovadoras, como es el Pastillaje.

El pastillaje es una técnica que se aplica en los diferentes tipos de masas que se utiliza para decorar tortas, entre ellos tenemos el fondant que se emplea como recubrimiento de ciertas preparaciones como pasteles.

En la mayoría de los casos el fondant es una decoración utilizada en la repostería. La denominación fondant que en francés significa que se funde, hace referencia a la

característica física del recubrimiento: que se funda en la boca. La forma más simple del fondant es agua y azúcar.

El pastillaje fue inventado en el siglo XVI por un confitero italiano llamado Jean Pastilla, que formaba parte del séquito de Catalina de Médicis en su viaje a Francia con motivo de su enlace matrimonial con Enrique II.

Se afirma que el arte culinario durante el siglo XVII, Francia impuso sus gustos al mundo, entre ellos la pastelería que adquirió un mayor auge, puesto que todo lo que creaban los chef era para acompañar los grandes banquetes que debían ser agradables a la vista.

Sin embargo, reiteran que fueron los australianos quienes dieron grandes avances en la creación del pastillaje porque fueron ellos quienes desarrollaron la industria del azúcar, por ello hoy día se les conoce como uno de los mayores exportadores de chocolates y otros dulces de calidad.

3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Este estudio proporcionará a la sociedad nuevos conocimientos, aplicaciones y creatividad sobre la decoración de tortas estableciendo así una variedad del arte en azúcar en el mundo, empleando materia prima ecuatoriana.

Por esta razón se llegará a satisfacer las carencias de conocimiento y consumo en Santo Domingo de los Colorados.

La aplicación del Pastillaje debe responder al conocimiento y diversificación dentro y fuera de la ciudad. La imaginación en la utilización del pastillaje permite dar a conocer, las ventajas dentro de la pastelería y el beneficio económico.

Este proyecto brindará a la sociedad nuevos productos para celebraciones como cumpleaños, matrimonios, bautizos, etc. Proporcionándoles satisfacción completa y recuerdos inolvidables.

Al fin y al cabo se estimulará a la sociedad a participar con toda la gama de conocimientos, políticas, procedimientos culinarios, normas y técnicas para la correcta decoración de tortas.

4. DELIMITACIÓN DEL TEMA

El estudio se desarrollará en el centro de la ciudad de Santo Domingo, ubicada en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, en la región costa del Ecuador.

Se aplicará las encuestas a una muestra representativa de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados.

Se necesitará aproximadamente 8 meses para la culminación de este proyecto.

La principal limitación de este trabajo es la poca información con la que cuenta por lo que es de gran importancia la investigación correspondiente.

5. PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS

5.1 Objetivo General

- Investigar procesos para la elaboración de Pastillaje y aplicar en la Pastelería mediante una nueva propuesta gastronómica.

5.2 Objetivos Específicos

- Investigar las diferentes técnicas y aplicaciones utilizadas del Pastillaje en el área de pastelería.
- Determinar los diferentes tipos de masas existentes para el pastillaje, su composición y función.
- Realizar un estudio de mercado, para conocer el nivel de conocimiento y aplicación de Pastillaje en las principales pastelerías de Santo Domingo de los Colorados.
- Crear nuevas cubiertas para productos de pastelería.
- Analizar el nivel de aceptación de la nueva propuesta mediante la aplicación de Focus Group.

6. MARCO REFERENCIAL

6.1 Marco Teórico

Historia del Pastillaje

El Renacimiento no fue sólo de pintura y escultura, sino también de decoración de pasteles, crearon una pasta hecha de azúcar y almendras que usaron para decorar postres porque el azúcar puro era demasiado caro en aquella época.

Inventado en el siglo XVI por un confitero italiano llamado Jean Pastilla, el pastillaje del cual se deriva el Fondant o también conocido como pasta de azúcar que ha sido reconocido como un merengue por su versatilidad y flexibilidad. A diferencia de otras coberturas, la pasta de azúcar puede ser almacenada por largos períodos de tiempo. Su textura se presta fácilmente a moldear y dar forma. Pasteleros prefieren usar fondant como un merengue de base para cualquier pastel elaborado y decorado, como las tortas

de boda, ya que proporciona una base suave sobre la cual construir. Hoy en día, los pasteleros suelen realizar con la pasta de azúcar las formas que ellos desean.

Los primeros Fondants fueron hechos con agua de rosas, azúcar, jugo de limón, clara de huevo y goma tragacanto. El Fondant gana su flexibilidad por su composición química, que es básicamente una pasta de azúcar y no contiene mantequilla. La palabra "fondant" viene de la palabra francesa "fondre", que significa "derretir". Probablemente este término se aplica debido a que la pasta de azúcar tiende a derretirse en la boca.

En el siglo XX

Se desarrolló el pastillaje creando el fondant laminado en la década de 1950. En lugar de sumergir los pasteles en fondant caliente, la pastelería ha trabajado la pasta de azúcar hasta que alcanzará un color cremoso y consistencia. Después de permitir que la pasta de azúcar se enfríe, se rodó en las hojas lisas y lo aplicó a las tortas. Sólo las tortas más resistentes, se pueden utilizar en combinación con la formación de pasta de azúcar, los pasteles ligeros carecen de la integridad estructural para soportar el peso de la pasta de azúcar.

También el fondant puede ser de color, espolvoreado con polvo brillante comestibles, estampados con diseños o cortadas en formas decorativas.

El Pastillaje en la Cultura

El Pastillaje no tenía la misma popularidad como los dulces, no logró mucha popularidad hasta principios del siglo XX, debido al elevado costo de la azúcar blanca antes de ese tiempo.

El pastillaje es una de varias clases de técnicas que se usa para decorar pasteles o esculpir.

Recientemente, pasteles decorados con pasta de azúcar se han hecho muy populares y dieron lugar a varios programas de televisión.

Un pastel de fondant cubierto es muy popular en la televisión especialmente relacionados con espectáculos en los EE.UU., incluyendo programas como Ace of Cakes, Off último pastel, Cake Boss, todos los que a menudo son decorados con creativas estructuras complejas en pasta de azúcar y otros tipos de merengue.

Con la creciente popularidad de los reality shows, la pasta de azúcar se ha convertido en una forma más popular para decorar tortas. También es visto como mucho más fácil de usar, así como ser creativo.

Otros tipos de Rellenos y Decoraciones para tortas

Existen muchos rellenos y decoraciones para tortas, incluso se puede inventar el relleno. A continuación daremos algunas ideas para rellenos y decoraciones de tortas, los más conocidos.

Rellenos

El relleno más conocido es el de **crema pastelera**, a esta crema se puede añadir chocolate fundido, café, licor, diversos zumos de frutas, nata montada o mermeladas.

A partir de la crema pastelera se pueden elaborar diversas cremas derivadas. Éstas son algunas:

- **Crema pastelera de chocolate:** es una crema pastelera a la que se añade cacao.
- **Crema pastelera de licor:** a la crema pastelera se le añade ron o whisky.

- **Crema cocida ligera:** a la crema pastelera templada se le añaden claras a punto de nieve.
- **Crema Saint-Honoré o crema Chiboust:** es una mezcla de crema pastelera y merengue italiano.
- **Crema muselina:** crema pastelera con mantequilla.
- **Crema frangipane:** crema pastelera mezclada con crema de almendra.
- **Diplomática:** a la crema pastelera se le añade crema chantilly.
- **Crema de moka:** es otra de las más populares y apreciadas por su finura de sabor. Se trata de una combinación de yemas batidas con azúcar leche y con café que se espesan al fuego.

Decoraciones

- **Cobertura de Chocolate y Virutas de chocolate.** Se utiliza para bañar tartas de bizcocho o bizcochuelos. Para los amantes del chocolate es una combinación ideal. Hay que fundir el chocolate al baño maría y con mantequilla. Las virutas de chocolate son ideales para las tartas de chocolate. Generalmente son de chocolate amargo.
- **Mermeladas.** Cobertura más común para tartas de frutas. Un truco para que el sabor se integre más con la fruta consiste en cocer la mermelada con más azúcar (y brandy si es para mayores o zumo de limón si van a comer los niños) y colar para que no lleve pulpa.
- **Azúcar glas.** Es el ideal para algunos tipos de tartas como ciertos bizcochos o bizcochuelos, brazo gitano. El azúcar glas puede enriquecerse o sustituirse por cacao en polvo o canela.

- **Decoraciones originales y creativas.** Desde **gratinar el merengue** para tartaletas de crema o frutas (tan sencillo como espolvorear el merengue con azúcar glas y meterlo unos instantes en el grill del horno).

Beneficios del Estudio

El Pastillaje proporciona un sentido de la elegancia al postre. El resultado de usar la pasta de azúcar en vez de merengue tradicional es que las tortas tienden a verse como algo que pertenece a una pantalla para una fotografía de libro de cocina en lugar de algo en una mesa de la cena.

La principal ventaja de usar masas para pastillaje es que puede ser moldeado fácilmente. El Fondant se puede utilizar para dar la apariencia de pasteles de todo tipo, desde un oso hormiguero hasta un tren o un castillo. El Fondant es para elección de los decoradores de tortas profesionales que poseen el talento y la capacidad de transformar las tortas en la galardonada obra de arte.

Un pastel decorado con fondant puede parecer mucho más sabroso que un pastel decorado con glaseado liso. Ese es el punto de la pasta de azúcar: la apariencia. La pasta de azúcar también se puede aplicar a los cupcakes y ser usado para decorar un pastel tradicional con pequeñas flores esculpidas o animales.

Advertencia: La Pasta de azúcar puede ser muy difícil trabajar porque el Fondant puede romperse a medida que se trata de estirar.

La paciencia es una virtud que se pondrá a prueba para saber trabajar con la pasta de azúcar.

6.2 Marco Conceptual

Cupcake.- también conocida como fairy cake, patty cake o pastel de taza, es una pequeña tarta para una persona.

Crema pastelera.- es una crema básica en repostería, sus ingredientes principales son leche, yemas, maicena, azúcar y vainilla.

Glaseado.- es una técnica culinaria consistente en recubrir alimentos con una sustancia brillante, a menudo dulce.

Azúcar Glas.- El azúcar glas, azúcar glasé o azúcar impalpable, es el azúcar pulverizado o molido a tamaño de polvo (con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm) con añadido de 2 o 3% de almidón.

Mazapán.- El mazapán es un dulce y cobertura cuyos ingredientes principales son almendras y azúcar.

Merengue.- es una mezcla de azúcar con claras de huevo batidas a punto de nieve.

Virutas de chocolate.- son decoraciones en forma de cigarrillos de chocolate.

7. PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS

El estudio de los tipos y las técnicas en la aplicación del pastillaje, permitirá un mayor consumo, conocimiento del producto y variedad de decoraciones.

7.1 Variable

7.1.1 Variable Independiente

Son las llamadas causales o cualitativas, se refieren a la cualidad, calidad y clase, dependen directamente del proyecto de investigación y aparecen en el planteamiento del problema, ejemplo: género.

7.1.2 Variable dependiente

Son las llamadas cuantitativas o de efecto se pueden cuantificar, medir o numerar, son el efecto complementario o consecuente de las variables independientes, ejemplo: edad.

CAPÍTULO I

GENERALIDADES Y TÉCNICAS DE LA ELABORACIÓN DEL PASTILLAJE

1.1 HISTORIA DE LA DECORACIÓN DE TORTAS

Garrett (2012, p. X), al respecto, señala lo siguiente:

Los Pasteles eran muy diferentes durante la época del Imperio romano de lo que son hoy. Los pasteles eran realmente un pan muy delgado. Para bodas, pasteles de miel o panes dulces a base de frutas y frutos secos, fueron utilizados como objetos sagrados. Estos elementos dulces se ofrecían a los dioses y se derrumbaban sobre la cabeza de la novia y de su novio para que ellos pudieran ser bendecidos con abundancia y fertilidad. Invitados a la boda recogían trozos de la torta rota para mantener la buena suerte.

"La Decoración de Tortas hizo su aparición por primera vez durante el reinado de Isabel de Gran Bretaña I" (América, 2009, p. 15). No lo hicieron debut como pasteles de boda, sino como centros extraordinarios en los banquetes. Muchos estaban adornados con pasta de almendras, que era conocido como mazapanes y data de 1494.

Notter (2012, p. 16), afirma que:

El Pastel de novia fue muy popular en las bodas. Al pie de la novia del siglo XVII fue reemplazado con el pastel nupcial a base de harina, grasa, levadura, frutos secos, almendras y especias. Los pasteles se hicieron populares en la sociedad de Londres en este momento, especialmente Oxfordshire y pasteles de Danbury, que tienen una alta proporción de harina a la grasa y el azúcar. La levadura se utilizó como un agente de aumento.

En Estados Unidos, durante el siglo XVIII, Tortas blancas se preparan generalmente en forma de capas delgadas con un glaseado blanco suave. El pastel blanco representa

pureza y una afinidad con la novia. Garrett (2012) señala que "el glaseado blanco era un indicador directo de la calidad y el costo del azúcar de que se haya producido. También el glaseado blanco en un pastel de bodas hace doscientos años, simbolizaba la pureza, la virginidad y la riqueza extrema" (p. XI).

El origen de muchos dulces y pasteles surgió de la necesidad de encontrar métodos para la conservación de alimentos. Así, "se observó que si se calentaba la leche con azúcar, dándole vueltas y dejándola que se concentrase, se obtenía un producto (la leche condensada) de agradable y dulce sabor, y que se podía conservar sin problemas durante largos períodos de tiempo" (e.g., Eroski, 2006), las mermeladas hechas a partir de frutas y azúcar sometidas a cocción. Igual se puede decir de una pasta hecha de azúcar y almendras que usaron para decorar postres porque el azúcar puro era demasiado costoso en aquella época.

A diferencia de otras coberturas, la pasta de azúcar puede ser almacenada por largos períodos de tiempo. Su textura se presta fácilmente a moldear y dar forma.

"Las primeras etapas de la pasta de azúcar (fondant laminado) se desarrolló en 1558. La receta incluye agua de rosas, azúcar, jugo de limón, clara de huevo y goma tragacanto, entonces llamado dragón de las encías, éste compuesto vegetal todavía se utiliza" (Garrett, 2012, p. XI).

Finalmente el pastillaje que es una pasta elaborada a partir de azúcar impalpable, "fue inventado en el siglo XVI por un confitero italiano llamado Jean Pastilla, que formaba parte del séquito de Catalina de Médicis en su viaje a Francia con motivo de su enlace matrimonial con Enrique II" (Bittersweet, 2011).

Es importante señalar que el pastillaje o pasta de azúcar ha sido identificado por su versatilidad y flexibilidad por su composición química, que es básicamente una masa de azúcar y no contiene mantequilla. La palabra "fondant" viene de la palabra francesa "fondre", que significa "derretir". Probablemente este término se aplica debido a que la pasta de azúcar tiende a derretirse en la boca.

La Decoración de Tortas ha evolucionado desde simples panes delgados o pasteles de dulce a base de frutos secos para las bodas. Al pasar los años se fue agregando más ingredientes que mejoraron la textura de las tortas su sabor y presentación. De esta manera se fue innovando en diferentes tipos de coberturas tales como el glaseado y pastas de azúcar que hasta llegar a nuestros días se ha alcanzado un alto grado de perfección en la profesión con unos productos muy variados, de alta calidad, atractiva apariencia y sabor muy agradable.

1.2 EL AZÚCAR

Euroresidentes (2010), al respecto, señala que:

El Azúcar o sacarosa se obtiene de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum L*) o de la remolacha. Pertenece al grupo de los hidratos de carbono simples, de los disacáridos, más concretamente. Es una sacarosa que se encuentra en grandes cantidades en estas 2 plantas mencionadas anteriormente y en más o menos cantidad en todas las plantas. El azúcar se consume en todo el mundo, puesto que es una de las principales fuentes de calorías en las dietas de todos los países. La caña de azúcar ha sido sin lugar a dudas uno de los productos de mayor importancia para el desarrollo comercial.

Perafán (2009), menciona que "la caña de azúcar es una gramínea tropical, un pasto gigante emparentado con el sorgo y el maíz en cuyo tallo se forma y acumula un jugo rico en sacarosa, compuesto que al ser extraído y cristalizado en el ingenio forma el azúcar". La sacarosa es sintetizada por la caña gracias a la energía tomada del sol durante la fotosíntesis.

Uniendo los dos conceptos de ambos autores podemos decir que el azúcar o sacarosa se halla en grandes cantidades en dos plantas: la caña de azúcar y la remolacha, en la actualidad la más común es la caña de azúcar y se la consume a nivel mundial, es significativa para muchos países en el desarrollo comercial. También el azúcar es una importante fuente de calorías en la dieta alimenticia moderna, pero es frecuentemente asociado a calorías vacías, debido a la completa ausencia de vitaminas y minerales.

1.2.1 Constituyentes de la caña de azúcar.

"El tronco de la caña de azúcar está compuesto por una parte sólida llamada fibra y una parte líquida, el jugo, que contiene agua y sacarosa. En ambas partes también se encuentran otras sustancias en cantidades muy pequeñas" (Perafán, 2009).

Las proporciones de los componentes varían de acuerdo con la variedad (familia) de la caña, edad, madurez, clima, suelo, método de cultivo, abonos, lluvias, riegos, etc. Sin embargo, unos valores de referencia general pueden ser:

TABLA N°1

Constituyentes Generales de la Caña de Azúcar

AGUA	73-76%
SACAROSA	8-15%
FIBRA	11-16%

Fuente: Perafán, F. *Azúcar de Caña*. Recuperado el 16 de Mayo de 2012, de sitio Web de Azúcar de Caña: <http://www.perafan.com/azucar/ea02cana.html>

Elaboración: Ana Viteri T.

La sacarosa del jugo es cristalizada en el proceso como azúcar y la fibra constituye el bagazo una vez molida la caña.

Otros constituyentes de la caña presentes en el jugo son:

TABLA N°2

Constituyentes en el Jugo de la Caña de Azúcar

GLUCOSA	0,2 – 0,6 %
FRUCTOSA	0,2 - 0,6 %
SALES	0,3 - 0,8 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,1 – 0,8 %
OTROS	0,3 – 0,8 %

Fuente: Perafán, F. *Azúcar de Caña*. Recuperado el 16 de Mayo de 2012, de sitio Web de Azúcar de Caña: <http://www.perafan.com/azucar/ea02cana.html>

Elaboración: Ana Viteri T.

Es importante indicar que la caña de azúcar se cultiva mucho en países tropicales y subtropicales de todo el mundo. La sacarosa se acumula en el tallo de la caña, jugo que al ser extraído y cristalizado forma el azúcar. La sacarosa es sintetizada por la caña gracias a la energía tomada del sol durante la fotosíntesis con sus hojas. Y las diferencias de clima, terrenos, y otros factores ambientales, hacen que exista una variación más amplia de los porcentajes de diversas zonas de producción; sin embargo, estas variaciones son más bien cuantitativas que cualitativas y todos los jugos contiene aproximadamente los mismos constituyentes pero en proporciones variables.

1.2.2 Calidad del Azúcar

En un estudio sobre la calidad del azúcar Larrahondo (1995, p. 337), encontró lo siguiente:

La variedad de caña, el suelo en el cual se cultiva, las prácticas de manejo que incluyen las dosis y épocas de aplicación de los fertilizantes, y el grado de madurez determinan la calidad del material producido. La calidad se reconoce en el momento de la molienda por la cantidad de azúcar recuperable o rendimiento que se obtiene por tonelada de caña molida, lo cual depende de características como: (1) alto contenido de sacarosa, (2) bajo contenido de materiales extraños, (3) bajo contenido de sólidos solubles diferentes de la sacarosa, y (4) bajos niveles de fibra.

Este proceso de control de calidad, permite determinar ciertas propiedades y características del azúcar para tener el conocimiento de las aplicaciones, los métodos analíticos, químicos, cualitativos y cuantitativos, para de esta manera poder llevar una visión más amplia sobre qué métodos se utilizan más en la industria azucarera.

Existen distintas variantes que determinan la calidad del azúcar producido y se lo reconoce en el proceso de la molienda, por la cantidad recuperable y rendimiento. La caña con óptima calidad da mayores rendimientos fabriles para beneficio, tanto de los ingenios como de los cultivadores del sector azucarero.

1.2.3 Tipos de azúcar

El azúcar se puede clasificar por su origen (de caña de azúcar o remolacha), pero también por su grado de refinación. Normalmente, la refinación se expresa visualmente a través del color, que está dado principalmente por el porcentaje de sacarosa que contiene los cristales.

- Azúcar prieta, (también llamado "moreno", "negro" o "crudo") se obtiene del jugo de caña de azúcar y no se somete a refinación, sólo cristalizado y centrifugado. Este producto integral, debe su color a una película de melaza que envuelve cada cristal. Normalmente tiene entre 96% y 98% de sacarosa, "se diferencia por conservar ciertas impurezas, un grado de refino menor, que le dan su sabor y color más o menos oscuros, desde marrón claro hasta casi color chocolate, ideal en la repostería integral, para tortas y galletas integrales, sobre todo" (Pepekitchen, 2009). Su valor nutritivo, sin embargo, es el mismo del azúcar blanco.
- Azúcar blanca, con 99,5% de sacarosa. Es el azúcar más refinado, con sus característicos granos pequeños. Es la ideal para endulzar bebidas como el café o el té, y para la mayoría de preparaciones de repostería y pastelería. "Podemos usarla para hacer helados, cremas, natillas, flanes, pasteles, galletas, pastas

quebradas, bizcochos, etc. La ventaja es que al disolverse en las masas líquidas o con ciertas grasas su granulado desaparece" (Pepekitchen, 2009).

- Azúcar refinado o extra blanco es altamente puro, es decir, entre 99,8% y 99,9 % de sacarosa. "En el proceso de refinamiento se desechan algunos de sus nutrientes complementarios, como minerales y vitaminas"(América, 2009, p. 11).
- Azúcar en polvo, azúcar lustre o azúcar impalpable, "se consigue por un molido del azúcar normal, hasta conseguir partículas muy finas, casi polvo. Ideal para pastelería, postres, dulces y helados" (Pepekitchen, 2009).

Los tipos de azúcar se diferencian por su refinación, color y grado de sacarosa y en especial para poder usarlos en la cocina obteniendo recetas totalmente diferentes las unas de las otras.

1.3 TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS DEL PASTILLAJE

Muchas precauciones deben ser tomadas en la producción de todas las masas de azúcar. El gran cuidado es esencial para conservar el color blanco puro. Es por tal motivo que se deben tomar en cuenta todas las técnicas y características detalladas a continuación.

1.3.1 Técnicas de Elaboración y Manipulación

Para obtener resultados óptimos en la elaboración y manipulación del pastillaje, Garrett (2012), afirma que "siempre debemos asegurarnos de que todo el equipo está escrupulosamente limpio, y utilizar un recipiente de acero inoxidable, no de aluminio, para la mezcla (de aluminio le da un color grisáceo a la pasta). Del mismo modo, la superficie de trabajo, rodillo, moldes deben estar limpios y secos" (p. 2).

"Las pastas de azúcar se secan con rapidez, por lo que deben estar cubiertas en todo momento. Al trabajar con estas pastas, debemos mantener las porciones no utilizadas en

un recipiente cubierto con un paño húmedo" (Ortega, 2009, p. 24). Trabajar con rapidez y sin pausa hasta que sus productos estén formados y listos para el secado.

Una placa de mármol es ideal para el despliegue de estas masas, ya que da a la pasta una superficie lisa. Usar almidón de maíz para la superficie de trabajo. Tener cuidado de no utilizar más almidón del necesario para que la pasta no se pegue. El exceso de almidón seca la superficie de la pasta de forma rápida y hace que se forme una costra.

Para las piezas que van a ser moldeadas, tener los moldes limpios, secos, y espolvoreados con almidón de maíz.

Cuando las pastas son parcialmente secas y firmes, dar la vuelta para permitir a la parte inferior que se seque. Continuar dándole la vuelta de vez en cuando para que se seque uniformemente. El tiempo de secado depende del tamaño y grosor de las piezas y puede durar desde 12 horas hasta varios días.

1.3.2 Características de las masas

Las pastas de azúcar se caracterizan por sus funciones, como la masa elástica o fondant que se utiliza para cubrir tortas. Sin embargo, no se seca tan fácilmente y por lo tanto no puede utilizarse para las mismas aplicaciones que la pasta de goma o masa mixta, que las utilizamos para modelar objetos de decoración, flores y creación de elementos de decoración.

"La decoración de pastas de azúcar se puede hacer con antelación y almacenar casi indefinidamente en condiciones controladas de temperatura y humedad" (Salazar N. , 2011, p. 6).

"Mantener la pasta de azúcar cubierta con una envoltura de plástico tanto como sea posible porque se seca rápidamente, se puede desarrollar una costra seca, por lo que se debe tener cuidado y mantenerla cubierta durante el trabajo" (Garrett, 2012, p. 2).

"A pesar de que está hecha de artículos comestibles, el pastillaje es tan duro y frágil como el yeso, cuando se seca" (Gisslen, 2012, p. 660), se utiliza principalmente para la fabricación de piezas de exhibición, tales como centros de mesa o cajas pequeñas para sostener pastelillos, dulces y también para decoración de tortas.

Estas pastas son de color blanco puro, no son sensibles al ambiente, por lo que es posible montar piezas con bastante antelación y mantenerlas a temperatura ambiente.

"Cuando realizamos figuras con las masas de azúcar nunca debemos refrigerarlas porque se humedecen y empiezan a derretirse" (América, 2009, p. 843).

Al trabajar con pastas de azúcar, la superficie de trabajo y todas las herramientas se deben mantener limpias y libres de cualquier residuo, ya que la pasta blanca acentúa las posibles impurezas.

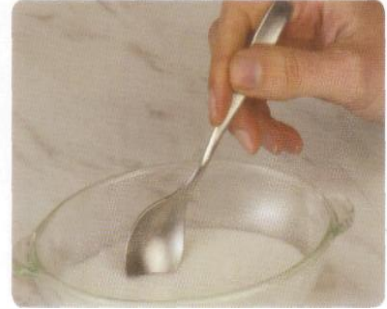
1.3.3 Técnicas de Forrado (Paso a Paso)



1) Colocar azúcar cernida en un tazón.



2) Agregar agua hervida.



3) Verificar que se forme una emulsión o una mezcla no muy suelta.



4) Con la ayuda de una brocha cubrir con la emulsión toda la superficie de la torta.



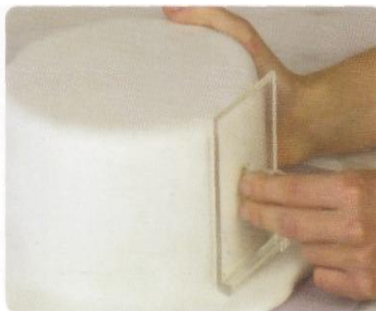
5) Esparcir en la mesa un poco de almidón de maíz o azúcar impalpable para que la masa se deslice mejor al estirla.



6) Estirar la masa de acuerdo al tamaño y la forma de la torta. Recogerla enrollando sobre tubo o rodillo.



7) Cubrir la torta con la masa estirada.



8) Emparejar los bordes de la torta con la plancha de acrílico.



9) Recortar cuidadosamente los excedentes.

(Ortega, 2009, p. 33)

Consejos:

- Los tres primeros pasos corresponden a la preparación de la emulsión.
- También se puede remplazar la emulsión agregando a la torta mermelada, manjar o glasé para que la masa se adhiera.
- Se puede agregar un poco de manteca en la mesa antes de estirar la masa.
- Colocada la masa se debe presionar con las manos uniformemente para que quede lisa.
- Es aconsejable utilizar un mesón de mármol para estirar la masa.
- Al momento de amasar y estirar el fondant espolvorear azúcar impalpable o almidón de maíz que servirá como aislante, también colocar en las manos un poco de margarina vegetal.
- Engrasar el rodillo. Al estirla dar forma a la masa de acuerdo a la torta que se desea forrar. Para eso se medirá el diámetro total de este se quitará un centímetro porque al momento de forrar la masa se descuelga y se estira.
- Como mínimo la masa deberá tener medio centímetro de espesor, no es aconsejable que sea muy delgada.
- Si se forman burbujas estas se reventarán con una aguja y se continuará la labor.
- La cara principal de la masa es la de abajo, por eso al momento de forrar se enrollará la masa sobre el rodillo y se dejará caer sobre la torta con esta cara encima.

CAPÍTULO II

TIPOS DE MASAS PARA CUBRIR Y MODELAR, GLASÉS Y DECORACIONES

Realizar y decorar tortas es una tarea apasionante, donde se combina el arte de la repostería casera con la creatividad artística aplicada en cada motivo decorado.

La decoración de tortas es un arte. Es por tal motivo que existe una significativa variedad de masas, pastas de azúcar o pastas laminadas y glasés que se detallan a continuación:

2.1 MASAS O PASTAS PARA CUBRIR TORTAS

"La delicadeza que caracteriza a una torta artesanal tiene, como principal protagonista, la cobertura de pasta de azúcar. Existen varias recetas de pastas caseras para cubrir tortas" (Glessmann, 2010, p. 34).

Estas masas sirven para forrar tortas, primeramente agregando siempre a la torta mermelada, miel, manjar o glasé para que el fondant se adhiera. Como mínimo la masa deberá tener medio centímetro de espesor, no es aconsejable que sea muy delgada, porque puede romperse o no se cubrirá el color de la torta por completo. Salazar S. (2007) añade que se "puede conservar la masa en refrigeración 6 meses y en congelación un año".

Cualquiera que sea la pasta a utilizar, dará a la torta una superficie lisa y suave para adaptar cualquier tipo de decoración. Las siguientes masas detalladas tienen la misma función, se utilizan para forrar o cubrir tortas.

2.1.1 Masa elástica de forro o Fondant Extendido

Tabla N° 3

Masa elástica de forro o Fondant Extendido

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Masa Elástica de Forro o Fondant Extendido</u>		
USOS:	Cubrir tortas, cupcakes o galletas.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Azúcar impalpable	1000	g	Tamizada
Glucosa	125	g	188 g para clima seco
CMC (Carboximetil celulosa)	8	g	
Agua hervida	90	ml	Agregar más si es necesario
Glicerina	15	g	
Manteca Vegetal	22	g	Temperatura ambiente
Esencia al gusto	-	-	Sin color
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Cernir tres veces los ingredientes secos, para que se quiten los grumos y se mezclen bien.• Colocar la glicerina, la glucosa, el agua y la manteca en un recipiente resistente al calor y llevarlo un minuto al microondas o a baño maría, sin que hierva, sólo debe disolverse.• Vaciar sobre el azúcar y el CMC haciéndola un hueco en el centro de la mezcla líquida e incorporar suavemente hasta obtener una masa suave y maleable. Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.			

Fuente: Salazar, S. (2007). Fondant y Pasta de Goma. *Dulce Aroma*, pp. 6-7

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso a Paso

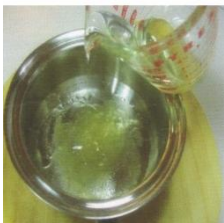
1. Verter el agua en una olla.



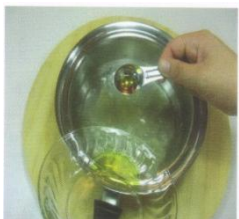
2. Añadir la glicerina.



3. Verter la glucosa.



4. Añadir la esencia y la manteca.



5. Llevar a baño maría sin que llegue a hervir o un minuto en el microondas, revolver constantemente.



6. Agregar el líquido sobre el azúcar impalpable y el CMC.



7. Incorporar suavemente.



8. Amasar hasta que no se pegue en las manos.



9. La masa esta lista para usar.



10. Guardar la masa en una bolsa plástica herméticamente cerrada.



(Salazar S. , 2007, p. 6)

2.1.2 Masa Elástica de Forro o Fondant Extendido para climas húmedos

Tabla N° 4

Masa Elástica de Forro o Fondant Extendido para climas húmedos

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Masa Elástica de Forro o Fondant Extendido para climas húmedos</u>		
USOS:	Cubrir tortas, cupcakes o galletas.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Azúcar impalpable	700	g	Tamizada
Glucosa	30	g	
Gelatina sin sabor	15	g	
Agua hervida	90	ml	Agregar más si es necesario
Manteca Vegetal	22	g	Temperatura ambiente
Esencia al gusto	-	-	Sin color
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver y agregar la glucosa.• Incorporar la cucharada y media de manteca vegetal.• Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes.• Agregar la esencia y, luego, el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos.			

Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, p. 35

Elaboración: Ana Viteri T.

Consejos útiles de la Masa elástica de forro para climas normales, secos o húmedos:

- ✓ El agua puede variar de acuerdo a la temperatura corporal de las manos o la humedad de la azúcar.
- ✓ Dejar madurar a medio ambiente o refrigeración por 24 horas en bolsa plástica herméticamente cerrada para que este más maleable.
- ✓ Etiquetar con el tipo de masa y la fecha de preparación.
- ✓ En el momento de utilizar, deberá permitir que tome temperatura ambiente y amasar, agregando azúcar impalpable.
- ✓ Si la masa estuviese muy dura, deberá agregarle una cucharada de agua hirviendo y amasar hasta lograr la textura necesaria.
- ✓ Si la masa resultase gomosa, se deberá a que la preparación posee demasiada gelatina sin sabor y escasa cantidad de agua, o a que se ha dejado demasiado tiempo a baño maría, evaporándose parte del agua y aumentando la concentración de gelatina. En este caso, deberá agregar un poco de agua caliente a la masa y amasar la preparación hasta lograr la textura deseada.
- ✓ Si la masa resultase quebradiza, poco elástica y no llegase a unirse, se debe a que tiene exceso de agua. Lamentablemente, esta masa no servirá, y será necesario repetir la preparación de la receta.

2.1.3 Pasta Americana

Tabla N° 5

Pasta Americana

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Pasta Americana</u>		
USOS:	Cubrir tortas, cupcakes o galletas.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Gelatina sin sabor	15	g	
Agua	90	ml	
Glucosa	22	g	
Manteca Vegetal	45	g	Temperatura ambiente
Azúcar Impalpable	1000	g	Tamizada
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Hidratar la gelatina con el agua, incorporándola en forma de lluvia para que no se formen grumos. Dejar reposar unos minutos, hasta formar un puré, y llevar a baño maría para disolver.• Una vez disuelta, agregar la glucosa y la manteca vegetal cortada en trozos.• Retirar del baño maría y cuando estén disueltos todos los ingredientes. Incorporar el azúcar impalpable.• Amasar hasta obtener una pasta elástica y suave que no se pegue en las manos.			

Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, p. 35

Elaboración: Ana Viteri T.

2.1.4 Masa Clásica de Chocolate

Tabla N° 6

Masa Clásica de Chocolate

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Masa Clásica de Chocolate</u>		
USOS:	Cubrir tortas, cupcakes o galletas.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Masa Elástica de forro	500	g	
Cobertura chocolate (negra o blanca)	250	ml	Derretida
Cocoa semi amarga en polvo	100	g	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Derretir la cobertura a baño María e ir agregando sobre la masa elástica de forro previamente preparada.• Agregar poco a poco la cocoa en polvo hasta integrar todo el chocolate.• Formar una bola pareja y guardar la bola en una bolsa plástica.			

Fuente: Ortega, R. V. (2009). *Pastillaje lo mejor en Decoración de Tortas*, p. 25

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso a paso

1. Agregar poco a poco la cobertura de chocolate derretida y la cocoa en polvo.
2. Formar una bola pareja.
3. Guardar la masa en una bolsa plástica.



Consejos:

- ✓ Dejar madurar a medio ambiente o refrigeración por 24 horas en bolsa plástica herméticamente cerrada para que este más maleable.
- ✓ Etiquetar con el tipo de masa y la fecha de preparación.
- ✓ Es conveniente trabajar esta pasta en una ambiente fresco y seco.
- ✓ Preparar la pasta con 2 días de anticipación, o dejarla reposar, como mínimo 2 horas, antes de ser utilizada.
- ✓ Si la pasta resultase blanda, agréguele más chocolate (de ningún modo, intente endurecer utilizando azúcar impalpable).
- ✓ Por el contrario, para ablandarla, agregue más fondant.

2.1.5 Pasta Bombón

Tabla N° 7

Pasta Bombón

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Pasta Bombón</u>		
USOS:	Cubrir tortas, cupcakes o galletas.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Clara de huevo	1	u	
Glucosa	60	g	
Esencia al gusto	-	-	
Azúcar Impalpable	700	g	Tamizada
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Batir con batidora eléctrica la clara de huevo con la glucosa, hasta formar una crema bien blanca.• Agregar la esencia y de a poco, la azúcar impalpable tamizada, mezclando con una cuchara de madera para integrar.• Volcar la preparación sobre la mesa, previamente espolvoreada con azúcar impalpable, y amasar hasta formar una pasta lisa, suave y que no se pegue a las manos.			

Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, p. 37

Elaboración: Ana Viteri T.

Consejos:

- ✓ Conservar en una funda plástica, dentro de un recipiente hermético.
- ✓ Para estirla, espolvoree la mesa previamente con fécula de maíz.
- ✓ Se puede colorear la pasta con colorante vegetales en pasta.

2.2 MASAS PARA MODELAR O PASTAS DE GOMA

Para modelar figuras, pueden utilizarse las recetas de pastas para cubrir tortas, pero siempre se le debe agregar a estas CMC, en el último amasado, para dar mayor firmeza y elasticidad. Muchas veces estas pastas pueden sacar de apuros, sirven para modelar trabajos, pero no resultan tan eficaces. Es preferible realizar las recetas, tanto de pastas para cubrir tortas, como las pastas para modelar, que dan un excelente resultado para realizar cualquier tipo de modelado.

En su amplia experiencia de decoración con pastillaje Salazar S., (2007) señala que "la pasta de goma es una masa muy delicada, y es por esta razón que es utilizada en la realización de flores, modelados de todo tipo de figuras, torsos, caras con moldes, vestidos de muñecos y finos acabados para las tortas" (p. 11).

"La propiedad de secado lento de la pasta de goma es a veces una ventaja importante. Debido a que no se seca la corteza tan rápido, es una buena elección cuando se quiere hacer una obra detallada, compleja que requiere mucho tiempo para dar forma" (Gisslen, 2012, p. 661).

También estas pastas se utilizan de dos formas bien diferenciadas: cuando la pasta está recién elaborada o cuando la pasta está reposada, reciben excelentemente los colores, se utilizan para hacer artículos más delicados, son de fácil manipulación sin agrietarse. Y debido a que es más flexible, se puede estirar con bolillo logrando espesores muy finos.

Las siguientes pastas se utilizan para realizar flores, imitar telas, volados, vestir muñecos o realizar modelados de figuras, torsos y caras con moldes.

2.2.1 Pasta de goma directa

Tabla N° 8

Pasta de goma directa

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Pasta de goma directa</u>		
USOS:	Realizar flores, imitar telas, volados, vestir muñecos o realizar modelados de figuras, torsos y caras con moldes.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Agua	60	ml	Tibia
Glucosa	15	g	
CMC (Carboximetil celulosa)	15	g	
Azúcar impalpable	250	g	Agregar más si es necesario
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Cernir dos o tres veces el azúcar impalpable junto con el CMC. Este paso es el más importante para distribuir en forma homogénea el CMC al azúcar impalpable y, así, lograr buenos resultados en la pasta.• Disolver la glucosa en el agua. Agregar a esta preparación el azúcar con CMC, de a poco.• Amasar hasta obtener una pasta consistente.			

Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, p. 41

Elaboración: Ana Viteri T.

Consejos:

- ✓ El CMC puede reemplazarse por goma Tragacanto o goma Karaya, en las mismas cantidades.
- ✓ Conservar en refrigeración en una bolsa de plástico y dentro de un frasco de vidrio o de un recipiente hermético.

- ✓ Se le puede agregar a la receta 5 gotas de jugo de limón o vinagre, para que la pasta quede más blanca.

2.2.2 Pasta de goma recién elaborada

Glessmann (2010, p. 42), al respecto, define que:

La pasta recién elaborada sirve para realizar figuras macizas, con volumen, como modelados, torsos de muñecas y caras con moldes. Para ello, la pasta debe utilizarse dentro de las primeras 12 horas de elaboración; la razón es que la pasta se fermenta una vez pasadas las horas o los días, y las piezas macizas realizadas con pasta reposada pueden agrietarse y estallar, debido a la descomposición que se produce por la fermentación del CMC. Por ese motivo, utilizamos pasta fresca para hacer figuras que, al secarse rápidamente, no pasen por ese proceso.

2.2.3 Pasta de goma reposada

Al contrario de la pasta de goma recién elaborada, Glessmann (2010, p. 42), menciona lo siguiente:

Es muy diferente cuando tenemos que realizar flores, vestir muñecos o imitar telas o volados, en este caso, es conveniente que la pasta esté reposada por 2 o 3 días como mínimo, siempre dentro de un recipiente hermético. Esta pasta necesita pasar por el proceso de fermentación, para que se torne más elástica, suave y maleable, ideal para este tipo de trabajos. Se podrá estirar con palo antiadherente sobre una mesa untada con manteca vegetal y lograr espesores tan delgados como una tela.

2.2.4 Pasta de Goma (otra receta)

Tabla N° 9

Pasta de Goma (otra receta)

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Pasta de Goma (otra receta)</u>		
USOS:	Realizar flores, imitar telas, volados, vestir muñecos o realizar modelados de figuras, torsos y caras con moldes.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Azúcar impalpable	875	g	Tamizada
CMC (carboximetil celulosa)	15	g	
Gelatina sin sabor	3	g	
Agua	60	ml	Agregar más si es necesario
Glicerina	1	g	
Glucosa	1	g	
Manteca Vegetal	15	g	Temperatura ambiente
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• En un bowl hidratar la gelatina con el agua por 5 minutos y luego agregar la glucosa, la glicerina y la manteca. Llevar a baño María y disolver.• Añadir el azúcar e ir amasando. Guardar en bolsa plástica y dejar en reposo por 24 horas en temperatura ambiente.• Pasado ese tiempo, quebrar en trozos y usar. De lo contrario, poner en una bolsa plástica, etiquetar con nombre y fecha, y guardar en refrigeración.• Amasar bien antes de usar.			

Fuente: Salazar, N. (2011). Fondant. *Dulce Aroma*, pp. 6-7.

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso a paso

1. Hidratar la gelatina con el agua por 5 minutos.



2. Llevar a baño María con la glucosa, la glicerina y la manteca, hasta que se disuelva bien.



3. Amasar agregando poco a poco el azúcar a la mezcla anterior.



4. Estirar la masa para dar elasticidad al amasar.



5. Poner la masa en funda plástica y dejar reposar.



(Salazar N. , 2011, p. 7)

Consejos:


- ✓ Al trabajar esta masa en la región Sierra es necesario una cucharada de manteca vegetal.
- ✓ Siempre hay que amasar estirando.
- ✓ Se obtiene mejores resultados si se usa la masa al día siguiente de ser elaborada.
- ✓ La mejor forma de conservar la masa es dentro de una funda plástica y guardarla en un frasco de vidrio.
- ✓ Para que la masa no se dañe en la región costa se puede se le puede añadir ½ cucharada de gelatina sin sabor.
- ✓ La masa lista debe ser trabajada solo con almidón de maíz, pero, sin exagerar para evitar que se reseque.

2.2.5 Pasta clásica Mixta

Su consistencia debe ser firme para obtener buenos resultados. En caso de emergencia puede reemplazar a la masa de modelar.

Tabla N° 10

Pasta clásica Mixta

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Pasta clásica Mixta</u>		
USOS:	Modelar perlas, telas, cabello para muñecos, vestidos, encajes y acabados.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Masa para modelar 50%	100	g	
Fondant elástico 50%	100	g	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Unir ambas masas y buscar un balance para facilitar el trabajo.			
			

Fuente: Ortega, R. V. (2009). *Pastillaje lo mejor en Decoración de Tortas*, p. 28

Elaboración: Ana Viteri T.

Consejos:

- ✓ Etiquetar con el tipo de masa y la fecha de preparación.
- ✓ Guardar en el congelador en una bolsa plástica herméticamente cerrada.

2.2.6 Triz de Azúcar

Tabla N° 11

Triz de Azúcar

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Triz de Azúcar</u>		
USOS:	Pegar figuras		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Clara de Huevo	-	-	Cantidad necesaria
Masa para modelar	100	g	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Usar una pequeña porción de clara, solo lo necesario para soltar una pequeña porción de masa para modelar. Batir con una espátula o con una estaca.• Hacer esta preparación en una superficie plana no dejar de batir.• Debe quedar como una crema ni muy dura ni muy suelta.			

Fuente: Ortega, R. V. (2009). *Pastillaje lo mejor en Decoración de Tortas*, p. 28

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso a paso

1. Usar una pequeña cantidad de masa para modelar (solo funciona con esta masa).



2. Sumergir la masa para modelar en la clara.



3. Colocar la masa empapada de clara en una superficie plana.



4. Batir con una estaca en forma homogénea hasta lograr una masa pegajosa.



5. Se le va agregando poco a poco más clara para conseguir el punto deseado.



6. La masa se la coloca entre dos superficies planas para evitar que se seque.



(Ortega, 2009, p. 28)

2.3 GLASÉ

Es una técnica que se emplea en la decoración de tortas, existen varios tipos de glasés con diferentes funciones cada uno, como en unir piezas de pastillaje, decorar figuras, rellenar siluetas, elaborar figuras con superficies perfectamente lisas, hacer contornos con boquillas en las tortas y para trabajos muy delicados como hilos de glasé suspendidos, filigranas, puntillas y calados.

2.3.1 Glasé real

Tabla N° 12

Glasé real

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Glasé real</u>		
USOS:	Realizar guardas, bordes de contención, volados, flores, unir piezas de pastillaje, también este glasé es el tradicional para hacer contornos con boquillas en las tortas.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Clara de Huevo	1	u	Temperatura ambiente
Azúcar impalpable	250	g	Tamizada
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Mezclar a mano o a batidora ambos ingredientes hasta obtener el punto deseado.			

Fuente: Ortega, R. V. (2009). *Pastillaje lo mejor en Decoración de Tortas*, p. 30

Elaboración: Ana Viteri T.

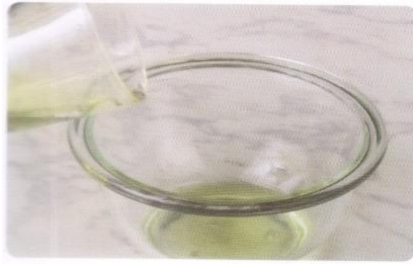
Consejos:

- ✓ Se conserva hasta una semana, en recipientes herméticos, en la heladera.
- ✓ Mientras se trabaja, es conveniente cubrir el glasé con un lienzo húmedo.

- ✓ En ocasiones, se dividen partes de glasé, se colorean con diferentes colores y se colocan en la manga sin homogeneizar. De esta manera se obtiene un efecto veteado.

Paso a paso

1. Poner la clara en un tazón.



2. Agregar el azúcar en polvo.

Mezclar bien los ingredientes.



3. Agregar azúcar hasta conseguir el punto adecuado. Probar punto.



(Ortega, 2009, p. 30)

2.3.2 Glasé de secado instantáneo

Este glasé es especial para climas de mucha humedad porque garantiza un secado instantáneo.

Tabla N° 13

Glasé de secado instantáneo

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Glasé de secado instantáneo</u>		
USOS:	Rellenar figuras con boquillas de diferentes números.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Clara de huevo	1	u	guardada o vieja
Azúcar impalpable	250	g	tamizada
Ácido acético, vinagre o jugo de limón	8	gotas	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Mezclar a mano o en batidora la clara de huevo y el azúcar, agregando el ácido acético hasta lograr el punto deseado.			

Fuente: Ortega, R. V. (2009). *Pastillaje lo mejor en Decoración de Tortas*, p. 31

Elaboración: Ana Viteri T.

Consejos:

- ✓ Es preferible usar claras guardadas o viejas porque son más líquidas.

Paso a paso

1. Poner las claras en un tazón. Agregar el azúcar en polvo y el ácido acético
3. Agregar azúcar hasta conseguir el punto deseado. Probar punto.



2. Mezclar bien los ingredientes.



(Ortega, 2009, p. 31)

2.3.3 Glasé fluido

El glasé fluido es una técnica clásica en la decoración artesanal, que consiste, básicamente, en rellenar siluetas o realizar figuras con superficies perfectamente lisas a partir de un glasé menos consistente que el que se utiliza comúnmente para realizar guardas o flores. El glasé fluido no es un glasé especial, simplemente se utiliza glasé real en consistencia más blanda o casi líquida. No se trata de preparar un glasé real con poca azúcar impalpable, sino de aflojar el glasé hasta lograr su punto justo. Para ablandarlo, se puede utilizar clara de huevo, jugo de limón colado o agua.

Glessmann (2010, p. 28), señala que:

Existen dos tipos de glasé fluido: el primero se denomina “con contención” y el segundo “sin contención”.

El glasé fluido “con contención”, es de consistencia más líquida, por tal motivo, requiere de una contención, ésta puede realizarse con glasé real o pasta. El punto correcto se puede comprobar colocando una gota de glasé en la mesa e incorporar sobre ésta una gota más pequeña. Si ambas gotitas se unen lentamente, dejando una superficie lisa y pareja, sin que se dilate la superficie original, el glasé está en su punto justo. La unión de ambas gotas se logra a los 10 segundos aproximadamente. Si ambas gotas se unen rápidamente y se dilata la superficie, se debe a que el glasé está demasiado flojo, es decir, se le incorporó demasiado líquido para aflojarlo; esto traería como consecuencia que el glasé se extienda fuera de la contención. En ese caso, debe agregarse un poco de glasé real para espesarlo, luego llevarlo a su punto justo. Si por el contrario, el glasé queda demasiado espeso, es porque se le incorporó poca cantidad de líquido, esto provocara que ambas gotas tarden en unirse o directamente no se unan, resultando una superficie irregular y desprolija.

El glasé fluido “sin contención” es de consistencia más espesa que el anterior. No se utiliza para rellenar figuras, sino que ésta se realiza directamente sin una previa contención. El procedimiento para aflojarlo o espesarlo (si éste quedó demasiado líquido) es igual al del glasé fluido “con contención” explicado anteriormente. La diferencia está en que las gotas se unen más lentamente, a los 16 segundos aproximadamente. El punto justo se logra cuando, al fundirse ambas gotas, la superficie no se dilata y queda perfectamente pareja y lisa.

Consejos:

- ✓ Al ser su consistencia más líquida, el glasé fluido tarda más en secarse que el glasé real.
- ✓ Una vez logrado el punto, se puede colorear utilizando colorante en pasta.
- ✓ Si para aflojarlo se utilizó agua, es necesario mezclar bien la preparación, para evitar que se formen franjas blancas.
- ✓ El glasé fluido puede utilizarse directamente sobre la superficie de una torta forrada. También se aplica sobre pastillaje, o se trabaja la pieza sobre un acetato.
- ✓ Es preferible dejarlo reposar 1 o 2 horas antes de utilizarlo, para eliminar las burbujas de aire que se forman al batir o mezclar.

2.3.4 Glasé para trazos finos

Es un glasé de consistencia más elástica, firme y dura que el glasé real. Características atribuidas a dos ingredientes: goma arábica y glucosa.

El éxito de ésta técnica es ser paciente y de brazos fuertes, pues hay que batir a mano, sin excepciones.

Tabla N° 14

Glasé para trazos finos

NOMBRE DE LA RECETA:	<u>Glasé para trazos finos</u>		
USOS:	Hacer trabajos muy delicados y quebradizos, como hilos de glasé suspendidos, filigranas, puntillas y calados.		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Clara de huevo	1	u	Temperatura ambiente
Azúcar impalpable	250	g	Tamizada
Goma arábica en polvo	3	g	
Glucosa	2	g	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none">• Colocar la clara de huevo en un bowl. Agregar el azúcar impalpable tamizada de a una cucharada por vez, mezclando siempre con una espátula de madera o de metal.• Una vez incorporada la mitad del azúcar impalpable, agregar la goma arábica en polvo, continuar batiendo la preparación enérgicamente, e incorporar lentamente el resto del azúcar impalpable.• Antes de lograr el punto justo, incorporar la glucosa y continuar batiendo (siempre a mano). El glasé está en su punto justo después de batir durante 20 o 25 minutos aproximadamente.			

Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, p. 28

Elaboración: Ana Viteri T.

Consejo:

- ✓ Separar la clara a utilizar y conservarla en un frasco de vidrio en refrigeración durante 1 o 2 días, para que se reseque ligeramente y el glasé resulte más elástico.
- ✓ No utilizar bowl de acero, plástico o de aluminio para su preparación. Tampoco utilizar espátula plástica, porque este tipo de glasé se malograría.
- ✓ El batido se realiza en forma manual, para incorporar menor cantidad de aire a la preparación.
- ✓ Dejar reposar el glasé antes de utilizar durante 1 hora, para eliminar las burbujas de aire, removiendo de vez en cuando.
- ✓ Las burbujas de aire provocan que, al trabajar con la manga, el trazo se corte, dificultando el trabajo.
- ✓ Para obtener buenos resultados, el azúcar impalpable debe ser de máxima calidad, súper refinada tipo talco y bien blanca.
- ✓ Éste glasé se conserva por 3 días fuera de la heladera. Para conservarlo por más tiempo, es necesario refrigerarlo.
- ✓ Se conserva en recipientes de vidrio herméticamente tapado. Utilizar recipientes de plástico provoca que el glasé tome un olor desagradable.

Paso a paso

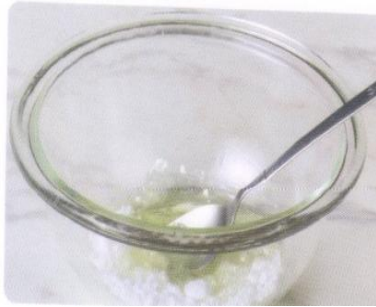
1. Poner las claras en un bowl de vidrio.



2. Agregar azúcar impalpable, de a una cucharada por vez.



3. Mezclar bien los ingredientes.



4. Agregar la goma arábica en polvo, una vez incorporada la mitad del azúcar impalpable.



5. Agregar azúcar hasta conseguir el punto deseado.



6. Incorporar la glucosa y continuar batiendo a mano durante 20 o 25 minutos.



7. Mostrar punto.



(Glessmann, 2010, p. 28)

2.4 DECORACIONES

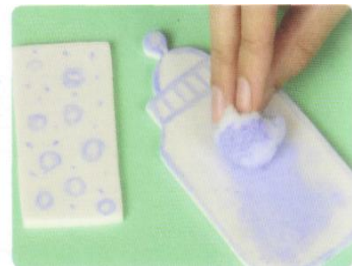
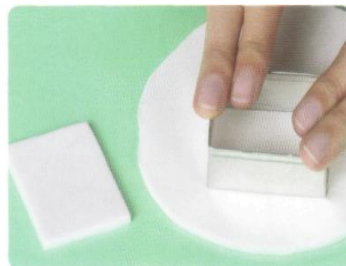
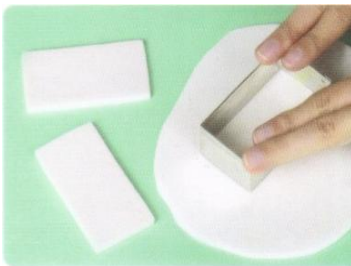
2.4.1 Fechas Especiales

A continuación se indicará ciertas técnicas utilizadas en la elaboración de tortas para fechas especiales como: Baby shower y bautizo.

2.4.1.1 Baby Shower (recuerdo)



- 1) Preparar paleta con pigmentos en polvo comestibles en colores rosado y celeste. Gotero y pinceles especiales.
- 2) Estirar masa para modelar hasta que tenga unos tres milímetros de grosor y cortar los biberones para la parte delantera y trasera con el cortador de biberón.



- 3) Estirar masa para modelar hasta que tenga unos tres milímetros de grosor y cortar los laterales con un cortador rectangular.
- 4) Estirar masa para modelar hasta que tenga unos tres milímetros de grosor y cortar la base con un cortador cuadrado.
- 5) Dejar secar todas las partes sueltas y luego pintarlas también por separado al gusto de cada uno. Delinear los bordes con pigmento en polvo de color azul y pincel humedecido en agua. Cuando se seque pintar con algodón y pigmento en polvo en el mismo color.



- 6) Estirar masa para modelar y con moldes de letras formar la palabra "baby". Pintarlas por separado, dejar secar y luego pegarlas sobre el frontal con triz de azúcar.
- 7) Ensamblar todas las partes aplicando glasé reforzado en los bordes. Colocar la cajita sobre una base de espuma flex y sostener los laterales con brochetitas para evitar que se desarme.
- 8) Cuando la cajita haya secado por completo, rellenarla con golosinas y papel de colores.

(Ortega, 2009, p. 70)

2.4.1.2 Batita de Bautizo (Para niño o niña)



1) Recortar una torta de nueces en forma de batita y untarlo con crema o manjar. Aplicar licor para humedecerlo, sobre todo en la parte superior. Dejar secar.

2) Estirar masa clásica mixta con el rodillo textura para formar el canesú, que se colocará en la torta envolviéndola solo por la parte superior desde el lateral de una manguita hasta el lateral de la otra.



3) Para hacer el faldón estirar masa clásica mixta con el rodillo textura y colocar los formadores para dar movimiento a la tela.

4) Retirar los formadores, ir juntando el extremo superior con ayuda de los dedos y sellar con el rodillo textura. Repetir la operación hasta tener los paños plisados suficientes para cubrir la batita.

5) Con pincel humedecido en agua, ir pegando los paños plisados desde el lateral izquierdo hasta el otro extremo, cubriendo por completo la torta.



- 6) Para las manguitas abuchonadas repetir el paso 3, pero con el rodillo crepé. Retirar los formadores juntando los dos extremos, sellar con el rodillo. Rellenarlas con papel tisú o film por dentro y dejar orear para que se formen bien. Pegar las manguitas al vestido.
- 7) Para las blondas estirar masa mixta sobre tres tipos distintos de molde, de acuerdo al gusto y dejar orear. Pasar varias veces el stick de bolita sobre la masa para calar bien el detalle de la blonda. Enmantecar ligeramente los dedos y pasarlos sobre la masa para quitar el exceso. Retirar las blondas de los moldes y pintar una de ellas en color rosado.
- 8) Con un pincel humedecido en agua pegar las blondas en la unión del canesú con el faldón y en la unión del canesú con las mangas.

(Ortega, 2009, p. 72)

2.4.2 Niños

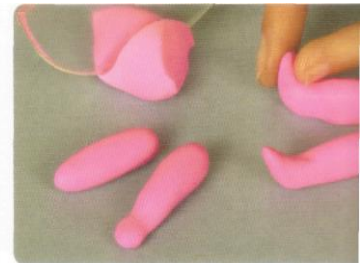
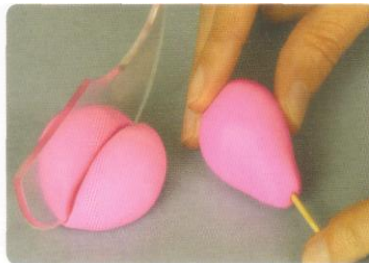
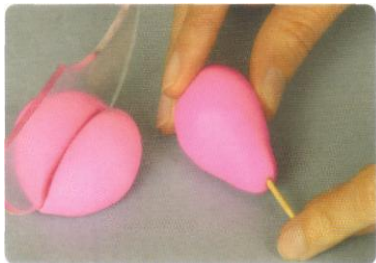
A continuación se indicará ciertas técnicas utilizadas en la elaboración y decoración de tortas para Niños como la torta de Ositos.

2.4.2.1 Ositos



1) Estirar masa elástica de forro en color amarillo pastel y forrar la base y las tortas. Con la ayuda de un pincel y utilizando glasé fluido en color verde limón pintar bordes irregulares en los contornos de cada piso.

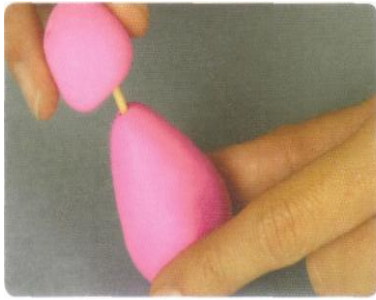
2) Para formar el arco iris estirar la masa clásica de modelar en tres colores distintos, sobre molde engrasado. Cortar y armar alternadamente. Para las nubes utilizar la misma masa en color blanco y pegarlas en los extremos del arco iris.



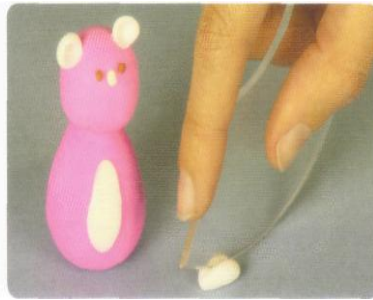
3) Tomar una bola de masa elástica de modelar del tamaño deseado y cortarla por la mitad con la esteca. Con una de ellas formar una pera para el cuerpo del osito. Introducirle un mondadientes en el centro para que tenga estabilidad. Se utilizará masa en color rosado y en color celeste para hacer ositos de distintos tamaños.

4) Para la cabecita dividir la otra mitad en dos y con una de ellas formar una bolita. Hacerle dos huequitos a la altura de las orejitas.

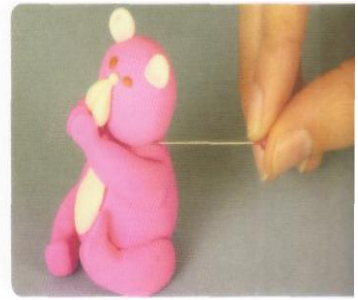
5) Volver a dividir en dos la mitad restante y hacer cuatro rollitos, dos los para bracitos y dos para las piernitas. Con la mano, doblar la masa en los extremos para formar las manitos y los piecitos



6) Pegar la cabeza al cuerpo, sujetando bien con el mondadientes que se colocó previamente.



7) Con la masa elástica de modelar en color blanco formar dos pequeñas lágrimas para las orejitas, una bolita para la nariz y una lágrima más grande para la pancita. Para el hocico usar la misma masa en color blanco y con la ayuda de la esteca hacer una hendidura al centro. Para los ojitos formar dos bolitas en masa elástica de modelar en color marrón. Pegar todas estas piezas al cuerpo del osito con la ayuda de un pincel humedecido en agua.



8) Pegar los bracitos y las piernitas en diferentes posiciones. Al terminar con un alfiler, crearle respiraderos al osito en la parte posterior. Para que no reviente por efecto del clima. Colocarlos en los diferentes pisos de la torta.

(Ortega, 2009, p. 36)

2.4.3 Boda

A continuación se indicará ciertas técnicas utilizadas en la elaboración y decoración para tortas de Boda como: Torta Roxana y Capullo en flor.

2.4.3.1 Torta Roxana



1) Forrar las tortas con masa de forro elástica en tres tonos.

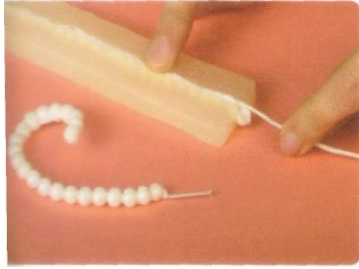
2) Estirar masa de modelar y colocar en molde de espirales previamente nacarado. Pasar el boleador para recortar los bordes y perfeccionar pasando el dedo enmantecado.



2) Trabajar los bordes rizando con el stick de colita y pegarlos en los contornos de todas las tortas.

3) Repetir la misma operación del paso 2, esta vez con el molde de hojitas.

4) Pegar las espirales con pincel humedecido en agua.



5) Poner masa elástica mixta en molde de perlas previamente nacarado. Pasar alambre por el centro de las perlas y darle forma curva, como se ve en la foto.



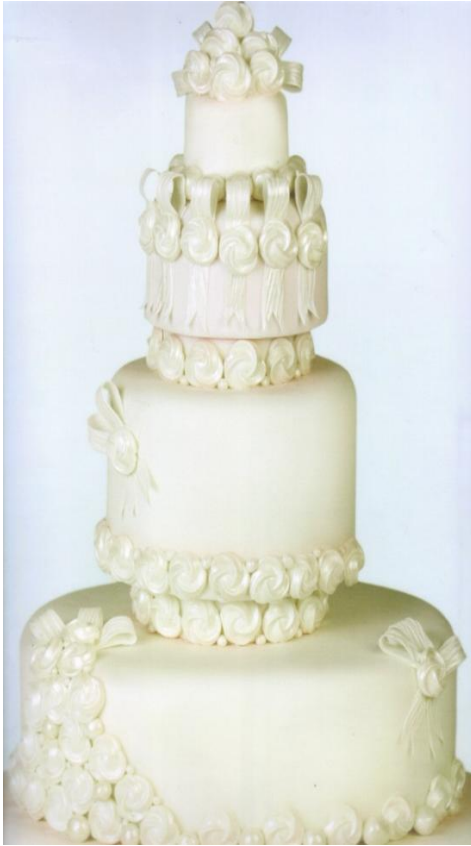
6) Hacer perlas a mano en tamaños diversos con masa de modelar, nacarando de inmediato cuando todavía la masa está fresca.



7) Pegar las espirales intercalando con perlititas en forma irregular. Colorear suavemente con rosado.

(Ortega, 2009, p. 152)

2.4.3.2 Capullo en Flor

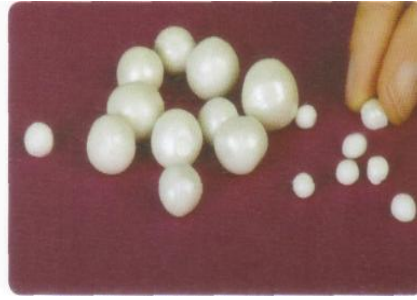


1) Forrar todos los pisos de la torta con masa elástica de forro en color blanco.

2) Estirar masa elástica mixta, dejar orear y poner en el molde de blondas previamente nacarado. Pasar varias veces el stick de bolita para calar bien el detalle. Enmantecar ligeramente los dedos y pasarlos sobre la masa. Retirar la blonda del molde y con la boquilla N° 1 terminar de calar los huequitos de la blonda. Repetir la operación hasta tener el número suficiente colocar en la base de la torta.



3) Poner masa elástica mixta en molde de rosas estilizadas, previamente nacarado y disponerlas en forma de pirámide en primer piso de la torta. Colocarlas en la torta según se aprecia en la foto.



4) Estirar masa elástica mixta y poner en molde de perlas grandes y en molde de perlas pequeñas. Retirarlas de los moldes y repetir el procedimiento hasta tener el número suficiente para la decoración de la torta.



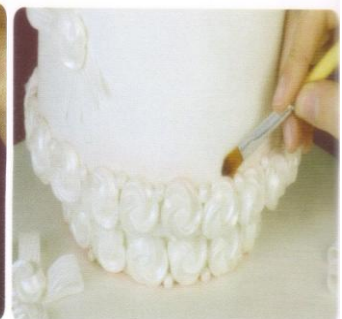
5) Pegar rosas estilizadas y perlas grandes en la base del primer piso y en diferentes espacios para tapar las uniones.



6) Con masa elástica mixta hacer tiras largas texturadas con rodillo crepé. Doblarlas en dos y ponerlas a secar en un rodillo de acrílico de manera que formen lacitos con uno de sus extremos recortado en forma de triángulo.



7) Pegar alrededor de la torta con los lacitos y rematarlos con las rosas estilizadas. Colocar también en la punta de la torta a manera de bouquet.



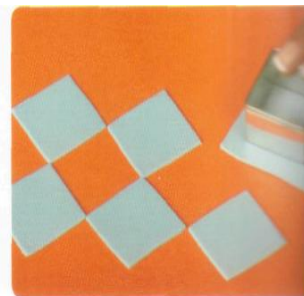
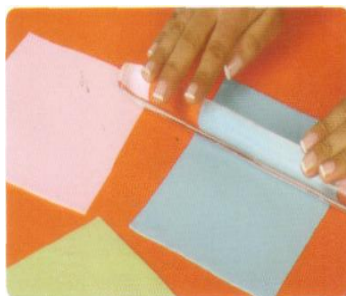
8) Sombrear la superficie de todos los pisos con polvo rosado para darle matices.

(Ortega, 2009, p. 154)

2.4.4 Contemporánea

A continuación se indicará ciertas técnicas utilizadas en la elaboración y decoración de tortas contemporáneas como: Torta Angelic.

2.4.4.1 Torta Angelic



1) Forrar los diferentes pisos con masa elástica de forro, alternando los colores celeste, rosa y verde.

2) Con masa elástica de forro en color turquesa hacer cuadrados con cortador y formar un patrón de rombos alrededor del primer piso.



3) Con masa elástica mixta en color verde hacer tiritas y colocarlas en el segundo piso a manera de tallos.

4) Con pasta de goma preparar margaritas con centros amarillos, dejar secar en formadores y pegar en los pisos, coincidiendo en algunos puntos con los tallos.

5) Con masa clásica mixta en color naranja hacer tiras gruesas con un extremo más delgado. Pegarlas con la ayuda de un pincel humedecido en agua en el tercer piso de la torta.



6) Con cortadores redondos hacer círculos de distinto tamaño con masa elástica mixta en color amarillo. Pegarlos sobre las tiras anaranjadas.

7) Con pasta de goma hacer bolitas de distintos tamaños, nacararlas con un pincel y colocar en las uniones de todos los pisos.

8) Con masa elástica de modelar en distintos colores hacer cuadrados y rectángulos, formando un bouquet de pañuelitos que se colocará en el último piso de la torta.

(Ortega, 2009, p. 168)

CAPÍTULO III

INVESTIGACIÓN DEL MERCADO

3.1 Objetivos de la Investigación

Determinar el conocimiento del Pastillaje, así como su preparación, técnicas y aceptación en las pastelerías de Santo Domingo las cuales gozan de una nutrida clientela y a demás la excelente atención que brindan a los mismos.

Se analizará los elementos bases para realizar y poner en práctica las medidas correctivas que permita que el pastillaje se pueda establecer en propios para difundir a extraños.

3.2 Técnica de recolección de datos

3.2.1 Encuesta

A través de las encuestas, se va a analizar el nivel de conocimiento que tienen las personas de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

Se determinará el grado de interés que poseen los encuestados sobre la decoración de tortas.

Mediante este análisis se conocerá la aceptación y necesidad de las personas sobre la utilización de una guía de recetas acerca de la preparación, aplicación, técnicas y tipos de masas del Pastillaje.

Los nombres de las pastelerías donde se realizó la encuesta son las siguientes:

1. Pastelería D' Nelly

Gerente y pastelera: Sra. Nelly Miñaca

Pastelera: Sra. Natalia Mora

2. Pastelería Azukitar

Gerente y pastelera: Sra. Graciela de Alcívar

Pastelera: Sra. María Belén Alcívar

3. Pastelería Rossloui's

Gerente y pastelera: Sra. Monfilia Cuenca

Pastelera: Sra. Diana Moreno

Se escogieron estas pastelerías por ser las mejores de la ciudad, con el criterio de que son para un nivel de clientela media y media alta, porque aquel cliente está dispuesto a probar con nuevas decoraciones, así como también tienen presupuestos que cubren los altos precios a los que podría llegar las tortas decoradas con pastillaje.

3.2.1.1 Población

Población de la ciudad Santo Domingo de los Colorados según las necesidades es de 149 690 personas, edad comprendida entre los 20-59 años de edad VII Censo de Población 2010 fuente INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos).

3.2.1.2 Calcular la Muestra

Para determinar el número de elementos de la muestra se utilizará la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2 (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

n= Tamaño de la muestra

Z= Nivel de confianza (95%)

N= Universo

p= Probabilidad de éxito (50%)

q= Probabilidad de fracaso (50%)

e= Margen de error (5%)

N: Hombres y mujeres de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados 149690 habitantes, edades que fluctúan entre 20 y 59 años.

Datos:

n=?

Z= 1,96

N= 149 690 personas

p= 0,50 (50%)

q= 0,50 (50%)

e= 0,05 (5%)

$$\begin{aligned}n &= \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2(N-1) + Z^2 * p * q} \\n &= \frac{(1,96)^2 * 149690 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2(149690-1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5} \\n &= \frac{3,8416 * 149690 * 0,25}{0,0025 * 149689 + 3,8416 * 0,25} \\n &= \frac{143762,276}{374,225 + 0,9604} \\n &= \frac{143762,276}{375,1854} \\n &= 383\end{aligned}$$

El resultado es una muestra de 383 personas a las cuales se las va a realizar la encuesta, se espera obtener resultados informativos que den a conocer las preferencias de las pasteleras y propietarias de las pastelerías y clientes que acuden a las mismas.

Del total de las encuestas 6 están designadas a las gerentes y pasteleras de los locales mencionados anteriormente y 377 encuestas aplicadas a los clientes 146 hombres y 231 mujeres desde 20 a 59 años de edad.

3.2.1.3 Modelo de Encuesta

Para realizar la siguiente encuesta se utilizarán preguntas concretas, directas y de respuestas cerradas, para optimizar la tabulación de las mismas.

Se presentan dos cuestionarios que corresponden a encuestas:

Una realizada a los propietarios y pasteleros de las tres mejores pastelerías de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados y la otra encuesta realizada a las personas que acuden a estas pastelerías (**ver Anexo 1 y 2**).

3.2.1.4 Tabulación y Análisis de resultados de la Investigación de Datos

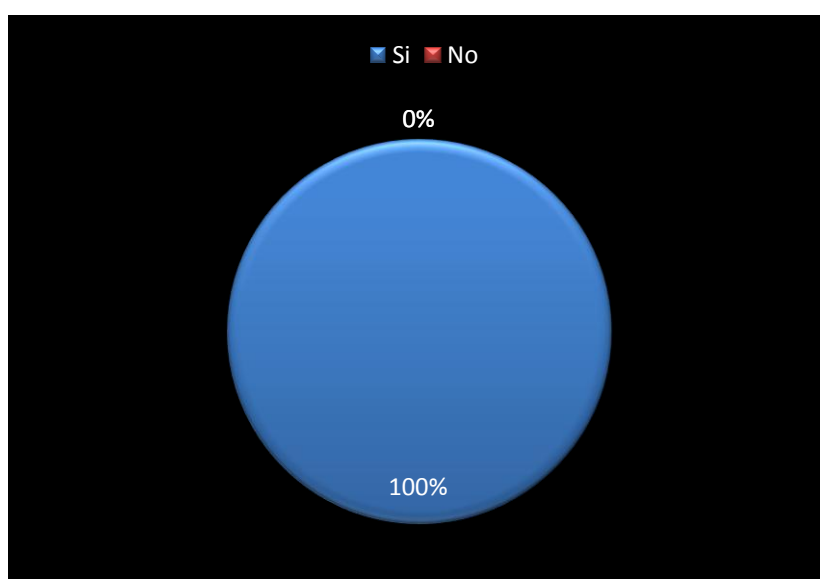
3.2.1.4.1 Encuesta realizada a las pasteleras y propietarias de las pastelerías (3 Pastelerías = 6 personas encuestadas).

Pregunta 1:

¿Conoce usted sobre la técnica del Pastillaje utilizada en decoración de tortas?

Gráfico N° 1

Pregunta 1, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

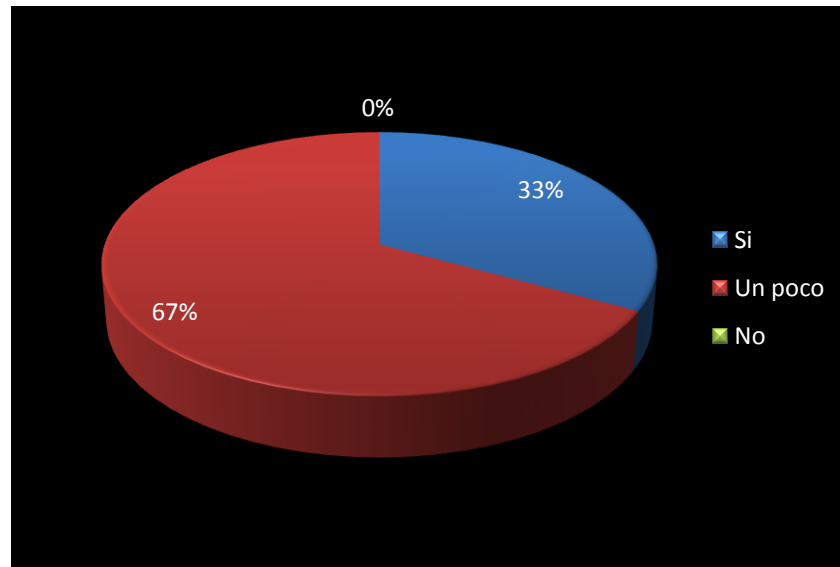
En la pregunta N°1, nos podemos dar cuenta que las encuestadas, si conocen sobre la técnica del Pastillaje, porque algunas de ellas asistieron a seminarios y cursos dados en otras ciudades por maestros del azúcar, mientras que las demás adquirieron conocimientos mediante libros, revistas e incluso programas de televisión que incentivan las decoraciones fuera de lo común, realizan pasteles con estilos diferentes y originales, lo cual ayuda a no poner límites en nuestra imaginación. Se puede deducir que todas tienen conocimiento de la técnica de Pastillaje usada en la decoración de tortas.

Pregunta 2:

¿Usted tiene conocimiento de los diferentes tipos de masas existentes sobre el Pastillaje?

Gráfico N° 2

Pregunta 2, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

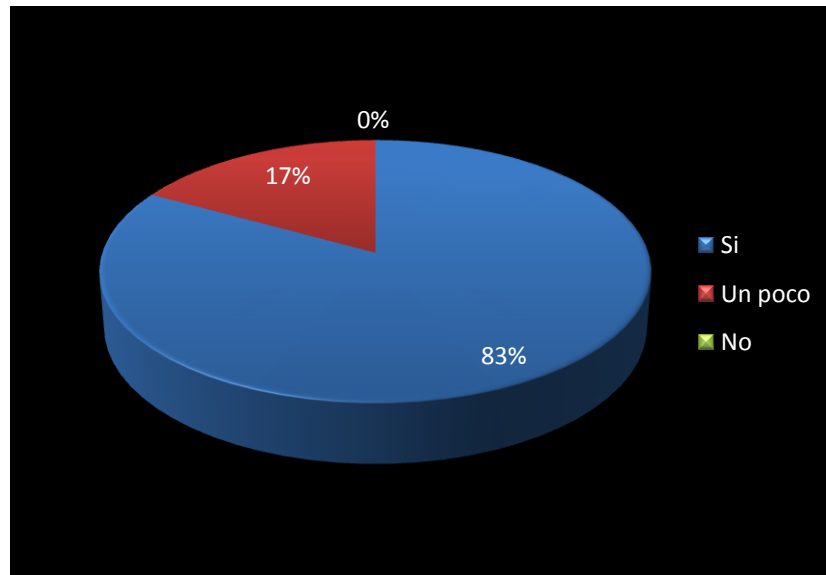
Un 67% de las personas tienen poco conocimiento de los diversos tipos de masas usadas en el pastillaje, debido a que la mayoría se ha dedicado a realizar trabajos simples como lo es el forrado de torta con la masa elástica o fondant extendido, sin decoraciones adicionales por ello tienen conocimiento de un solo tipo de masa, mientras que el 33% si tiene conocimiento de algunas clases de masas como fondant extendido, pasta de goma pero realizan decoraciones básicas como figuras con cortadores de masa, o solo forrado de la torta. Esto nos indica que se necesita una guía que explique las diferentes masas del pastillaje su preparación y decoración.

Pregunta 3:

¿Conoce Ud. sobre la aplicación y técnicas del Pastillaje?

Gráfico N° 3

Pregunta 3, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

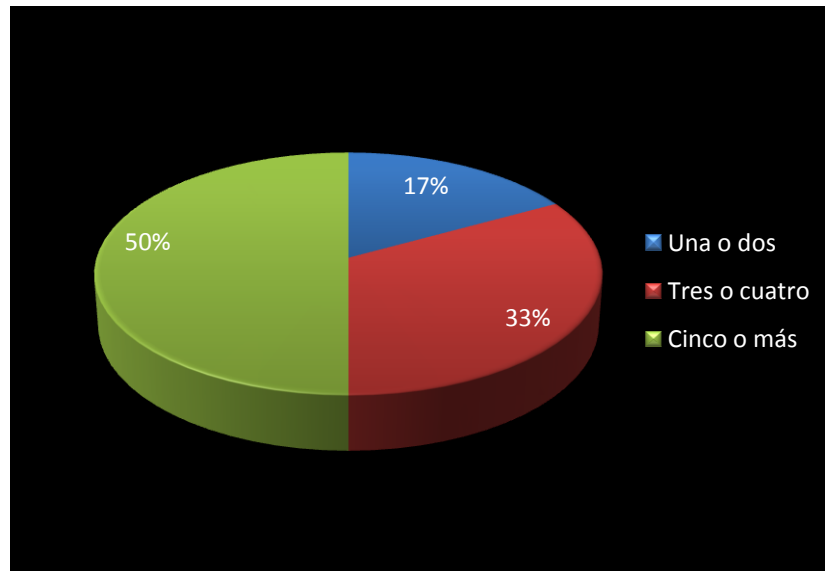
En esta pregunta el 83% de las encuestadas si tienen conocimiento de la aplicación y técnicas del pastillaje, por la experiencia que tienen del trabajo en las pastelerías, sus años de estudio, cursos y libros sobre el tema que han llevado a la práctica, mientras que un 17% de los encuestados tienen un poco de conocimiento del tema, por falta de interés y tiempo. Las aplicaciones y técnicas del pastillaje son conocidas por la mayoría de las encuestadas por lo que se puede señalar que este conocimiento es indispensable para la decoración de tortas.

Pregunta 4:

¿Cuántas tortas con pastillaje se elaboran por semana?

Gráfico N° 4

Pregunta 4, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

De acuerdo al gráfico N° 4 nos podemos dar cuenta que el 50% realizan de cinco a más tortas con pastillaje por semana, esto es por la calidad de sus ingredientes, el sabor, la textura de las masas y perfección en la decoración aunque sea simple; el 33% elaboran de tres a cuatro tortas y el 17% de una a dos tortas, la razón es porque algunos clientes prefieren las decoraciones comunes como el merengue, cremas, chocolate, etc. También la falta de creatividad al decorar las tortas con pastillaje provoca un bajo nivel de demanda.

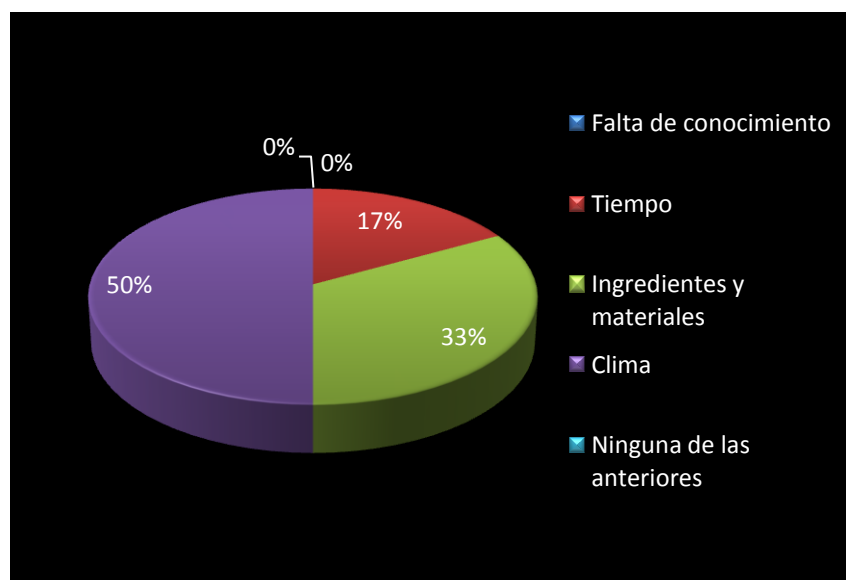
Esto señala que se necesita un folleto que explique paso a paso decoraciones sencillas e innovadoras.

Pregunta 5:

¿Cuál puede ser la razón para no decorar sus tortas con Pastillaje?

Gráfico N° 5

Pregunta 5, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

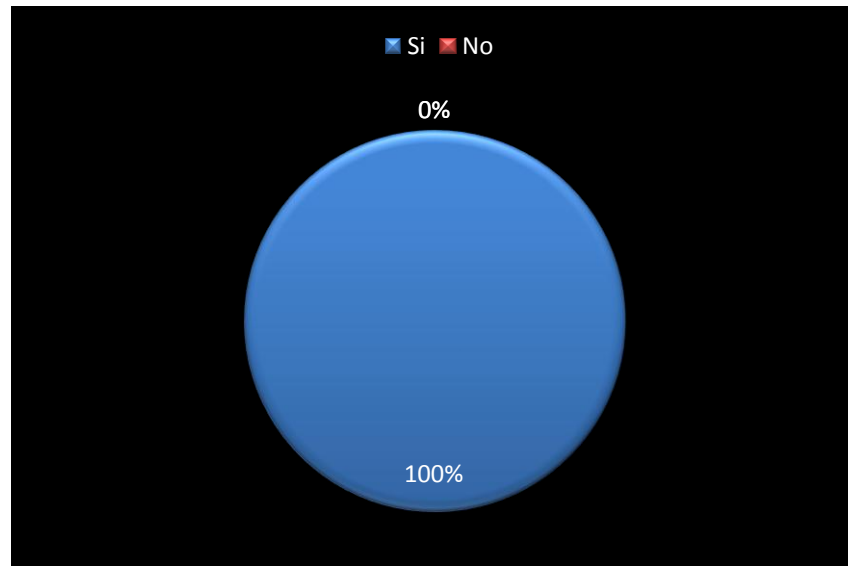
El 17% menciona que el tiempo dificulta decorar las tortas con pastillaje porque cuando se realizan modelados o figuras hay que dejar secar algunas horas e incluso días, el 33% de las encuestadas afirma que la razón para no decorar sus tortas con esta técnica es la dificultad de conseguir los ingredientes y materiales, porque en la ciudad de Santo Domingo no existen locales especializados en vender este tipo de productos por lo que se debe comprar en otras ciudades o fuera del país. Y el 50% dice que el clima es una desventaja por la humedad y calor, esto provoca que el pastillaje no se maneje con facilidad, se haga pegajoso o se derrita. Por eso es importante la elaboración de este proyecto a fin de dar a conocer los diferentes tipos de masas especiales para clima húmedo o seco, técnicas y modelado de figuras.

Pregunta 6:

¿Cree Ud. que el Pastillaje se ha difundido positivamente en nuestro medio?

Gráfico N° 6

Pregunta 6, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

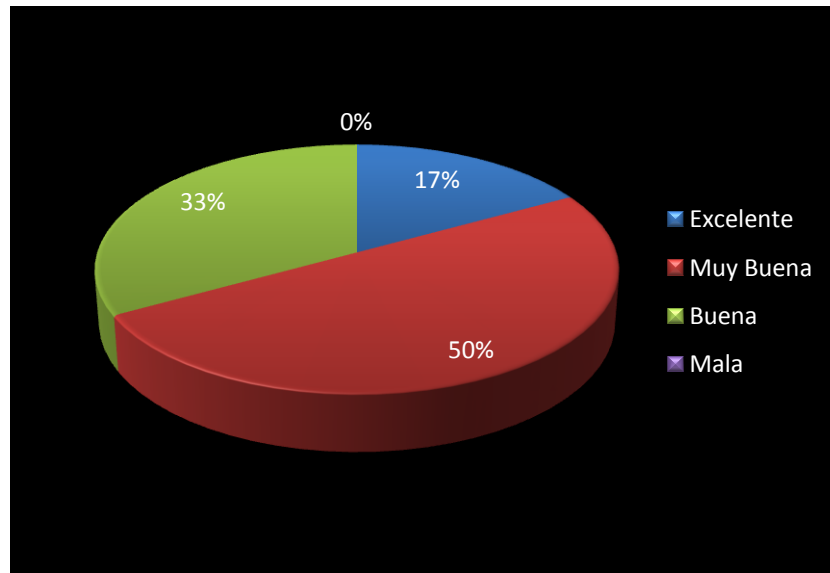
Se puede ver que el 100% afirma que el pastillaje está haciéndose conocido porque tiene la diversidad de decorar tortas y darles un terminado muy profesional, también algunos programas de televisión permiten informarse de esta técnica, destacando cada vez más su parte artística e innovadora, lo que concede que sea más divulgada y famosa. Esto indica que en nuestro entorno el pastillaje va adquiriendo un lugar importante por lo que se debe profundizar y aprovechar esta decoración de tortas.

Pregunta 7:

¿Cuál es la percepción del cliente frente a una nueva decoración de tortas?

Gráfico N° 7

Pregunta 7, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

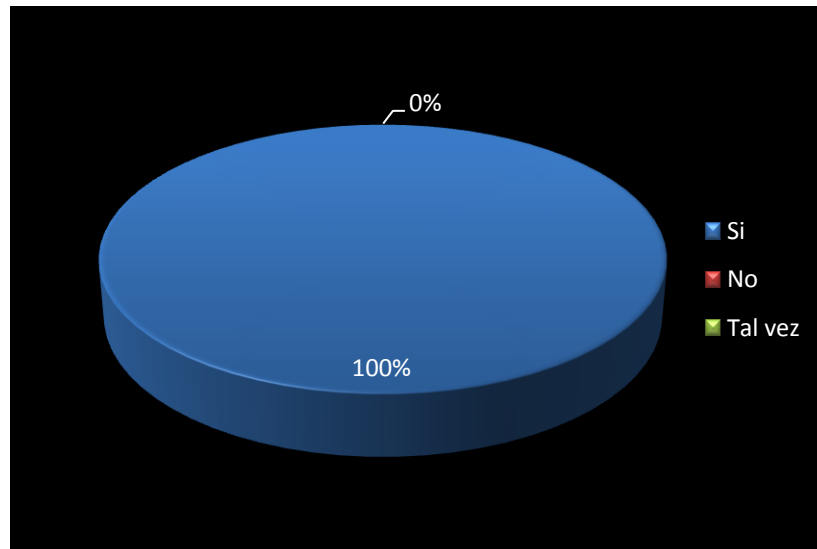
Se puede ver que el 50% consideran muy buena la percepción del cliente frente a una nueva decoración de tortas, porque les permite tener una alternativa creativa en decoración para sus momentos especiales, el 33% dicen que la apreciación del cliente puede ser buena y la razón se debe a que desconocen cómo es su sabor y la aprobación de su familia, mientras que el 17% de las personas lo consideran excelente porque creen que es una forma de salir de lo común y celebrar de una manera diferente. Por eso se puede indicar que el cliente tiene una expectativa positiva de nuevas decoraciones de tortas.

Pregunta 8:

¿Le gustaría a Ud. que exista una guía de recetas sobre la preparación, aplicación, técnicas y tipos de masa del Pastillaje?

Gráfico N° 8

Pregunta 8, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

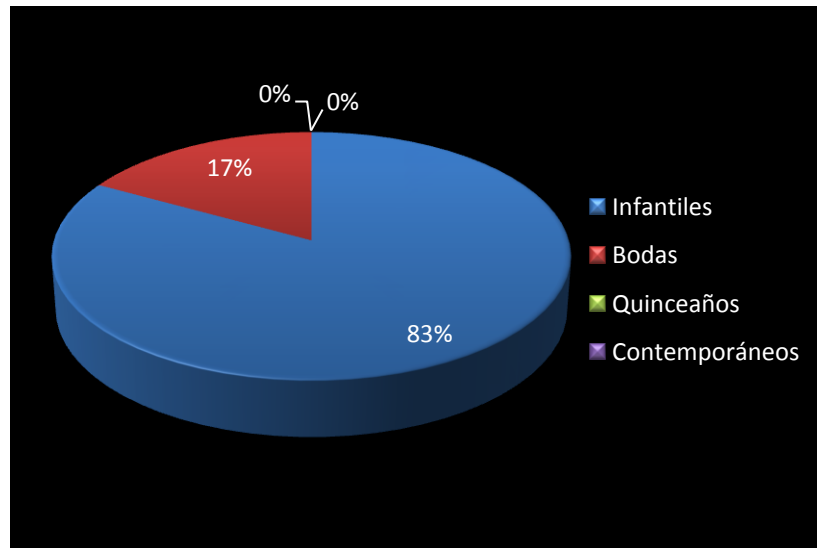
Con este resultado se puede ver que al 100% les gustaría que exista una guía de decoración con Pastillaje, para conocer las recetas de pastas en azúcar dependiendo el clima y su función, adquirir mayor conocimiento sobre la preparación, decorar diferentes tortas según el tema escogido por el cliente, saber las diversas técnicas como, colocación de fondant en la torta, modelado de figuras, los métodos de conservación de las masas, elaboración y manipulación. Este proyecto es importante porque permite demostrar estos y otros temas referentes al pastillaje de una manera fácil y comprensible con su paso a paso, para que muchas personas se beneficien y aprendan a realizar decoraciones profesionales.

Pregunta 9:

¿Qué clase de decoración de tortas tiene mayor demanda por el cliente?

Gráfico N° 9

Pregunta 9, encuesta realizada a las pasteleras y propietarias



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

El 83% de las encuestadas afirman que mayor demanda tienen las tortas infantiles, porque los niños para nosotros son los clientes más fieles que hay en el mercado, sea por un día importante como cumpleaños, fechas especiales o también en un día normal la familia puede disfrutar con sus hijos, y el 17% dice que las tortas de bodas también tienen demanda, porque este tipo de torta en nuestros días es un símbolo muy importante en el matrimonio y no se lo debe pasar por alto, por lo que el cliente debe realizar su pedido con varios días de anticipación. Esto nos demuestra que las tortas forman parte de nuestras vidas tanto en ocasiones memorables como en días normales.

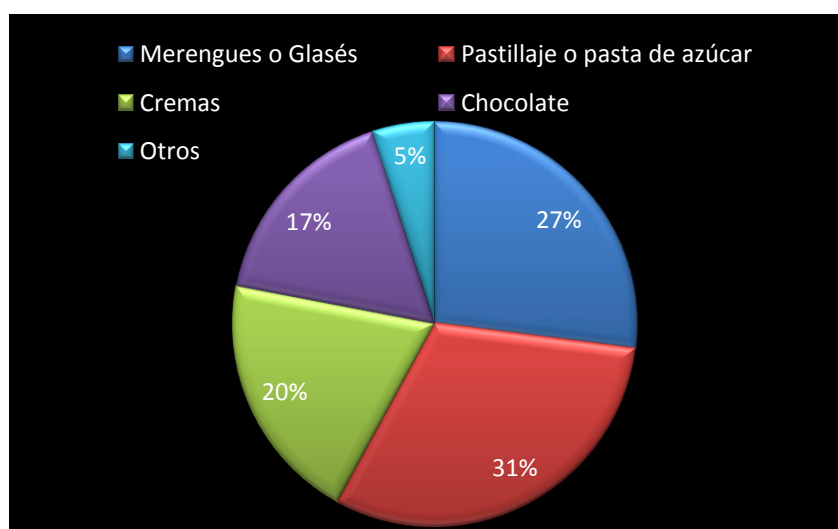
3.2.1.4.2 Encuesta realizada a los clientes que acuden a las diferentes pastelerías de la ciudad de Santo Domingo (377 encuestas).

Pregunta 1:

¿Qué tipo de decoración de torta es su preferida?

Gráfico N° 10

Pregunta 1, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

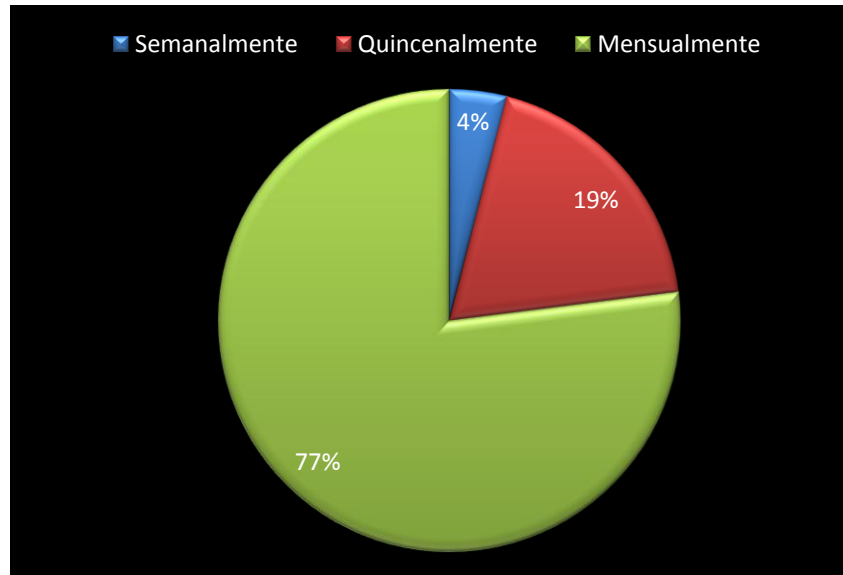
El 31% de las personas prefieren en sus decoraciones el Pastillaje o Pasta de azúcar, por su textura, diversidad de sabores y colores, también por salud ya que no está preparado con altas cantidades de grasa, mientras el 27 % se inclinan hacia los Merengues o Glasés, la razón es porque tienen años de trayectoria en el mercado haciéndolos más conocidos y comunes, 20% prefieren las cremas, por su sabor, humedad, pero algunos desconocen que estas decoraciones tienen alto contenido de grasa ya sea vegetal o animal, el 17% de los encuestados eligieron el chocolate, porque les gusta y podría decir que son adictos a él, y el 5% prefieren otros tipos de decoraciones como con gelatina, láminas comestibles, frutas etc. Se puede demostrar que tanto el pastillaje como el glasé y merengues son decoraciones solicitadas y preferidas por los clientes.

Pregunta 2:

¿Con que frecuencia usted consume o prepara tortas?

Gráfico N° 11

Pregunta 2, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

Se puede ver que el 77% de los encuestados consumen o preparan tortas al mes, porque es parte de su vida satisfacen una necesidad pero a la vez saben que consumir demasiadas calorías puede afectar su salud, el 19% lo realiza cada 15 días, son personas que les gusta consumir tortas y lo tienen como una costumbre, también algunos padres lo hacen por sus hijos, pero ellos prefieren tortas sin demasiada grasa, y el 4% lo hace semanalmente, son personas fieles en consumir tortas, esto se debe a que se sienten bien y les gusta mucho, pero puede ser que al pasar el tiempo no estén muy saludables. Se logra comprobar que existe demanda en el consumo de tortas porque el cliente lo va formando en un hábito, y él mismo trata de buscar lo más saludable.

Pregunta 3:

¿En qué ocasiones consume más esta preparación?

Gráfico N° 12

Pregunta 3, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

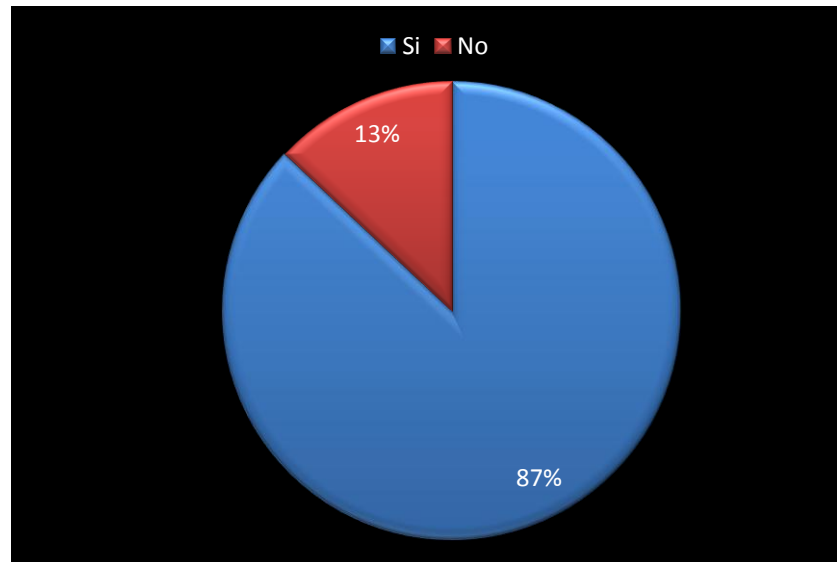
El 81% de los clientes se inclinan por los cumpleaños para consumir tortas, porque este aniversario en muchas culturas es costumbre y las fiestas de cumpleaños son muy populares sobre todo entre los niños, un 11% prefieren otro tipo de celebraciones, como graduaciones, quince años, bienvenidas, asenso en el trabajo, etc. El 6% prefieren en festejos religiosos como bodas, confirmación, bautismo, navidad, etc. y el 2% en ninguna fecha en especial, porque para ellos cualquier motivo es para disfrutar y celebrar con sus seres queridos. Esto señala que para muchas personas lo más importante es celebrar las fechas especiales, porque son una oportunidad más para compartir con amigos y familia.

Pregunta 4:

¿Ha escuchado acerca del Pastillaje o pasta de azúcar (Fondant)?

Gráfico N° 13

Pregunta 4, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

Se puede ver que el 87% de los encuestados si han escuchado hablar acerca del Pastillaje, mediante programas de televisión, internet y también porque han consumido tortas con este tipo de decoración, y el 13% dicen que no se han enterado del mismo, porque algunos de ellos siempre han consumido las mismas decoraciones y no han escuchado hablar de este tipo de decoración.

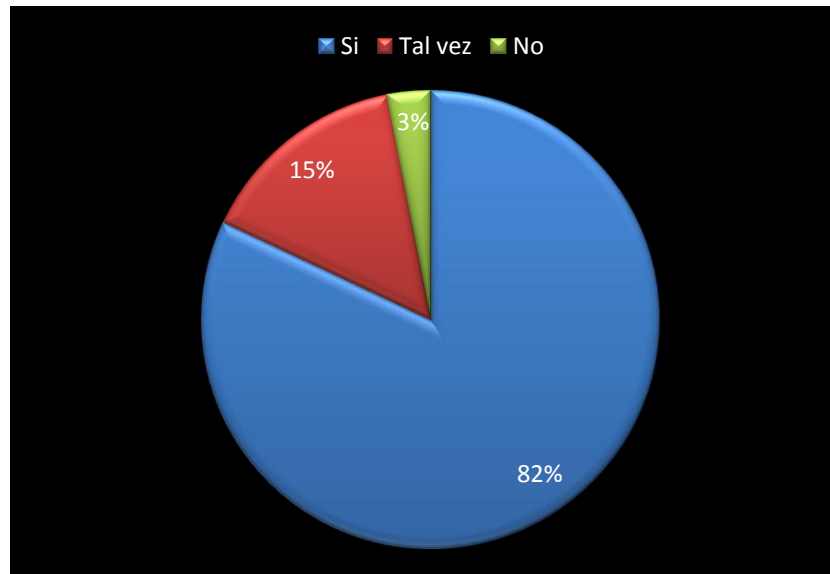
Se puede observar que la mayoría de los clientes conoce sobre el pastillaje lo que permite facilitar su aceptación hacia nuevas recetas y decoraciones.

Pregunta 5:

¿Le gustaría conocer una alternativa diferente en decoración de torta de la que consume, como el Pastillaje?

Gráfico N° 14

Pregunta 5, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

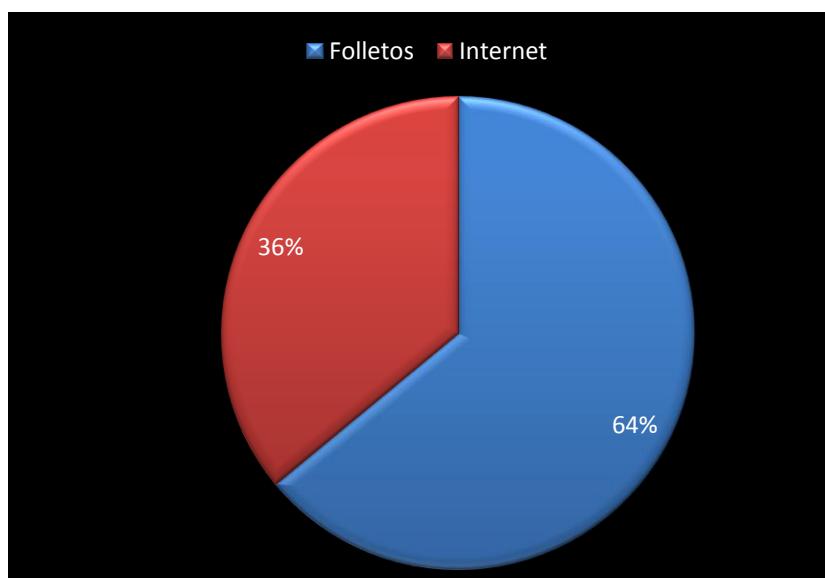
Se puede ver que el 82% de las personas estarían dispuestas a conocer y degustar una decoración diferente como es el Pastillaje porque es una deliciosa cobertura que permite realizar todo tipo de figuras, modelado y presentaciones según las características que se pidan, mientras que al 15% tal vez le gustaría probar, debido a que tienen sus preferencias por ciertas coberturas pero podrían hacer una excepción, y al 3% no le gustaría probar una nueva decoración porque han tenido malas experiencias y prefieren consumir decoraciones conocidas. Esto permite demostrar que la mayoría de los clientes si están dispuestos a consumir el pastillaje en la decoración de sus tortas.

Pregunta 6:

¿Cómo le gustaría a Ud. informarse de las nuevas tendencias del Pastillaje?

Gráfico N° 15

Pregunta 6, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

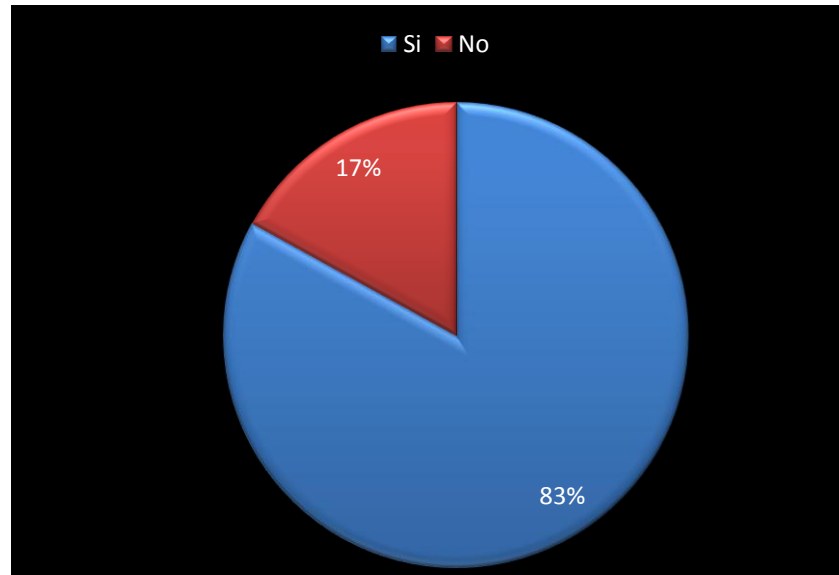
El 64% de las personas quieren conocer acerca de las nuevas tendencias del pastillaje a través de folletos, porque permiten el aprendizaje de una manera más cómoda explicando las características y el modo de elaboración, también tienen la información impresa claramente y diferentes gráficos con el paso a paso para facilitar la instrucción, mientras que el 36% desearían conocer mediante el internet, porque tienen un fácil y rápido acceso a la información y también se puede conocer las últimas tendencias del pastillaje. Se puede indicar que la mayoría de clientes prefieren informarse por medio de folletos lo que permite realizar publicidad de las nuevas técnicas del pastillaje y tener una gran aceptación en el mercado.

Pregunta 7:

¿Ha consumido alguna vez una torta decorada con Pastillaje?

Gráfico N° 16

Pregunta 7, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

Con este resultado se puede observar que el 83% de las personas si han degustado una torta decorada con Pastillaje, les gusta mucho esta cobertura porque tiene una textura muy delicada y fina, también recibe muy bien los colores y sabores, mientras que el 17% no lo han probado porque tienen ya sus tipos de decoraciones preferidas, pero ellos pueden consumir el pastillaje cuando tengan la oportunidad.

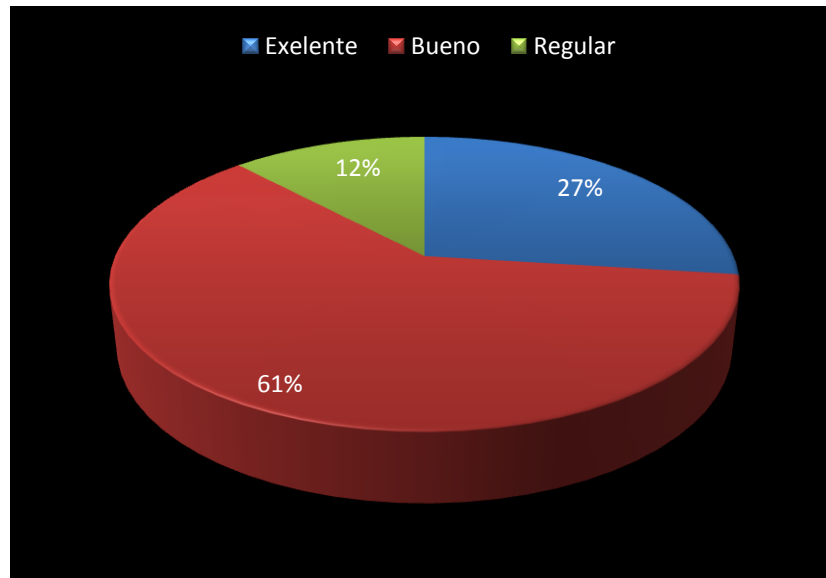
Esto señala que la mayoría de clientes si ha consumido el Pastillaje por lo que se puede dar a conocer y permitir mediante este proyecto la aceptación de las nuevas coberturas y decoraciones.

Pregunta 8:

¿Si ha tenido la oportunidad de consumir tortas con decoración de pastillaje como lo clasificaría?

Gráfico N° 17

Pregunta 8, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

El 61% de los encuestados clasifican al pastillaje como bueno, ellos dicen que les gusta el sabor, pero no les agrada la forma tan simple de cómo decoran, algunas tortas a veces solo están adornadas con una cinta o flores de plástico sobre la cubierta con fondant, el 27% lo considera excelente porque tiene una alta calidad en sus ingredientes y también es más saludable que las otras coberturas, y el 12% de los clientes lo clasifican como regular, dicen que les gusta otra clase de coberturas porque tanto ellos como su familia ya están acostumbrados. Se puede observar que la mayoría de los clientes califican a la decoración de pastillaje en las diferentes pastelerías de la ciudad como buena, por la falta de perfección en la decoración, lo que se va a implementar en el proyecto.

Pregunta 9:

¿Cómo considera Ud. que la decoración con pastillaje es en comparación que las decoraciones comunes?

Gráfico N° 18

Pregunta 9, encuesta realizada a clientes de las pastelerías



Elaborado por: Ana Viteri

Conclusión:

Con este resultado se puede demostrar que el 56% de las personas considera al pastillaje creativo, lo que se caracteriza por la originalidad y la adaptabilidad, porque tiene capacidad de crear, de producir cosas nuevas, para el mejoramiento y progreso en las decoraciones, el 28% lo califica como innovador porque cambia la manera de decorar las tortas y se introduce en el mercado lo que provoca competitividad, y el 16% dicen que es más sabroso que las otras decoraciones comunes. De esta manera podemos decir que el pastillaje es una manera diferente de disfrutar momentos especiales porque sus decoraciones son personalizadas, es decir al gusto de cada cliente.

CAPÍTULO IV

NUEVA PROPUESTA DE MASAS Y GLASÉS

4.1 Técnicas aplicables en la Pastelería

4.1.1 Armado de una Torta

4.1.1.1 Preparación de la Base

Antes de comenzar a rellenar la torta, es indispensable preparar una base firme que facilite su movilidad y traslado, para poder forrarla y decorar la torta evitando que se rompa. Glessmann (2010), señala que " las bases pueden ser de cartón corrugado, pero si la torta es muy grande (por ejemplo, si supera los 9 kilos), es conveniente utilizar madera de 2 mm, o chapa de 1 mm de espesor" (p. 46).

Para realizar la base, utilizar como guía el molde en que fue horneada la torta. Marcar el cartón siguiendo el tamaño y la forma de la base del molde y, luego, recortar. Colocar pegamento en ambas partes de la base y forrarlas con papel aluminio o con papel manteca impermeable de buena calidad. Una vez lista la base, se debe dar vuelta la torta antes de cortar y rellenar, para que quede la superficie más lisa y perfecta hacia arriba, obteniendo un mejor resultado luego, en el forrado. La base de cartón forrada se pega a la base de la torta con un poco de dulce de leche o de crema.

Gráfico N° 19.- Base para tortas



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.46

Elaboración: Ana Viteri T.

4.1.1.2 Cómo rellenar y conservar

Paso 1: "Antes de cortar la torta en capas, realizar un corte vertical en el lateral. De esta forma, se puede hacer coincidir perfectamente las capas cortadas, logrando como resultado una torta pareja y derecha" (Glessmann, 2010, p. 46).

Dejar la primera capa de la torta con un espesor de mayor altura, para evitar que se aplaste con el peso de las cremas y las capas que quedarán sobre ésta.

Gráfico N° 20

Cómo rellenar una torta (paso 1)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.46

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso 2: Preparar un almíbar para humedecer tortas. Colocar el almíbar en un rociador, o bien trabajarlo con pincel o colocarlo con cuchara. "Humedecer la primera capa de la torta dejando seco un cm hacia dentro del borde, para evitar que se humedezca el lateral y haga transpirar luego la cubierta de pasta de azúcar" (Glessmann, 2010, p. 46).

Gráfico N° 21

Cómo rellenar una torta (paso 2)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.46

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso 3: "Acomodar el relleno y cubrirlo con una nueva capa de torta, con la precaución de que coincida el corte lateral al acomodar cada capa" (Glessmann, 2010, p. 47).

Humedecer esta última con almíbar y acomodar el segundo relleno. Humedecer la última capa, acomodarla y asegurarse de que el relleno haya llegado bien hasta los bordes.

Gráfico N° 22

Cómo rellenar una torta (paso 3)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.47

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso 4: "Cubrir la torta con film y colocarla dentro del molde donde fue horneada"
(Glessmann, 2010, p. 47).

Gráfico N° 23

Cómo rellenar una torta (paso 4)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.47

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso 5: "Hacer un poco de presión para que tome bien su forma. Llevarla a la heladera dentro del molde, para que no se deforme con el peso de las cremas" (Glessmann, 2010, p. 47). Refrigerarla durante 8 horas como mínimo o, mejor aún, dejarla durante un día para que tome consistencia y se concentren los sabores.

Gráfico N° 24

Cómo rellenar una torta (paso 5)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.47

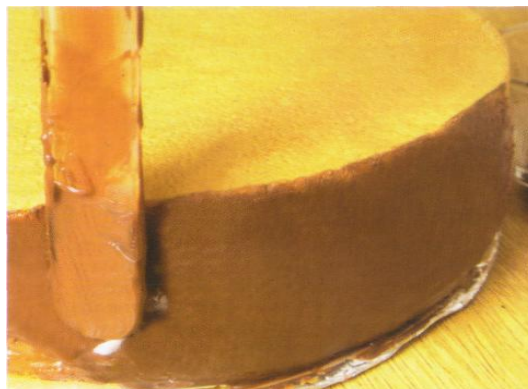
Elaboración: Ana Viteri T.

4.1.1.3 Cómo emparejar los laterales

Paso 1: El lateral de una torta debe estar muy prolijo. Si la torta tiene mucho relleno, muchas veces esto no ocurre. Para corregirlo, "puede utilizarse chocolate cobertura blanco o negro, derretido a baño maría, untando una capa fina con espátula sobre el lateral de la torta; y luego una segunda capa para terminar de emparejar" (Glessmann, 2010, p. 47).

Gráfico N° 25

Cómo emparejar los laterales de una torta (paso 1)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.47

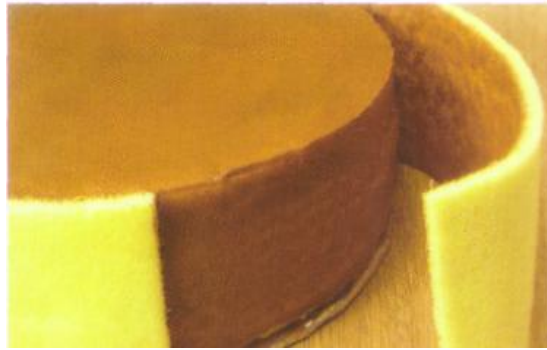
Elaboración: Ana Viteri T.

Paso 2: "Otra opción es corregir la torta con bizcochuelo. Para ello, untar el lateral con dulce de leche y pegarle una tira de bizcochuelo cortado del alto de la torta. Esta técnica sirve, también, para cuando quedó la superficie de la torta despareja" (Glessmann, 2010, p. 47).

Simplemente, se corta un disco de bizcochuelo del diámetro de la torta y se lo adhiere a la superficie previamente untada con dulce de leche. Además, el bizcochuelo es ideal para los días de mucho calor, porque actúa como contención de las cremas, evitando que se aflojen.

Gráfico N° 26

Cómo emparejar los laterales de una torta (paso 2)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.47

Elaboración: Ana Viteri T.

4.1.2 Cómo cortar Pastillaje

Glessmann (2010, p. 50), afirma que:

Para que las piezas resulten parejas y para lograr un excelente resultado en el armado de una construcción, es necesario utilizar un par de varillas de igual espesor, que pueden ser de madera, acrílico o plástico; éstas servirán como guías para lograr que la masa obtenga al estirarla, un espesor parejo en toda su superficie e igual al de las varillas elegidas. Las varillas pueden variar en sus espesores, de acuerdo con el trabajo a realizar; las más utilizadas son las de 3, 4 y 5 milímetros.

Para el secado de las piezas, es recomendable utilizar una superficie lisa, pero que, a su vez, permita el correcto aireado de las piezas, para evitar que éstas se arqueen durante el secado o se peguen a la base; para ello, se debe mantener la base de secado limpia, seca y espolvoreada con fécula de maíz (puede trabajar sobre superficies como espuma flex previamente adherida a una base firme). Los moldes a utilizar deben estar previamente recortados prolijamente en cartón fino o en cartulina, de lo contrario, las piezas de pastillaje quedarán con imperfecciones.

Realización:

Paso 1: Con la ayuda de una "talquera", espolvorear la mesa con fécula de maíz. "Estirar el pastillaje con un bolillo antiadherente y entre las dos varillas, hasta lograr que el palo ruede sobre ellas" (Glessmann, 2010, p. 50).

La masa debe obtener un espesor parejo.

Gráfico N° 27

Cómo cortar Pastillaje (paso 1)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.50

Elaboración: Ana Viteri T.

En el caso de realizar piezas curvas, se trabaja con el pastillaje en fresco. Se corta la pieza y se deja secar sobre el molde que le otorgará la curvatura. Se pueden lograr todo tipo de formas utilizando esferas de espuma flex, rollos de cartón, conos y cilindros de espuma flex.

Paso 2: Trasladar la masa estirada a la base de secado, previamente espolvoreada con fécula de maíz. "Texturar la masa de acuerdo con el trabajo a realizar" (Glessmann, 2010, p. 50).

Gráfico N° 28

Cómo cortar Pastillaje (paso 2)



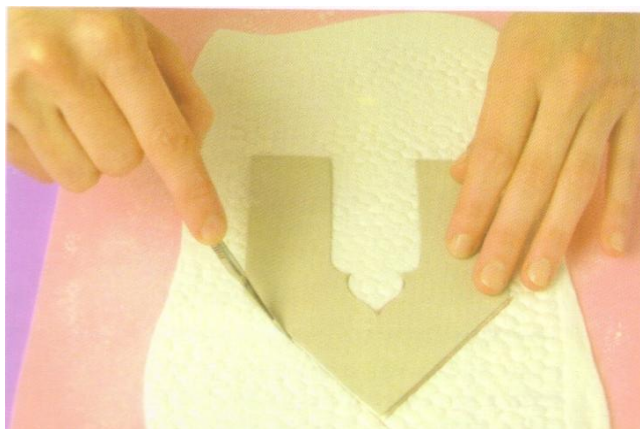
Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.50

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso 3: "Ubicar el molde sobre el pastillaje. Cortar con bisturí las partes caladas y luego el contorno" (Glessmann, 2010, p. 50).

Gráfico N° 29

Cómo cortar Pastillaje (paso 3)



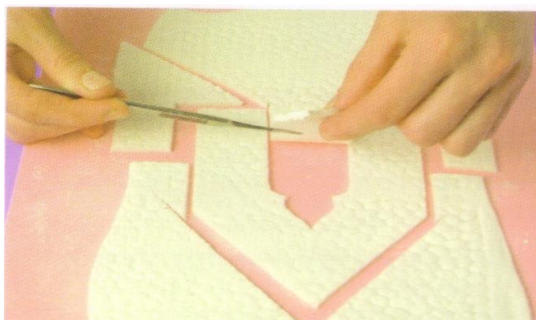
Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.50

Elaboración: Ana Viteri T.

Paso 4: "Realizar algunos cortes en la masa para quitar pequeños trozos que rodeen la pieza y que no van a ser utilizados" (Glessmann, 2010, p. 50). De esta manera, se despeja el contorno de la pieza sin que se deforme. En el caso de las piezas pequeñas o simples, se pueden cortar en la mesada de trabajo y luego trasladarse a la tabla de secado.

Gráfico N° 30

Cómo cortar Pastillaje (paso 4)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.50

Elaboración: Ana Viteri T

Paso 5: "Dejar secar las piezas planas durante 12 horas sobre la base. Transcurrido el tiempo de secado, dar vuelta la pieza y dejar otras 12 horas" (Glessmann, 2010, p. 51).

Gráfico N° 31

Cómo cortar Pastillaje (paso 5)



Fuente: Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*, pág.51

Elaboración: Ana Viteri T.

El pastillaje tarda 24 horas como mínimo en secar completamente, dependiendo del tamaño y del espesor de la pieza cortada.

Existen rodillos texturadores de diversos diseños, placas texturadoras, o bien se pueden utilizar recursos caseros, como papel aluminio arrugado o cepillo de cerdas duras.

4.2 Conservación de las masas y glasés

4.2.1 Consejos para la conservación de masas

- Si la masa no se utilizara en el momento, recuerde no agregar la totalidad de azúcar, para así evitar que no se endurezca o se reseque. En este caso, deberá agregar la mitad del azúcar impalpable y guardarlo en un recipiente hermético, en refrigeración.
- En el momento de utilizar, deberá permitir que tome temperatura ambiente y amasar, agregando el azúcar impalpable restante.
- Si la masa estuviese muy dura, deberá agregarle una cucharada de agua hirviendo y amasar hasta lograr la textura necesaria.
- Si la pasta resultase quebradiza, poco elástica y no llegase a unirse, se debe a que tiene exceso de agua. Lamentablemente, esta masa no servirá, y será necesario repetir la preparación de la receta.
- Estas masas se pueden colorear con colorantes vegetales de pasta, pero el color se aclara levemente, cuando la masa toma contacto con el aire.
- Para obtener excelentes resultados, es necesario utilizar azúcar impalpable de buena calidad.

- Es conveniente trabajar esta pasta en un ambiente fresco y seco. En climas normales, para estirla con rodillo, se debe untar la mesa con manteca. En climas húmedos, se espolvorea con fécula de maíz.
- Preparar la pasta con 2 días de anticipación, o dejarla reposar, como mínimo, 2 horas, antes de ser utilizada.
- El CMC se incorpora a la preparación sólo si ésta se va a utilizar en el momento, de lo contrario, deberá colocarla en el congelador para evitar su fermentación.
- Es muy importante mantener la pasta siempre tapada con una bolsa de polietileno mientras se trabaja, para evitar que se forme una capa seca en la superficie.
- Conservar en una bolsa de polietileno, dentro de un recipiente hermético y en refrigeración.
- Puede conservar las masas en refrigeración 6 meses y en congelación un año.
- Puede preservarse hasta una semana fuera de refrigeración, en un recipiente hermético o en una bolsa de polietileno.

4.2.2 Consejos para la conservación de glasés

- El glasé se conserva de 2 a 3 días sin refrigeración. Para conservarlo por más tiempo, es necesario refrigerarlo.
- Se conserva en recipientes de vidrio herméticamente tapados. Utilizar recipientes de plástico provoca que el glasé tome un olor desagradable.
- El glasé que tiene ácido acético se conserva por 10 días en refrigeración; si tiene jugo de limón, dura entre 6 o 7 días.
- "El ácido acético le da al glasé mayor blancura, además, hace que éste se seque más rápido, hasta en días húmedos, y por último, actúa como conservante" (Palacios, 2011, p. 11).

- Es preferible dejar reposar el glasé 1 o 2 horas antes de utilizarlo, para eliminar las burbujas de aire que se forman al batir o al mezclar. Las burbujas de aire provocan que, al trabajar con la manga, el trazo se corte, dificultando nuestro trabajo.
- Separar la clara a utilizar y conservarla en un frasco de vidrio en la heladera durante 1 o 2 días, para que se reseque ligeramente y el glasé resulte más elástico.
- Para obtener buenos resultados, el azúcar impalpable debe ser de máxima calidad, súper refinada tipo talco y bien blanca.
- "El glasé se puede, también, batir a mano, pero, es recomendable agregar una cucharadita de crémor tártaro por clara de huevo, para ayudar a obtener una consistencia más blanca y cremosa" (Notter, 2012, p. 34).
- El glasé está en su punto justo cuando su consistencia es firme y cremosa y con él podemos formar picos sostenidos.
- Si el glasé estuviese demasiado blando, deberá agregarse azúcar impalpable.
- Si en cambio estuviese muy duro, aflojar con un poco de clara de huevo (sin batir), jugo de limón o agua.
- Si estuviese brillante, es porque le falta batido y azúcar impalpable.
- Si su textura pareciera cortada y su consistencia estuviese dura, es debido a que se le agregó azúcar impalpable demasiado rápido, sin haber batido bien después de cada agregado, evitando que las claras se eleven. En este caso, para mejorarlo, se lo afloja con clara de huevo y se bate hasta que se logre una consistencia cremosa. Luego se lo ajusta con azúcar impalpable.

- Las claras tienden a decantar, separándose del azúcar impalpable, cuando el glaseé está muchos días en reposo. Si esto ocurriese, batir un poco antes de utilizarlo.

4.3 Receta Estándar

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa, guarnición o en este caso para pastas laminadas en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platos o masas. La pastelería deberá planear la producción diaria de las masas con el fin de evitar sobrantes de producción, mala presentación y pérdidas de materiales que incrementen el costo.

Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos:

1. Ingredientes que intervienen en la preparación.
2. Cantidad de cada uno de ellos, o sea el peso.
3. Costos de los ingredientes utilizados.
4. Sistema para la preparación de los ingredientes.
5. Presentación.

4.3.1 Nuevas Pastas y Glasés



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant bajo en calorías a base de "Stevia"

GÉNERO: Pastas Laminadas

PESO: 1 kilo

OBSERVACIONES: Baño María, amasar y dejar reposar

USOS: Cubrir tortas, cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gelatina sin sabor	18	g		0,0200	0,36
Agua	150	ml	al clima	-	-
Glicerina	30	g		0,0180	0,54
Glucosa	120	g		0,0070	0,84
Manteca vegetal	30	g		0,0025	0,08
Esencia	2	ml		0,0833	0,17
Endulzante sin calorías "Stevia" en polvo	500	g	tamizar	0,0184	9,18
Para amasar:					
Azúcar impalpable	150	g	tamizar	0,0031	0,47
				COSTO NETO:	11,63
				5% VARIOS:	0,58
				COSTO TOTAL:	12,21

PROCEDIMIENTO:

- 1) Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver.
- 2) Cuando esté bien disuelta, agregar la glicerina (sólo en climas normales o secos), la glucosa e incorporar la manteca vegetal.
- 3) Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar la esencia y, luego, el endulzante sin calorías. Amasar con el azúcar impalpable hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos.
- 4) Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.
- 5) Guardar hasta el siguiente día para que este más maleable.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de panela

GÉNERO: Pastas Laminadas

PESO: 750 gramos

OBSERVACIONES: Baño María
calentar, amasar
y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Azúcar impalpable	500	g	tamizar	0,0031	1,55
Panela	110	g	molida	0,0018	0,20
Glucosa	63	g		0,0070	0,44
CMC	8	g	tamizar	0,0175	0,14
Agua	60	ml	caliente	-	-
Manteca vegetal	7	g		0,0025	0,02
Esencia	2	ml	al gusto	0,0833	0,17
				COSTO NETO:	2,52
				5% VARIOS:	0,13
				COSTO TOTAL:	2,65

PROCEDIMIENTO:

- 1) Cernir tres veces el azúcar impalpable con el CMC para que se quiten los grumos y se mezclen bien.
- 2) Colocar la glucosa, el agua y la manteca en un recipiente y llevarlo un minuto al microondas o baño maría, sin que hierva, sólo debe disolverse. En una cocotte calentar a fuego lento la panela hasta que se disuelva completamente como un almíbar y mezclar todo bien.
- 3) Vaciar sobre el azúcar y el CMC haciendo un hueco en el centro para la mezcla líquida e incorporar suavemente hasta obtener una masa suave y maleable.
- 4) Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.
- 5) Guardar hasta el siguiente día para que este más maleable.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Miel de Higos

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 900 gramos

OBSERVACIONES: Calentar, baño María
amasar y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gelatina sin sabor	20	g		0,0200	0,40
Agua	80	ml	caliente	-	-
Miel de higos	60	g	bien espesa	0,0092	0,55
Glicerina	18	g		0,0180	0,32
Manteca Vegetal	20	g		0,0025	0,05
Esencia de vainilla	2	ml		0,0500	0,10
Azúcar impalpable	700	g	tamizada	0,0031	2,17
				COSTO NETO:	3,60
				5% VARIOS:	0,18
				COSTO TOTAL:	3,78

PROCEDIMIENTO:

- 1) Calentar a fuego lento la miel de los higos y si es necesario incorporar más azúcar para que quede bien espesa.
- 2) Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver.
- 3) Cuando esté bien disuelta, agregar la glicerina (sólo en climas normales o secos), la miel de los higos e incorporar la manteca vegetal.
- 4) Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar la esencia y, luego, el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos.
- 5) Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.
- 6) Guardar hasta el siguiente día para que este más maleable.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Café y Chocolate

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1400 gramos

OBSERVACIONES: Baño María
amasar y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Azúcar impalpable	900	g	tamizar	0,0031	2,79
Cocoa semi amarga	200	g	tamizar	0,0090	1,80
Café instantáneo	50	g	diluir	0,0170	0,85
Glucosa	125	g		0,0070	0,88
CMC	10	g	tamizar	0,0175	0,18
Agua	100	ml	caliente	-	-
Manteca Vegetal	15	g		0,0025	0,04
				COSTO NETO:	6,53
				5% VARIOS:	0,33
				COSTO TOTAL:	6,86

PROCEDIMIENTO:

- 1) El café instantáneo diluirlo en 20 ml de agua caliente, debe quedar espeso.
- 2) Cernir los ingredientes secos: el azúcar, la cocoa y el CMC, para que se quiten los grumos y se oxigene el azúcar, mezclar bien con una cuchara plástica.
- 3) Colocar la glucosa, el agua, el café diluido y la manteca en un recipiente resistente al calor y llevarlo un minuto al microondas o a baño maría, sin que hierva, sólo debe disolverse.
- 4) Hacer un hueco en el centro de los polvos e incorporar la mezcla líquida suavemente con la ayuda de una cuchara para evitar quemarse, luego amasar hasta obtener una masa suave y maleable.
- 5) Colocar la masa en una funda plástica con una capa delgada de manteca, dejarla reposar hasta el día siguiente para que este más maleable.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Jengibre y Remolacha

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1340 gramos

OBSERVACIONES: Hervir, baño María
amasar y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Jengibre :</i>					
Jengibre	3	u	pelado	0,3000	0,90
Agua	200	ml		-	-
Azúcar	250	g		0,0010	0,25
<i>Miel de remolacha:</i>					
Remolacha	2	u	sacar extracto	0,1100	0,22
Azúcar	80	g		0,0010	0,08
<i>Para el Fondant:</i>					
Azúcar impalpable	1100	g	tamizar	0,0031	3,41
CMC	10	g	tamizar	0,0175	0,18
Glucosa	20	g		0,0070	0,14
Miel de Jengibre	70	g		-	-
Miel de remolacha	40	g		-	-
Agua	60	ml	caliente	-	-
Glicerina	15	g		0,0180	0,27
Manteca Vegetal	25	g		0,0025	0,06
				COSTO NETO:	5,51
				5% VARIOS:	0,28
				COSTO TOTAL:	5,78

PROCEDIMIENTO:

Miel de Jengibre:

- 1) Colocar el jengibre cortado en láminas en una cocotte y agregar el agua.
- 2) Llevar al fuego y dejar que hierva tapado por 10 minutos y luego agregar el azúcar, dejar que reduzca y espese hasta que su textura sea igual que la miel. Retirar el jengibre.

Miel de Remolacha:

- 1) En una cocotte colocar el extracto de remolacha y el azúcar, llevar al fuego y dejar que hierva hasta que espese.

Fondant:

- 1) Mezclar los ingredientes secos (el azúcar y el CMC), y cernirlos tres veces en un tazón.
- 2) Aparte mezclar el agua, la glucosa, la glicerina y la miel de Jengibre y Remolacha, mantenerlos calientes en baño María y agregar la manteca vegetal.
- 3) Vaciar sobre los ingredientes secos mezclando con cuchara de madera para evitar quemarse. Si fuera necesario agregar más agua caliente o azúcar impalpable, según lo que la pasta necesita. Amasar y formar una bola pareja y guardar en una bolsa de plástico con un poco de manteca. Dejar reposar en refrigeración por 24 horas.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Taxo
GÉNERO: Masas Laminadas
PESO: 1320 gramos
OBSERVACIONES: Hervir, baño María
 amasar y reposar
USOS: Cubrir tortas,
 cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Taxo:</i>					
Taxo	3	u	sacar extracto	0,1500	0,45
Azúcar	150	g		0,0010	0,15
<i>Para el Fondant:</i>					
Gelatina sin sabor	30	g		0,0200	0,60
Agua	150	ml	al clima		
Glicerina	25	g		0,0180	0,45
Glucosa	23	g		0,0070	0,16
Miel de Taxo	60	g		-	-
Manteca Vegetal	30	g		0,0025	0,08
Azucar Impalpable	1000	g	tamizada	0,0031	3,10
<i>Opcional Colorantes:</i>					
Color naranja	2	ml		0,0933	0,19
				COSTO NETO:	5,17
				5% VARIOS:	0,26
				COSTO TOTAL:	5,43

PROCEDIMIENTO:

Miel de Taxo:

- 1) Para sacar el extracto abrir el taxo y retirar las semillas, presionar con la ayuda de una cuchara y pasarlo por un tamiz, aquel jugo que sale es el extracto y reservar.
- 2) Colocar en una cocotte el extracto de taxo y el azúcar, llevar al fuego y dejar que hierva hasta que espese y su textura sea igual como la miel.

Fondant:

- 1) Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver.
- 2) Cuando esté bien disuelta, agregar la glicerina (sólo en climas normales o secos), la glucosa, la miel de taxo e incorporar la manteca vegetal.
- 3) Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar el azúcar impalpable y amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos.
- 4) Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.
- 5) Guardar hasta el siguiente día para que este más maleable.

NOTA: Agregar el colorante para que la masa sea semejante al color de la fruta.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Vodka y Naranja

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 870 gramos

OBSERVACIONES: Baño María
amasar y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gelatina sin sabor	20	g		0,0200	0,40
Agua	75	ml	al clima	-	-
Glicerina	20	g		0,0180	0,36
Glucosa	70	g		0,0070	0,49
Vodka	60	ml		0,0333	2,00
Manteca Vegetal	15	g		0,0025	0,04
Esencia de Naranja	10	ml		0,0833	0,83
Azúcar impalpable	600	g	tamizar	0,0031	1,86
				COSTO NETO:	5,98
				5% VARIOS:	0,30
				COSTO TOTAL:	6,28

PROCEDIMIENTO:

- 1) Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver.
- 2) Cuando esté bien disuelta, agregar la glicerina (sólo en climas normales o secos), la glucosa e incorporar la manteca vegetal.
- 3) Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar la esencia y, luego, el vodka. Amasar con el azúcar impalpable hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos.
- 4) Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.
- 5) Guardar hasta el siguiente día para que este más maleable.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Piña y Menta

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1350 gramos

OBSERVACIONES: Hervir, baño María
amasar y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Piña y Menta:</i>					
Piña	150	ml	extracto sin agua	0,0052	0,78
Menta	10	g	hojas limpias	0,0118	0,12
Azúcar	150	g		0,0010	0,15
<i>Para el Fondant:</i>					
Azúcar impalpable	1100	g	tamizar	0,0031	3,41
CMC	10	g	tamizar	0,0175	0,18
Glucosa	50	g		0,0070	0,35
Miel de Piña y Menta	80	g		-	-
Agua	70	ml	caliente	-	-
Glicerina	15	g		0,0180	0,27
Manteca Vegetal	25	g		0,0025	0,06
				COSTO NETO:	5,32
				5% VARIOS:	0,27
				COSTO TOTAL:	5,59

PROCEDIMIENTO:

Miel de Piña y Menta:

1) Colocar en una cocotte el extracto de piña, las hojas de menta y el azúcar, llevar al fuego y dejar que hierva hasta que espese y su textura sea igual como la miel.

Fondant:

- 1) Unir el azúcar impalpable y el CMC, y cernirlos tres veces en un tazón.
- 2) Aparte mezclar el agua, la glucosa, la glicerina y la miel de Piña con Menta, mantenerlos calientes en baño María y agregar la manteca vegetal.
- 3) Vaciar sobre los ingredientes secos mezclando con cuchara de madera para evitar quemarse. Si fuera necesario agregar más agua caliente o azúcar impalpable, según lo que la pasta necesita.
- 4) Amasar y formar una bola pareja, guardar en una bolsa de plástico con un poco de manteca. Dejar reposar en refrigeración por 24 horas. Transcurrido el plazo quebrar en trozos y amasar, estirar y cubrir la torta.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Toronja
GÉNERO: Masas Laminadas
PESO: 1300 gramos
OBSERVACIONES: Hervir, baño María
 amasar y reposar
USOS: Cubrir tortas,
 cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Toronja:</i>					
Toronja	1	u	sacar jugo	0,2200	0,22
Limón	1	u	sacar jugo	0,1000	0,10
Azúcar	120	g		0,0010	0,12
<i>Para el Fondant:</i>					
Gelatina sin sabor	30	g		0,0200	0,60
Agua	150	ml	al clima	-	-
Glicerina	25	g		0,0180	0,45
Glucosa	25	g		0,0070	0,18
Miel de Toronja	40	g		-	-
Manteca Vegetal	30	g		0,0025	0,08
Azúcar Impalpable	1000	g	tamizada	0,0031	3,10
COSTO NETO:					4,84
5% VARIOS:					0,24
COSTO TOTAL:					5,08

PROCEDIMIENTO:

Miel de Toronja:

1) Colocar en una cocotte el jugo de toronja, el jugo de limón y el azúcar, llevar al fuego y dejar que hierva hasta que espese y su textura sea igual como la miel.

Fondant:

- 1) Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver.
- 2) Cuando esté bien disuelta, agregar la glicerina (sólo en climas normales o secos), la glucosa, la miel de toronja e incorporar la manteca vegetal.
- 3) Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar el azúcar impalpable y amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos.
- 4) Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.
- 5) Guardar hasta el siguiente día para que este más maleable.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Rosas
GÉNERO: Masas Laminadas
PESO: 1240 gramos
OBSERVACIONES: Hervir, baño María
 amasar y reposar
USOS: Cubrir tortas,
 cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Rosas:</i>					
Rosas	10	u	lavadas	0,1500	1,50
Limón	1	u	sacar jugo	0,1000	0,10
Azúcar	200	g		0,0010	0,20
Agua	300	ml			
<i>Para el Fondant:</i>					
Azúcar impalpable	1000	g	tamizar	0,0031	3,10
CMC	10	g	tamizar	0,0175	0,18
Glucosa	40	g		0,0070	0,28
Miel de Rosas	90	g			
Agua	60	ml			
Glicerina	15	g		0,0180	0,27
Manteca Vegetal	25	g		0,0025	0,06
COSTO NETO:					5,69
5% VARIOS:					0,28
COSTO TOTAL:					5,97

PROCEDIMIENTO:

Miel de Rosas:

- 1) Retirar los pétalos de las rosas lavar y escurrir bien. Rociar los pétalos con el jugo de un limón y presionar ligeramente.
- 2) Mezclar en una cocotte el agua con el azúcar y poner a fuego medio hasta que se haga un almíbar.
- 3) Agregar los pétalos al almíbar y poner a calentar a fuego lento por 15 minutos.
- 4) Retirar del fuego, agregar el jugo de limón restante y mezclar.

Fondant:

- 1) Unir el azúcar impalpable y el CMC, y cernirlos tres veces en un tazón.
- 2) Aparte mezclar el agua, la glucosa, la glicerina y la miel de Rosas, mantenerlos calientes en baño María y agregar la manteca vegetal.
- 3) Vaciar sobre los ingredientes secos mezclando con cuchara de madera para evitar quemarse. Si fuera necesario agregar más agua caliente o azúcar impalpable, según lo que la pasta necesita.
- 4) Amasar y formar una bola pareja y guardar en una bolsa de plástico con un poco de manteca.
- 5) Dejar reposar en refrigeración por 24 horas. Transcurrido el plazo quebrar en trozos y amasar, estirar y cubrir la torta.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Frutos del Bosque

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1300 gramos

OBSERVACIONES: Hervir, baño María
amasar y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Frutos del Bosque:</i>					
Mora	80	g	lavadas y sin hojas	0,0033	0,26
Frutilla	80	g	lavadas y sin hojas	0,0033	0,26
Cereza	50	g	limpia y sin semilla	0,0220	1,10
Agua	150	ml			
Azúcar	150	g		0,0010	0,15
Canela	1	rama		0,0500	0,05
<i>Para el Fondant:</i>					
Gelatina sin sabor	30	g		0,0200	0,60
Agua	150	ml			
Glicerina	20	g		0,0180	0,36
Glucosa	20	g		0,0070	0,14
Miel de Frutas	50	g			
Manteca Vegetal	30	g		0,0025	0,08
Azúcar Impalpable	1000	g	Tamizada	0,0031	3,10
				COSTO NETO:	6,10
				5% VARIOS:	0,31
				COSTO TOTAL:	6,41

PROCEDIMIENTO:

Miel de Frutas:

- 1) Licuar bien todas las frutas con el agua, pasar por un chino fino y reservar el líquido.
- 2) Colocar en una cocotte el jugo de las frutas, con la canela y el azúcar, llevar al fuego y dejar que hierva hasta que espese y su textura sea igual como la miel.

Fondant:

- 1) Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver.
- 2) Cuando esté bien disuelta, agregar la glicerina (sólo en climas normales o secos), la glucosa, la miel de Frutas e incorporar la manteca vegetal.
- 3) Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar el azúcar impalpable y amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos.
- 4) Colocar la masa en una funda con una capa delgada de manteca, dejar reposar.
- 5) Guardar hasta el siguiente día para que este más maleable.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Fondant de Manzana y Canela

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1220 gramos

OBSERVACIONES: Hervir, baño María
amasar y reposar

USOS: Cubrir tortas,
cupcakes y galletas



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Manzana y Canela:</i>					
Té de Manzana y Canela	3	bolsas		0,1000	0,30
Limón	1	u	sacar jugo	0,1000	0,10
Agua	250	ml		-	-
Azúcar	200	g		0,0010	0,20
<i>Para el Fondant:</i>					
Azúcar impalpable	1000	g	tamizar	0,0031	3,10
CMC	10	g	tamizar	0,0175	0,18
Glucosa	60	g		0,0070	0,42
Miel de Manzana	50	g		-	-
Agua	60	ml	caliente	-	-
Glicerina	15	g		0,0180	0,27
Manteca Vegetal	25	g		0,0025	0,06
COSTO NETO:					4,63
5% VARIOS:					0,23
COSTO TOTAL:					4,86

PROCEDIMIENTO:

Miel de Manzana y Canela:

1) Calentar el agua y colocar las bolsitas de té dejar hervir unos 2 minutos y sacar las bolsitas. Mezclar en una olla el agua del té, el limón y con el azúcar, poner a fuego medio hasta que se haga un almíbar.

Fondant:

- 1) Unir el azúcar impalpable y el CMC, y cernirlos tres veces en un tazón.
- 2) Aparte mezclar el agua, la glucosa, la glicerina y la miel de Manzana y canela, mantenerlos calientes en baño María y agregar la manteca vegetal.
- 3) Vaciar sobre los ingredientes secos mezclando con cuchara de madera para evitar quemarse. Si fuera necesario agregar más agua caliente o azúcar impalpable, según lo que la pasta necesita.
- 4) Amasar y formar una bola pareja, guardar en una bolsa de plástico con un poco de manteca.
- 5) Dejar reposar en refrigeración por 24 horas. Transcurrido el plazo quebrar en trozos y amasar, estirar y cubrir la torta.

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Pistacho
GÉNERO: Masas Laminadas
PESO: 370 gramos
OBSERVACIONES: Batir
USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Clara de huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	250	g	tamizada	0,0031	0,78
Ácido Acético	5	ml		0,0080	0,04
Pistacho	83	g	picar finamente	0,0200	1,66
Colorante Verde limón	2	ml		0,0933	0,19
				COSTO NETO:	2,81
				5% VARIOS:	0,14
				COSTO TOTAL:	2,95

PROCEDIMIENTO:

- 1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente.
- 2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.
- 3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.
- 4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.
- 5) Añadir la mitad del pistacho a la preparación y mezclar bien con una espátula de plástico. La otra mitad sirve para decorar.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Nuez y Pasas

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 480 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Pasas:</i>					
Pasas	50	g		0,008	0,40
Agua	100	ml		-	--
Azúcar	50	g		0,001	0,05
Canela	1	rama		0,05	0,05
Pimienta dulce	2	u		0,003	0,01
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de huevo	1	u		0,15	0,15
Azúcar impalpable	300	g	tamizada	0,0031	0,93
Ácido acético	6	ml		0,008	0,05
Miel de Pasas	23	g		-	-
Colorante negro	1	ml		0,0933	0,09
Nuez	120	g	picada finamente	0,0165	1,98
				COSTO NETO:	3,71
				5% VARIOS:	0,19
				COSTO TOTAL:	3,90

PROCEDIMIENTO:

Miel de Pasas:

- 1) Hervir en una cocotte las pasas con el agua, la pimienta dulce y canela por 5 minutos.
- 2) Retirar la pimienta y la canela, licuar muy bien y tamizar si es necesario.
- 3) Añadir el azúcar y volver a calentar a fuego lento hasta que tome consistencia de una salsa.
- 4) Retirar del fuego y reservar.

Glasé:

- 1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de pasas continuar batiendo.
- 2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.
- 3) El glaseado está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.
- 4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.
- 5) Añadir la mitad de las nueces a la preparación y mezclar bien con una espátula de plástico. La otra mitad sirve para decorar.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Jamaica y Horchata

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 305 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Jamaica y Horchata:</i>					
Jamaica	5	u		0,0300	0,15
Horchata	40	g		0,0248	0,99
Agua	200	ml		-	-
Azúcar	200	ml		0,0010	0,20
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de Huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	250	g	tamizada	0,0031	0,78
Ácido Acético	6	ml		0,0080	0,05
Miel de Jamaica	18	g		-	-
Colorante violeta	1	ml		0,0933	0,09
COSTO NETO:					2,41
5% VARIOS:					0,12
COSTO TOTAL:					2,53

PROCEDIMIENTO:

Miel de Jamaica y Horchata:

- 1) Hervir en una cocotte la jamaica y la horchata por 5 minutos, pasar por un chino y retirar las hierbas.
- 2) Añadir al líquido el azúcar y calentar a fuego lento hasta que tome consistencia de una miel.
- 3) Retirar del fuego y reservar.

Glasé:

- 1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de jamaica y horchata continuar batiendo.
- 2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.
- 3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.
- 4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Mantequilla de Maní

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 380 gramos

OBSERVACIONES: Batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Salsa de Maní:</i>					
Mantequilla de Maní	70	g	maní molido	0,0211	1,48
Azúcar impalpable	40	g	tamizada	0,0031	0,12
Ácido Acético	2	ml		0,0080	0,02
Esencia de Vainilla	2	ml		0,0500	0,10
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de Huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	250	g	tamizada	0,0031	0,78
Ácido Acético	5	ml		0,0080	0,04
Salsa de Maní	45	g		-	-
<i>Para Decorar:</i>					
Maní	50	g	tostado y sin sal	0,0112	0,56
				COSTO NETO:	3,24
				5% VARIOS:	0,16
				COSTO TOTAL:	3,40

PROCEDIMIENTO:

Salsa de Maní:

- 1) Batir la mantequilla de maní en un tazón mezclador hasta que esté suave y esponjosa.
- 2) Añadir el azúcar impalpable en forma gradual, mientras se bate constantemente.
- 3) Incorporar la vainilla y el ácido acético, revolviendo en forma lenta para combinarlos.
- 4) Agregar el resto del azúcar impalpable, revolviendo lentamente.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.

Glasé:

- 1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente, añadir la salsa de maní y continuar batiendo.
- 2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.
- 3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.
- 4) Al decorar poner encima del glasé el maní.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Chocolate y Coco

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 500 gramos

OBSERVACIONES: Batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Clara de Huevo	2	u		0,1500	0,30
Azúcar impalpable	300	g	tamizada	0,0031	0,93
Cocoa semi amarga	70	g	tamizada	0,0090	0,63
Ácido Acético	7	ml		0,0080	0,06
Crémor Tártaro	3	g		0,0220	0,07
Esencia de coco	4	ml		0,0600	0,24
Coco rallado	60	g	deshidratado	0,0128	0,77
				COSTO NETO:	2,99
				5% VARIOS:	0,15
				COSTO TOTAL:	3,14

PROCEDIMIENTO:

- 1) Unir el azúcar impalpable con la cocoa y tamizar. Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar y la cocoa. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir el crémor tártaro con la esencia de coco y continuar batiendo.
- 2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición. Por último añadir el coco, y reservar un poco para decorar, continuar batiendo.
- 3) El glaseado está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.
- 4) Una vez a punto, al decorar colocar encima del glaseado un poco de coco deshidratado.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Mandarina

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 400 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Mandarina:</i>					
Mandarina	3	u	sacar jugo	0,1500	0,45
Azúcar	120	g		0,0010	0,12
Canela	1	rama		0,0500	0,05
Limón	1	u	sacar jugo	0,1000	0,10
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de Huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	300	g	tamizada	0,0031	0,93
Ácido Acético	6	ml		0,0080	0,05
Miel de Mandarina	25	g			
Colorante tomate <i>opcional</i>	2	ml		0,0933	0,19
<i>Para Decorar:</i>					
Ralladura de mandarina	10	g		0,0050	0,05
				COSTO NETO:	2,08
				5% VARIOS:	0,10
				COSTO TOTAL:	2,18

PROCEDIMIENTO:

Miel de Mandarina:

- 1) Hervir en una cocotte el jugo de mandarina, y de limón con la canela por 5 minutos.
- 2) Añadir el azúcar y calentar a fuego lento hasta que tome consistencia de una miel.
- 3) Retirar del fuego y reservar.

Glasé:

- 1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de mandarina y continuar batiendo.
- 2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.
- 3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.
- 4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Maracuyá y Papaya

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 400 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Maracuyá y Papaya:</i>					
Maracuyá	100	ml	pulpa	0,0080	0,80
Papaya	60	g	pulpa	0,0060	0,36
Azúcar	50	g		0,0010	0,05
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de Huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	300	g	tamizada	0,0031	0,93
Ácido Acético	6	ml		0,0080	0,05
Miel de Maracuyá y Papaya	70	g		-	-
COSTO NETO:					2,34
5% VARIOS:					0,12
COSTO TOTAL:					2,46

PROCEDIMIENTO:

Miel de Maracuyá y Papaya:

1) Licuar la papaya con el jugo de maracuyá y colocar en una cocotte. Añadir el azúcar, calentar a fuego lento hasta que reduzca y tome consistencia de una miel y retirar del fuego.

Glasé:

1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de maracuyá y papaya continuar batiendo.

2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.

3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.

Nota: Se puede remplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Jengibre y Menta

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 400 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
<i>Miel de Jengibre y Menta:</i>						
Jengibre	3	u	pelado	0,3000	0,90	
Agua	350	ml				
Azúcar	200	g		0,0010	0,20	
Esencia de Menta	5	ml		0,0600	0,30	
<i>Para el Glasé:</i>						
Clara de Huevo	1	u		0,1500	0,15	
Azúcar impalpable	300	g	tamizada	0,0031	0,93	
Ácido Acético	6	ml		0,0080	0,05	
Miel de Jengibre y Menta	60	g				
Colorante verde limón	3	ml		0,0933	0,28	
<i>Para Decorar:</i>						
Hojas de menta	5	g		0,0118	0,06	
					COSTO NETO:	2,87
					5% VARIOS:	0,14
					COSTO TOTAL:	3,01

PROCEDIMIENTO:

Miel de Jengibre y Menta:

- 1) Colocar el jengibre cortado en láminas en una cocotte y agregar el agua.
- 2) Llevar al fuego y dejar que hierva tapado por 10 minutos y luego agregar el azúcar, dejar que reduzca y espese hasta que su textura sea igual que la miel y añadir la esencia de menta.
- 3) Retirar el jengibre y reservar.

Glasé:

- 1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de jengibre y menta, y continuar batiendo.
- 2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.
- 3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.
- 4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.

Nota: Se puede remplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Mango con Naranja y Almendras

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 550 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Mango y Naranja:</i>					
Té de Mango y Naranja	7	bolsas		0,1880	1,32
Agua	250	ml			-
Canela	1	rama		0,0500	0,05
Azúcar	250	g		0,0010	0,25
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de huevo	1	unidad		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	350	g	tamizada	0,0031	1,09
Ácido Acético	6	ml		0,0080	0,05
Miel de Mango y Naranja	100	g			
Almendras	60	g	tostadas	0,0200	1,20
				COSTO NETO:	4,10
				5% VARIOS:	0,20
				COSTO TOTAL:	4,30

PROCEDIMIENTO:

Miel de Mango y Naranja:

1) Calentar el agua y colocar las bolsitas de té dejar hervir unos 2 minutos y sacar las bolsitas, colocar el azúcar y poner a fuego medio hasta que se haga un almíbar.

Glasé:

1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de mango y naranja, continuar batiendo.

2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.

3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.

4) Añadir la mitad de las almendras tostadas y trituradas a la preparación y mezclar bien con una espátula de plástico. La otra mitad sirve para decorar.

Nota: Se puede remplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Té Verde

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 370 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Té Verde:</i>					
Té Verde	7	bolsas		0,1900	1,33
Agua	250	ml		-	-
Azúcar	200	g		0,0010	0,20
Limón	1	u	sacar jugo	0,1000	0,10
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	300	g	tamizada	0,0031	0,93
Ácido Acético	6	gotas		0,0080	0,05
Miel de Té Verde	30	g		-	-
Colorante Verde	4	ml		0,0933	0,37
COSTO NETO:					3,13
5% VARIOS:					0,16
COSTO TOTAL:					3,29

PROCEDIMIENTO:

Miel de Té Verde:

1) Calentar el agua y colocar las bolsitas de té dejar hervir unos 2 minutos y sacar las bolsitas, colocar el jugo limón, el azúcar y poner a fuego medio hasta que se haga un almíbar.

Glasé:

1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de Té Verde, continuar batiendo.

2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.

3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.

4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Ají
GÉNERO: Masas Laminadas
PESO: 300 gramos
OBSERVACIONES: Hervir y batir
USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Ají:</i>					
Ají	1	u	sin semillas	0,1000	0,10
Agua	100	ml			
Limón	1	u	sacar jugo	0,1000	0,10
Azúcar	150	g		0,0010	0,15
Jengibre	5	g	rallado	0,0100	0,05
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de Huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	250	g	tamizada	0,0031	0,78
Ácido Acético	6	gotas		0,0080	0,05
Miel de Ají	20	g			
Colorante rojo	2	gotas		0,0933	0,19
<i>Para decorar:</i>					
Grageas	30	g		0,0083	0,25
				COSTO NETO:	1,81
				5% VARIOS:	0,09
				COSTO TOTAL:	1,90

PROCEDIMIENTO:

Miel de Ají:

1) Licuar el ají con el agua, pasar por un chino fino y colocar el líquido en una cocotte junto con el jugo de limón el azúcar y la ralladura de jengibre, poner a fuego medio hasta que se haga un almíbar.

Glasé:

1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de Ají, continuar batiendo.

2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.

3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.

4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Durazno y Vainilla

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 370 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Durazno y Vainilla:</i>					
Durazno	3	u	retirar pulpa	0,3500	1,05
Agua	50	ml		-	-
Azúcar	200	g		0,0010	0,20
Canela	1	rama		0,0500	0,05
Esencia de vainilla	3	ml		0,0500	0,15
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de Huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	300	g	tamizada	0,0031	0,93
Ácido Acético	6	ml		0,0080	0,05
Miel de durazno y vainilla	30	g		-	-
Colorante café claro	4	ml		0,0933	0,37
<i>Para decorar:</i>					
Durazno	1	u	brunoise	0,3500	0,35
				COSTO NETO:	3,30
				5% VARIOS:	0,17
				COSTO TOTAL:	3,47

PROCEDIMIENTO:

Miel de Durazno y Vainilla:

1) Licuar la pulpa de durazno con el agua, pasar por un chino fino y colocar el líquido en una cocotte junto con la canela y el azúcar, poner a fuego medio hasta que se haga un almíbar y añadir la esencia de vainilla.

Glasé:

1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de durazno y vainilla, continuar batiendo.

2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.

3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente.

4) Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.

5) Para decorar colocar el durazno en brunoise encima del glasé.

Nota: Se puede reemplazar el ácido acético por vinagre natural o jugo de limón colado.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Glasé de Tamarindo

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 450 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y batir

USOS: Decorar tortas y cupcakes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Miel de Tamarindo:</i>					
Tamarindo	80	g	pulpa	0,0025	0,20
Agua	30	ml		-	-
Azúcar	80	g		0,0010	0,08
<i>Para el Glasé:</i>					
Clara de huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	350	g	tamizada	0,0031	1,09
Ácido Acético	4	ml		0,0080	0,03
Miel de Tamarindo	70	g		-	-
Colorante café	2	ml		0,0933	0,19
				COSTO NETO:	1,73
				5% VARIOS:	0,09
				COSTO TOTAL:	1,82

PROCEDIMIENTO

Miel de Tamarindo:

1) Licuar la pulpa de tamarindo con el agua, pasar por un chino fino y colocar el líquido en una cocotte junto con el azúcar, poner a fuego medio hasta que se haga un almíbar.

Glasé:

1) Colocar en un bowl la clara con el ácido acético y 5 cucharas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente y añadir la miel de tamarindo, continuar batiendo.

2) Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.

3) El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente. Una vez a punto, agregar el colorante comestible, mezclar hasta obtener un color homogéneo.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Pasta de Goma con Almíbar y Miel de Maíz para Flores

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 435 gramos

OBSERVACIONES: Hervir, batir
amasar y reposar

USOS: Realizar flores



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<i>Para el Almíbar:</i>					
Azúcar	130	g		0,0010	0,13
Agua	80	ml		-	-
<i>Para la Pasta:</i>					
Gelatina sin sabor	15	g		0,0200	0,30
Agua	25	ml		-	-
Miel de Maíz	30	g		0,0100	0,30
Manteca Vegetal	75	g		0,0025	0,19
Azúcar impalpable	200	g	tamizada	0,0031	0,62
CMC	30	g	tamizada	0,0070	0,21
Claros de Huevo	2	u	batidas a nieve	0,1500	0,30
				COSTO NETO:	2,05
				5% VARIOS:	0,10
				COSTO TOTAL:	2,15

PROCEDIMIENTO:

Para el Almíbar:

1) Colocar en un recipiente el azúcar común, junto al agua; llevar a fuego para lograr un almíbar a *Punto de Hilo Flojo*.

Punto de Hilo Flojo (101 °C): Para saber cuando alcanzó el punto hilo flojo, se retira con una cuchara una pequeña porción de almíbar del recipiente. Teniendo la precaución de no quemarse, se coloca la porción de almíbar entre los dedos y se intenta separarlos. Deberá formarse un hilo que se rompe a una distancia de 2 cm.

Pasta:

1) Retirar del fuego el almíbar y agregar la gelatina sin sabor, previamente hidratada, con el agua.

2) Incorporar la glucosa y la manteca vegetal, revolver con cuchara de madera, hasta que se disuelvan todos los ingredientes.

3) Tamizar 2 o 3 veces el azúcar impalpable con el CMC y agregar a la preparación anterior.

4) Añadir las claras a punto de nieve, mezclar y amasar con un poco de azúcar impalpable.

5) Conservar en una bolsa de plástico, dentro de un recipiente hermético. Mantener refrigerada.

Nota: Al contener almíbar, esta pasta es más blanca, se seca más rápido y resulta más resistente a la humedad.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Pasta de Goma con Miel de Abeja

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 600 gramos

OBSERVACIONES: Baño María, batir
amasar y dejar
reposar

USOS: Realizar flores,
imitar telas y
vestir muñecos



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gelatina sin sabor	10	g		0,0200	0,20
Agua	25	ml		-	-
Miel de Abeja	10	g		0,0066	0,07
Manteca Vegetal	15	g	en trozos	0,0025	0,04
Clara de huevo	1	u		0,1500	0,15
Azúcar impalpable	500	g	tamizada	0,0031	1,55
CMC	15	g	tamizada	0,0070	0,11
COSTO NETO:					2,11
5% VARIOS:					0,11
COSTO TOTAL:					2,22

PROCEDIMIENTO:

- 1) Hidratar la gelatina con el agua, incorporándola en forma de lluvia para que no se formengrumos. Dejar reposar unos minutos hasta formar un puré y llevar a baño maría para disolver.
- 2) Una vez disuelta, agregar la glucosa, la miel de abeja y la manteca. Retirar del baño María, cuando estén disueltos todos los ingredientes.
- 3) Incorporar la azúcar impalpable previamente tamizada con el CMC y la clara de huevo
- 4) Batir con batidora eléctrica a velocidad mínima hasta mezclar bien, luego batir a velocidad máxima, hasta que la pasta se torne bien blanca.
- 5) Untar el lugar de trabajo con manteca vegetal, y amasar unos minutos para que la masa tome elasticidad.
- 6) Conservar en bolsa de plástico, dentro de un recipiente hermético.

Nota: Dejar reposar 1 o 2 días, para la elaboración de flores o telas.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Pasta de Goma con Clara de Huevo para Flores

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1500 gramos

OBSERVACIONES: Batir, amasar
y dejar reposar

USOS: Realizar flores
y encajes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Azúcar impalpable	950	g	tamizada	0,0031	2,95
Claras de Huevo	4	u	batidas a nieve	0,1500	0,60
CMC	180	g	tamizada	0,0070	1,26
<i>Para Amasar:</i>					
Azúcar impalpable	250	g	tamizada	0,0031	0,78
				COSTO NETO:	5,58
				5% VARIOS:	0,28
				COSTO TOTAL:	5,86

PROCEDIMIENTO:

- 1) En la batidora mezclar las claras de huevo por unos 20 segundos a velocidad suave, luego agregar poco a poco el azúcar y batir por unos minutos.
- 2) Cuando tenga consistencia de un glasé real, añadir el CMC y batir a velocidad moderada por un minuto más.
- 3) Retirar y amasar utilizando el azúcar impalpable reservado.
- 4) Guardar en bolsas de plástico. Dejar reposar 24 horas antes de usar.

Nota: Esta pasta es muy adecuada para flores y encajes. Debido a que se realiza en batidora y tiene un blanco muy particular.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Pasta de Goma con Azúcar Morena para Flores

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1300 gramos

OBSERVACIONES: Hervir y dejar reposar

USOS: Realizar flores



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Azúcar morena	150	g		0,0020	0,30
Agua	120	ml		-	-
Gelatina sin sabor	30	g		0,0200	0,60
Azúcar impalpable	1000	g	tamizada	0,0031	3,10
Esencia al gusto	2	ml		0,0500	0,10
COSTO NETO:					4,10
5% VARIOS:					0,21
COSTO TOTAL:					4,31

PROCEDIMIENTO:

1) Hidratar la gelatina con el agua. En otro recipiente, colocar el azúcar morena y cubrirla con un poco de agua, mezclar y llevar a fuego directo, hasta lograr un almíbar a punto de hilo flujo.

***Punto de Hilo Flojo (101 °C):** Para saber cuando alcanzó el punto hilo flojo, se retira con una cuchara una pequeña porción de almíbar del recipiente. Teniendo la precaución de no quemarse, se coloca la porción de almíbar entre los dedos y se intenta separarlos. Deberá formarse un hilo que se rompe a una distancia de 2 cm.*

2) Agregar al almíbar la gelatina sin sabor ya hidratada. Revolver hasta integrar bien toda la preparación y verificar que la gelatina se haya disuelto completamente.

3) Retirar del fuego rápidamente y agregar, de a poco, la mitad de azúcar impalpable, para formar la " masa madre".

4) Conservar en un recipiente hermético, en refrigeración. Si se utilizara en el momento, ajustar con el resto de azúcar impalpable hasta formar una masa elástica, que no se pegue en las manos.

***Nota:** Esta pasta es más elástica y un poco oscura, además, se seca más rápido y es adecuada para elaborar flores.*



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

NOMBRE DE LA RECETA: Pasta de Goma con Panela

GÉNERO: Masas Laminadas

PESO: 1400 gramos

OBSERVACIONES: Baño María, calentar y amasar.

USOS: Realizar modelados, torsos y caras con moldes



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gelatina sin sabor	30	g		0,0200	0,60
Agua	125	ml		-	-
CMC	5	g	tamizada	0,0070	0,04
Panela	100	g	molida	0,0018	0,18
Azúcar impalpable	1100	g	tamizada	0,0031	3,41
Fécula de maíz	40	g	tamizada	0,0040	0,16
				COSTO NETO:	4,39
				5% VARIOS:	0,22
				COSTO TOTAL:	4,61

PROCEDIMIENTO:

- 1) Hidratar la gelatina con el agua y llevar a baño maría, hasta que se disuelva y se haga transparente.
- 2) En una cocotte calentar a fuego lento la panela hasta que se disuelva completamente como un almíbar y mezclar todo bien con la gelatina.
- 2) Agregar la mezcla, de a poco, en 250 gr de azúcar impalpable mientras se bate con batidora eléctrica.
- 3) Agregar el CMC y amasar la preparación con el resto del azúcar impalpable, hasta conseguir que la mezcla no se pegue a los dedos, agregando de ser necesario, fécula de maíz, para poder lograr el punto. Conservar dentro de una bolsa plástica, dentro de un recipiente hermético, en la heladera.
- 4) Amasar durante 10 minutos en el momento de utilizar, para darle elasticidad y colorear si se desea.

Nota: Esta pasta es menos elástica y un poco oscura, además, es adecuada para realizar modelados de muñecos, figuras etc.

CAPÍTULO V

FOCUS GROUP

5.1 Concepto

Según Negocios, (2012), al respecto, señala lo siguiente:

Focus group es un método o forma de recolectar información necesaria para una investigación, que consiste en reunir a un pequeño grupo de personas generalmente de 6 a 12 personas con el fin de entrevistarlas y generar una discusión en torno a un producto, servicio, idea, publicidad, etc.

El focus group suele estar dirigido por un moderador que hace preguntas y genera la discusión en torno al tema o producto que se investiga (con la esperanza de que los participantes expresen ideas y sentimientos genuinos), a la vez que guía la entrevista o discusión, y evita que ésta se desvíe del tema o producto a investigar, es por esta razón que se llama “grupo con foco” o focus group.

Esta técnica se suele realizar en un ambiente tranquilo, pero algo informal, de modo que los participantes se sientan estimulados a participar.

5.2 Objetivo del Focus Group

El objetivo del Focus Group de esta investigación trata sobre, CONOCER EL GRADO DE ACEPTACIÓN QUE TIENEN LAS PERSONAS SOBRE LAS MASAS Y GLASÉS ANTERIORMENTE MENCIONADOS.

5.2.1 Selección del Grupo de Estudio

Es importante mencionar que para realizar este tipo de análisis hay que poner parámetros sobre qué tipo de personas van a tomar parte del Focus Group.

Para esta investigación se reunió un grupo de personas en la ciudad de Quito, en la Pastelería “Dulce Aroma” ubicada en el Centro Comercial de las Naciones Unidas, la selección de los panelistas para la degustación fueron pasteleros profesionales con experiencia en decoración de tortas con Pastillaje y estudiantes de niveles superiores de la escuela de Gastronomía de la UTE quienes tienen un criterio gastronómico formado, resultando idóneos para la evaluación sensorial de las pastas y glasés propuestos.



5.3 Planificación del Focus Group

- Lugar, hora y fecha.
- Introducción al tema de estudio.
- Exposición de los pastas y glasés que van a ser degustados y entrega de una tabla de análisis a cada persona.
- Mientras las personas degustan irán calificando en las hojas a cada pasta y glasé, colocando observaciones o comentarios.
- Agradecimientos por su colaboración y recolección de las tablas.

5.4 Modelo de la tabla de análisis sensorial

La tabla de análisis es fundamental en el Focus Group, va a ser entregada a cada uno de los participantes, en ella estará redactada en forma clara y específica, para establecer la aceptabilidad de cada uno de las pastas propuestas, se evaluaron los siguientes factores sensoriales: sabor, olor, color y textura.

Una vez establecidos los factores a evaluar se asignó un calificativo siendo así:

Excelente, Muy bueno, Bueno, Regular y Malo

Las pastas y glasés para la degustación de la propuesta fueron:

1. Pasta o Fondant bajo en calorías a base de “Stevia”.
2. Pasta o Fondant de Vodka y Naranja.
3. Pasta o Fondant de Jengibre y Remolacha.
4. Glasé de Mango con Naranja y Almendras
5. Glasé de Chocolate y Coco.
6. Glasé de Maracuyá y Papaya.

Posteriormente las respuestas van a ser tabuladas para poder interpretarlas y sacar conclusiones sobre el producto.

5.4.1 Tabla de análisis sensorial

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Tabla de análisis sensorial

Calificar a cada producto según el criterio en color, olor, sabor y textura.

1. Pasta o Fondant bajo en calorías a base de “Stevia”

	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR					
OLOR					
COLOR					
TEXTURA					

Observaciones:

2. Fondant de Vodka y Naranja.

	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR					
OLOR					
COLOR					
TEXTURA					

Observaciones:

3. Fondant de Jengibre y Remolacha.

	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR					
OLOR					
COLOR					
TEXTURA					

Observaciones:

4. Glasé de Mango con Naranja y Almendras

	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR					
OLOR					
COLOR					
TEXTURA					

Observaciones:

5. Glasé de Chocolate y Coco

	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR					
OLOR					
COLOR					
TEXTURA					

Observaciones:

6. Glasé de Maracuyá y Papaya.

	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR					
OLOR					
COLOR					
TEXTURA					

Observaciones:

5.5 Tabulación de Datos Obtenidos

5.5.1 Resultado del Fondant bajo en calorías a base de “Stevia”

TABLA N° 15

Resultado del Fondant bajo en calorías a base de “Stevia” (FOCUS GROUP)

SABOR			OLOR		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	3	43%	Excelente	5	71%
Muy bueno	4	57%	Muy bueno	2	29%
Bueno	0	0%	Bueno	0	0%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%
COLOR			TEXTURA		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	3	43%	Excelente	1	14%
Muy bueno	4	57%	Muy bueno	5	72%
Bueno	0	0%	Bueno	1	14%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%

Elaborado por: Ana Viteri

En el análisis sensorial del focus group sobre el Fondant bajo en calorías a base de Stevia dio como resultado que al 43% de las personas participantes les pareció excelente el sabor y al 57% de los participantes les pareció de muy buen sabor.

En cuanto al olor, al 71% de los participantes les pareció excelente olor y al 29% les pareció que tenía un muy buen olor.

En el caso del color al 43% de los participantes les pareció que tiene un excelente color y al 57% les pareció de muy buen color.

Finalmente al 14% de las personas del focus group les pareció que tiene una excelente textura, al 72% les pareció que tiene una muy buena textura y al 14% de los participantes les pareció que tiene buena textura.

5.5.2 Resultado del Fondant de Vodka y Naranja

Tabla N°16
Resultado del Fondant de Vodka y Naranja (FOCUS GROUP)

SABOR			OLOR		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	2	29%	Excelente	2	29%
Muy bueno	5	71%	Muy bueno	4	57%
Bueno	0	0%	Bueno	1	14%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%
COLOR			TEXTURA		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	4	57%	Excelente	6	86%
Muy bueno	3	43%	Muy bueno	1	14%
Bueno	0	0%	Bueno	0	0%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%

Elaborado por: Ana Viteri

En el análisis sensorial del focus group del Fondant de Vodka y Naranja dio como resultado que al 29% de las personas participantes les pareció excelente el sabor y al 71% de los participantes les pareció de muy buen sabor.

En cuanto al olor, al 29% de los participantes les pareció excelente olor, al 57% les pareció que tenía un muy buen olor y al 14% les pareció de buen olor.

En el caso del color al 57% de los participantes les pareció que tiene un excelente color y al 43% les pareció de muy buen color.

Finalmente al 86% de las personas del focus group les pareció que tiene una excelente textura y al 14% les pareció que tiene una muy buena textura.

5.5.3 Resultado del Fondant de Jengibre y Remolacha

Tabla N° 17

Resultado del Fondant de Jengibre y Remolacha (FOCUS GROUP)

SABOR			OLOR		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	5	72%	Excelente	4	57%
Muy bueno	1	14%	Muy bueno	3	43%
Bueno	1	14%	Bueno	0	0%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%
COLOR			TEXTURA		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	6	86%	Excelente	3	42%
Muy bueno	1	14%	Muy bueno	2	29%
Bueno	0	0%	Bueno	2	29%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%

Elaborado por: Ana Viteri

En el análisis sensorial del focus group del Fondant de Jengibre y Remolacha dio como resultado que al 72% de las personas participantes les pareció excelente el sabor, al 14% de los participantes les pareció de muy buen sabor y al 14% les pareció de buen sabor.

En cuanto al olor, al 57% de los participantes les pareció excelente olor y al 43% les pareció que tenía un muy buen olor.

En el caso del color al 86% de los participantes les pareció que tiene un excelente color y al 14% les pareció de muy buen color.

Finalmente al 42% de las personas del focus group les pareció que tiene una excelente textura, al 29% les pareció que tiene una muy buena textura y al otro 29% les pareció de buena textura.

5.5.4 Resultado del Glasé de Mango con Naranja y Almendras

Tabla N° 18

Resultado del Glasé de Mango con Naranja y Almendras (FOCUS GROUP)

SABOR			OLOR		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	3	43%	Excelente	2	29%
Muy bueno	3	43%	Muy bueno	4	57%
Bueno	1	14%	Bueno	1	14%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%
COLOR			TEXTURA		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	3	43%	Excelente	4	57%
Muy bueno	1	14%	Muy bueno	3	43%
Bueno	3	43%	Bueno	0	0%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%

Elaborado por: Ana Viteri

En el análisis sensorial del focus group del Glasé de Mango con Naranja y Almendras dio como resultado que al 43% de las personas participantes les pareció excelente el sabor, al 43% de los participantes les pareció de muy buen sabor y al 14% les pareció de buen sabor.

En cuanto al olor, al 29% de los participantes les pareció excelente olor, al 57% les pareció que tenía un muy buen olor y al 14% les pareció de buen olor.

En el caso del color al 43% de los participantes les pareció que tiene un excelente color y al 14% les pareció de muy buen color y al 43% les pareció de buen color.

Finalmente al 57% de las personas del focus group les pareció que tiene una excelente textura y al 43% les pareció que tiene una muy buena textura.

5.5.5 Resultado del Glasé de Chocolate y Coco

Tabla N° 19

Resultado del Glasé de Chocolate y Coco (FOCUS GROUP)

SABOR			OLOR		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	4	57%	Excelente	5	71%
Muy bueno	2	29%	Muy bueno	2	29%
Bueno	1	14%	Bueno	0	0%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%
COLOR			TEXTURA		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	4	57%	Excelente	4	57%
Muy bueno	3	43%	Muy bueno	1	14%
Bueno	0	0%	Bueno	2	29%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%

Elaborado por: Ana Viteri

En el análisis sensorial del focus group del Glasé de Chocolate y Coco dio como resultado que al 57% de las personas participantes les pareció excelente el sabor, al 29% de los participantes les pareció de muy buen sabor y al 14% les pareció de buen sabor.

En cuanto al olor, al 71% de los participantes les pareció excelente olor y al 29% les pareció que tenía un muy buen olor.

En el caso del color al 57% de los participantes les pareció que tiene un excelente color y al 43% les pareció de muy buen color.

Finalmente al 57% de las personas del focus group les pareció que tiene una excelente textura, al 14% les pareció que tiene una muy buena textura y al otro 29% les pareció de buena textura.

5.5.6 Resultado del Glasé de Maracuyá y Papaya

Tabla N° 20

Resultado del Glasé de Maracuyá y Papaya (FOCUS GROUP)

SABOR			OLOR		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	6	86%	Excelente	4	57%
Muy bueno	1	14%	Muy bueno	2	29%
Bueno	0	0%	Bueno	1	14%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%
COLOR			TEXTURA		
Clasificación	Cantidad	Porcentaje	Clasificación	Cantidad	Porcentaje
Excelente	6	86%	Excelente	3	43%
Muy bueno	1	14%	Muy bueno	3	43%
Bueno	0	0%	Bueno	1	14%
Regular	0	0%	Regular	0	0%
Malo	0	0%	Malo	0	0%
Total	7	100%	Total	7	100%

Elaborado por: Ana Viteri

En el análisis sensorial del focus group del Glasé de Maracuyá y Papaya dio como resultado que al 86% de las personas participantes les pareció excelente el sabor y al 14% de los participantes les pareció de muy buen sabor.

En cuanto al olor, al 57% de los participantes les pareció excelente olor, al 29% les pareció que tenía un muy buen olor y al 14% les pareció bueno el olor.

En el caso del color al 86% de los participantes les pareció que tiene un excelente color y al 14% les pareció de muy buen color.

Finalmente al 43% de las personas del focus group les pareció que tiene una excelente textura, al 43% les pareció que tiene una muy buena textura y al otro 14% les pareció de buena textura.

5.6 Conclusiones del Focus Group



A los participantes del Focus Group, les fue de agrado muchas de las pastas y glasés expuestos, pero es importante indicar que se debe mejorar e investigar nuevas formas de mezclar el sabor y textura con productos no comunes.



Una de las pasta que llamo la atención de los participantes fue el Fondant bajo en calorías a base de “Stevia”, porque es un **“Edulcorante Natural”** alternativo a la sacarosa y a los **“Endulzantes Artificiales”**, y al ser bajo en calorías, reduce el aumento de glucosa en la sangre, protegiendo al organismo de enfermedades como la diabetes y obesidad, entre otros. De esta manera las decoraciones pueden ser consumidas por personas con estas enfermedades.



También el Fondant de Jengibre y Remolacha fue muy nombrado, porque estos dos ingredientes se fusionan muy bien, el jengibre aporta un picante muy agradable a la pasta de azúcar con su aroma muy peculiar, mientras que la remolacha brinda un sabor más sutil y color característico.



Entre los glasés los que más sobresalieron fue el de Chocolate y Coco, y el de Maracuyá y Papaya. Las frutas sean ácidas o no siempre aportan un sabor y olor característico a las pastas y glasés, pero se debe tener mucho cuidado en la cantidad que se usará debido a que algunas frutas tienen un fuerte sabor y olor, que puede resaltar ante los otros sabores.



Los productos expuestos ante este focus group fueron realizados con la finalidad de obtener aceptación ante los participantes, logrando así crear nuevas recetas de pastillaje de muy buena aceptación, y dando a conocer que existen distintos productos con muchas aplicaciones en la pastelería y poco utilizados en la misma.



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Luego de haber realizado el presente trabajo se concluye que:

- La decoración de tortas se ha innovado al pasar los años, mejorando la textura y presentación, hasta en nuestros días alcanzado un alto nivel de perfección con la creación de diferentes tipos de coberturas tales como pastas de azúcar y glaseados de alta calidad, sabor agradable y atractiva apariencia.
- La versatilidad del azúcar permite trabajar el Pastillaje que básicamente es una masa o pasta de azúcar; el azúcar es el componente principal y representa aproximadamente el 90% en las pastas a diferencia de otras coberturas, lo que facilita la flexibilidad y el modelado.
- La materia prima necesaria para la preparación de pastas y glases son de fácil adquisición y sus procedimientos así como la manipulación son estrictos, enfatizando en el peso de recetas que deben ser respetados para conseguir la textura adecuada de las masas, también es importante mencionar que hay recetas de pastas tanto para climas calurosos o fríos, lo que permite facilitar el modelado en cualquier lugar del país.
- Mediante la investigación se puede decir que esta técnica es innovadora y se gana experiencia sólo con la práctica, porque al hacer por primera vez las pastas no nos salen tan bien y lo mismo con alguna decoración, la paciencia y perseverancia es lo que se demuestra en el Arte del Azúcar.
- Con el desarrollo de la investigación se puede decir que no existe un interés representativo que influya directamente en mejorar la decoración de tortas en las pastelerías de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados, en los mismos que

los gerentes y pasteleros demostraron que la falta de información, materiales o experiencia de decorar con estas pastas fue evidente, por lo que da como resultado un desconocimiento del Pastillaje.

- La investigación realizada ha permitido determinar que es posible incrementar la producción, distribución y consumo del Pastillaje, porque la misma en la actualidad es consumida de forma esporádica.
- La capacidad de creación de nuevas pastas y glasés con frutas de la ciudad es considerable, por esta razón se ha creado una propuesta y buenos resultados; además se produce en la zona muchos alimentos con texturas y colores muy atractivos para la pastelería actual.
- Esta técnica puede aportar una variedad infinita de decoraciones con una alta calidad y elegancia capaz de satisfacer a la mayoría de clientes sin importar su género o edad.
- Los análisis con el focus group han arrojado resultados alentadores del impacto de estas decoraciones en este sector, sobre la población en general, aunque sus costos sean un poco elevados, ésta técnica es muy rentable para cualquier pastelería.
- La mayoría de las pastas y glasés tuvieron una excelente aceptación, ya sea por su diferente sabor, consistencia y aroma.

Recomendaciones

- Se recomienda adquirir materia prima de calidad y prever que el lugar de trabajo tenga los elementos y materiales necesarios para asegurar que las texturas de las masas sean lisas y así también facilitar el proceso de manipulación.
- Impulsar mediante demostraciones, degustaciones y charlas en las pastelerías de la ciudad, para que observen y aprendan las técnicas, la variedad de decoraciones que se pueden realizar con el Pastillaje, y pongan en práctica para mejorar sus habilidades.
- No se debe cambiar la forma de preparación y los ingredientes de estas pastas, para poder conservar la textura y sus características sin ninguna alteración, pero se la puede aromatizar con cualquier esencia o darle el color que guste siempre basándose en las recetas propuestas.
- Dentro de la presente investigación es necesario recomendar que se debe iniciar con un proceso que consiste en implementar sitios donde se pueda adquirir los ingredientes y materiales indispensables para la producción de las pastas de azúcar, porque al existir pocos lugares con esta finalidad sus costos son más elevados.
- Dar a conocer a estudiantes que están involucrados directamente con la pastelería y el ámbito gastronómico a fomentar la calidad, presentación y sabor que no debe faltar en una torta o plato.
- Se recomienda mejorar el detalle de las preparaciones y presentaciones de las tortas en las pastelerías de la ciudad, puesto que no se puede descuidar la elaboración y dejar de lado en ningún momento la sanidad y la presentación de las personas que realizan este tipo de decoración.

- Se debe promover cursos y seminarios realizados por profesionales y expertos en la técnica, para despertar el interés en decorar tortas de una manera no tradicional.
- Organizar charlas de decoración de tortas dirigidas a estudiantes de gastronomía, pastelería y amas de casa para compartir la información recolectada en el presente trabajo.
- Difundir a través de revistas o libros las características y cualidades del Arte en Azúcar, para su utilización con una variedad de nuevas pastas que poseen sabor distinguido, incentivar la práctica de esta técnica, mejorarla y maximizar el consumo del mismo.
- Siempre consultar las expectativas y necesidades, nadie más podrá decir si las decoraciones van a ser exitosas o no, que los futuros clientes.

BIBLIOGRAFÍA

- America, T. C. (2009). *Baking and Pastry*. John Wiley y Sons.
- Bittersweet. (3 de Mayo de 2011). *Sos Coolinaria*. Recuperado el 9 de Abril de 2012, de sitio Web de Sos Coolinaria:
<http://soscoolinaria.blogspot.com/2011/05/pastillaje.html>
- Eroski, F. (13 de Diciembre de 2006). *Eroski Consumer*. Recuperado el 10 de Abril de 2012, de sitio Web de Eroski Consumer:
http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php
- Euroresidentes. (5 de Febrero de 2010). *Caña de Azúcar*. Recuperado el 25 de Mayo de 2012, de sitio Web de Caña de Azúcar:
<http://www.euroresidentes.com/Alimentos/azucar.htm>
- Garrett, T. (2012). *Professional Cake Decorating* (Segunda edición ed.). Estados Unidos: John Wiley.
- Gisslen, W. (2012). *Professional Baking*. Hoboken, New Jersey: John Wiley y Sons.
- Glessmann, M. (2010). *Decoración de Tortas y Souvenirs*. Buenos Aires: Lexus.
- Larrahondo, J. E. (1995). *Calidad de la Caña de Azúcar*. Recuperado el 25 de mayo de 2012, de sitio Web Calidad de la Caña de Azúcar:
http://www.cenicana.org/pdf/documentos_no_seridados/libro_el_cultivo_cana/libro_p337-354.pdf
- Negocios, C. (26 de Abril de 2012). *CN Crece Negocios.com*. Recuperado el 4 de Diciembre de 2012, de <http://www.crecenegocios.com/focus-group/>

- Notter, E. (2012). *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. John Wiley y Sons.
- Ortega, R. V. (2009). *Pastillaje lo mejor en Decoración de Tortas*. México: Lexus.
- Palacios, M. d. (2011). Cupcakes Matrimonio. *Dulce Aroma* , 10-11.
- Pepekitchen. (2 de junio de 2009). *Pepekitchen*. Recuperado el 26 de mayo de 2012, de <http://www.pepekitchen.com/articulo/los-tipos-de-azucar-diferencias-y-usos-en-cocina/>
- Perafán, F. (1 de Noviembre de 2009). *Azúcar de Caña*. Recuperado el 16 de Mayo de 2012, de sitio Web de Azúcar de Caña:
<http://www.perafan.com/azucar/ea02cana.html>
- Salazar, N. (2011). Fondant. *Dulce Aroma* , 4-5.
- Salazar, S. (2007). Fondant y Pasta de Goma. *Dulce Aroma* , 6-8.

ANEXO 1

**Encuesta realizada a los pasteleros y propietarios de las pastelerías. (3 pastelerías
6 encuestas)**

ENCUESTA

Analizar el nivel de consumo y aceptación de las técnicas de pastillaje que se aplican, en tortas, en las principales pastelerías de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados.

Introducción:

Marque con una "X" la opción que usted considere acertada.

Género

Femenino

Masculino

Edad

20-30 años

31-40 años

41-49 años

50-59 años

1. ¿Conoce usted sobre la técnica del Pastillaje utilizada en decoración de tortas?

Si

No

2. ¿Usted tiene conocimiento de los diferentes tipos de masas existentes sobre el Pastillaje?

Si

Un poco

No

3. ¿Conoce Ud. la aplicación y técnicas del Pastillaje?

Si

Un poco

No

4. ¿Cuántas tortas con pastillaje se elaboran por semana?
- Una o dos Tres o cuatro
- Cinco o más
5. ¿Cuál puede ser la razón para no decorar sus tortas con Pastillaje?
- Falta de conocimiento
- Tiempo
- Ingredientes y materiales
- Clima
- Ninguna de las anteriores
6. ¿Cree Ud. que el Pastillaje se ha difundido positivamente en nuestro medio?
- Si No
7. ¿Cuál es la percepción del cliente frente a una nueva decoración de tortas?
- Excelente Muy buena
- Buena Mala
8. ¿Le gustaría a Ud. que exista una guía de recetas sobre la preparación, aplicación, técnicas y tipos de masas del Pastillaje?
- Si No Tal vez
9. ¿Qué clase de decoración de tortas tiene mayor demanda por el cliente?
- Infantiles Bodas
- Quinceaños Contemporáneas

Nombre:

GRACIAS

ANEXO 2

Encuesta realizada a los clientes que acuden a las diferentes pastelerías de la ciudad de Santo Domingo. (377 encuestas)

ENCUESTA

Analizar el nivel de consumo y aceptación de las técnicas de pastillaje que se aplican, en tortas, en las principales pastelerías de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados.

Introducción:

Marque con una “X” la opción que usted considere acertada.

Género

Femenino

Masculino

Edad

20-30 años

31-40 años

41-49 años

50-59 años

1. ¿Qué tipo de decoración de torta es su preferida?

Merengues o Glasés Cremas Otros

Pastillaje o pasta de azúcar (Fondant) Chocolate

2. ¿Con que frecuencia usted consume o prepara tortas?

Semanalmente Quincenalmente Mensualmente

3. ¿En qué ocasiones consume más esta preparación?

Cumpleaños Festejos religiosos

Otro tipo de celebraciones Ninguna fecha en especial

4. ¿Ha escuchado acerca del Pastillaje o pasta de azúcar (Fondant)?
- Si No
5. ¿Le gustaría conocer una alternativa diferente en decoración de torta de la que consume como el Pastillaje?
- Si Tal vez No
6. ¿Cómo le gustaría a Ud. informarse de las nuevas tendencias del Pastillaje?
- Folletos Internet
7. ¿Ha consumido alguna vez una torta decorada con Pastillaje?
- Si No
8. ¿Si ha tenido la oportunidad de consumir tortas con decoración de pastillaje como lo clasificaría?
- Excelente Bueno Regular
9. ¿Cómo considera Ud. que la decoración con pastillaje es en comparación que las decoraciones comunes?
- Creativo Innovador Sabroso

GRACIAS

ANEXO 3

RECETA AUXILIAR

ALMÍBAR

Ingredientes:

- 150 gramos de azúcar
- 250 gramos de agua

Realización:

Colocar el azúcar en una cacerola, agregar el agua y revolver. Cocinar a fuego directo fuerte.

Los puntos del Almíbar

El azúcar común posee una estructura de alta durabilidad, si se lo conserva en un lugar fresco y seco. La cocción del azúcar altera sus características físicas. Debe tenerse mucho cuidado al hervirlo, pues cambia de punto rápidamente, y esos cambios son más frecuentes cuando éste hierve a temperaturas muy elevadas. Su temperatura puede medirse con un termómetro de repostería, o bien conocer los distintos puntos que se dan a continuación.

- ***Punto Líquido para humedecer Tortas***

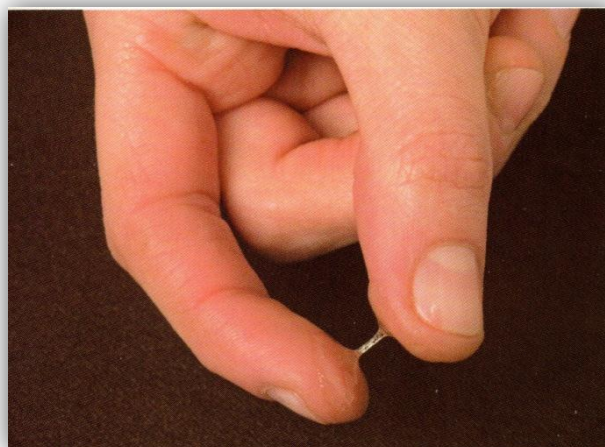
Dejar hervir el almíbar durante 3 o 4 minutos y retirar del fuego. Dejar entibiar y colocarlo en el refrigerador para que enfríe bien. Si se desea, durante la cocción, se puede perfumar con ralladura de naranja o de limón. Una vez frío, se cuela para retirar

las cáscaras. También se le puede dar sabor una vez frío, agregándole oporto, licor o café.



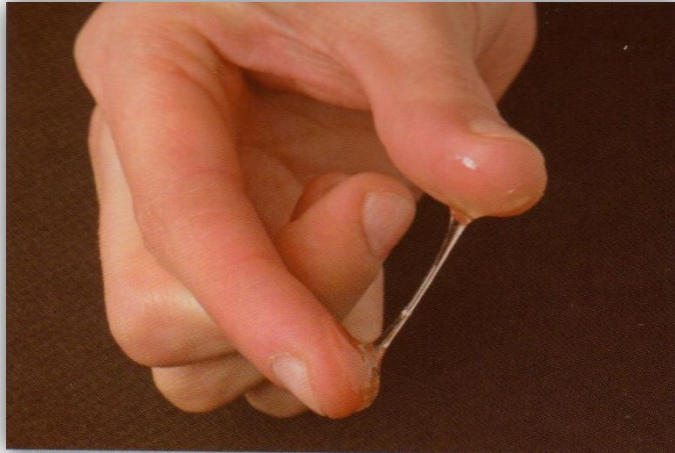
- ***Punto Hilo Flojo (101°C)***

Se deja hervir el almíbar mas tiempo que el punto anterior. Para saber cuándo alcanzó el punto hilo flojo, se retira con una cuchara una pequeña porción de almíbar entre los dedos y se intenta separarlos. Deberá formarse un hilo que se rompe a una distancia aproximada de 2 cm.



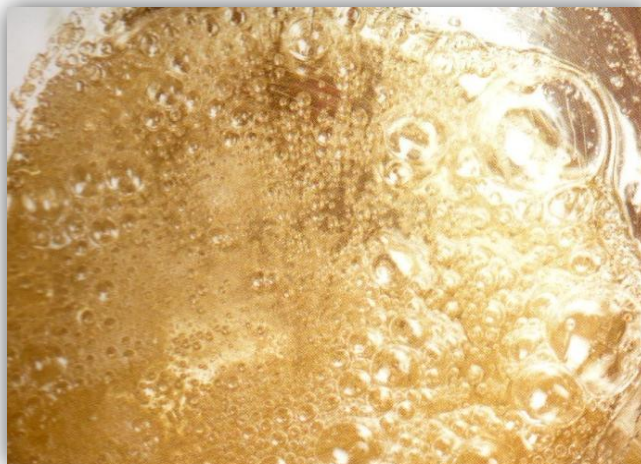
- ***Punto Hilo Fuerte (103°C)***

Se continúa cociendo el almíbar. Se realiza con las cucharas el mismo procedimiento que en el punto hilo flojo. A diferencia de que en éste, al separa los dedos, el hilo no se romperá con facilidad con facilidad se mantendrá firme sin cortarse.



- ***Punto Perla (105°C)***

Se continúa la cocción unos minutos más, hasta observar que en la superficie se forman unas burbujas que parecen perlas.



- ***Punto Bolita Blanda (115°C)***

Se determina el punto cuando se deja caer un poco de almíbar en agua fría, y al retirar del agua, se puede entre los dedos una bolita blanda.



- ***Punto Bolita Dura (130°)***

Se procede de la misma forma que en el punto anterior. La diferencia se obtendrá cuando, al dejar caer el almíbar en el agua fría, éste se endurecerá como un cristal. Al retirar del agua, podrá formar entre los dedos una bolita dura y transparente.



- *Punto Caramelo (170°)*

Se hierve el almíbar hasta obtener un color dorado.





ANEXO 4

PEGAMENTOS

PEGAMENTO COMESTIBLE DE CMC

Su nombre completo es “Carboximetil Celulosa”, pero se lo conoce como CMC, y es un hidrato de carbono, se lo comercializa en polvo y su color es blanco. Este producto se utiliza, en las pastas que sirven para modelar. Es un ingrediente fundamental en el modelado, porque le brinda a la masa cuerpo, firmeza y elasticidad. El CMC que utilizamos para la decoración de tortas es comestible y se adquiere en las casas de artículos de repostería. Existe, también en el mercado, el CMC de uso industrial (no comestible), que se utiliza en la fabricación de detergentes, suavizantes y jabón en polvo, ya que es un excelente espesante.

Ingredientes:

-  1 cucharadita de CMC
-  50 ml de agua caliente

Realización:

Incorporar el agua al CMC y mezclar. La preparación, en principio, quedará grumosa; es necesario dejarla reposar por dos horas y volver a mezclar, para que quede bien homogénea.

***Nota:** El resultado será un gel transparente que sirve para pegar piezas frescas de pasta. Se conserva en un frasco de vidrio (tapado para evitar su evaporación), en refrigeración. Si quedase demasiado duro agréguele un poco de agua; si, en cambio, quedase líquido agréguele una pizca de CMC y deje reposar.*



🌈 PEGAMENTO COMESTIBLE DE GOMA ARÁBIGA

Ingredientes:

- 🌸 1 cucharadita colmada de goma Arábica en polvo
- 🌸 75 ml de agua caliente

Realización:

Paso 1: Hidrate la goma arábica con agua y mezcle.

Paso 2: Deje reposar por una hora la preparación antes de utilizar.

Nota: también se puede obtener un pegamento comestible, ablandando con agua una pequeña porción de pasta de azúcar sin teñir hasta lograr una consistencia líquida y espesa.

Nota: De esta preparación, se obtiene un líquido espeso color amarillo claro. Se conserva en un frasco de vidrio sellado, dentro de la refrigeradora. Si resultase demasiado el líquido puede espesarse con goma arábica o ablandarse con agua.



Nota: Otra opción es utilizar clara de huevo sin batir, o agua. A diferencia de estos, el pegamento con CMC y el de goma arábica son más fuertes y resulta más eficiente cuando hay que unir piezas de modelados grandes.

ANEXO 5

UTILIZACIÓN DE SEPARADORES: COLUMNAS, CILINDROS Y CUBOS

Existen separadores para tortas de diferentes materiales, como plástico, metal o los más modernos, de acrílico.

También pueden elaborarse con cilindros huecos de pastillaje, introduciendo varillas en su interior soportarán perfectamente el peso de la torta.

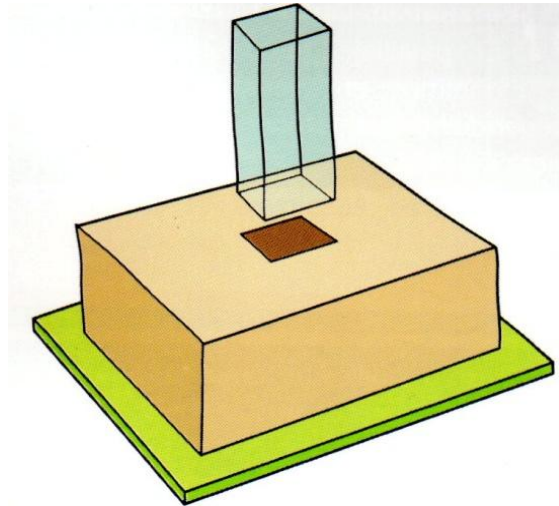
Cualquiera sea el soporte a utilizar, se debe tomar la precaución de trasladar las tortas por separado y, luego, armar en la correspondiente mesa del salón.

Es de suma importancia que, el traslado de una torta, recuerda llevar las herramientas o materiales necesarios para repararla, en caso de un accidente, o bien para terminar de armarla en la mesa de presentación.

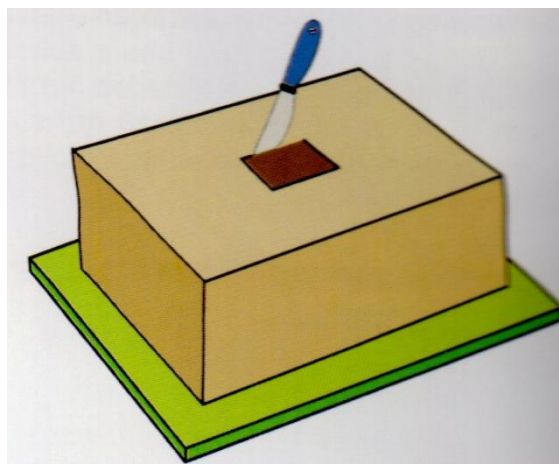


✚ COMO INTRODUCIR EN LA TORTA UN SEPARADOR CON FORMA DE CUBO O DE CILINDRO

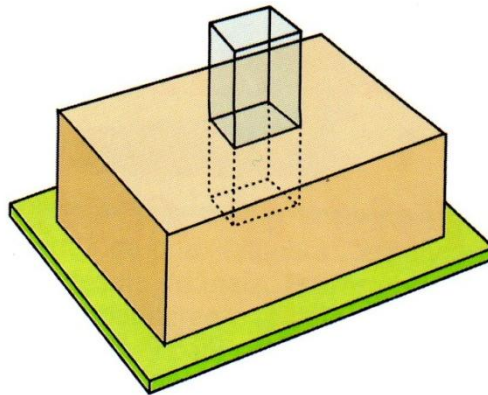
1. Ejercer levemente presión con el separador sobre la torta, previamente forrada con pasta, en el lugar donde se desee ubicar. Solamente marcar y luego retirar.



2. Introducir un cuchillo en la torta cortando hasta la base, haciendo una hendidura sobre la marca realizada previamente con el separador.



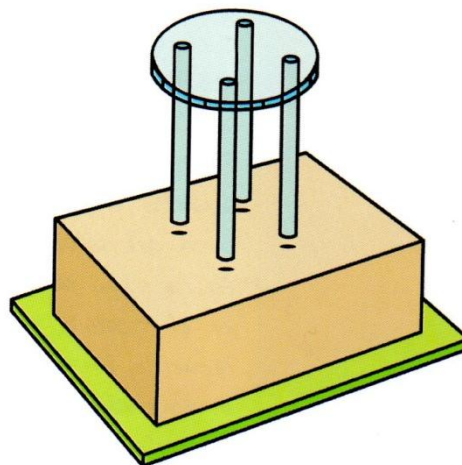
3. Insertar el separador en la hendidura, presionando hasta que llegue a tocar la base de cartón, forrada en papel aluminio.



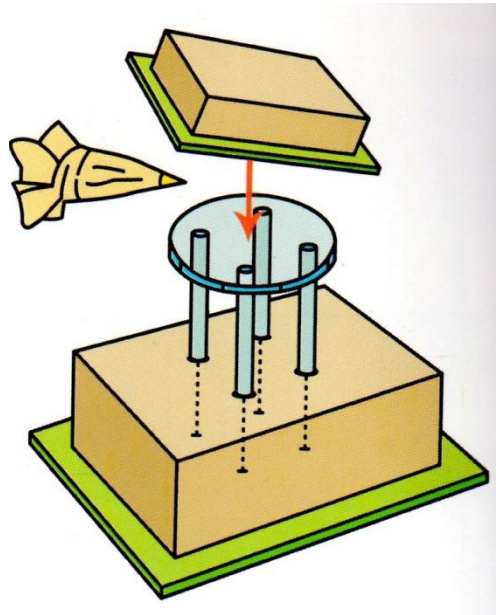
Nota: En caso de utilizar un separador de acrílico, se puede optar por decorar su interior con pétalos de rosa, gemas, cintas de tul, o por colocar un bouquet de las flores que decoran la torta. Si desea utilizar un separador de varillas plásticas o metálicas, se puedan decorar la parte saliente del separador con una guarda de glasé real o cubrirlo con cintas, flores, etc.

CÓMO COLOCAR LAS COLUMNAS

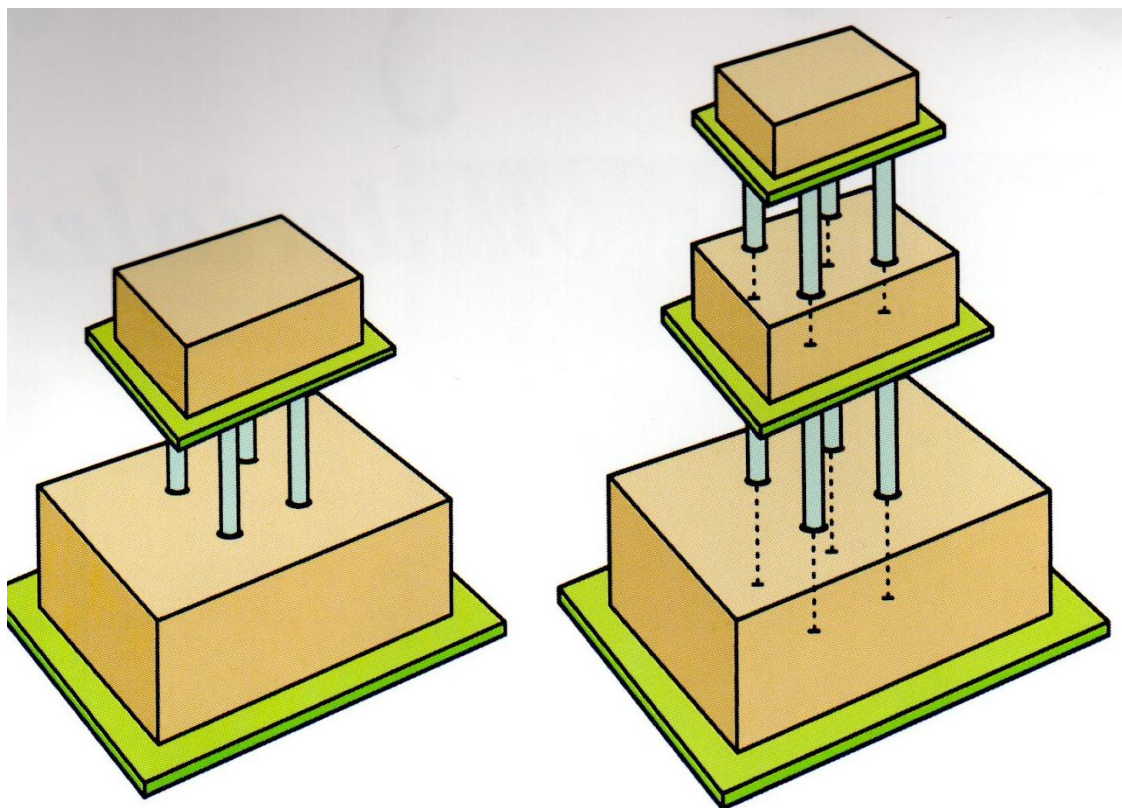
1. Centrar la columna en la torta, previamente forrada.



2. Introducir la columna hasta la bandeja y adherir con glasé o con dulce de leche pastelero la torta superior, en la base de la columna.



3. Repetir el procedimiento anterior, si la torta llevase más pisos.



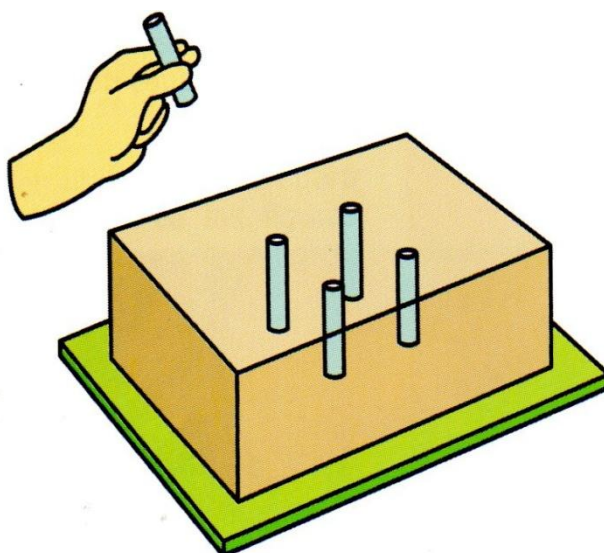
✚ CÓMO COLOCAR UNA TORTA SOBRE OTRA

Para ubicar las tortas una sobre otra, o bien en el caso de tener un adorno muy pesado sobre ésta, es necesario elaborar unos soportes o bastones para que el peso, ya sea de la torta superior o del adorno, no aplaste o deforme la torta inferior.

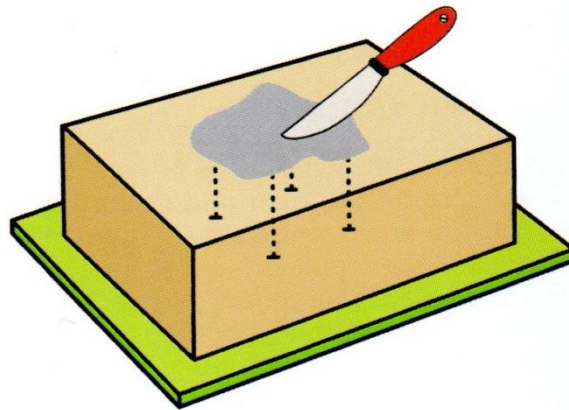
Para realizar estos soportes, cortar palitos de brochetas de altura de la torta de apoyo y armar paquetitos 4 o 5 brochetas, encintados con cinta adhesiva y envueltos en papel de aluminio. De esta manera, estarán listos para introducir en la torta previamente forrada.

En caso de tener que trasladar este tipo de tortas, no es necesario hacerlo por separado, ya que estarán adheridas con dulce de leche, crema o glasé, o unidas por la guarda o terminación elegida.

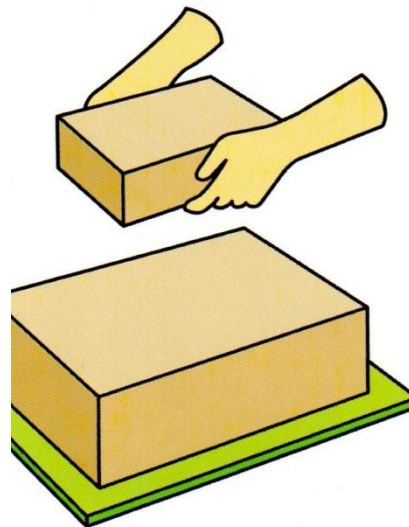
1. Forrar la torta y ubicar sobre la bandeja. Introducir los bastones, ubicándolos en el sector donde se colocará la torta superior. Asegurarse de que los bastones hagan tope con la bandeja, de esta forma, los pisos quedarán firmemente sostenidos.



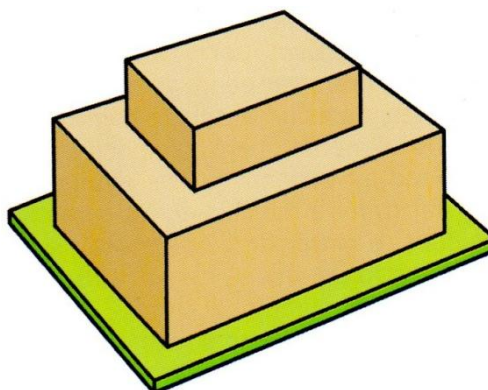
2. Untar la superficie donde se hallan los bastones con dulce de leche, crema o glasé.



3.-Colocar la torta superior.



4.-Modelo terminado



ANEXO 6

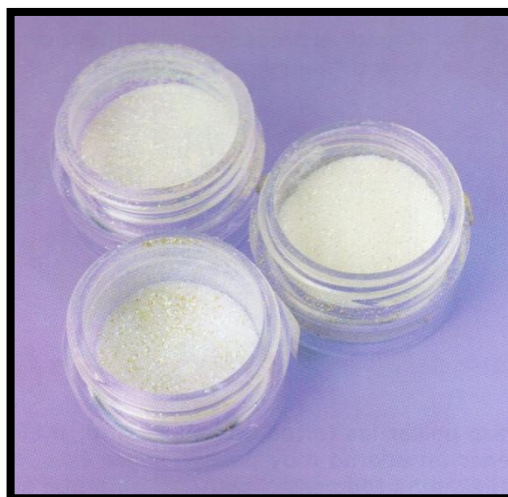
MATERIALES

GRIBÉ Y BRILLOS

Gribé: El gribé es un producto artístico, no comestible y tóxico, por ello, no es recomendable si se lo va a utilizar sobre tortas para dar brillo. Se fabrica sobre la base de vidrio molido, y se ha comprobado que, al ingerirlo, queda depositado en los riñones.



Brillos: Hoy existen brillos para tortas de increíbles tonalidades: tornasolados de colores, tornasolados metálicos bronce, cobre, plateado y dorado. Estos brillos no son tóxicos, y pueden ser utilizados para iluminar las tortas o dar toques de brillo a adornos comestibles.



COLORANTES EN POLVO

Los colorantes en polvo y los polvos para pétalos son productos de múltiples utilidades, nuevos en nuestro mercado, y que han reemplazado a las tradicionales tizas al pastel, que si bien se adquieren en infinidad de colores, se trata de un producto artístico no comestible y tóxico. Hasta hace poco tiempo, se utilizaban junto con el polvo de nácar para pintar y matizar las flores de pasta de goma, que decoraban en hermosos ramos las tortas de bodas, aniversarios y cumpleaños de 15.

Los colorantes en polvo aún no se adquieren en una gran gama de colores, y éstos son de origen vegetal y comestibles, por lo tanto no son tóxicos como lo son sus antecesores. Estos colorantes se utilizan para matizar, dando luces y sombras a la cobertura de pasta de una torta, o a cualquier decoración que sea comestible. Los polvos para pétalos se adquieren en una gran variedad de colores opacos y brillantes, no es un producto comestible, porque no alimenta, pero tampoco es tóxico. Su utilidad es variada: puede ayudar a maquillar y dar rubor a las mejillas en las caras de los modelados, a pintar flores de pasta de goma, a dar brillo, luces y sombras, a realzar y embellecer cualquier trabajo.

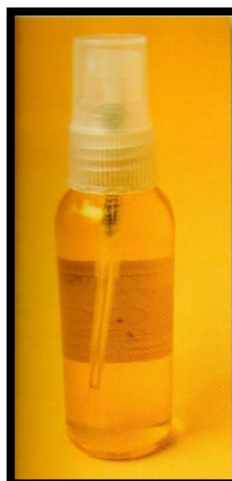
Ambos polvos pueden utilizarse con pincel seco, puros o mezclados con fécula de maíz para suavizarlos, o también aclarándolos, logrando distintas tonalidades. Se pueden lograr colores intensos, brillantes diluyéndolos en una bebida blanca de alto grado alcohólico; de esta forma, se trabajan líquidos y se obtienen trazos bien definidos y un secado prácticamente instantáneo.



BARNIZ ALIMENTICIO EN AEROSOL

Este producto se adquiere en las casas de cotillón y repostería; su envase posee un práctico spray que permite rociar las piezas distribuyéndose en forma pareja.

Su consistencia es líquida, su color, amarillento, y el secado de la figura se obtiene prácticamente al instante. La intensidad del brillo que se desea obtener va de acuerdo con la cantidad de manos de barniz que se coloca; cuanto más manos de barniz, más brillo se obtiene en la figura, dejando reposar entre una y otra. Comúnmente, es utilizado para dar brillo a las figuras de chocolate, como por ejemplo, bombones y huevos de pascua.



En la decoración de tortas, podemos utilizarlo sobre pastillaje, flores y hojas de pasta de goma; así como también en modelados de mazapán o de pasta de modelar, en este caso, además de dar brillo, resalta los colores, en especial, los más oscuros, evitando que se destiñan con el secado.

Se pueden utilizar también para fijar los colores de las figuras pintadas con colorante en polvo, rociándolas sólo una vez.



BARNIZ DE GOMA ARÁBIGA

Con la goma arábica disuelta en agua, además de obtener un buen pegamento comestible, podemos utilizar esta preparación para dar brillo y resaltar los colores de las piezas de pastillaje y las figuras modeladas en mazapán o pasta para moldear. Se aplica con pincel directamente sobre la figura las veces que sea necesarias, hasta lograr el brillo deseado, dejando secar entre cada aplicación.



MEZCLA DE COLORES

COLOR DE REFERENCIA	MEZCLA SUGERIDA
Agua	5 partes de celeste cielo, 1 parte de verde hoja
Amarillo huevo	5 partes de amarillo, 1 parte de rojo
Amarillo limón	3 partes de amarillo, 1 parte de verde hoja
Amarillo oro	10 partes de amarillo limón, 3 partes de naranja, 1 parte de rojo
Azul lavanda	1 parte de azul, 1 toque de violeta y blanco
Azul marino	1 parte de celeste cielo, 1 parte de violeta
Blanco antiguo	1 toque extremadamente pequeño de verde hoja y amarillo limón
Borgoña	5 partes de rosa viejo, 1 parte de violeta
Celeste cielo	1 parte de azul, 1 parte de blanco, 1 toque de violeta
Ciruela	1 parte de violeta, 1 toque de rojo
Cobre	1 parte de amarillo huevo, 1 parte de marrón, 1 parte de rojo
Durazno	Partes iguales de amarillo limón y rosa
Frambuesa	3 partes de rosa viejo, 1 parte de rojo
Gris plata	1 parte de negro, 1 parte de azul
Marfil	1 pote de color blanco, 1 toque de pardo y amarillo huevo
Marrón	4 partes de rojo, 2 partes de borgoña
Naranja pastel	2 partes de rosa, 2 partes de amarillo
Óxido	8 partes de naranja, 2 partes de rojo, 1 parte de marrón
Rojo rubí	1 parte de rojo, 1 toque de negro
Rosa lavanda	2 partes de rosa, 1 toque de azul
Rosa viejo	2 partes de rojo, 1 parte de marrón
Salmón	1 parte de rojo, 6 partes de amarillo
Turquesa	6 partes de celeste cielo, 1 parte de amarillo limón
Uva	8 partes de borgoña, 3 partes de azul Francia
Verde forestal	3 partes de verde hoja, 1 toque de azul
Verde jade	1 parte de verde hoja, 1 parte de azul Francia, 1 toque de negro
Verde mar	2 partes de celeste cielo, 1 parte de verde hoja
Verde menta	1 parte de verde hoja, 1 parte de amarillo, 2 partes de azul
Verde oliva	3 partes de amarillo limón, 2 partes de violeta, 1 toque de verde menta

ANEXO 7

HERRAMIENTAS



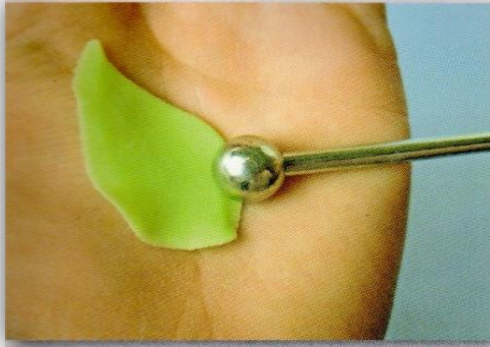
1. Palo de amasar pequeño antiadherente.
2. Palo antiadherente con punta (para ahuecar piezas grandes).
3. Palo de amasar grande (para forrar tortas y bandejas).
4. Palito texturador.
5. Rodillo texturador.
6. Moldes de cara de resina o silicona y torsos de acrílico, plástico o resina.
7. Palillos de brochetas.
8. Varillas de acrílico o madera (se consiguen de distintos espesores).
9. Cinta engomada.
10. Alambre de floristería (se consiguen de distintos espesores).
11. Colorante en pasta.
12. Colorante en polvo.

13. Brillo no tóxico para tortas.
14. Alfileres.
15. Palillos.
16. Tijera de punta fina.
17. Media caña grande y pequeña (para dejar secar las piezas).
18. Espátula gläsera.
19. Cortantes metálicos (se consiguen de diferentes formas y tamaños).
20. Marcadores de nervaduras de hojas y pétalos de plástico, acrílico, resina o silicona.
21. Pinceles.
22. Cartuchos descartables de papel manteca plástico lavables.
23. Boquillas (se consiguen de diversas formas y tamaños).
24. Manga de plástico con acople.
25. Rueda plástica multifunción (se utiliza para cortar y marcar diferentes costuras).
26. Rueda metálica para marcar costuras finas.
27. Ruletero metálico.
28. Bolillos metálicas
29. Estecas plásticas.
30. Bisturí (sirve para realizar cortes precisos y calados).
31. Esteca de acrílico antiadherente.
32. Esteca de cuchillo antiadherente.
33. Trinchetas.

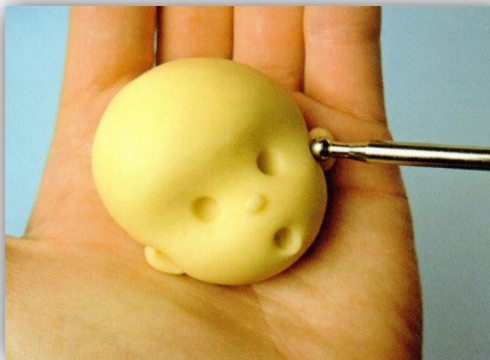
✚ UTILIZACIÓN DE ESTECAS

- **Bolillos**

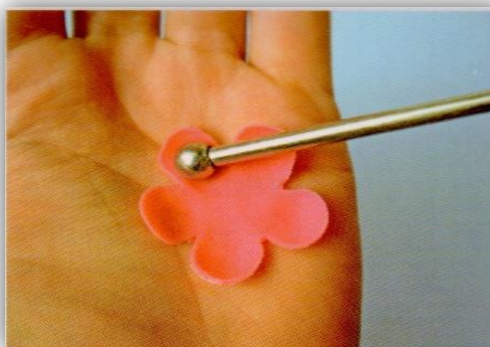
Afinar bordes de hojas y pétalos de flores.



Se utilizan para ahuecar ojos, boca y orejas.



Apolillar o acocar.

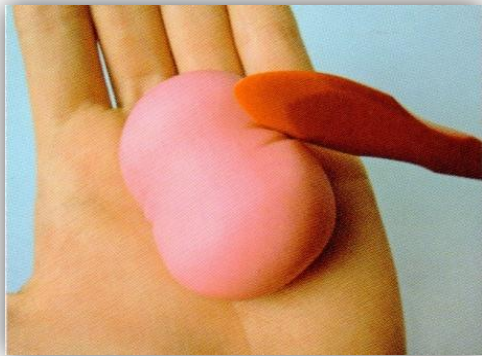


- **Esteca de punta plana**

Se utilizan para marcar líneas.



Pliegues suaves sin cortar.

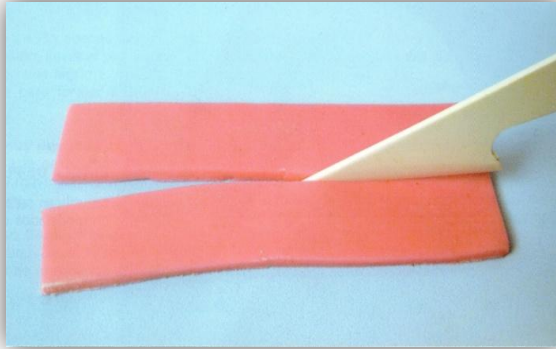


Abrir bocas.



- **Esteca de cuchillo**

Se utilizan para cortar o marcar líneas finas.



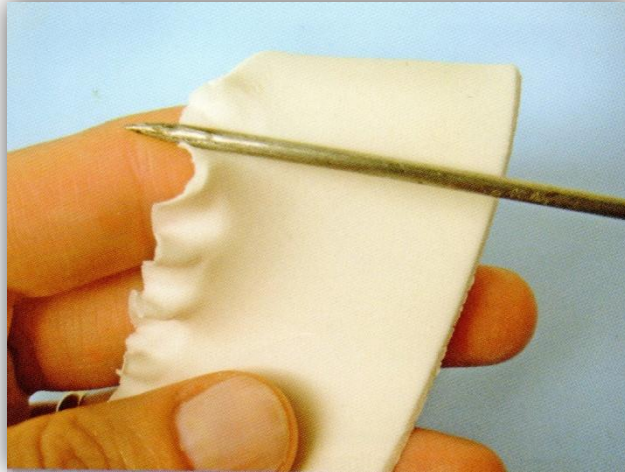
- **Esteca de punta curva**

Se utilizan para marcar nariz, boca, etc., y para marcar líneas curvas o texturas como piedras redondas.



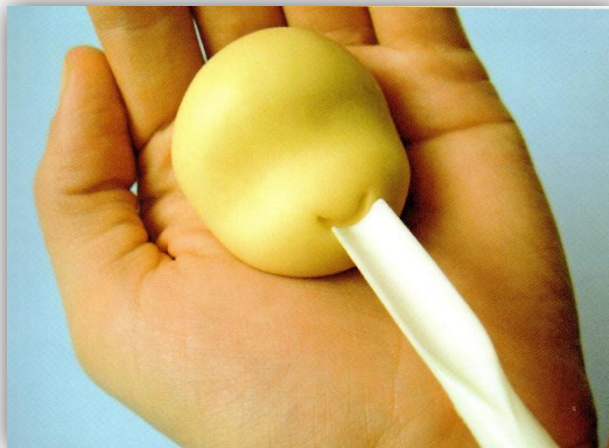
- **Rulero metálico**

Se utilizan para afinar bordes, realizar bolados u ondulaciones.

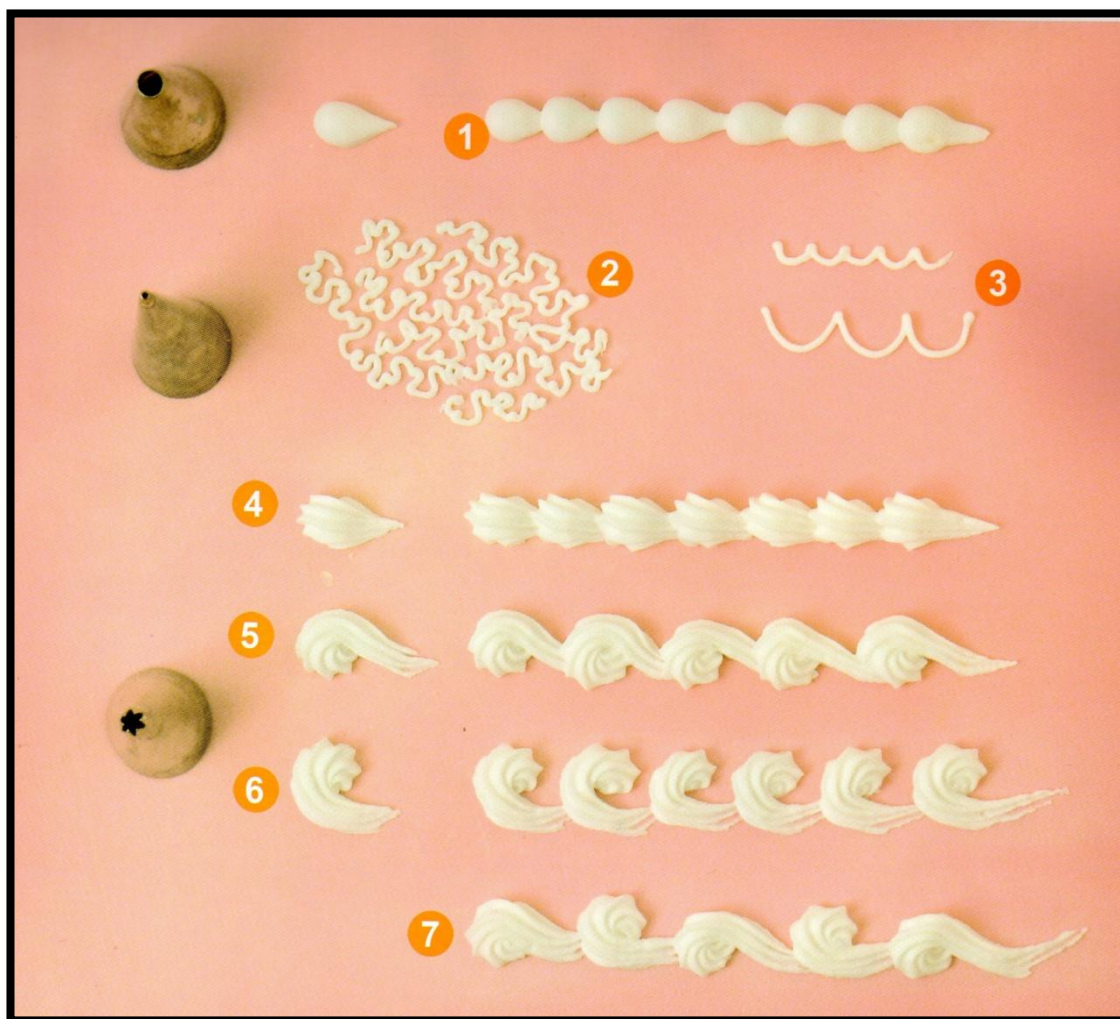


- **Esteca de punta cóncava**

Se utilizan para marcar sonrisas, ondas y escamas en modelados de peces o de sirenas.



✚ UTILIZACIÓN DE BOQUILLAS



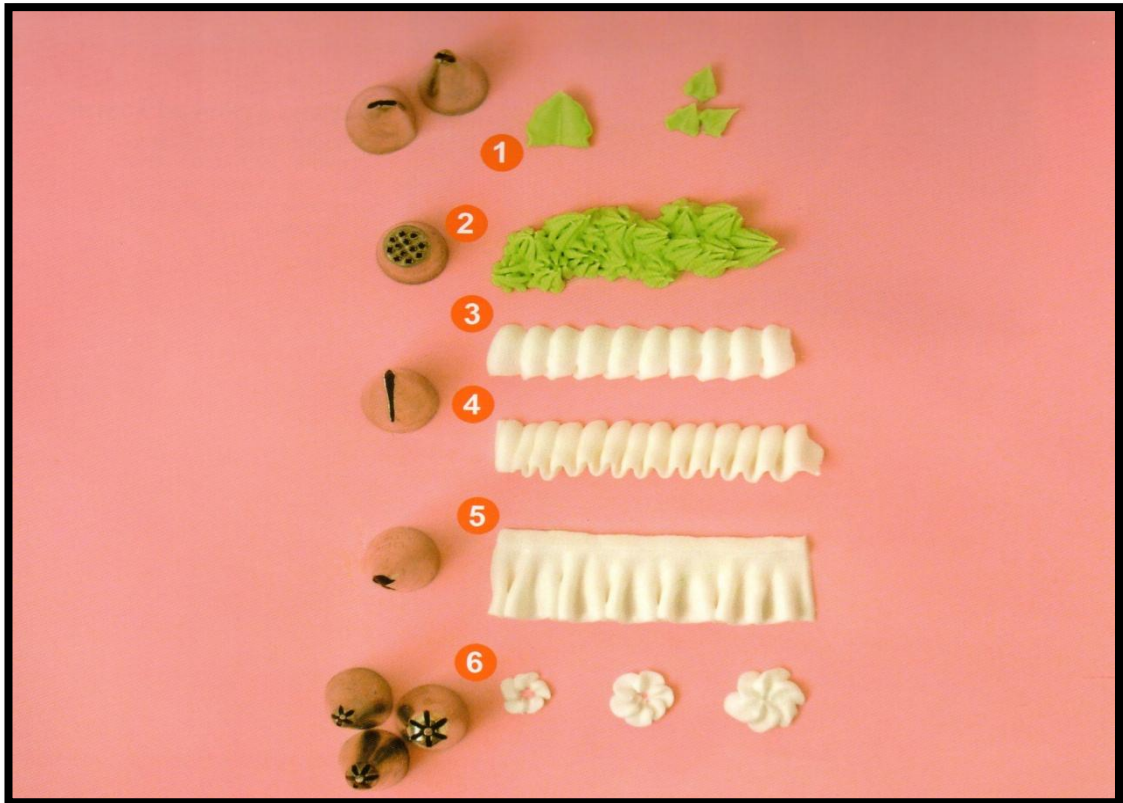
✚ Boquilla lisa

1. **Punto Cordón:** Colocar la manga a 45° y apenas suspendida a la base de apoyo. Hacer presión, llevar el pico hacia abajo y dejar de presionar formando una lágrima. Realizar este movimiento consecutivamente para formar el punto cordón.
2. **Punto perdido (con boquilla muy pequeña):** Colocar la manga en forma perpendicular a la base, apenas suspendida. Girar la muñeca realizando movimientos cortos en forma de “m”, en distintas direcciones.

3. **Ondas o líneas en el aire (con boquilla pequeña):** Colocar la manga a 45 °. Apoyar la boquilla en la base. Comenzar presionando, retirar el pico de la base de apoyo y continuar presionando en el aire.

✿ **Boquilla rizada de dientes largos**

4. **Conchilla:** Se realiza el mismo movimiento utilizando en el punto cordón, pero, a diferencia de éste, quedan líneas marcadas en cada lágrima.
5. **Arabescos:** Colocar la manga a 45°, apenas suspendida de la base de apoyo. Ejercer presión, llevar levemente la mano hacia arriba, bajar, dejar de presionar y cortar.
6. **Arabescos con forma de “C”:** Colocar la manga perpendicular a la base y apenas suspendida. Ejercer presión, llevar levemente la mano hacia abajo, subir, dejar de presionar y cortar.
7. **Conchilla de reversa:** Se combinan en forma intercalada las 2 guardas anteriores (arabescos y arabescos en forma de “C”).



❁ **Boquilla de hoja de distintos tamaños**

1. **Hojas:** Colocar la manga a 45°, apenas suspendida de la base. Ejercer presión, subir la mano levemente, dejar de presionar y cortar formando una punta.

❁ **Boquilla de pasto**

2. **Pasto:** Colocar la manga en forma perpendicular a la base. Ejercer presión, subir, dejar de presionar y cortar.

❁ **Boquilla para pétalos y volados**

3. **Volado:** Colocar la manga a 45° con el extremo más ancho de la boquilla apoyado en la base, y el extremo más fino suspendido. Ejercer presión realizando un movimiento de ida y vuelta.
4. **Volado en Zigzag:** Colocar la manga a 45° con el extremo más ancho de la boquilla apoyado en la base, y el extremo más fino suspendido. Ejercer presión realizando un movimiento hacia arriba y hacia abajo.

❁ **Boquilla para volados con terminación en cinta**

5. **Volado con cinta:** Colocar el extremo más ancho de la boquilla sobre la base de apoyo, y el otro levemente suspendido. Ejercer presión y mover la mano en línea recta hacia la derecha.

 **Boquilla especial para realizar flores y drops**

6. **Drops:** Colocar la manga perpendicular a la base de apoyo. Ejercer presión y realizar un medio giro hacia la izquierda, para completar la formación de cada uno de los pétalos de la flor. Dejar de girar, presionar y cortar.