



**UNIVERSIDAD UTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**TRABAJO DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
ADMINISTRADOR GASTRÓMICO**

**TEMA**

**MANUAL DE TÉCNICAS Y TEXTURAS PARA ELABORAR POSTRES  
ENCAPSULADOS**

**AUTOR**

**MAYRA ALEJANDRA CRIOLLO JARAMILLO**

**DIRECTOR DE TESIS**

**MARÍA DANIELA ESPINOZA MUÑOZ**

**QUITO-ECUADOR**

**2019**

### DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **CRIOLLO JARAMILLO MAYRA ALEJANDRA**, CI 1723625420 autor/a del proyecto titulado: **MANUAL DE TÉCNICAS Y TEXTURAS PARA ELABORAR POSTRES ENCAPSULADOS** previo a la obtención del título de **ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO** en la Universidad UTE.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad UTE a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 19 de noviembre de 2019

f. \_\_\_\_\_

**CRIOLLO JARAMILLO MAYRA ALEJANDRA**

1723625420

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor de tesis de grado certifico que el presente trabajo que lleva por título MANUAL DE TÉCNICAS Y TEXTURAS PARA ELABORAR POSTRES ENCAPSULADOS, para aspirar al título de ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO fue desarrollado por MAYRA ALEJANDRA CRIOLLO JARAMILLO, bajo mi dirección y supervisión, en la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo; y que dicho trabajo cumple con las condiciones requeridas para ser sometidos a la presentación pública y evaluación por parte del Jurado examinador que se designe.




**MARÍA DANIELA ESPINOZA MUÑOZ**

## DECLARACION JURAMENTADA DEL AUTOR

Yo, MAYRA ALEJANDRA CRIOLLO JARAMILLO, portador(a) de la cédula de identidad N° 172362542-0, 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 ese documento.

La Universidad UTE puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

f.  \_\_\_\_\_

CRIOLLO JARAMILLO MAYRA ALEJANDRA

1723625420

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco primeramente a Dios, mi padre, quien puso en mi la habilidad, recursos y me ha guiado a lo largo de toda mi vida y formación profesional. Con quien he caminado de la mano y llenándome de aliento incondicionalmente me ha permitido llegar a cumplir uno de mis mayores sueños que es graduarme.

A la prestigiosa Universidad Tecnológica Equinoccial, que me dio la oportunidad de ser parte de tan reconocida institución y que a través de los mejores profesores y chefs me instruyó profesionalmente formando bases sólidas para un futuro prometedor.

Agradezco a toda mi familia, que de maneras distintas aportaron y estuvieron presentes durante este trayecto de manera positiva para la culminación de tan hermosa etapa, pero en especial gracias al apoyo de mis padres y mi hermano quienes Dios puso en mi vida para infundirme ánimo y que por lo tanto nunca dejan de ser mi motor y quienes alimentan mis ganas de superarme a diario.

Finalmente agradezco a mi novio Anthony Maldonado por ser mi apoyo y quien sin dudar ha estado presente siempre infundiéndome fuerza para cumplir mis metas y objetivos entregando lo mejor de mí en todo lo que hago. A mis mejores amigos Cristina Arciniega, Katherin Vivas y Patricio Proaño por ser un pilar importante todo el tiempo pues indudablemente hemos creado recuerdos para toda la vida, gracias por su amistad sincera.

## DEDICATORIA

El siguiente trabajo de investigación se lo dedico en primer lugar a Dios, quien puso en mí el talento y la habilidad de crear y jugar con los sentidos a través de los alimentos. Que me ha dado su favor y gracia a lo largo de toda la carrera y cambió el temor por valentía para enfrentar los obstáculos que se presentan a diario, recordándome insistentemente que todo lo puedo en Él que me fortalece.

A mis padres Susana y Patricio que me apoyan y brindan su amor de manera incondicional para cumplir mis sueños y que con ayuda de Dios pudieron otorgarme la educación en una de las mejores universidades. Por poner en mí cimientos sólidos, los cuales los he puesto en práctica durante todo este tiempo tanto en mi vida profesional como en lo personal.

A mi hermano Rubén y mi prima Andrea quienes han sido pieza clave para la elaboración de este trabajo y sumaron su granito de arena durante toda la carrera, quienes con paciencia y amor nunca se apartaron de mí en ningún momento haciendo que me sintiera segura de cada paso que daba.

A mis segundos padres, mis abuelitos, Gustavo, Inés y Luz María, quienes gracias a Dios que les ha dado salud y vida para estar junto a mí siempre, me han llenado de amor, valores y coraje para nunca desmayar. Dedico este trabajo lleno de esfuerzo a ustedes que con su sabiduría me han sabido guiar por el buen camino.

Finalmente pero no menos importante a mi novio Anthony, por contar con su apoyo, amor, cariño y paciencia incondicional todo el tiempo y quien me alienta a perseguir mi pasión por la pastelería la cual fue la razón principal para la creación de este documento de investigación.

**FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO**  
**PROYECTO DE TITULACIÓN**

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	172362542-0
APELLIDOS Y NOMBRES:	CRIOLLO JARAMILLO MAYRA ALEJANDRA
DIRECCIÓN:	CIPRESES Y ÁLAMOS, URBANIZACIÓN HACIENDA CAPELO
EMAIL:	<a href="mailto:c.mayri_13@yahoo.com">c.mayri_13@yahoo.com</a>
TELÉFONO FIJO:	024515880
TELÉFONO MOVIL:	0984763339

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	MANUAL DE TÉCNICAS Y TEXTURAS PARA ELABORAR POSTRES ENCAPSULADOS
AUTOR O AUTORES:	CRIOLLO JARAMILLO MAYRA ALEJANDRA
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	Noviembre 2019
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	ESPINOZA MUÑOZ MARÍA DANIELA
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Administrador Gastronómico
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	La presente investigación trata sobre una guía básica no tangible sobre la elaboración de postres encapsulados. En la cual a través de métodos como el deductivo fue posible investigar y clasificar las texturas, técnicas, coberturas y decoraciones utilizadas dentro de la repostería. Por otro lado, el método inductivo-deductivo se aplicó para desarrollar una propuesta de 12 postres

	<p>encapsulados, donde la unión de colores y sabores sea la ideal.</p> <p>El método histórico-comparativo ayudó a ordenar y resumir la historia de la repostería, puesto que esta es bastante extensa hasta la actualidad. Finalmente, el método sintético se aplicó con el fin de juntar la información y de esta manera facilitar la composición del escrito, dicha información cabe recalcar favorece como base para la creación de un manual tangible en una investigación posterior.</p> <p>Una vez clasificada la información, la misma es utilizada como complemento en la propuesta de 12 postres encapsulados, iniciando por la elaboración de tablas de esquematización, recetas estándar y diagramas de flujo que explican de forma sencilla y clara el proceso a seguir para el correcto armado de este tipo de postres.</p> <p>Este tipo de postres no son más que un conjunto de técnicas y texturas que se complementan entre sí y se encuentran dispuestas de manera creativa para dar como resultado un todo. Este documento tiene como propósito inicial el reforzar las bases de repostería e invitar a que se innove la misma, con ayuda de la creatividad y conocimientos sólidos elaborar postres atractivos tanto en vista como con su sabor.</p>
<b>PALABRAS CLAVES:</b>	Manual, postres, encapsulados, equipamiento, técnicas, texturas.
<b>ABSTRACT:</b>	This research is a non-tangible basic guide about how to prepare encapsulated desserts. In which,




through methods such as the deductive, it was possible to investigate and classify the textures, techniques, coverings and decorations used in pastry works. On the other hand, the inductive-deductive method was applied to develop a proposal of 12 encapsulated desserts, where the use of colors and flavors is ideal. The historical-comparative method helped to find an order and summarize the history of pastry, since it's quite extensive until today. Finally, the synthetic method was applied to gather the information and this way make it easy to compose this writing, the following information makes emphasis on the bases to create a tangible manual in a subsequent investigation. Once the information is classified, it's used to complement the proposal of 12 encapsulated desserts, starting with the making of the schematization tables, standard recipes and flow charts that explain in a simple and clear way the process to follow for the correct assembly of this kind of desserts.

These desserts are a set of techniques and textures that complement each other and are creatively arranged to result in one whole piece. The main purpose of this investigation is to

	reinforce and innovate the baking bases, with help of creativity and solid knowledge it would be possible to prepare attractive desserts with a good looking and flavor.
<b>KEYWORDS</b>	Handbook, desserts, capsulated, equipment, techniques, textures.

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f.  \_\_\_\_\_

CRIOLLO JARAMILLO MAYRA ALEJANDRA

172362540

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción.....	I
I. Antecedentes.....	I
II. Enunciado del problema.....	II
III. Formulación del problema.....	III
a. Pregunta general.....	III
b. Preguntas específicas.....	III
IV. Objetivos.....	III
a. Objetivo general.....	III
b. Objetivos específicos.....	IV
V. Justificación.....	IV
VI. Metodología.....	IV
a. Tipo de investigación.....	IV
b. Método de investigación.....	V
c. Técnicas de investigación.....	VI
CAPÍTULO I.....	1
TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE VANGUARDIA.....	1
1. Marco referencial.....	1
1.1. Repostería de vanguardia.....	1
1.2. Texturas.....	2
1.2.1. Texturas frías.....	2
1.2.1.1. Helados.....	2
1.2.1.2. Sorbetes.....	3
1.2.1.3. Granizados.....	3
1.2.2. Texturas cremosas.....	4
1.2.2.1. Mousse.....	4

1.2.2.2.	Pannacotta .....	4
1.2.2.3.	Merengues.....	5
1.2.2.4.	Ganache .....	5
1.2.2.5.	Cremosos .....	6
1.2.2.6.	Cremas .....	6
1.2.2.7.	Parfait .....	7
1.2.2.8.	Bavarois.....	8
1.2.3.	Texturas blandas .....	8
1.2.3.1.	Palets.....	8
1.2.3.2.	Gel .....	9
1.2.4.	Texturas crujientes.....	10
1.2.4.1.	Crocantes o tejas.....	10
1.2.4.2.	Tierra comestible .....	11
1.2.4.3.	Praliné .....	11
1.2.5.	Texturas húmedas .....	12
1.2.5.1.	Compotas .....	12
1.2.5.2.	Coulis.....	12
1.2.5.3.	Jarabes.....	13
1.2.5.4.	Almibares.....	13
1.2.5.5.	Reducciones.....	14
1.2.5.6.	Mermeladas .....	15
1.2.5.7.	Confituras .....	15
1.2.6.	Texturas secas.....	16
1.2.6.1.	Masas quebradas .....	16
1.2.6.2.	Masas batidas.....	17
1.2.6.3.	Masas hojaldradas.....	18
1.2.6.4.	Crumble .....	19

1.2.6.5.	Esponjas.....	20
1.3.	Coberturas .....	21
1.3.1.	Glaseado de chocolate .....	21
1.3.2.	Glaseado efecto espejo o mirror .....	22
1.3.3.	Glasé real o royal icing.....	23
1.3.4.	Fondant.....	24
1.3.5.	Crema de mantequilla o buttercream .....	25
1.4.	Decoraciones .....	27
1.4.1.	Caramelo para moldear o piezas sopladas.....	27
1.4.2.	Isomalt .....	28
1.4.3.	Virutas de chocolate .....	29
1.4.4.	Figuras de chocolate.....	29
1.4.5.	Efecto terciopelado .....	31
1.4.6.	Chocolate para modelar.....	32
1.4.7.	Mazapán .....	33
1.4.8.	Flores comestibles .....	33
1.5.	Técnicas de vanguardia .....	34
1.5.1.	Esferificación.....	34
1.5.2.	Gelificación .....	35
1.5.3.	Emulsificación .....	35
1.5.4.	Aires y espumas .....	36
1.5.5.	Cocina al vacío .....	37
1.5.6.	Criococina .....	37
1.5.7.	Deshidratación y liofilización.....	38
2.	Marco legal .....	39
2.1.	Constitución de la República del Ecuador 2018.....	39
2.2.	Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria (LORSA) ...	39

2.3.	Normas Alimentarias Internacionales (Codex Alimentario) .....	39
2.4.	Ley Orgánica de Salud 2006.....	40
2.5.	Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos.....	40
3.	Marco institucional .....	41
3.1.	Organización Mundial de la Salud (OMS) .....	41
3.1.1.	Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria (COPISA) .....	41
4.	Marco conceptual .....	42
	CAPÍTULO II .....	44
	EQUIPAMIENTO PARA REPOSTERÍA DE VANGUARDIA.....	44
5.	Equipamiento para pastelería .....	44
5.1.	Equipo mayor .....	44
5.1.2.	Equipo de cocción.....	44
5.1.3.	Equipo eléctrico o generador de fuerza .....	46
5.1.4.	Equipo de conservación.....	54
5.2.	Equipo menor.....	57
5.2.2.	Utensilios .....	57
5.2.2.1.	Utensilios de preparación .....	57
5.2.2.2.	Utensilios de manipulación .....	61
5.2.2.3.	Utensilios de cocción .....	66
5.2.3.	Herramientas .....	68
5.3.	Mobiliario.....	81
5.4.	Vajilla.....	84
	CAPÍTULO III .....	87
	PROPUESTA DE LOS INSUMOS NECESARIOS PARA ELABORACIÓN DE UN MANUAL NO TANGIBLE PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES ENCAPSULADOS.....	87

6. Propuesta para la elaboración de un manual no tangible de repostería de vanguardia.....	87
6.1. Tablas de esquematización y flujogramas .....	87
Conclusiones.....	112
Recomendaciones.....	113
Bibliografía .....	114
Anexos .....	126

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cocina de inducción .....	45
Figura 2. Horno de convección.....	46
Figura 3. Thermomix .....	47
Figura 4. Pacojet .....	48
Figura 5. Microondas.....	48
Figura 6. Robot Coupe .....	49
Figura 7. Licuadora .....	50
Figura 8. Extractor de jugo industrial .....	50
Figura 9. Batidora profesional KitchenAid .....	51
Figura 10. Turmix .....	52
Figura 11. Deshidratador de alimentos .....	52
Figura 12. Aerógrafo de alimentos .....	53
Figura 13. Máquina de sellado al vacío.....	53
Figura 14. Congelador vertical .....	55
Figura 15. Cámara frigorífica.....	56
Figura 16. Abatidor de temperatura.....	56
Figura 17. Moldes individuales desmoldables .....	58
Figura 18. Moldes fríos.....	58
Figura 19. Molde desmoldable de teflón .....	58
Figura 20. Moldes de silicona.....	58
Figura 21. Moldes para bombones de acrílico.....	59
Figura 22. Molde para bombones de plástico.....	59
Figura 23. Bowls de acero inoxidable.....	59

Figura 24. Bandeja para horno lisa .....	60
Figura 25. Bandeja para horno perforada .....	60
Figura 26. Bandeja para glasear .....	61
Figura 27. Cucharetas lisas de madera sintética.....	61
Figura 28. Espátula lisa .....	62
Figura 29. Espátula de codo angosta.....	62
Figura 30. Batidor de alambre .....	63
Figura 31. Chino.....	63
Figura 32. Colador.....	64
Figura 33. Chino fino .....	64
Figura 34. Colador perforado .....	64
Figura 35. Tamiz .....	64
Figura 36. Espátula de alta temperatura .....	65
Figura 37. Rasqueta lisa .....	65
Figura 38. Rasqueta dentada.....	66
Figura 39. Sartenes de acero inoxidable.....	66
Figura 40. Ollas de acero inoxidable .....	67
Figura 41. Olla de doble cocción .....	68
Figura 42. Cuchillo de chef.....	68
Figura 43. Puntilla .....	69
Figura 44. Cuchillo de sierra.....	69
Figura 45. Chaira.....	69
Figura 46. Rallador.....	70
Figura 47. Rodillos .....	70
Figura 48. Mandolina.....	71
Figura 49. Tablas para picar de colores .....	72
Figura 50. Cortador rizado.....	72
Figura 51. Cortador liso .....	72
Figura 52. Cortadores decorativos .....	73
Figura 53. Cortadora guitarra doble .....	73
Figura 54. Bomba de suflado .....	74
Figura 55. Termómetro digital .....	74
Figura 56. Sacabocados .....	75
Figura 57. Descorazonador .....	75



Figura 58. Botellas squeeze .....	76
Figura 59. Silpat .....	76
Figura 60. Juego de boquillas rusas lisas .....	77
Figura 61. Manga pastelera de tela .....	77
Figura 62. Acocadores de plástico .....	78
Figura 63. Bailarina metálica .....	78
Figura 64. Sifón de cocina Isí .....	79
Figura 65. Flambeador .....	79
Figura 66. Tanque criogénico para nitrógeno líquido .....	80
Figura 67. Balanza analógica con pesas.....	81
Figura 68. Balanza analógica de aguja .....	81
Figura 69. Balanza digital .....	81
Figura 70. Mesa de trabajo.....	82
Figura 71. Mesa de mármol.....	83
Figura 72. Trampa de grasa .....	83
Figura 73. Carro porta bandejas.....	84
Figura 74. Plato tipo piedra laja.....	85
Figura 75. Plato de cerámica tipo hoja .....	85
Figura 76. Plato redondo tipo piedra laja.....	86
Figura 77. Plato de cerámica.....	86

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Técnicas con thermomix.....	47
Tabla 2. Técnicas con pacojet.....	48
Tabla 3. Técnicas con robot coupe .....	49
Tabla 4. Técnicas con batidora KitckenAid .....	51
Tabla 5. Técnicas con turmix.....	52
Tabla 6. Técnicas con aerógrafo de alimentos.....	53
Tabla 7. Técnicas con cortadora guitarra .....	73
Tabla 8. Técnicas con bomba de suflado .....	74
Tabla 9. Técnicas con sifón de cocina Isí.....	79
Tabla 10. Técnicas con flambeador .....	79

Tabla 11. Técnicas con mesa de mármol.....	83
Tabla 12. Formato de esquematización 1 .....	88
Tabla 13. Formato de esquematización 2 .....	90
Tabla 14. Formato de esquematización 3 .....	92
Tabla 15. Formato de esquematización 4 .....	94
Tabla 16. Formato de esquematización 5 .....	96
Tabla 17. Formato de esquematización 6 .....	98
Tabla 18. Formato de esquematización 7 .....	100
Tabla 19. Formato de esquematización 8 .....	102
Tabla 20. Formato de esquematización 9 .....	104
Tabla 21. Formato de esquematización 10 .....	106
Tabla 22. Formato de esquematización 11 .....	108
Tabla 23. Formato de esquematización 12 .....	110

# INTRODUCCIÓN

## I. Antecedentes

El gusto por lo dulce se remonta a tiempos bíblicos donde los más deliciosos postres se constituían de miel, frutas frescas, frutos secos y caña de azúcar; es así como se originaron los primeros destellos de la repostería que con el transcurrir de los siglos no ha parado de evolucionar.

A finales del siglo XVII, se inicia en España por primera vez la producción de chocolate en forma de tabletas para uso cotidiano. Es así que se incrementa el empleo de este ingrediente tan versátil en la repostería (Granados J. , 2003).

A partir del siglo XVIII, finalmente se da lugar a la repostería como tal y esta empieza a ser considerada como el arte fino de elaborar tartas, cremas, pasteles, helados, etc (Morales, 2007).

Mientras el mundo a nuestro alrededor fue cambiando, innovando e imponiendo modas, el campo de la pastelería y repostería no se quedó atrás, empezando desde los postres más antiguos como el pastel de queso originario de la Antigua Grecia hasta hoy en día postres de vanguardia como "the apple dessert" elaborado por el Chef Húngaro Balazs Enzsol.

Gracias a la creatividad de artistas culinarios de renombre como Ferran Adrià y José Mari Arzak que revolucionaron la cocina tradicional al combinar los sabores de la comida con la tecnología, nació la llamada "cocina de vanguardia" en los años 80 y 90 (Jésus, 2017).

Es así como la repostería de vanguardia se abre paso con una "variedad de técnicas que usa en el desarrollo de sus platillos, valiéndose en la actualización de los adelantos gastronómicos, científicos y tecnológicos, siendo un espacio donde el gastrónomo puede expresar su creatividad e imaginación en un bocado lleno de dulce, amargo, salado y ácido" (Jerez, 2015, pág. 52).

En la actualidad existen un sinnúmero de rellenos, coberturas y terminados para postres que si son combinadas de manera armónica pueden expresar en una sola porción lo que se desee. Los armados y montajes simples enfocan su atención en el género principal por lo que no es mayor problema el lograr

montarlos, mientras que los decorados complejos o artísticos toman más tiempo y planificación como es el caso de los postres encapsulados. Dentro de estas sofisticadas preparaciones los ingredientes juegan un papel relevante sobre todo porque con los avances en la repostería actualmente no es extraño el uso de nitrógeno líquido, sal rosada, isomalt, gelificantes, entre otros.

## **II. Enunciado del problema**

Durante el largo camino para adquirir conocimientos referentes a la repostería a pesar de ser instruidos en técnicas básicas y la elaboración de ciertas recetas, se ha identificado que no existe orientación detallada sobre el proceso de armado y manejo de las texturas en postres encapsulados. Por lo que se puede decir que la principal causa de esta escasa información es la elaboración empírica y mal lograda de los mencionados postres, afectando así al producto final debido a la ausencia de guía sobre la clasificación de texturas, combinación correcta de coberturas, decoraciones y moldes para montar y armar postres encapsulados.

Es preciso intervenir en dicha problemática porque como señala el suizo (Jean Piaget, 1896-1980) "El principal objetivo de la educación es criar personas capaces de hacer cosas nuevas, y no solamente repetir lo que otras generaciones hicieron"; si se agudiza la falta de noción sobre este tipo de repostería de vanguardia se generan dificultades para innovar.

La solución para este fallo es apoyar esta innovadora repostería mediante la recopilación de información que ya existe referente a los postres encapsulados compilándola de manera ordenada y sencilla en el presente trabajo de investigación. El mismo que conste de la clasificación de texturas, tablas de esquematización, diagramas de flujo y una propuesta de postres inéditos sobre el tema propuesto. De esta manera se busca dar a entender de forma didáctica al lector los pasos a seguir para la planificación, elaboración y armado de postres que contengan encapsulado en su interior varias texturas.

Es esencial conocer cuál es el concepto de un manual, según el diccionario de la real academia española un manual es un documento que alberga dentro de sí una recopilación de información de la forma más sencilla y comprensible para el público sobre un tema en específico (Real Academia Española, 2018). Ahora

bien, el autor Duhalt K.M. plantea que un manual no es más que un escrito que se compone de una recopilación organizada de instrucciones, procedimientos o información útil que ayude a un empleado a desarrollar mejor su trabajo.

El presente trabajo de investigación a sugerencia de la investigadora y el cotutor definimos que por las características de la propuesta se cumplirá con todos los parámetros de la definición dada por del autor Duhalt K.M, de tal manera que no resulta necesaria la elaboración de una guía independiente para los usuarios, pues todo el documento de investigación sigue dichas normas. De todas maneras, la investigación en cuestión si se presta para la elaboración de un manual físico de usuario en función de un puesto de trabajo determinado, pero en una investigación posterior.

### **III. Formulación del problema**

#### **a. Pregunta general**

¿En qué beneficiaría la elaboración de una investigación que haga un levantamiento de las pautas necesarias para la elaboración de un manual no tangible de técnicas y texturas para producir postres encapsulados?

#### **b. Preguntas específicas**

¿Cómo se clasifican las técnicas, texturas, coberturas y decoraciones para realizar un postre de vanguardia?

¿Qué tipo de moldes y herramientas se puede utilizar en este tipo de repostería?

¿Cuál debería ser la disposición de cada textura al momento de armar los postres encapsulados?

### **IV. Objetivos**

#### **a. Objetivo general**

Proponer los insumos para la elaboración de un manual no tangible didáctico sobre postres encapsulados para proporcionar una guía sobre su montaje.

### **b. Objetivos específicos**

Investigar las diversas técnicas, texturas, coberturas y decoraciones de repostería y clasificarlas por grupos, de tal manera que no sea compleja su comprensión.

Analizar e identificar las herramientas, tipo de moldes y menaje que se pueden utilizar para la elaboración según corresponda con el postre.

Elaborar la propuesta de los insumos necesarios para la posterior elaboración de un manual tangible, analizando su estructura a través de una metodología didáctica.

## **V. Justificación**

Este proyecto de investigación se realiza con el fin de recopilar información acerca de la repostería de vanguardia, específicamente de postres encapsulados; Con el propósito de agrupar todo este conocimiento en un solo documento para afirmar y complementar las bases de repostería, así como también expandir horizontes sobre el campo en el que se hallan los postres encapsulados.

Dicho compendio consta de la clasificación de texturas, tipo de moldes, clasificación de utensilios, decoraciones, tablas de esquematización y diagramas de flujo para el correcto armado de postres encapsulados. La orientación que brinda este documento solucionaría problemas de planificación y procedimientos de producción, elevando así los estándares de calidad del producto final. Se considera relevante y novedosa la creación de este documento pues servirá de guía para conocedores y aficionados interesados en esta área de la repostería.

## **VI. Metodología**

### **a. Tipo de investigación**

La presente investigación es de tipo descriptiva, debido a que su propósito es facilitar a través del investigador nueva información sobre un tema en particular. De esta manera se profundiza en dicho estudio y el mismo puede ser utilizado y reproducido por otras personas e incluso ser tomado en cuenta como información base para otras investigaciones de mayor profundidad.

En el método descriptivo es importante que quien realice el escrito tenga claro hacia dónde está dirigida su investigación, además de bien planteadas las preguntas a las cuales se las dará respuesta durante el desarrollo del estudio.

Este documento es de carácter cualitativo, su objetivo es ayudar a comprender al lector de forma sencilla un tema complejo a través de prácticas previamente aplicadas por quien realiza el estudio. Por otro lado este enfoque formula interrogantes antes, durante y después de la investigación, es así como contribuye para que la teoría sea de fácil comprensión.

#### **b. Método de investigación**

- **Método deductivo:** En este método se parte de un conjunto de explicaciones generales como por ejemplo leyes, postulados, teoremas, etcétera, para llegar a conclusiones específicas sobre un tema particular. La característica principal de este método es que partiendo de conocimientos existentes, se puede desglosar los mismos para obtener nuevos que sirvan de apoyo en investigaciones novedosas (Bernal, 2010). Dentro del presente estudio el método deductivo será aplicado al momento de investigar sobre técnicas, texturas, coberturas y decoraciones de la repostería moderna para posteriormente ser clasificados por categorías según corresponda.
- **Método inductivo-deductivo:** Este método se basa en dos etapas, la primera es la inductiva donde se busca información de un tema a partir de la observación y la segunda es la deductiva en la cual a partir de los fenómenos antes observados se puede dar explicación a interrogantes de una nueva investigación (Bernal, 2010). En este documento este método se aplicará en la propuesta de 12 postres, específicamente para la combinación correcta de sabores y colores para postres.
- **Método sintético:** En este método se conectan todos los temas que se han estudiado por separado para formar un todo y comprender de mejor manera la esencia del tema de la investigación (Bernal, 2010). El método sintético se aplicará al juntar la información tanto del primer capítulo (Técnicas de repostería de vanguardia) como del segundo capítulo (Equipamiento para repostería de vanguardia) de este escrito, para crear el tercer capítulo de la investigación el cual consiste en una propuesta de

los insumos necesarios para la posterior elaboración de un manual tangible de postres encapsulados.

- **Método histórico-comparativo:** En este método se pretende examinar situaciones del pasado respecto a un cierto tema, para de esta manera plantear semejanzas y diferencias que posteriormente ayudarán a relacionarlos con la actualidad y crear nuevas teorías e investigaciones (Bernal, 2010). Se aplicará este método en toda la investigación puesto que la repostería cuenta con un pasado muy amplio, el cual es la base para la pastelería y repostería de la actualidad, sin estos antecedentes como fundamento sería imposible innovar.

### c. Técnicas de investigación

- **Fuentes secundarias:** Se trata de la recopilación de aspectos relevantes sobre el tema de investigación, es decir, información que se recolecta a través de libros, memorias, revistas, enciclopedias, otras investigaciones, etc (Álvarez, 2011). Se aplicará esta técnica de investigación a lo largo de todo el escrito, pues no consiste en un estudio de campo sino en un compendio de conocimientos sobre la repostería de vanguardia para elaborar una propuesta de los insumos necesarios para la posterior elaboración de un manual tangible sobre postres encapsulados.



# CAPÍTULO I

## TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE VANGUARDIA

### 1. MARCO REFERENCIAL

#### 1.1. REPOSTERÍA DE VANGUARDIA

El inicio de la repostería data desde la antigüedad cuando se empezaron a elaborar postres sumamente sencillos utilizando productos frescos y de temporada, preparaciones a base de miel o caña de azúcar. Al pasar el tiempo la creatividad tomó partido dentro de la cocina y poco a poco se fueron adicionando ingredientes y aplicando técnicas de manera empírica.

La autora Lizbeth Morales afirma que a inicios del siglo XVIII, la repostería se da a notar a través de la elaboración de pasteles finos, helados, cremas y el pastillaje, etc (Morales, 2007).

Poco a poco la gastronomía, en este caso la repostería específicamente se fue acercando hacia a la innovación, mediante el empleo de nuevas preparaciones y la aplicación de técnicas vanguardistas. Es así como el trabajo creativo de quienes se especializan en repostería se fue convirtiendo en tendencia y de esta manera también se fueron descubriendo nuevos talentos en esta área como es el caso de Antonio Bachour chef pastelero estadounidense y considerado uno de los diez mejores chefs pasteleros de Estados Unidos debido a sus creaciones exquisitas.

Debido a la creatividad de chefs similares que plasman ideas nuevas en postres innovadores es que la pastelería y repostería tomó una ruta que revolucionaria la elaboración de postres de ahí hasta la actualidad.

La repostería no comprende solo en seguir una receta y lograr un postre, también tiene que ver con que es lo que se desea expresar con el mismo, es por eso que al elaborar un postre encapsulado todos sus componentes se encuentran en armonía desde sus colores, decoración hasta su sabor y texturas del mismo.

Las tendencias de vanguardia en la pastelería se tratan en sí de quien le da la esencia a un postre, es decir, de quien lo elabora dado que es quien le otorga el toque distintivo con la mezcla de texturas, sabores, formas y colores; todo con el deleite de satisfacer el paladar del comensal.

## **1.2. Texturas**

Las texturas son un elemento fundamental en la repostería moderna, gracias a ellas se pueden lograr una infinidad de combinaciones para crear distintos postres, cada uno con una creatividad única. La repostería de vanguardia busca transformar las texturas clásicas, innovarlas y equilibrarlas para causar nuevas sensaciones.

Es crucial tomar en cuenta cinco características al momento de crear un postre, estas se rigen tanto por el sentido del gusto como por el de la vista; por el sentido del gusto tenemos a la textura, sabor y temperatura. Mientras que según el sentido de la vista el color y la forma es lo principal (BC Cook Articulation Committee, 2014).

Las texturas se clasifican en:

### **1.2.1. Texturas frías**

#### **1.2.1.1. Helados**

Los helados se definen como el resultado de una mezcla congelada, la cual debe ser elaborada con cantidades exactas para que su consistencia sea ideal al momento de su consumo. Los helados se encuentran preparados de tal forma que se puedan ingerir en un tiempo largo. El secreto se encuentra en la textura del mismo, la cual se logra mediante la técnica del batido esta permite que se incorpore aire a la mezcla otorgándole así una textura cremosa y maleable.

La característica principal de esta textura fría es que los ingredientes base generalmente son lácteos o sus derivados, se utiliza leche, crema, nata o mantequilla adicionalmente el azúcar, yemas y saborizantes artificiales o naturales como es el caso de las frutas.

Para elaborar helados los equipos que usualmente se utilizan son mantecadores y túneles de endurecimiento. Los mantecadores son máquinas que airean la mezcla a través del batido y una vez que llega a una textura homogénea automáticamente empieza con una fase de congelación de la misma. Mientras que los túneles de endurecimiento permiten una conservación prolongada del producto ya que dentro de recipientes como tarrinas o bandejas los helados pasan por un proceso de endurecimiento donde se logra bajar su temperatura hasta  $-40^{\circ}\text{C}$  (Cabrera, 2013).

#### **1.2.1.2. Sorbetes**

Es también conocido como "helado de restaurante" debido a que debe ser consumido al instante. Se diferencia de los helados clásicos en su composición ya que los sorbetes se elaboran con una gran parte de agua, almíbar, glucosa, estabilizantes y saborizantes que pueden ser frutas o licores, por este motivo su textura también es distinta es menos firme, su sabor es refrescante y concentrado; Puesto que esta preparación no contiene cremas o ningún tipo de lácteo su textura no es cremosa ni pastoso.

#### **1.2.1.3. Granizados**

Se considera como un helado de agua ya que al igual que los sorbetes está elaborado a base de agua y saborizantes. La diferencia entre los sorbetes y los granizados está en la textura ya que esta es casi líquida su punto de frío en comparación a los sorbetes es menor.

Existen dos maneras de elaborar granizados ya sea con o sin sorbetera. Si se realiza en este equipo se debe asegurar retirar la mezcla una vez que se observe la formación de pequeños cristales, esto quiere decir que la preparación se encuentra en su punto.

Por otro lado si se elabora sin una maquina sorbetera, se debe realizar la mezcla del granizado y colocarla en un recipiente en el congelador, cuando la misma se encuentre congelada en una sola pieza se puede proceder a rasparla y así obtener un granizado (Mártinez, 2012).

## **1.2.2. Texturas cremosas**

### **1.2.2.1. Mousse**

Es una preparación de apariencia espumosa con textura cremosa y a la vez firme, ya que permite ser moldeada debido a que en su composición lleva gelatina. Se originó en Francia en el siglo XVIII, este término significa "espuma" (ABC Color, 2015).

Un mousse se forma a través de airear una mezcla y al aplicar frío se forman cristales con la grasa de la misma, dando como resultado una textura espumosa. Se puede realizar esta preparación partiendo de dos métodos, el primero a través de batir todos los ingredientes para finalmente equilibrar la mezcla con gelificantes y dar forma al mismo.

El segundo y comúnmente empleado en restaurantes, es utilizando un sifón de cocina, se mezclan todos los ingredientes para colocarlos dentro del envase del sifón, a continuación se introducen cargas de nitrógeno en el tanque las cuales airean la mezcla resultando en una espuma. Se diferencia del primer método en la textura, en vista de que este no contiene gelificantes, por lo tanto la textura no es muy estable y es de pronto consumo.

### **1.2.2.2. Pannacotta**

Es un postre cremoso de origen italiano, cuyo nombre significa "nata cocida". Esta preparación es una de las clásicas de Italia, está compuesto por leche, nata o crema de leche, huevos, azúcar y gelatina.

Presenta una textura firme muy similar al flan, en la actualidad se ha ido jugando con los sabores por lo que se han creado variaciones de la receta adicionado a la misma saborizantes generalmente naturales (Da Bruno Ristorante, 2016).

Su elaboración es muy simple, se debe mezclar y hervir todos los ingredientes, una vez listo se añade la gelatina sin sabor y como último paso se coloca en moldes para llevar a refrigeración. Es ideal una vez listo servirlo acompañado de fruta fresca, una salsa o una compota.

### 1.2.2.3. Merengues

Según Harold McGee, reconocido escritor especialista en gastronomía, un “Merengue es una espuma de huevo que puede ser blanda, masticable o quebradiza dependiendo del contenido de azúcar y de cómo se cocina”.

Su origen francés se remonta al año de 1720, y su creador fue un pastelero suizo llamado Gasparini. Los merengues se elaboran a base de claras de huevo y azúcar en una proporción de 2:1, existen tres tipos de merengues básicos:

- Merengue francés: se realiza en una proporción de 1:1 o en partes iguales (claras de huevo y azúcar). Se utiliza generalmente para preparaciones cocidas al horno, ya que al ser un merengue crudo si llega a utilizar como decoración este no es firme luego de un periodo de tiempo. El merengue francés es considerado el más sencillo de elaborar pues basta con batir en porciones iguales claras de huevo a temperatura ambiente y azúcar granulada para obtener dicho merengue. Es de tipo merengue crudo.
- Merengue suizo: se realiza utilizando el doble de azúcar granulada en relación de las claras de huevo, es decir el azúcar siempre será mayor porción que las claras. Es adecuado para decoraciones y manguados, debido a que su textura es muy firme, no es recomendable para cubrir tortas puesto que despega la miga del bizcocho. Para elaborarse primero se baten claras y azúcar en baño maría su finalidad es aportar volumen y estabilidad al merengue. Es de tipo merengue cocido.
- Merengue italiano: se realiza utilizando aproximadamente la quinta parte de agua en relación al azúcar granulada y la mitad de claras de huevo en relación al azúcar. Es un merengue cocido debido a que se elabora a partir de un almíbar que posterior mente se adiciona a las claras de huevo montadas. Este merengue es muy útil al momento de cubrir una torta gracias a su textura suave y de fácil manejo.

(Gisslen, 2013)

### 1.2.2.4. Ganache

Es considerado como "la esencia de la trufa", es una mezcla elemental preparada en proporciones 1:1 de crema de leche y chocolate. De todas maneras

el ganache tiene numerosas combinaciones dependiendo del uso que se requiera, basta con jugar con la proporción de sus ingredientes.

El ganache puede emplearse como cobertura de postres, relleno de bombones o para elaborar trufas. Existen tres tipos de ganache:

- Ganache duro: se elabora con una cantidad doble de chocolate que de crema de leche o nata. Ideal para decoraciones con manga, pues la textura que presenta es muy firme.
- Ganache medio: se elabora con chocolate y crema de leche o nata en la misma proporción. Perfecto para ser utilizado como cobertura de tortas o relleno.
- Ganache suave: se elabora con chocolate y el doble de crema de leche o nata. Se utiliza como cobertura de pasteles o galletas.

(Suas, 2009)

#### **1.2.2.5. Cremosos**

Son elaboraciones que se pueden utilizar como relleno o guarniciones de un postre. Como su nombre claramente lo expresa un cremoso presenta una textura manejable, de tal manera que es una preparación perfecta para elaborar quenelles.

Para llevar a cabo esta textura se parte de una mezcla de yemas de huevo, azúcar, saborizantes bien sea frutas, licores o especias, crema de leche o nata y un aditivo gelificante.

#### **1.2.2.6. Cremas**

Para esta textura existen cremas madres y sus derivadas. Cada una tiene un procedimiento sencillo pero cuidadoso, la firmeza de las cremas son suaves pero no líquidas. Por lo general se acostumbra a utilizarlas como toque final a un postre o como relleno.

Las cremas madres y sus derivadas son:

- Crema de almendra: elaborada a través de la mezcla de mantequilla, azúcar, huevos y polvo de almendras.

- Crema pastelera: se realiza a base de leche, yemas de huevo, maicena, esencia de vainilla y azúcar. Se lleva a cabo mezclando la mitad del azúcar, maicena, esencia de vainilla y las yemas de huevo, a continuación se adiciona a la leche el azúcar restante y se procede a calentar no hervir. Una vez caliente la leche, se añade una cantidad mínima en la mixtura anterior cuidando de no cocinar las yemas batiendo de manera envolvente. Finalmente, se incorpora dicha mixtura en la leche y batiendo constantemente mientras se cocina a fuego lento hasta observar como la crema toma cuerpo. Esta crema a diferencia de la crema inglesa contiene maicena lo cual ayuda a estabilizar las yemas para evitar que la misma se corte.
  - Mousseline: crema pastelera + mantequilla
  - Chiboust: crema pastelera + merengue italiano + gelatina sin sabor
  - Diplomática: crema pastelera + crema chantilly
  - Frangipane: crema pastelera + crema de almendra
- Crema inglesa: se prepara a base de crema de leche, leche, agente ligante o yemas y azúcar. Es importante tomar en cuenta que se debe tener especial cuidado en su elaboración pues las yemas se pueden llegar a cocinar si no se realizar un correcto temperado de las mismas, además de su temperatura de cocción para no sobre pasar los 82°C.
- Crema chantilly: contiene aproximadamente 30% de grasa en este caso crema de leche más 10-20% de azúcar de preferencia impalpable para que la crema no resulte granulosa. Se puede adicionar esencia de vainilla si se desea además de prestarse para realizar variaciones como por ejemplo, crema chantilly de chocolate.

(Gisslen, 2013)

#### **1.2.2.7. Parfait**

Es un postre compuesto por cremas heladas, las cuales se disponen a manera de capas ya sea en vasos tipo shot o en moldes individuales, y entre capas se coloca frutas frescas, compotas, frutos secos o confituras. Se elaboran a base nata o crema de leche, gracias su alto contenido de grasa los parfais mantienen una textura cremosa.

Este delicioso postre cremoso es originario de Francia, la palabra parfait significa "perfecto" debido a la disposición de perfecta de sus capas, ya que es posible notar a simple vista que estas no se mezclan entre sí (Martinez, Principales tipos de masa y su formulación, 2011).

Los parfaits se componen de una base, un aireador y el saborizante. La base se debe realizar con un batido espumoso, mezclando huevos y azúcar. El aireador es la crema de leche o nata batida a punto de picos firmes. Los saborizantes quedan a creatividad del pastelero, pueden ser a base de frutas, licores, especias o frutos secos (Castro, 2011).

#### **1.2.2.8. Bavarois**

Se conoce también por el nombre de crema bávara, es una preparación dulce, fría y cremosa, se compara con el mousse pero con una textura más firme muy similar a un pudín. Su elaboración es a base de crema inglesa, crema de leche, saborizante, gelatina y azúcar.

Dicha preparación se elabora en moldes individuales y decoran con fruta fresca o salsas. Se debe ser cuidadoso al adicionar la gelatina, ya que si se coloca demasiada la bavarois pierde su cremosidad.

La principal diferencia entre un mousse y el bavarois es la textura, pues el mousse es un postre de textura aireada y mientras la otra preparación es de textura compacta (Gastronomía & Cía, 2016).

#### **1.2.3. Texturas blandas**

##### **1.2.3.1. Palets**

También conocido como gelatina saborizada, se realiza a base zumo de frutas, licores o aromatizantes artificiales y se adiciona un gelificante para que su textura se torne blanda y su consistencia suave. Se dice que las preparaciones con gelatina y fruta se remontan a la época de los egipcios, formaba parte de los mejores banquetes y era muy bien apreciado por las distintas combinaciones y sabores.

Actualmente los palets son preparaciones utilizadas en la repostería de vanguardia al momento de elaborar postres encapsulados, para brindar una



sensación fresca y suave en la boca junto con otras texturas con la que se lo combine. Su ventaja es que puede ser elaborada a base de cualquier sustancia, sea dulce, salada, amarga, ácida e incluso con trozos de fruta y se puede dar forma a conveniencia; basta con agregar un agente gelificante a la mezcla líquida y llevar a refrigeración.

Un agente gelificante es una sustancia que al ser combinada con otra en estado líquido ayuda brindando textura a la misma volviéndola espesa y con cuerpo (Eurípides, 2015). Algunos aditivos gelificantes son:

- Agar-Agar: se utiliza del 1-5% del peso del producto, no reacciona en medios ácidos. Se activa a 85°C y se estabiliza a 40°C.
- CMC: se utiliza de 1.5-2.5gr por cada kilo de producto.
- Gellan: se pueden elaborar geles duros (15gr por litro) y blandos (5gr por litro), no reacciona en medios salados. Se activa a 90°C y se estabiliza a 45°C.
- IOTA: se utiliza una proporción de 3-6gr por litro. Se activa a 65°C y se estabiliza a 50°C.
- KAPPA: se utilizan 2-10gr por litro, no reacciona en medios ácidos. Se activa a 85°C y se estabiliza a 40°C.
- Metil: se utiliza de 4-10gr por litro. Se activa a 80°C, se necesita dejar en reposo la mezcla durante 3-12 horas y reacciona a 60°C o más.
- Colapes: su presentación es en tipo hojas o láminas, se utilizan 4 hojas por medio litro y es el único gelificante que requiere de previa hidratación antes de utilizarse.

(Casalins, 2012)

### **1.2.3.2. Gel**

Un gel no es más que un líquido que ha sido texturizado a través de un gelificante. Existen geles simples como complejos, su elaboración depende de la práctica y de factores como el tipo y grado de concentración del gelificante a emplearse. Por lo general, la gelatina es el elemento utilizado con mayor frecuencia dentro de la cocina, a pesar de existir otros de tipo almidón o proteína.

- Almidón: dentro de esta categoría se encuentra a maicena, tapioca y la harina. Generalmente se utilizan para elaborar cremas. Forma geles termos irreversibles, es decir que al aplicar calor al gel este no vuelve a su estado inicial.
- Proteína: dentro de esta clasificación está el huevo, el cuajo de la leche o la cuajada de la soja. Se puede elaborar tofu, quiche, flan o quesos. Forma geles termo irreversible.
- Gelatina: es aquella que se obtiene del colágeno de los huesos, cartílagos o caldo de algún animal. Este tipo es el más utilizado tanto para realizar preparaciones de sal o dulce. Forma geles termo reversibles, es decir que al aplicar calor el gel retorna a su estado líquido original.

(Myhrvold, Young, & Bilet, 2011)

#### **1.2.4. Texturas crujientes**

##### **1.2.4.1. Crocantes o tejas**

Son de origen francés, se conocen también como tuilles que significa teja en francés. Este elemento refinado que actúa como guarnición en un postre, pues su textura crocante añade cierto contraste que despierta los sentidos al probarlo. Si un postre es demasiado cremoso o con mucho bizcocho, los sentidos llegan a un estado pasivo al no tener una variedad de texturas, es allí donde el un crocante despierta sensaciones en la boca (Ángela, 2017).

Las tejas o tuilles son de uso habitual, debido a que se puede elaborar de distintos sabores y no requiere de ningún tipo de molde, además una vez listo es cede a cualquier forma. A más de ser crocante su textura es fina y delicada, pero se trizan con facilidad.

Se elaboran a base de azúcar, poca cantidad de harina y por lo general frutos secos molidos o zumo de frutas. Se mezclan todos los ingredientes hasta obtener una especie de masa líquida, la cual debe ser esparcida finamente sobre una bandeja y llevada al horno a 180°C. Una vez que se note la preparación dorada por encima está listo para realizar las tejas.

Cuidadosamente se toma la preparación sin romperla y se coloca sobre una superficie cilíndrica para que al enfriarse tome la forma de una teja.

Este tipo de crocante se utiliza a la minuta, ya que su tiempo de conservación es muy bajo, pierde su textura y se ablanda (Nordic Entertainment group, 2013).

#### **1.2.4.2. Tierra comestible**

Se consigue mediante de una técnica llamada terrificación, la cual consiste en triturar productos que contengan aceite en su composición o a su vez realizar una combinación de alimentos con aceite y un líquido, hasta obtener una textura similar a la tierra.

Para conservar la preparación solo es necesario refrigerar la tierra falsa en un recipiente hermético para asegurarse que ningún tipo de aroma externo pueda impregnarse a la misma (Myhrvold, Young, & Bilet, 2011).

Esta textura es considerada un toque moderno y creativo dentro de la cocina, pues le aporta una imagen distinta al plato así como también una experiencia novedosa para el comensal (Caiza, 2019).

#### **1.2.4.3. Praliné**

El praliné o pralin es una preparación de origen francés, elaborada a base de frutos secos generalmente maní o almendras y azúcar a punto caramelo, además cuenta con una amplia variedad de sabores y modo de uso. Se inventó por accidente, cuenta la historia que el cocinero del Conde de Plessis-Praslin derramó caramelo sobre almendras trituradas y una vez que esta se enfrió el cocinero troceó la preparación y esto resultó en un exquisito dulce, que más tarde se utilizaría como decoración y relleno de bombones y tortas. Actualmente se adiciona al pralin especias que le otorguen un sabor distinto y exótico al paladar del cliente (Larousse Cocina, Pralin, 2017).

Para fabricar praliné se utiliza una proporción de 1:1, es decir azúcar y frutos secos en cantidades iguales. El procedimiento es sencillo, se junta el azúcar, agua y frutos secos, se lleva a fuego, una vez que el caramelo empiece a burbujear se retira la mezcla para esparcirla sobre una bandeja engrasada evitando que se pegue el pralin, se deja enfriar para finalmente trocearlo y utilizarlo de la manera deseada.

Un dato importante es que el praliné conservado en condiciones óptimas tiene vida útil de hasta meses.

### **1.2.5. Texturas húmedas**

#### **1.2.5.1. Compotas**

Las compotas son las más sencillas de elaborar en comparación a las mermeladas y jaleas, pues no es más que una cocción prolongada de una fruta con una cantidad mínima de azúcar o glucosa (15%) y algunas veces aromatizada con cascara de frutas cítricas, especias o esencias. La textura de la compota puede ser con fruta en trozos pequeños o a su vez en con fruta entera. Generalmente utilizadas en la dieta diaria de niños y para emplatar postres de vanguardia (Larousse Cocina, 2019).

Tienen origen francés, su nombre se deriva de la palabra "compote" que significa mezcla. El riesgo que se corre con la elaboración de compotas es cuando hay exceso o falta de cocción de la fruta, ya que esto cambia las propiedades organolépticas de la preparación (González, Feliu, & Rama, 2016).

#### **1.2.5.2. Coulis**

Usualmente llaman coulis a las salsas en general pero el término se encuentra mal utilizado, puesto que este presenta una densidad diferente y se utiliza para acompañar un postre. Se puede elaborar de cualquier tipo de fruta incluso de caramelo (Sección Sindical Hostelería y Turismo , 2013).

Su nombre nace del francés "couler" que significa colar, ya que se debe colar el puré que se va utilizar para evitar los grumos e impurezas. A principios del siglo XX, las personas la denominaban como una sopa ligera elaborada a base de los jugos de carne cocida. Hoy en día en la cocina moderna este líquido sin grumos se utiliza para la repostería a base de frutos o vegetales frescos.

Su elaboración consiste en mezclar azúcar, agua y puré de cualquier tipo de fruta o vegetal e incluso se puede adicionar un aromatizante si se desea, se usan proporciones iguales de los ingredientes luego se lleva al fuego hasta este se reduzca y presente la consistencia deseada. Cuanto más azúcar se adicione mayor será la consistencia del coulis.

Esta preparación puede ser fría o caliente y tiene como propósito no solo acompañar al postre, sino que aporta con elegancia, buena combinación de colores y sabores, es decir ayuda a mantener el equilibrio del plato (Gisslen, Professional Cooking, 2013).

#### **1.2.5.3. Jarabes**

Es una preparación donde la cantidad de azúcar y el tiempo de cocción definen la densidad del líquido. Los jarabes generalmente son utilizados dentro de la coctelería o para endulzar preparaciones. Para realizarlos se utiliza una proporción de 1:1, es decir azúcar y agua en cantidades iguales, se colocan los ingredientes juntos y se lleva a ebullición, el jarabe estará listo una vez que se introduzca una cuchara y en la base de la misma se forme una película fina per uniforme del jarabe (Gastronomía & Cía, 2011).

La preparación puede variar, para aportar sabor, aroma e incluso color se puede adicionar a la mezcla toques de licor, especias o zumos.

En la pastelería y repostería se clasifican los jarabes en dos grupos:

- Jarabes simples: son aquellos que se utilizan generalmente para endulzar, hidratar bizcochos o dar brillo, se realizan únicamente con agua y azúcar.
- Jarabes aromatizados: son aquellos que se utilizan para decorar o hidratar una tarta, además de sus ingredientes base (agua y azúcar) se puede agregar agentes aromatizantes, colorantes, zumos de fruta, frutos secos, etcétera.

(Orac, Jarabes , baños de cobertura y mermeladas, 2013)

#### **1.2.5.4. Almibares**

Son similares a los jarabes ya que se elaboran a base de azúcar y agua y su consistencia depende del tiempo de cocción. Usualmente se emplea esta preparación para humedecer bizcochos. Se elaboran con 35% de azúcar y 65% de agua, la cantidad necesaria de agua para que le azúcar se humedezca y se obtenga un almíbar en su punto.

Hay que ser cuidadosos para que el azúcar del almíbar no se cristalice, para evitarlo no se debe revolver la mezcla mientras se encuentra en proceso de cocción. El almíbar tiene varios puntos de cocción los cuales se clasifican de la siguiente manera:

- Punto de hilo: se puede determinar de dos maneras, la primera es después de 5 minutos de haber hervido la mezcla, se deja caer una gota en agua si esta se disuelve en el agua está en su punto el almíbar. La segunda se puede determinar colocando almíbar entre los dedos índice y pulgar, si al momento de despegar los dedos se forma un hilo entre ellos, se ha llegado al punto deseado.
- Punto bola suave: luego de 7 minutos de haber hervido, se puede determinar su punto dejando caer una gota dentro de agua, si se la distingue y se puede moldear dentro del agua esa es su punto.
- Punto bola firme: luego de 10 minutos de haber hervido, se deja caer una gota en agua y si esta forma una bolita que se cristaliza al tocar el agua, la preparación está en su punto.
- Punto caramelo: es similar al punto bola firme en cuanto a firmeza, se diferencia en el color café oscuro del caramelo. La bolita que se forma dentro del agua también se cristaliza para verificar su punto.  
(Gisslen, 2013)

#### **1.2.5.5. Reducciones**

Se elabora a partir de un solo ingrediente base y para obtener una textura consistente se adiciona azúcar o glucosa. Las reducciones más comunes son elaboradas a base de vinagre, vino tinto, frutas cítricas, nata o crema de leche aromatizada con especias (Orac, 2013).

Para llevar a cabo una reducción, se coloca el líquido principal al fuego y se revuelve constantemente hasta que el agua de su composición se haya evaporado de manera mínima, el siguiente paso es agregar el azúcar o glucosa hasta que la mezcla empiece a burbujear, en poco tiempo se observará como la reducción llega a punto de nape y estará lista.

Debido a que se prepara con un solo elemento líquido el sabor de una reducción es bastante concentrado, puesto que con la cocción el agua del ingrediente se

evapora, tornándose una salsa compacta. Se debe utilizar porciones pequeñas al momento de montar un postre con una reducción, dado su sabor fuerte (Méndez & Hernán, 2017).

#### **1.2.5.6. Mermeladas**

Se las asocia con las conservas de supermercado pero son más que eso, son preparaciones similares a un puré de fruta con trocitos de la misma, algunas veces son aromatizadas con especias o ácidos. Las proporciones correctas en una mermelada son de mínimo el 30% de fruta fresca, madura o de temporada, si se desea que esta sea más concentrada se eleva el porcentaje de fruta a un 50% y el porcentaje restante es azúcar (Jones, 2001).

Una mermelada se elabora basándose en la cantidad de pectina que contiene la fruta, puesto que este será el texturizante de la preparación. En el caso de que la fruta tenga bajos niveles de pectina en su composición se agrega ácido cítrico o pectina industrial, por lo general son los frutos rojos aquellos con poca pectina (Orac, 2013).

Los pasos a seguir para elaborar una deliciosa mermelada son simples, se empieza por cerciorarse que la fruta este madura, limpia y pelada. Se procede a realizar una maceración de la fruta con azúcar durante aproximadamente 2 a 3 horas, una vez lista la maceración se trocea la fruta y junto con agua y ácido cítrico, se lleva la mezcla a fuego lento por 1 hora para que la fruta se cocine y el agua se evapore durante la cocción. Luego de seguir este proceso la mermelada esta lista para enfriar y consumir.

Hay que enfatizar que las mermeladas no solo se utilizan como decoración de postres sino también como relleno de tortas y panes (Méndez & Hernán, 2017).

#### **1.2.5.7. Confituras**

Son semejantes a las mermeladas pero no son iguales, si bien es cierto las dos preparaciones se elaboran a base de fruta y azúcar, pero lo que las diferencia es la textura ya que las confituras conservan a la fruta por un tiempo prolongado (Malia, 2014).

Se acostumbra preparar confituras con un solo ingrediente principal y con mayor cantidad de azúcar que las mermeladas, normalmente se utiliza para acompañar

postres, rellenar tortas o para decorarlas, no es muy frecuente realizar esta preparación con una textura untada pues entonces se volvería una mermelada mas no una confitura. El arte de confitar nació en medio oriente, se consideraba al azúcar como principal conservante de las frutas. En el tiempo actual, se da un toque distintivo a las confituras adicionando especias, alcohol o zumos de frutas cítricas. Al momento de confitar se debe determinar si la fruta elegida tiene alta composición de agua y pectina, debido a que si la fruta es rica en agua la cantidad de azúcar se puede aumentar, mientras que si la fruta es rica en pectina la cantidad de azúcar se reduce.

Utilizar los pesos correctos es esencial, a causa de que si se añade azúcar en exceso la confitura tiende a cristalizarse, por otro lado si el peso del azúcar no es suficiente la mezcla se fermenta y no se llega a conservar (Larousse Cocina, Confitura, 2019).

#### **1.2.6. Texturas secas**

##### **1.2.6.1. Masas quebradas**

Tan claro como su nombre lo indica este tipo de masas se quiebran con sencillez luego de ser horneadas, se definen como masas que se elaboran a partir de una gran cantidad de grasa y sin utilizar ningún tipo de líquido. Cabe recalcar que las masas quebradas no deben mezclarse excesivamente puesto que no se pretende activar el gluten de la misma o darle calor a la masa, es por la falta de gluten que dichas masas son quebradizas.

Se las conoce también como masas secas o friables, son ideales para elaborar pies, tartas con relleno, galletas o alfajores.

La manera adecuada para manejar las masas secas es utilizando moldes diseñados para tartas tipo pie; se estira la masa con cuidado sobre el molde y con ayuda de las yemas de los dedos se da la forma del mismo, esto se realiza luego de haber dejado reposar la masa en el refrigerador aproximadamente durante 30 minutos. Posteriormente se pincha la masa y luego se coloca peso sobre ella esto puede ser papel encerado con granos secos sobre él, con el fin de evitar que esta se infle al momento de hornear. Se hornea la masa sola durante 10 minutos a una temperatura de 180°C, finalmente se coloca el relleno



de la tarta y la cubierta de masa en caso de requerir y por último se termina de hornear a 180°C durante 20-30 minutos (Suas, 2009).

Existen tres masas clásicas en la repostería:

- Partiendo del cremado: se inicia con una emulsión de la grasa, azúcar y huevos, es importante recordar que los ingredientes secos se deben adicionar añadir al final.
  - Masa sucré: se trata de una masa de sabor dulce y un tanto húmeda, la misma utiliza azúcar granulada como uno de sus ingredientes.
  - Masa sableé: es una masa de textura seca, la cual es ideal elaborarla con azúcar impalpable.
  - Masa frola: es una masa elaborada con chocolate para diluir y cacao en polvo de 10-12%.
- Partiendo del sableado: consiste en impermeabilizar la harina con ayuda de grasa para que la masa no active el gluten. Los ingredientes que se utilizan son harina, sal y grasa.
  - Masa brisé: es una masa la cual no contiene azúcar, por lo tanto se busca que su sabor sea neutro. Es ideal utilizarla en preparaciones de sal.
  - Masa lintzer: es una masa que contiene de 10-35% de frutos secos en su composición.

(Gisslen, 2013)

#### **1.2.6.2. Masas batidas**

Son el resultado de incorporar todos sus ingredientes a través de la técnica del batido, este puede ser batido de manera manual o mecánica (Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León, 2018). Toman el nombre de masas batidas ya que al momento de aplicar la técnica antes mencionada se inserta a la mezcla en cuestión burbujas de aire. Las mismas que provocan al momento de hornear que el producto tome cuerpo y crezca, esto se define como leudado

físico. Por otro lado existe también el leudado químico, con ayuda de polvo de hornear, el cual es añadido junto con los ingredientes secos en la mezcla.

Una característica relevante de las masas batidas es que la incorporación de los ingredientes secos se realiza primero tamizando los mismos, esto con el propósito de otorgar más volumen a la masa.

Las masas batidas pueden ser:

- Batidos livianos: son aquellos elaborados con alta cantidad de huevo y azúcar, pero por el contrario son batidos con bajo porcentaje de grasa en su composición.
  - Genoise: se elabora a partir de calentar huevos y azúcar a una temperatura de 45°C a través de baño maría para luego proceder a batir hasta punto de letra. El genoise se caracteriza por ser un bizcocho húmedo.
  - Biscuit: se prepara en dos partes, batiendo por separado las claras de las yemas de huevo. Se destaca por ser la masa más aireada de todas.
  - Arrollado: es un bizcocho horneado en molde tipo plancha. Se realiza a una temperatura alta y pero poco tiempo de cocción.
  - Pionono: es un batido liviano y en plancha. En consecuencia a la poca cantidad de harina en la masa, una vez que se lo retira del horno su volumen no se mantiene.
- Batidos pesados: son aquellos que se preparan con un alto porcentaje de grasa y azúcar, pero bajo porcentaje de huevo. Este tipo de batido se destaca por poseer una vida útil prolongada gracias a la elevada cantidad de grasa en su preparación.

(Gisslen, 2013)

#### **1.2.6.3. Masas hojaldradas**

La característica principal de este tipo de masa es que al momento de hornear esta se separa, es decir sus finas capas se abren, expanden y toma una textura crujiente (Casarrubios & Sanz, 2013).

Esta masa debe ser elaborada solamente a mano ya que se elabora a través de dobleces encerrando dentro de ella gran cantidad de grasa; no requiere de ningún agente leudante ni de una mezcla exhaustiva ya que no se pretende activar el gluten de golpe, el gluten se activara mientras se realizan los dobleces de la masa.

El proceso de realizar los dobleces tiene dos razones esenciales, la primera es encerrar la grasa dentro de la masa y la segunda, según la cantidad de dobleces que se realice a la masa también será la cantidad de capas finas en la que la masa se separará al hornear.

Existen 3 tipos de masas hojaldradas:

- Clásico: la grasa se encuentra encerrada dentro del amasijo, este tipo de hojaldre se realiza con 6 dobleces y por lo tanto desarrolla mejor volumen dentro del horno. Amasijo es el nombre que se le da a la masa una vez que se encuentra amasada.
- Rápido: la grasa no se distribuye adecuadamente en el amasijo ya que este no lleva empaste y en consecuencia no desarrolla buen volumen al hornear. El empaste se denomina a la mezcla entre harina y la grasa que se utiliza para elaborar el hojaldre.
- Inverso: en este tipo de hojaldre la grasa utilizada si envuelve al amasijo, es así como se identifica por ser el más laborioso de todos pero su ventaja es que se obtiene una mejor textura al hornear.
- Mitad/mitad: este tipo de masa de hojaldre se elabora en partes iguales tanto de harina como de grasa.

(Mora, 2015)

#### **1.2.6.4. Crumble**

La palabra crumble significa "desmigarse" o "desmoronarse" (Reverso Softissimo, 2018). Es una preparación tradicional británica, la cual puede ser de dulce o sal, se distingue por ser una masa que se desmenuza con facilidad y su textura seca y crujiente. Este postre se elabora a base de harina, azúcar y grasa; su preparación es sencilla se mezclan todos los ingredientes hasta formar una masa compacta y homogénea, luego se extiende en un molde o bandeja y

finalmente se hornea a una temperatura de 180°C hasta que el crumble se encuentre dorado.

Cuenta la historia, que este postre se inventó debido a que después de la segunda guerra mundial no había suficiente presupuesto para elaborar los pasteles clásicos, por lo tanto las personas buscaron otras opciones llegando a inventar el crumble a manera de tarta; poco a poco se fueron realizando variedades ya sea con carne, pollo, verduras, frutas, jaleas o frutos secos (Gastronomía & Cía, Crumble, 2009).

En la actualidad se experimenta con esta preparación de diferentes maneras dentro de la pastelería creativa, creando así una gran variedad de postres o deconstrucciones.

#### **1.2.6.5. Esponjas**

Esta preparación no es más que una masa líquida de bizcocho pero realizado de una forma no convencional, debido a que se la coloca dentro de un sifón de cocina. De esta manera se introduce aire a la mezcla al aplicar cargas de NO<sup>2</sup> para formar una espuma que posteriormente con ayuda de un microondas se torna en una esponja.

Este tipo de espuma de bizcocho se elabora a base de huevo, harina, saborizante y azúcar. Al combinar el huevo con las cargas de nitrógeno da como resultado una emulsión la cual al entrar en calor en el microondas forma una masa esponjosa y aireada.

Esta preparación se realiza en microondas y no en horno ya que al ser una espuma su textura no se mantiene por lo que es necesaria una cocción rápida, la textura de la esponja puede llegar a ser crujiente si se la expone a un tiempo prolongado dentro del microondas.

Es importante resaltar que las esponjas son preparaciones que se pueden elaborar con anticipación pero para que no pierdan su textura se las debe mantener dentro de su molde y dejarlas enfriar sobre una rejilla.

### **1.3. Coberturas**

La cobertura es la base antes de llegar a la decoración, es por tanto fundamental que esta se encuentre bien elaborada pues sobre ella se darán los toques finales del postre. Existen varios tipos de cubiertas y cada una se aplica de una forma distinta, por ejemplo al utilizar cremas o merengues se recomienda colocar la tarta o postre sobre una bailarina para facilitar el trabajo y cubrir de manera uniforme. Por otro lado cuando se aplican glaseados o baños de chocolate, lo ideal es colocar una rejilla gastronómica dentro de una bandeja y el postre sobre la rejilla así al momento de verter la cobertura sobre el postre este tendrá un acabado liso y brillante.

Este paso posterior a la decoración es de sumo cuidado, se debe percatar del estado de la cobertura a utilizarse para evitar dificultades al cubrir. La textura, densidad, temperatura y condiciones organolépticas son puntos clave de una buena cobertura (Hernán & Méndez, Acabado y presentación de pastelería y repostería, 2013).

Las coberturas pueden ser:

#### **1.3.1. Glaseado de chocolate**

Es una cobertura empelada con frecuencia debido a su simplicidad para utilizarse, su ingrediente base es chocolate en cualquier porcentaje y tipo según se desee. La característica principal de este glaseado es el brillo y el sabor fuerte que aporta al postre (Hernán & Méndez, 2013).

Consiste básicamente en chocolate diluido el cual puede ser aromatizado o no, brinda un aspecto visual que causa apetito y logra atraer la atención del cliente. Un buen glaseado de chocolate depende de la correcta obtención de la textura durante el baño maría, para lo cual el control de la temperatura al momento de fundir el chocolate es esencial.

La técnica de baño maría consiste en colocar en una cazuela agua y sobre esta otra de menor tamaño con el chocolate que se pretende fundir, una vez que el agua de la olla llega a su punto de ebullición el vapor que genera al llegar a tener contacto con el recipiente colocado sobre ella empieza a derretir el chocolate sin

quemarlo; es importante no dejar que el agua tenga contacto directo con el chocolate.

Para elaborar el glaseado se requiere de chocolate, crema de leche y mantequilla. La cantidad de crema de leche utilizada es la que le brindará la textura a la mezcla, ya sea suelta o espesa, para cubrir un postre la densidad del glaseado debe ser un punto medio entre las dos.

La temperatura de cada tipo de chocolate es distinta y requiere su control a través de un termómetro.

- Chocolate negro (50-55°C)
- Chocolate blanco (30-35°C)
- Chocolate con leche (40-45°C)

(Mendez, 2017).

### **1.3.2. Glaseado efecto espejo o mirror**

Es una técnica francesa, que se dio a conocer gracias a la creatividad de la pastelera rusa Olga Noskova. Este glaseado se debe disponer de manera igual sobre todo el postre o tarta, utilizando una rejilla que eleve el mismo y una bandeja debajo para recoger el glaseado que cae y no crear desperdicio.

Es el resultado de una mezcla homogénea a 35°C de temperatura, de gelatina sin sabor, agua, glucosa, leche condensada, chocolate para fundir, azúcar, colorantes y polvos satinados según el efecto que se desee obtener en el Mirror (Reyes, 2018).

El mirror adquiere el efecto de espejo debido a la cristalización que se produce al momento de aplicar calor a la mezcla, obteniendo así un glaseado liso, brillante y elegante. Existen un sinnúmero de combinaciones de colores y formas para utilizar esta técnica al cubrir postres, en si depende de la creatividad del pastelero el obtener un recubrimiento sencillo o uno complejo.

Un consejo para lograr que el glaseado no se despegue de la torta es mantener el postre que se va a cubrir en refrigeración antes de utilizarlo, de esta manera el frío logrará aislar el bizcocho de la mezcla y se cubrirá de manera uniforme

logrando un acabado elegante y sin necesidad de ser cargado de adornos (Ventimilla, 2017).

Los posibles problemas con el glaseado de espejo son:

- No se mantiene en el pastel: se soluciona controlando la temperatura del glaseado, del pastel y utilizando los ingredientes adecuados para elaborarlo.
- No brilla: se soluciona colocando la cantidad adecuada y exacta de los ingredientes para el espejo.
- Presenta burbujas: se evita reduciendo la velocidad al momento de integrar los ingredientes, para no airear el glaseado.
- Su textura es rígida: se corrige utilizando la cantidad adecuada de los ingredientes y cerciorarse de no utilizar chocolate muy fluido.
- Presenta puntos mate: se soluciona no exponiendo el postre cubierto a la humedad.

(Callebaut, 2017)

### **1.3.3. Glasé real o royal icing**

Su elaboración es bastante sencilla, se emplea para realizar decoraciones con cornet, pegar piezas de pastillaje o para cubrir tartas y galletas. La textura del glaseado real es espesa debido a la alta cantidad de azúcar en su composición, es por esto que se endurece con facilidad y se lo debe conservar herméticamente y nunca al aire libre.

Se prepara a base de azúcar impalpable, claras de huevo, saborizante natural ya sea zumo de limón o naranja y colorantes para alimentos si se desea. Se baten las claras a medio punto y poco a poco se añade el azúcar glass junto con las gotas del saborizante, si la textura del glaseado se encuentra muy suelta se adiciona más azúcar en polvo hasta que la misma se torne maciza.

Esta preparación le otorga al postre sencillez y elegancia, ya que a la vista es una textura lisa, brillante y delicada. Es indispensable el uso de azúcar glass para elaborar el glaseado real, ya que este tipo de azúcar previene la posible formación de grumos puesto que se disuelve fácilmente, dando como resultado una textura lisa y manejable (Pastrana, 2012).

#### **1.3.4. Fondant**

Es de origen francés, su nombre significa fundirse pues el fondant de cierta manera se deshace dentro de la boca. Se utiliza principalmente para cubrir pasteles o realizar decoraciones; existen varias recetas para elaborarlo pero siempre es a base de azúcar, agua y glucosa. Trabajar con fondant representa nitidez, detalle y precisión, es por eso que se considera una técnica de tendencia en la repostería, esta deja un camino amplio a la creatividad.

Se define por lo tanto, como una masa elástica a la cual se la puede otorgar color, elaborada a base de azúcar, la cual a través de ser estirada a mano o en laminadora permite cubrir pasteles y al ser bastante maleable cede a ser moldeada para formar infinitas figuras y diseños comestibles (Hernán & Méndez, 2013).

Además de la creatividad, esta pasta elástica se ajusta a las tendencias modernas de hoy en día. Desde el tradicional moldeado de figuras hasta el uso de láminas comestibles con diseños impresos o el uso de aerógrafo con colorante comestible para realizar tonos degradados sobre el fondant.

A pesar de ser un material de cobertura resistente, hay ciertas precauciones que se deben tomar en cuenta al decidir usar esta masa de azúcar, por ejemplo, en un clima húmedo este tipo de cobertura se humedece y se estropea por lo que el fondant debe contener menor glicerina para evitar que se desprenda del pastel (Alvarado, 1997).

Podemos encontrar tres tipos de fondant:

- Fondant líquido: se elabora a base de azúcar glass, agua y glucosa. Tiene el aspecto de un glaseado.
- Fondant sólido: es manejable con las manos o rodillo, elaborado a base de glucosa, azúcar, agua y gelatina.
- Fondant de nubes o de malvaviscos: se caracteriza por ser un fondant rápido pero lento para secar, se realiza a base de malvaviscos, glucosa y mantequilla. Este es igual de manejable que el fondant sólido.

(Código Cocina, 2017)



### **1.3.5. Crema de mantequilla o buttercream**

Es considerada una preparación básica en la pastelería, la cual se emplea para rellenar tortas, como cobertura y para realizar decoraciones con manga. Su elaboración es simple debido a que no necesita de cocción pero si es importante la manera correcta de mezclar los ingredientes. Esta cobertura se presta para ser saborizada a conveniencia, es decir, se puede añadir extractos o zumos sin restricción, dando así un toque único a la crema y a la combinación con el bizcocho.

El punto clave de la buttercream está en la técnica del cremado, mientras más tiempo se creme el azúcar y la mantequilla, mejor será la ligereza de la crema. Para conservar esta cobertura la manera óptima es cubrirla adecuadamente y colocarla en un lugar fresco no expuesto a la luz solar.

Los tipos de crema de mantequilla son:

- Crema de mantequilla americana o simple: esta variedad se labora sin huevos; contiene mantequilla sin sal, vainilla, azúcar glass y crema de leche o leche. Es importante recalcar que el tiempo de conservación de esta crema simple es prolongada.  
Se inicia su preparación batiendo la mantequilla para suavizarla y añadiendo el azúcar por partes, luego se adiciona la vainilla y la leche o crema a velocidad media, finalmente se continúa batiendo hasta que la consistencia de la crema sea suave, esponjosa y siempre ligera.  
Se debe ajustar su textura a través de la leche o el azúcar, según se necesite, ya sea para cubrir o decorar, puesto que para decorar con manga la mezcla debe ser más densa.
- Crema de mantequilla suiza: se realiza partiendo de un merengue suizo, una vez a pico firme se añade la mantequilla a temperatura ambiente y el saborizante. Normalmente la crema toma un aspecto de cortado, pero no es así, solo es necesario continuar batiendo a velocidad más alta hasta que tome cuerpo, el resultado es una crema de mantequilla sedosa y firme.

Es ideal para cubrir y decorar pasteles, sobre todo para climas cálidos; esta brinda un aspecto brillante y esponjoso al pastel. Además su sabor no es empalagoso.

- Crema de mantequilla francesa: se utilizan yemas de huevo por lo tanto la crema adquiere un tono amarillento pálido. Se realiza con almíbar, el cual se agrega en forma de hilo y lentamente a las yemas de huevo previamente batidas y duplicado su volumen, el siguiente paso es incorporar el saborizante, y x último la mantequilla a temperatura ambiente o pomada una vez que la preparación inicial se encuentre fría.

Se debe tener cuidado de no incorporar la mantequilla si la mezcla se encuentra caliente, pues se tornara líquida o se cortará.

En consecuencia a la alta cantidad de grasa, por las yemas y la mantequilla, la crema es un tanto floja y por lo cual no se recomienda para decoraciones pero es perfecta para cubiertas y rellenos.

El sabor de la crema de mantequilla francesa es un tanto más potente gracias a que se elabora a partir de un almíbar, por lo demás su textura es sedosa y manejable.

- Crema de mantequilla italiana: es la mejor opción cuando se trata de resistencia al calor, su textura es muy firme pero porosa. Es así que cuando se la utiliza como cubierta se necesita ser precisos en los movimientos, ya que al ser una crema muy aireada tratar de alisarla no es trabajo fácil, generalmente la superficie no termina con un acabado regular. Pero de todas maneras es excelente cuando se trata de cubrir un naked cake, puesto que no se necesita perfección en este tipo de modelo.

Los ingredientes que se utilizan en esta preparación son azúcar, agua, claras de huevo, mantequilla sin sal y el saborizante. Como primer paso se debe elaborar un almíbar, luego montar las claras de huevo hasta llegar al punto de pico firme y agregar el almíbar en forma de hilo lentamente, una vez que el merengue italiano se encuentre listo se deja enfriar mientras se continúa batiendo. El saborizante y la mantequilla a punto pomada se añade cuando el merengue este completamente frio, caso contrario al igual que en la buttercream suiza

esta se cortará o tornará líquida. Una vez agregada se bate a velocidad media y continua, hasta que su textura sea cremosa y firme.

Para su almacenamiento basta con hacerlo en un recipiente con tapa y refrigerar la crema.

(Ashokkumar, 2019)

#### **1.4. Decoraciones**

Es la etapa final del postre, en donde se da el último toque al postre para que luzca atractivo ante el cliente. Esta fase depende de la creatividad del pastelero y de lo que se desee representar a través del postre. Usualmente se inicia cubriendo las posibles imperfecciones dejadas por la cobertura en las partes laterales, puede ser utilizando frutos secos, nibs, perlas o adornos hechos con manga pastelera.

En el caso de la cobertura no cuente con fallas, la decoración que se utilice debe ser sencilla, llamativa, nada ostentosa y de acuerdo a la gama de colores utilizada en ese momento. Generalmente en la parte superior se colocan adornos a base de caramelo, chocolate temperado, frutas frescas o incluso materiales no comestibles como flores o figuras (Hernán & Méndez, 2013).

Las decoraciones pueden ser:

##### **1.4.1. Caramelo para moldear o piezas sopladas**

Para empezar se realiza un almíbar hasta llegar a punto caramelo, una vez obtenido el punto deseado se puede decorar con caramelo de dos maneras; ya sea utilizando el caramelo para elaborar nidos, hilos o canastas. O a su vez moldear el caramelo con las manos, este proceso se realiza con las manos para poder repartir correctamente el calor y las burbujas que se forman mientras se hace el almíbar.

La textura adecuada para su manejo debe ser de un caramelo rubio, esta textura es maleable y lo suficientemente fuerte para elaborar todo tipo de decoraciones. La textura es importante pero no lo es todo, las herramientas adecuadas y la paciencia también juegan un papel muy importante dentro del moldeado de caramelo. La bomba de suflado es básica, es un instrumento que permite insertar

aire dentro del caramelo formando figuras similares a globos los cuales pueden ser moldeados a conveniencia. El caramelo se presta para ser pigmentado con colores según la figura que se desee elaborar; las figuras pueden ser moldeadas a mano o bien sopladas.

La conservación del caramelo es delicada, puesto que es una preparación que absorbe fácilmente olores y esto altera sus propiedades organolépticas. Por otro lado, por su alta cantidad de azúcar no puede ser expuesto al sol, humedad, calor o frío, más bien debe ser conservado en lugares frescos y secos o utilizar conservantes químicos para mantener la textura intacta (Mendez, 2017).

#### **1.4.2. Isomalt**

Mejor conocida como el sustituto de la azúcar refinada. Se obtiene a partir de la combinación de la sacarosa y la fructosa, que a través de un proceso de hidrogenación da como resultado el isomalt. Este producto en relación al azúcar común tiene la misma apariencia pero cuenta con ciertos beneficios, como por ejemplo, tiene menos calorías que la azúcar blanca, no se torna pegajosa, se utiliza como suplente del azúcar para personas que padecen de diabetes y como ingrediente para realizar decoraciones en repostería ya que no se cristaliza.

El isomalt se utiliza con frecuencia en la alta repostería debido a que es perfecta para realizar figuras para decoración de postres. Gracias a que no absorbe la humedad del ambiente, permite que el trabajo que se elabore con ella sea duradero cuando es expuesto a temperaturas elevadas; resiste más de 160°C sin tomar ninguna coloración, una vez terminadas las figuras estas adquieren un aspecto de cristal único. Permite ser coloreada y moldeada a gusto, incluso se emplea la misma técnica que con las figuras de caramelo hechas a base de azúcar común con una bomba de suflado.

Se utiliza en una proporción de 1:1, es decir que se puede reemplazar cada parte de azúcar por isomalt. Para fundirla simplemente se coloca el isomalt en una olla y sin revolver se espera hasta que llegue a una temperatura de 110°C, posteriormente se vierte sobre un tapete de silicona y deja que la temperatura baje a 80°C, siempre con la protección adecuada para manos para evitar quemaduras se empieza a trabajar el isomalt moldeándola a manera deseada según la decoración que se desee realizar (Notter, 2012).

### **1.4.3. Virutas de chocolate**

Utilizar chocolate para decorar es algo usual en la pastelería pero la manera creativa en la que se transforma el mismo está la clave, en este caso las virutas de chocolate, son una decoración de tipo duro ya que necesitan ser sólidas para utilizarlas. Se pueden elaborar a partir de cualquier tipo de chocolate, ya sea negro, blanco o con leche.

El primer paso a seguir es fundir el chocolate junto con manteca de cacao a través de la técnica de baño maría. Cuando el chocolate llegue a la temperatura ideal según corresponda, chocolate negro (50-55°C), chocolate blanco (30-35°C) y finalmente chocolate con leche (40-45°). Se retira el chocolate fundido del fuego para proceder a extender una capa fina del chocolate sobre una mesa de preferencia de mármol, el siguiente paso es dejar que la capa estirada se solidifique y luego con una espátula se raspa el chocolate creando así las virutas, las cuales una vez terminado el pastel pueden ser adicionadas como decoración de la manera que más se guste (Mendez, 2017).

### **1.4.4. Figuras de chocolate**

Se conocen también texturas semisólidas, debido a que una vez que las figuras se enfrían totalmente su estado es sólido. Quiere decir, que para ser elaboradas requieren de un proceso donde se trabaja el chocolate fundiéndolo para darle un buen acabado a la figura cuando esta sea desmoldada.

Las figuras de chocolate se realizan con chocolate de cobertura de cualquier porcentaje y tipo. Dicha cobertura debe trabajarse con cierto proceso para obtener una textura ideal y brillante una vez fuera del molde (Mendez, 2017). Los pasos a seguir son los siguientes:

- **Fundido:** se debe fundir el chocolate de manera adecuada a través de la técnica de baño maría o en máquinas atemperadoras, de esta manera se fundirá de forma homogénea y progresiva. Es importante recordar que el chocolate no es compatible con el agua ni el contacto directo con el fuego, por lo tanto al momento de fundir se debe tomar en cuenta evitar dichos errores.

Mientras se realiza este proceso se debe controlar la temperatura del chocolate según la variedad que se encuentre fundiendo (chocolate negro 50-55°C, chocolate blanco 30-35°C y chocolate con leche 40-45°C).

- Atemperado: una vez que el chocolate se encuentra fundido para poder utilizarlo es necesario temperarlo, nunca puede ser empleado inmediatamente después de fundir. Se debe trabajar sobre una superficie de mármol o acero inoxidable; sobre la misma se vierte 3/4 partes de cobertura, la cual será trabajada moviéndola de lado a lado de forma suave sobre la mesa de trabajo con ayuda de espátulas, cuando su temperatura sea de 26°C aproximadamente se adiciona el 1/4 de chocolate restante para llegar a la temperatura óptima. El temperado del chocolate está listo cuando se puede observar que su aspecto es brillante, sin manchas blancas, de apariencia ligera y textura espesa. La temperatura se rige acorde al tipo de chocolate utilizado, es decir, chocolate negro 30-31°C, chocolate blanco 28-29°C y chocolate con leche 29-30°C. Es indispensable verificar la temperatura de la cobertura periódicamente.
- Control de temperatura de alrededor, relleno y moldes: la temperatura es un factor que juega un papel crucial cuando se trabaja con chocolate, porque un cambio brusco de la misma por más mínimo que este sea puede echar a perder la cobertura. Es así, como el ambiente, los rellenos y moldes inciden directamente sobre la cobertura pudiendo alterar sus propiedades organolépticas.

La temperatura óptima del medio donde se va a manejar el chocolate debe ser de 18-24°C y su humedad no debe sobrepasar el 50%, esta es la ideal del medio pues no tiene extremos que afecten al atemperado del chocolate.

En cuanto al uso de rellenos, se debe asegurar que no sean calientes, su temperatura debe ser de 4-5°C mínimo para que la cobertura de chocolate que se encuentra a su alrededor pueda solidificar con facilidad, de otro modo la figura o bombón al desmoldar se destrozaría por no estar solidificada completamente. Usualmente se utilizan rellenos de mermelada, frutos secos, cremas dulces o con licores.

Del mismo modo, para los moldes que se utilizan para el chocolate ya sean de silicona o acrílico, su temperatura debe ser ambiente. Si los moldes se encuentran calientes las figuras no logran solidificar y a su vez si se hallan fríos, al colocar el chocolate la mezcla se solidifica de inmediato formando grumos y manchas blancas haciendo que su brillo se pierda.

- **Enfriamiento:** enfriar el chocolate es un proceso de paciencia al igual que el atemperado y también depende del tipo de chocolate que se emplea. El chocolate negro se enfría de 28-29°C, el chocolate blanco de 26-27°C y el chocolate con leche de 27-28°C.

El tiempo de enfriamiento apropiado debe ser de 5-6 minutos, ya que si se enfría rápidamente como resultado el producto final presentará manchas blancas y falta de brillantez; y al contrario si se enfría muy lento su consecuencia será la formación de humedad, haciendo que la figura pierda brillo y solidez.

- **Almacenamiento:** cualquier producto elaborado a base de chocolate debe ser conservado en lugares frescos a temperatura ambiente. Debido a la cantidad de grasa de la composición del chocolate este es propenso a absorber cualquier tipo de olores, alterando así sus propiedades organolépticas, entonces su almacenamiento debe ser en recipientes o cajas adecuadas que mantengan el producto intacto.

(Gisslen, 2013)

Los diseños de las imágenes pueden ser distintas, muy creativas, de tamaños variados, coloridas y de grosor a elegir; pues, existen una gran variedad de moldes que facilitan su elaboración acorde a la necesidad. Por ejemplo algunos motivos pueden ser de animales, caricaturas, flores, etcétera.

#### **1.4.5. Efecto terciopelado**

Es una técnica moderna, la cual se consigue con ayuda de un aerógrafo y chocolate diluido con la cantidad necesaria de manteca de cacao para que la mezcla sea lo suficientemente líquida para pasar por la pistola de pintado. La proporción de la mezcla debe ser de 60% de chocolate y 40% de manteca de cacao, respetando estas cantidades la fluidez del chocolate será perfecta para lograr una textura tipo terciopelo.

Es indispensable asegurarse de dos cosas en esta técnica, la primera, calentar el chocolate antes de usar, su temperatura debe ser de 50°C para que así esta no se enfríe rápidamente formando grumos o a su vez taponando la pistola. La segunda, calentar la pistola del aerógrafo para de igual forma evitar que la mezcla de chocolate se endure al ponerla dentro de la misma.

La clave del efecto gamuza es mantener el pastel o el postre que se va dar textura congelados a una temperatura de -18°C, el choque térmico que se produce entre la delgada y uniforme capa del chocolate caliente que sale de la máquina y el pastel congelado, es lo que permite que se desarrolle el efecto de terciopelo (Callebaut, 2017).

Esta decoración de apariencia matte, no es muy común pero si es de tendencia para postres de vanguardia, otorga elegancia, originalidad y exclusividad al ser diferente de lo usual. Se consigue mejores acabados si se utiliza la pistola de aerógrafo a una distancia de 40-50 centímetros del postre; se puede utilizar chocolate blanco, negro y coloreado para llevar a cabo esta técnica, todo depende del diseño deseado (AIS Bakery Experts, 2014).

#### **1.4.6. Chocolate para modelar**

Se llama también chocolate plástico, a diferencia de las decoraciones con cobertura de chocolate templado esta no se solidifica, más bien se forma una masa suave y fácil de moldear similar al fondant. Se fabrica a través de mezclar chocolate fundido y jarabe de maíz, por cada 1/2 de chocolate 1/3 de jarabe de maíz, luego la mezcla es amasada y poco a poco se torna una pasta arcillosa y manejable lista para dar forma luego de reposar la masa durante 4-6 horas para que se enfríe adecuadamente. El jarabe de maíz es la sustancia que ayuda a que la masa no tome una textura dura (McGee, 2010).

El chocolate para modelar se utiliza en la pastelería para varias decoraciones desde rosas hasta el recubrimiento de tortas, al ser similar al fondant se presta para soltar la imaginación y realizar cualquier tipo de decoración. Al ser elaborado a base de chocolate al momento de moldearlo las manos dejan marcas en la masa las cuales estéticamente no lucen bien, por lo tanto se recomienda el uso de guantes y trabajarlo sobre un silpat. Esta decoración se



presta para ser coloreada ya sea con colorantes a base de aceite, polvos de oro o plata y colorantes en aerógrafo (Gastronomía & Cía, 2011).

#### **1.4.7. Mazapán**

Es un dulce tradicional navideño de tipo artesanal y de origen español, sus ingredientes principales por costumbre son almendras crudas peladas y azúcar glass. Se elabora en una proporción de 1:1, es decir partes iguales, tradicionalmente en Toledo lugar que se caracteriza por ser el mayor productor de mazapán medieval se acostumbra a moler en una especie de mortero de piedra las almendras crudas junto con el azúcar; puesto que las almendras tienen en su composición grasa esta al combinarse con el azúcar forma una pasta moldeable (Blanco & Orzaes, 2002).

El mazapán se realiza moldeando la pasta suave en figuras pequeñas apropiadas para un bocado, luego se procede a hornearlas hasta lucir doradas en la parte superior (Granados J. , 2003).

Existen varias leyendas sobre el mazapán, una de ellas cuenta que se originó entre los siglos XV y XVI, el propósito de esta masa dulce era camuflar el mal sabor de las medicinas en las farmacias para los enfermos. En ese entonces los farmacéuticos eran quienes se encargaban de su producción.

Hoy en día existen moldes modernos de acrílico o se moldea a mano el mazapán, pero en la antigüedad los moldes que se empleaban eran de materiales como madera o arcilla (Nieto, 1987).

#### **1.4.8. Flores comestibles**

Las flores pasaron de ser un adorno para el hogar o un regalo en una ocasión especial a ser un toque peculiar que complementa un plato. Su uso no tiene límites, son ideales para decorar desde un postre, ensaladas hasta cocteles. Es importante tomar en cuenta que antes de utilizar flores para decorar alimentos se debe asegurar que estas no hayan sido cultivadas con pesticidas o ningún tipo de químicos, es decir, deben ser totalmente orgánicas. Además, a pesar de que existen un sin número de flores no todas son adecuadas para su consumo, por ejemplo, aquellas con pistilos y estambres no son aptas para consumir debido al polen de las mismas.

Generalmente el uso de este adorno se denota más en la cocina creativa o de autor, pues además hacer lucir bien el plato también contribuye con aroma y sabor en la comida creando sensaciones diferentes dependiendo el tipo de flor utilizada. Con mayor frecuencia se hace uso de rosas, violetas, claveles, flores de calabaza, amapola, azahar, caléndulas, entre otras (Castaño, 2002).

La conservación de flores es sencillo pero delicado, de su correcto almacenamiento depende que estas no pierdan sus propiedades nutricionales y energéticas. El uso de flores frescas es esencial, para preservarlas primero se corta los tallos, espinas, hojas y se deja únicamente la flor o a su vez solo los pétalos. Se lavan y secan cuidadosamente para finalmente mantenerlas en refrigeración donde su vida útil es de máximo una semana (Pol, 2011).

### **1.5. Técnicas de vanguardia**

Se pretende transformar los postres clásicos o crear inéditos mediante el empleo de técnicas modernas, las cuales apoyan incrementando sus propiedades organolépticas y brindando una experiencia superior al comensal. Es fundamental el uso de la creatividad, así como la mezcla ideal de técnicas para obtener como resultado una pieza dulce que asombre a la vista y deleite el paladar.

Con la intención de asombrar al cliente, se busca despertar sus cinco sentidos a través de un bocado, con la ayuda de técnicas contemporáneas que estimulen los mismos provocando recuerdos y satisfacción en la boca (Díaz, 2017).

Se consideran técnicas de vanguardia a las siguientes:

#### **1.5.1. Esferificación**

Este procedimiento consiste en elaborar capsulas o esferas suaves por fuera y líquidas por dentro, es decir, esferas semi-sólidas. Se pueden realizar esferas de diferentes tamaños y consistencia con ayuda de aditivos para esferificar. La técnica de esferificación se clasifica en dos básicas o directas e inversas.

Las básicas se caracterizan por poseer la capa delgada y gelatinosa que encierra al líquido saborizado en su interior similar a una membrana. Estas se distinguen por "explotar" dentro de la boca debido a su fina cubierta por otro lado no es ideal

para una conservación prolongada. Para crear estas esferas es necesario mezclar el líquido saborizado junto con algin, para luego dejar caer una pequeña cantidad de la mezcla en un baño de calcio y finalmente colocar las esferas en un baño de agua para enjuagar, dependiendo la acidez del líquido que se desee esferificar se determina el uso de otro aditivo llamado citras el cual sirve para controlar la misma.

Las inversas por otro lado son adecuadas para un consumo no inmediato, debido a que su elaboración se lleva a cabo mezclando el líquido con gluco y dejando caer a manera de gotas en un baño de algin. Cuando la mezcla ingresa en el baño de algin esta toma una forma esférica y compacta, es por esto que permite que su conservación sea extendida (BC Cook Articulation Committee, 2014).

### **1.5.2. Gelificación**

Es un método a través del cual se puede transformar una sustancia en gel, es decir que el líquido en cuestión toma una textura un poco más sólida y estable, se logra un estado sólido-líquido. Para desarrollar este método el ingrediente principal es un aditivo gelificante, el cual se logra a partir de algas rojas. En la antigüedad se acostumbraba elaborar geles con ayuda de las tradicionales hojas de gelatina o cola de pescado, pero hoy en día aquellos de uso común son: Gella, Kappa, Agar, Goma Xantana y Metil; Es importante la previa hidratación de los aditivos al momento de formar geles debido a que la mayoría de estos se encuentran en presentaciones sólidas, polvo o láminas. La gelificación se ha convertido en una técnica de uso común en la restauración, ya que ayuda a dar un toque distinto a los platos y a la innovación de los mismos (BC Cook Articulation Committee, 2014).

### **1.5.3. Emulsificación**

Para formar una emulsión se deben juntar moléculas grasas y acuosas, esto quiere decir que una emulsión se encuentra formada por dos líquidos que no se mezclan entre sí o no miscibles, un ejemplo cotidiano es el agua y el aceite.

En la gastronomía no es un método nuevo, las emulsiones se han realizado siempre en una cocina, al elaborar una mayonesa, helados, aires, pasteles, etcétera, son preparaciones frecuentes algunas incluso básicas.

Existen dos tipos de emulsiones, estables e inestables. Las emulsiones estables son aquellas donde participan un elemento graso, líquido y además un tercero que es el emulsionante, en el caso de una mayonesa el agente emulsionante es la lecitina de la yema de huevo, que al ser mezclado mediante una constante agitación se une totalmente a los elementos líquidos y grasos formando una salsa firme.

Por otro lado, en las inestables sus elementos líquidos y grasos no llegan nunca a mezclarse entre sí, luego de ser agitada la mezcla una vez que entra en reposo sus componentes se separan. Por ejemplo, la vinagreta (Casalins, 2012).

#### **1.5.4. Aires y espumas**

Se utilizan como decoración o extras en un plato, brinda un buen aspecto al plato terminado y además desprende aromas determinados ya que pueden ser dulces o salados. Para realizar aires su preparación no es nada de otro mundo, en sí es un líquido aromatizado sin grumos al cual se le debe adicionar lecitina de soya y proceder a batir de manera constante, inmediatamente se forma una especie de espuma o pequeñas burbujas del líquido aromatizado.

La lecitina de soya es un aditivo natural que actúa como emulsionante, la cantidad óptima para su uso es de 2 a 3 gramos por cada 1000 ml del líquido. Un dato importante que se debe recordar es que si se agrega una cantidad elevada de lecitina de soya el aire este no será firme y se desvanecerá pronto.

Mientras que para realizar espumas es necesario el uso de un sifón de cocina y cargas de nitrógeno, se coloca en el interior del sifón la mezcla sin grumos y a continuación se sella e introduce las cargas de NO<sup>2</sup>, finalmente agitar el envase y por acción del gas la textura de la mezcla introducida mejora dando como resultado una espuma.

Un sifón de cocina es un instrumento de cocina inventado y patentado por Ferran Adrià en 1985, su función es transformar en espuma cualquier tipo de mezcla que se introduzca en él; El uso de emulsionantes, huevos o lácteos no es necesario, solamente se requiere un líquido sin grumos en su interior y cargas de NO<sup>2</sup> (nitrógeno). Un dato interesante es que esta herramienta de cocina

permite que la mezcla transformada en espuma conserve su sabor y aroma original (Casalins, 2012).

#### **1.5.5. Cocina al vacío**

Es una técnica de cocción precisa y actualmente puesta en práctica en varios restaurantes, la cual consiste en colocar un alimento dentro de una bolsa plástica especial para cocción al vacío sin aire y luego es sumergida en baño maría o un horno con vapor. A través de realizar una cocción prolongada y constante a una temperatura por debajo de los 100°C el alimento en cuestión no pierde sus propiedades organolépticas y su sabor se intensifica puesto que no pierde sus jugos mientras se cuece. Cada alimento presenta su propia temperatura y tiempo de cocción al vacío para respetar la inocuidad del producto terminado.

Los beneficios de dicha técnica son fascinantes, cabe recalcar que no se consiguen texturas similares con ningún otro método. Entre ellos están la conservación de su forma, aroma, sabor y textura, cocción absoluta y homogénea del género alimenticio y la no obtención de la reacción de Maillard (Koppmann, 2015).

#### **1.5.6. Criococina**

La novedad de la cocina, el uso de nitrógeno líquido para "cocer alimentos", es un procedimiento donde los términos están mal utilizados pues este elemento congela el alimento totalmente casi al instante de entrar en contacto con él. Otro uso muy común del nitrógeno líquido en los restaurantes es causar un efecto de niebla en sus platillos para despertar la curiosidad del cliente, ya que esta sustancia al encontrarse expuesta a la temperatura ambiente empieza a evaporarse creando una especie de vapor blanco similar a la niebla (Koppmann, 2015).

Este gas líquido demanda una correcta manipulación debido a su temperatura excesiva, desde su transportación la cual debe ser realizada propiamente en tanques con tapa especiales para este elemento. Seguido de un manejo adecuado a través del uso de guantes y protección para los ojos, dado que si no se toman las precauciones necesarias el contacto de este líquido en la piel u cualquier otra parte del cuerpo puede causar severas quemaduras.

Por lo tanto, si se hace uso de nitrógeno líquido para congelar cualquier tipo de alimento es indispensable percatarse de que el mismo se encuentre totalmente evaporado antes de ser servido, en vista de que este no puede ser ingerido bajo ninguna circunstancia (BC Cook Articulation Committee, 2014).

#### **1.5.7. Deshidratación y liofilización**

Son procesos aplicados para eliminar totalmente o a su vez la mayoría de agua contenida los alimentos, con la finalidad de innovar su consumo en un platillo o para prolongar su vida útil (Gastronomía & Cía, 2010).

La deshidratación es un método de conservación muy popular desde épocas históricas, tomando en cuenta que no existían los refrigeradores, las personas utilizaban la deshidratación para preservar sus alimentos secándolos bajo la luz solar o cubriéndolos con grandes cantidades de sal en el caso de ser cárnicos. Actualmente este procedimiento ayuda a reducir costos de transporte y almacenamiento en restaurantes ya que en este estado los alimentos ocupan menos espacio y su peso es menor (De Michelis & Ohaco, 2015).

Por el contrario, la técnica de liofilización también es un modo de conservación pero a diferencia de la deshidratación esta parte de la congelación del alimento, para posteriormente ser sujeto a una desecación al vacío; Es decir que la composición de agua de los alimentos pasa del estado líquido a sólido y luego de sólido a gaseoso sin pasar por una fase líquida.

Esta práctica se remonta a orígenes Incas, este imperio fue aquel que empezó la realización de un producto muy conocido como es el "chuño", este elemento no es nada más que la papa congelada por las bajas temperaturas de la noche y desecada por el calor y el viento del día. Hoy por hoy se continúa con esta elaboración pero con métodos más industrializados y debidamente sanitizados, cabe recalcar que en ciertas poblaciones no se ha abandonado el método tradicional (Parzanese, 2012).

## **2. MARCO LEGAL**

### **2.1. Constitución de la República del Ecuador 2018**

El presente proyecto de investigación sostiene en la Carta Magna de la Constitución Política del Ecuador, en su Art. 13 ubicado en el segundo capítulo, el cual habla sobre “los derechos del buen vivir”, en la sección primera “Agua y alimentación”, “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria”.

A su vez en el capítulo tercero, “Soberanía alimentaria”, Art. 281, “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”, habla en la sección 13, “Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos” (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

### **2.2. Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria (LORSA)**

Del mismo modo, el presente estudio se sustenta en la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (LORSA), en su capítulo cuarto, “Sanidad e inocuidad alimentaria”, Artículo 24, “Finalidad de la sanidad”, dice que “La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados” (Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, 2010).

### **2.3. Normas Alimentarias Internacionales (Codex Alimentario)**

Por otro lado, el proyecto se sujeta en las Normas Alimentarias Internacionales (Codex Alimentario), en la segunda parte, “Principios generales de higiene de los alimentos del codex”, ubicado en la parte 2.1 “Alcance”, explica que “Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex

(BPA/BPM) se aplican a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final, y establecen las condiciones higiénicas necesarias para producir alimentos inocuos y saludables. El documento ofrece una estructura para otros códigos más específicos, aplicables a determinadas áreas. La puesta en práctica de estos Principios permite al sector productivo de alimentos operar dentro de condiciones ambientales favorables para la producción de alimentos seguros. Los Principios recomiendan prácticas de higiene referentes a la manipulación (producción y cosecha, preparación, procesamiento, embalaje, almacenado, transporte, distribución y venta) de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar productos seguros, inocuos y saludables.

Otro objetivo de los Principios es proveer una base para el establecimiento de códigos de prácticas de higiene para productos individuales o grupos de ellos que tengan exigencias análogas en cuanto a la higiene de los alimentos. Los Principios Generales se recomiendan a los gobernantes, a las industrias y a los consumidores” (Codex Alimentario, 2005).

#### **2.4. Ley Orgánica de Salud 2006**

Por otra parte, la siguiente investigación se apoya en la Ley Orgánica de Salud, en su capítulo dos, “De la alimentación y nutrición”, Art. 18, “La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los gobiernos seccionales, las cámaras de la producción y centros universitarios desarrollará actividades de información, educación, comunicación y participación comunitaria dirigidas al conocimiento del valor nutricional de los alimentos, su calidad, suficiencia e inocuidad, de conformidad con las normas técnicas que dicte para el efecto el organismo competente y de la presente Ley” (Ley Orgánica de Salud, 2006).

#### **2.5. Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos**

Del mismo modo, el presente estudio se articula en el Reglamento de registro y control sanitario de alimentos, en el Art. 49 del capítulo 11, habla sobre “Las acciones de control y vigilancia sanitaria sobre los establecimientos regulados en el presente Reglamento, se enmarcarán en las acciones de vigilancia en salud pública y control de factores de riesgo; se sujetarán al cumplimiento de las condiciones sanitarias y a las buenas prácticas de las actividades que realizan; y, se orientarán por los principios que rigen el sistema



de análisis de peligros y control de puntos críticos" (Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos, 2013).

### **3. MARCO INSTITUCIONAL**

#### **3.1. Organización Mundial de la Salud (OMS)**

El presente trabajo de investigación se fundamenta en lo estipulado en el documento de la Organización Mundial de la Salud, en su Art 49, el cual indica que "La OMS, en cooperación con otros organismos del sistema de las Naciones Unidas, asumirá el liderazgo, formulará recomendaciones basadas en pruebas científicas y promoverá una acción internacional encaminada a mejorar los hábitos alimentarios y aumentar la actividad física, de conformidad con los principios rectores y las recomendaciones que figuran en la Estrategia Mundial" ( Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física , 2004).

#### **3.1.1. Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria (COPISA)**

De igual manera, la investigación se apoya en la Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria (COPISA), específicamente en el capítulo segundo, "Derechos y obligaciones de las y los consumidores", en el Art. 8, "Obligaciones de las personas consumidoras", específicamente en el literal "a" dice que "En el marco del Régimen de Soberanía Alimentaria, son obligaciones de las personas consumidoras:

- a) Promover y ejercer el consumo y uso adecuado, responsable, sustentable de alimentos que correspondan a sus necesidades auténticas, le proporcionen una nutrición adecuada y garanticen su salud" (Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria, 2017).

#### 4. MARCO CONCEPTUAL

- Abrillantar: "Iluminar o dar brillantez. Dar más valor o lucimiento". (ISBN, 2006).
- Amasar: "Trabajar con las manos o máquina amasadora una preparación, con el objetivo de homogeneizar los ingredientes". (Garrido J. M., 2018, pág. 323).
- Azúcar impalpable: También conocida como azúcar pulverizada azúcar glass, generalmente es tamizada para ser utilizada. Se caracteriza por ser ideal para disolverse en líquidos fríos. (Méndez M. S., 2018).
- Baño María: "Modo especial de cocción para los preparados que no deban hervir en recipientes puestos directamente sobre el fuego". (Publicaciones Vértice, 2010, pág. 2).
- Desmoldar: "Sacar una elaboración de un molde, permaneciendo ésta con la forma del mismo". (Garrido J. M., 2018, pág. 323).
- Emplatar: Colocar las elaboraciones ya acabadas en la fuente o plato en que han de servirse. (Garrido J. M., 2018).
- Enharinar: "Cubrir de harina la superficie de un género o recipiente". (Garrido J. M., 2018, pág. 324).
- Hidratar: Devolver al estado natural de humedad los tejidos de los géneros. (Garrido J. M., 2018).
- Higiene: Parte importante de la medicina que tiene como propósito conservar la salud y la prevenir enfermedades. (Real Academia Española, 2018).
- Infusionar: "Llevar a ebullición un líquido con elementos aromatizantes para obtener sus aromas y tras la ebullición mantener unos minutos para extraer todo el aroma". (Garrido J. M., 2018, pág. 327).
- Inocuo: "Que no hace daño". (ISBN, 2006, pág. 269).

- Napar: "Cubrir una elaboración con salsa, crema, líquido suficientemente espeso, para que quede en ella".  
(Garrido J. M., 2018, pág. 326).
- Postre: Alimento generalmente es fruta o preparación de dulce el cual se sirve al final de una comida.  
(Real Academia Española, 2018).
- Procedimiento: Método de ejecutar algo en específico.  
(Real Academia Española, 2018).
- Rectificar: "Enmendar los actos o el proceder. Modificar la propia opinión que se ha expuesto antes".  
(ISBN, 2006, pág. 374).
- Reducir: "Disminuir el volumen de una preparación líquida por medio de la evaporación, este proceso ayuda a que la preparación resulta más sustanciosa o ligada".  
(Garrido J. M., 2018, pág. 326).
- Tamizar: "Pasar por un tamiz (colador extremadamente fino) cualquier ingrediente seco para extraer grumos o aglutinaciones".  
(Méndez M. S., 2018, pág. 86).
- Técnica: Agrupación de métodos para la realización de alguna actividad referente a un tema en específico.  
(Real Academia Española, 2018).
- Usuario: Nombre que se da a alguien que hace uso de algún objeto.  
(Real Academia Española, 2018).
- Vanguardia: Se dice de un tema que ocupa una primera posición, es decir que se encuentra adelantado a los demás.  
(Real Academia Española, 2018).

## CAPÍTULO II

### EQUIPAMIENTO PARA REPOSTERÍA DE VANGUARDIA

#### 5. EQUIPAMIENTO PARA PASTELERÍA

Al igual que las técnicas de repostería, las herramientas empleadas para desarrollar las mismas también se fueron innovando e inventando nuevas con el pasar del tiempo, pero todo siempre con un mismo fin el cual es facilitar el trabajo y reducir los tiempos de producción en la cocina.

Existe un sinnúmero de equipos, utensilios y tecnología tanto para la cocina de sal como para la de dulce. El uso de los mismos varia, pues se puede hallar instrumentos tan sencillos como una espátula o complejos como por ejemplo una máquina pacojet (Gisslen, 2013).

Cabe resaltar que es igual de importante el manejo correcto de la utilería de cocina como el mantenimiento y buen cuidado hacia las mismas, es parte esencial del labor que realiza el cocinero a diario.

El equipo de cocina se divide principalmente en tres grupos:

##### 5.1. Equipo mayor

También conocido como la maquinaria básica de la cocina, en sí se define como todo aquel equipo que requiera de gas o electricidad para su correcto funcionamiento. Sin el equipo mayor de cocina las tareas dentro de la misma no podrían ejecutarse, debido a que gracias a este equipamiento es posible realizar preparaciones básicas. El tipo de instrumental en esta clasificación se caracteriza por precisar de una instalación ya sea fija o móvil en un lugar preestablecido (The Culinary Institute of America, 2006).

##### 5.1.2. Equipo de cocción

Es todo aquel equipamiento que tenga como propósito principal generar calor, ya sea para la cocción o para mantener calientes los alimentos (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).

Una vez entendida la finalidad de los equipos de cocción, se puede determinar que dentro de esta clasificación se encuentran los siguientes instrumentos:

- **Cocina eléctrica o a gas**

También conocidas como fogones o estufas, su propósito es permitir la cocción de los alimentos a través de cualquier técnica que se desee aplicar, es decir es una pieza adaptable. Existen tres tipos de cocinas, aquellas que funcionan a partir de gas, eléctricas o inducción. Estas variedades si bien es cierto generan calor para cumplir con una misma función pero se diferencian en su estructura y funcionamiento, pues las estufas a gas permiten la cocción en cualquier tipo de recipiente y opera a través de una flama pero es más complicada su limpieza. Mientras que las eléctricas y de inducción son placas que producen calor por medio de resistencias o por campos magnéticos; es necesario el uso de menaje especial para esta clase de cocinas el cual debe ser de base totalmente plana y ser adecuado para uso en cocinas de inducción, además son de fácil limpieza debido a que son cocinas planas (Armendariz, 2016).



Figura 1. Cocina de inducción

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Horno de convección**

Existen diferentes diseños de hornos, los cuales funcionan con distintos combustibles ya sea con leña, gas o electricidad. La función principal de un horno es producir calor para que de esta manera se cocinen los alimentos introducidos

en él. Por otro lado, el horno de convección funciona distribuyendo el calor de forma uniforme a través de una turbina produciendo calor seco o húmedo.

Este tipo de horno logra acelerar la cocción de los alimentos en un 30% en comparación con aquellos tradicionales además permite ingresar en el horno distintas bandejas para agilizar la producción en un restaurante (Armendariz, 2016).



Figura 2. Horno de convección

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

### 5.1.3. Equipo eléctrico o generador de fuerza

Se refiere a los equipos que reemplazan la fuerza manual, es decir, son aparatos eléctricos que ayudan a realizar el trabajo que podría ser elaborado a mano en la cocina pero de manera más eficiente y en tiempos cortos (The Culinary Institute of America, 2006).

Estos son:

- **Thermomix**

Se trata de un procesador de alimentos eléctrico que puede superar los 100°C, con el cual se pueden realizar un sin número de preparaciones debido a que se puede jugar con la temperatura y la velocidad de esta herramienta. Cuenta con algunos accesorios los cuales permiten que sean posibles las distintas funciones que desempeña la thermomix. Entre estas están batir, triturar,

amasar, cocer a vapor, mezclar, pesar ingredientes, entre otras excepto hornear (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).



Figura 3. Thermomix

Fuente: Taller de pastelería #7  
Facultad de Hospitalidad y Servicios  
UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

<b>PREPARACIONES</b>
Emulsiones
Montar cremas
Polvos
Masas livianas

Tabla 1. Preparaciones con thermomix

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Pacojet**

Es un instrumento profesional para turbinar o "pacotizar" alimentos generalmente utilizado para elaborar sorbetes y helados pero cuenta con la capacidad para realizar otras preparaciones como sopas, mousses, salsas, etc. La pacotización da como resultado procesar alimentos de manera que se obtiene una pasta fina y cremosa (Gastronomía & Cía, 2014).

Con el tiempo se han ido actualizando las máquinas pacojet con el fin de facilitar su uso y mejorar la experiencia de quien la adquiere, una de las ventajas de utilizar este artefacto es la frescura, textura y sabor que presentan las porciones microtrituradas (PacojetAG, 2013).



Figura 4. Pacojet

Fuente: Bodega de talleres  
de cocina Facultad de  
Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

PREPARACIONES
Emulsiones
Mousses
Helados
Sorbetes
Cremosos
Espumas

Tabla 2. Preparaciones con pacojet

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Microondas**

Es una herramienta culinaria que sirve para recalentar y descongelar los alimentos a través de tubos internos que generan radiación provocando calor y de esta manera al turbar las moléculas de agua que se encuentran dentro de los alimentos cocinar los mismos (Gisslen, 2013).

Gracias a la radiación que emite el microondas el tiempo de cocción de los alimentos es corto. Es importante tomar en cuenta que los recipientes adecuados para utilizar dentro de dicho aparato deben ser de porcelana, plástico o cristal pero nunca de metal (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).



Figura 5. Microondas

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo



- **Robot Coupe**

Es un procesador de comida el cual consiste en un recipiente con cuchillas o discos cortantes en el fondo los cuales se pueden intercambiar a conveniencia, algunos modelos de robot coupe procesan al vacío para evitar que ciertos alimentos se oxiden. Este instrumento es adecuado para procesar alimentos cocidos, crudos, realizar emulsiones, rallar o cortar vegetales en cortes específicos (Gisslen, 2013).



Figura 6. Robot Coupe

Fuente: Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

<b>PREPARACIONES</b>
Emulsiones
Polvos
Purés
Salsas
Helados
Confituras

Tabla 3. Preparaciones con robot coupe

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Licuada**

Es un electrodoméstico procesador y triturador de alimentos, el cual consiste en una base que es el motor y un vaso con cuchilla que se coloca sobre el mismo. El motor de una licuadora presenta varias velocidades según se requiera, así como también el material del vaso, este puede ser de cristal, plástico o acero inoxidable. La licuadora permite realizar emulsiones como mayonesas y salsas, purés y además procesar alimentos aunque el resultado no sea una pasta tan fina (Gisslen, 2013).



Figura 7. Licuadora

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Extractor de jugos**

Es un instrumento eléctrico cuya función es exprimir el jugo de las frutas cítricas a través del movimiento de rotación a una velocidad fuerte, permite obtener mayor cantidad de zumo de fruta y en menor tiempo en comparación a un extractor manual. Dentro de la cocina la extracción de jugo ayuda en la elaboración de jaleas, bebidas, salsas e incluso helados (Larousse Cocina, 2018).



Figura 8. Extractor de jugo industrial

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Batidora**

Es una herramienta indispensable en una cocina, existen varios modelos desde batidoras sencillas para el hogar hasta aquellas con capacidades industriales. Este instrumento cuenta con control de velocidades así como también accesorios que se adaptan a la misma, como es el globo, escudo y gancho. El globo se utiliza para airear preparaciones como merengues, el escudo para realizar masas tipo bizcocho y el gancho para amasar masa de pan.

La función principal de una batidora es montar cremas, batir, amasar y mezclar ingredientes. Las funciones que desempeña este utensilio aceleran la producción de ciertos platos y postres (Gisslen, 2013).



Figura 9. Batidora profesional KitchenAid  
Fuente: Taller de pastelería  
#7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE  
Elaborado por: Mayra Criollo

<b>PREPARACIONES</b>
Montar cremas
Realizar masas

Tabla 4. Preparaciones con batidora KitchenAid

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Turmix**

Se trata de un batidor de mano eléctrico, se compone de dos piezas, el motor y las cuchillas. Este artefacto se desarma para facilitar la limpieza de las cuchillas. Es ideal y muy utilizado dentro de la cocina para realizar aires, emulsiones, purés, salsas, batir o montar crema, entre otros (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).



Figura 10. Turmix  
 Fuente: Utensilios propios del hogar  
 Elaborado por: Mayra Criollo

PREPARACIONES
Espumas
Emulsiones
Salsas
Aires

Tabla 5. Preparaciones con turmix

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Deshidratador de alimentos**

Es una herramienta de fácil uso con resultados muy satisfactorios, consiste en una máquina con una especie de compartimientos a manera de bandejas y controles de tiempo y temperatura. En las bandejas se introduce los alimentos que se desee deshidratar previamente preparados y según sea el caso se coloca el tiempo para la deshidratación.

Al momento de adquirir este implemento es necesario tomar en cuenta que este debe ser liviano y de limpieza simple, así como también el tamaño que sea adecuado para las actividades correspondientes (Costenbader, 2001).



Figura 11. Deshidratador de alimentos

Fuente:

Elaborado por: Gabi Porter

- **Aerógrafo**

Se trata de una maquina la cual permite aplicar la técnica del aerografiado en la repostería, consiste en introducir en el aerógrafo una cantidad de colorante comestible y proceder a cubrir una superficie ya sea un pastel, chocolate o esculturas. Consta de una pistola, un compresor y la manguera que conduce el

colorante hacia la pistola. Es necesaria su constante práctica para obtener resultados nítidos y uniformes al decorar.

Una peculiaridad de esta herramienta es que se utiliza con plantillas, es decir, no es necesario dibujar el diseño que se desee realizar. Dichas plantillas se pueden adquirir fácilmente en una tienda de insumos para repostería o a su vez se pueden elaborar en casa en material de acetato (Navarro, 2012).



PREPARACIONES
Efecto terciopelo
Efecto degradado
Recubrimiento con color

Tabla 6. Preparaciones con aerógrafo de alimentos

Elaborado por: Mayra Criollo

Figura 12. Aerógrafo de alimentos  
Fuente: JB Prince Company, Inc

Elaborado por: Gabi Porter

- **Máquina de sellado al vacío**

Es un equipo que opera con bolsas de plástico especiales, en sí el funcionamiento de esta máquina consiste en colocar un alimento dentro de la funda y sellarlo para posteriormente disponer la misma dentro de la máquina de cocción al vacío; lo que sucede es que la máquina succiona todo el aire que resta dentro de la bolsa.

Cabe recalcar que este equipo puede regular la presión que se aplica al producto dependiendo de la delicadeza del insumo para no maltratarlo (Gisslen, 2013).



Figura 13. Máquina de sellado al vacío

Fuente: JB Prince Company, Inc

Elaborado por: Gabi Porter

#### **5.1.4. Equipo de conservación**

Se trata de aparatos o áreas debidamente adecuadas para la conservación de los alimentos, con el propósito de prolongar la vida útil de los insumos de cocina a través de mantenerlos fríos o congelados según corresponda (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).

Se tienen a los siguientes:

- **Congelador**

Es un artefacto cuya función principal es almacenar y mantener los alimentos conservados adecuadamente, para esto la temperatura a la que se mantienen los congeladores debe ser de  $-18^{\circ}\text{C}$ . El aspecto de este instrumento de conservación es similar a un armario pero con diferentes niveles para colocar bandejas y sobre ellas los alimentos.

A diferencia de un refrigerador de hogar los congeladores conservan, congelan y refrigeran a la vez; es importante recordar colocar la comida dentro del congelador de manera correcta cuidando no mezclar los alimentos crudos de aquellos cocidos (Armendariz, 2016).



Figura 14. Congelador vertical

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Roque Proaño

- **Cámara frigorífica o cuarto frío**

En este caso consiste en un área espaciosa dentro de la cocina a manera de un cuarto, el cual se encuentra adecuado de manera apropiada para cumplir con la función de conservar y congelar productos alimenticios.

Cuenta con paredes aislantes, paneles o ventiladores de refrigeración además se encuentra adaptado con perchas flotantes o a su vez estanterías, iluminación y en algunos casos incluso se puede encontrar una mesa de trabajo según se requiera.

El control de temperatura de una cámara frigorífica debe estar ajustada a una temperatura idónea para los alimentos que se va conservar, pues de 0°C a 3°C para pescados, mariscos y carnes y de 3°C a 7°C para la conservación de verduras, queso, leche o frutas (Armendariz, 2016).



Figura 15. Cámara frigorífica

Fuente: Cafetería Black Diamond

Elaborado por: Anthony Maldonado

- **Abatidor de temperatura**

Es un frigorífico que ayuda a disminuir la temperatura de los alimentos cocidos con rapidez, es decir de 70°C a 10°C en un tiempo menos a dos horas (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008). Evita que se forme una capa de escarcha por el frío sobre los alimentos, ya que esta capa no permite que se conserve el interior del producto pues el frío no logra llegar hasta allí.

Un abatidor de temperatura funciona a través de ventiladores los cuales ayudan a que el frío circule de manera uniforme por todo el abatidor y una sonda que permite bajar la temperatura de los alimentos desde el interior hasta el exterior (Armendariz, 2016).



Figura 16. Abatidor de temperatura

Fuente: Irinox The Freshness Company

Elaborado por: Fotodue



## **5.2. Equipo menor**

Se refiere al equipamiento que complementa la cocina y el cual ayuda a terminar la cocción de los platillos, pues comprende de todas las herramientas que sirven para pelar, cortar, batir, medir, entre otros (The Culinary Institute of America, 2006).

### **5.2.2. Utensilios**

Se hace alusión a todo aquel instrumento de cocina que tenga como propósito preparar, cocer o manipular los alimentos. Los utensilios específicamente para la cocina son herramientas con historia, ya que desde épocas prehistóricas se utilizaban los mismos pero elaborados a mano de manera tosca. Con el pasar de los tiempos estos se han ido modernizando, desde su material ya sea en madera o acero inoxidable, o incluso algunos son electrónicos. En una cocina es necesario contar con la utilería básica, además de que la misma siempre debe encontrarse limpia y disponible para su uso (Enciclopedia Colaborativa Cubana EcuRed, 2005).

#### **5.2.2.1. Utensilios de preparación**

Se habla de toda aquella herramienta de cocina que se utiliza exclusivamente para contener o que ayude a la producción de alimentos (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008), como por ejemplo:

- **Moldes**

En la pastelería y repostería el uso de moldes es una actividad común, aun así, la clave se encuentra en saber cómo utilizarlos de forma correcta pues de esto dependerá el resultado final de la preparación. La función de un molde sin importar el material del que este elaborado el mismo es brindar una forma específica a una masa o mezcla, ya sea una mistura caliente como es el caso del bizcocho o una fría como es un mousse o bombones.

El error más frecuente al utilizar un molde es fallar al engrasar, enharinar o cubrir las paredes del recipiente, ya que al no ser realizado este paso apropiadamente como consecuencia al desmoldar el producto no se despegará de las paredes del molde o terminara destrozado.

Hoy en día existe una amplia variedad de diseños, formas, tamaños y material de los moldes lo que ha ayudado en gran manera a la creatividad en la repostería; entre estos se encuentran aquellos en acero inoxidable, teflón, aluminio, acrílico, plástico o silicona (Martinez, 2011).



Figura 17. Moldes individuales desmoldables  
Fuente: Utensilios propios del hogar  
Elaborado por: Mayra Criollo

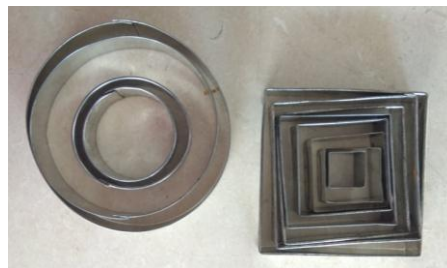


Figura 18. Moldes fríos  
Fuente: Utensilios propios del hogar  
Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 19. Molde desmoldable de teflón  
Fuente: Utensilios propios del hogar  
Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 20. Moldes de silicona  
Fuente: Utensilios propios del hogar  
Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 21. Moldes para bombones de acrílico  
Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 22. Molde para bombones de plástico  
Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Bowls de acero inoxidable**

Es una herramienta esencial y además es adaptable a casi cualquier actividad dentro de una cocina ya que su utilidad es ayudar con la preparación y manipulación de los alimentos. Es la razón por la que se los puede encontrar en distintos tamaños y capacidades. Puesto que se encuentran involucrados a lo largo de toda la preparación de los alimentos, es importante asegurar que los bowls a utilizar sean adecuados para contener alimentos.

Estos deben contar con características básicas como por ejemplo ser de textura lisa para no alojar restos de comida y por ende proliferar bacterias, se ligeros para ser transportados y resistentes para cualquier actividad culinaria (Gisslen, 2013).



Figura 23. Bowls de acero inoxidable

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Bandejas de acero inoxidable**

Son placas de forma rectangular aptas para soportar altas temperaturas de un horno, las hay de textura lisa y perforada. Se las puede hallar en distintos tamaños dependiendo el horno y son aptas para colocar dentro de un gradillero para bandejas. Aquellas lisas se emplean usualmente en repostería como molde para bizcochos en plancha y las perforadas cuando de elaborar pan se trata. En caso de ser utilizadas como molde se requiere que sean cubiertas con algún material anti adherente o a su vez engrasar y enharinar la bandeja (Becerril, 2014).



Figura 24. Bandeja para horno lisa  
Fuente: Termalimex  
Elaborado por: Roque Proaño



Figura 25. Bandeja para horno perforada  
Fuente: Termalimex  
Elaborado por: Roque Proaño

- **Escarchadera con rejilla**

También conocida como bandeja para glasear, se compone de una bandeja sobre la cual se introduce una rejilla que queda separada de la base a una cierta distancia, con el fin de permitir que se realicen baños de postres o simplemente enfriar bizcochos de forma más rápida ya que el aire puede circular. Una gran ventaja del uso de este instrumento es que al realizar baños se evita ensuciar el área de trabajo, pues la mezcla utilizada cae en la bandeja colocada

debajo; es así que se debe asegurar que la rejilla siempre se encuentre en buen estado y bien colocada para eludir desastres (Gonzalez, 2014).



Figura 26. Bandeja para glasear

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Roque Proaño

### 5.2.2.2. Utensilios de manipulación

Hace mención a los implementos que dentro de la cocina ayudan a filtrar líquidos, espumar, batir, etc (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008). Estos son:

- **Cuchareta lisa y perforada**

Son utensilios usualmente de acero inoxidable con una capacidad aproximada de 90ml. Las hay lisas o perforadas, cada una cumple una función ya sea contener líquidos, mezclar o servir alimentos como es el caso de las cucharetas lisas o por otra parte las perforadas ayudan a escurrir líquidos para solo dejar los alimentos sólidos (Gisslen, 2013).



Figura 27. Cucharetas lisas de madera sintética

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Espátula de codo y lisa**

Son herramientas de cocina compuestas de un mango y una hoja de acero inoxidable la cual puede variar en tamaño y forma. Por ejemplo las hay de codo se denominan de esta forma debido a que la hoja presenta un doblez similar a un codo antes de iniciar el mango y pueden ser angostas o anchas, se emplea con frecuencia en la plancha para voltear huevos o carnes o levantar preparaciones de pastelería (Gisslen, 2013).

Las lisas tienen una forma alargada, plana y terminan en punta redondeada, ideales para mezclar o cubrir tartas con crema (Armendariz, 2016).



Figura 28. Espátula lisa

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 29. Espátula de codo angosta

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Batidor de alambre**

Son instrumentos constituidos por varios alambres de acero inoxidable entrecruzados y dispuestos a manera de globo y con mango para comodidad de uso. La función de un batidor de alambre es facilitar el airear una mezcla solo con la fuera de la mano, ya que se puede montar cremas, clara de huevo, en sí batir, mezclar o montar (Gisslen, 2013).



Figura 30. Batidor de alambre

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Instrumentos para filtrar**

Se refiere aquellos utensilios que facilitan el filtrar líquidos de alimentos sólidos, entre estos están el chino y chino fino que tienen forma cónica y se diferencian uno de otro por el grosor de su malla metálica. El colador de malla, el cual presenta forma redondeada y puede ser en material plástico o metálico.

El colador perforado, su apariencia es parecido a un bowl de acero inoxidable con asas y agujeros para permitir filtrar líquido de alimentos como frutas, verduras o alimentos cocidos.

El tamiz, tiene forma comparable a un tambor, usualmente su estructura y malla son metálicos. Es utilizado con frecuencia en el área de pastelería para tamizar ingredientes secos (Gisslen, 2013)



Figura 31. Chino

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 32. Colador

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 33. Chino fino

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Roque Proaño



Figura 34. Colador perforado

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 35. Tamiz

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo



- **Espátula de alta temperatura**

Es un implemento que sirve para batir, levantar o recoger restos de mezcla de un recipiente, gracias a que esta espátula tiene la punta de plástico flexible. Se debe percatar de identificar el material de las lenguas de gato, ya que no todas son aptas para resistir altas temperaturas (Gisslen, 2013). Habitualmente se utilizan en pastelería, pues son de mucha ayuda al momento de trabajar con masas, cremas, rellenos o chocolate fundido.



Figura 36. Espátula de alta temperatura

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Rasqueta lisa y dentada**

Se trata de un utensilio que tiene una hoja de acero inoxidable rectangular similar a una espátula, con mango de madera o plástico (Gisslen, 2013). Las hay con la hoja de distintas formas, puede ser lisa o dentada. La lisa con frecuencia se utiliza en panadería para cortar porciones de masa o raspar restos de masa de la superficie de trabajo, mientras que la rasqueta dentada tiene uso en repostería para elaborar formas creativas para decorar (Gastronomía & Cía, 2008).



Figura 37. Rasqueta lisa

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 38. Rasqueta dentada

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

### 5.2.2.3. Utensilios de cocción

Son los instrumentos cuyo fin es facilitar la cocción de los alimentos, estos pueden ser de diversos tamaños y materiales como acero inoxidable, cobre, aluminio o teflón. Cabe mencionar que dicho menaje debe siempre mantenerse en perfecto estado y ser resistente para ser utilizado con propiedad (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008). Por ejemplo:

- **Sartén**

Los hay de diferentes tamaños y materiales, ya sea de cerámica, teflón, acero inoxidable o aluminio. Su propósito es la cocción, fritura o sellado de géneros cárnicos. Es importante que el sartén presente un mango, peso y grosor adecuado para que el resultado al ser utilizado sea el indicado (Becerril, 2014).



Figura 39. Sartenes de acero inoxidable

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Ollas de acero inoxidable**

Se podría describir a una cacerola como un recipiente hondo, el cual se presta para la elaboración de preparaciones varias (Gisslen, 2013), es así que el autor Mauro Terciano, considera en su libro "Cocine con ollas de hierro y barro"

que estas son "excelentes aliadas de la cocina para preparar guisos, sopas, carnes y postres, las ollas de hierro y de barro han cobrado nuevo protagonismo en los últimos tiempos". El tamaño de las mismas varía según la necesidad, las hay desde tamaño industrial hasta aquellas para uso del hogar. Comúnmente se utilizan para realizar alimentos líquidos como sopas, pero no deja de ser adecuada para otras elaboraciones como salsas, confituras o incluso masas (Becerril, 2014).



Figura 40. Ollas de acero inoxidable

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Olla de doble cocción**

También conocida como olla de baño maría, es una herramienta diseñada para la cocción de alimentos delicados o para mantenerlos calientes, como el caso del chocolate. La finalidad de este equipo es cocinar los alimentos si someterlos a fuego directo, esto se logra a través de esta cacerola de dos piezas, la olla base la cual es más alta se coloca primero con aproximadamente 6cm de agua y sobre la misma se posa la otra dentro de la cual se introducen los alimentos. Una vez que el agua empieza a hervir se genera calor que cocina gentilmente los alimentos en el contenedor superior.

Se debe asegurar constantemente que el agua de la base no se evapore y si se requiere agregar más para continuar la cocción (The Culinary Institute of America, 2006).



Figura 41. Olla de doble cocción

Fuente: Termalinx

Elaborado por: Roque Proaño

### 5.2.3. Herramientas

Se refiere a los instrumentos que posibilitan el trabajo del cocinero dentro de su área de trabajo y que se utilizan de acuerdo a la actividad según corresponda (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008), entre ellas están las siguientes:

- **Cuchillos**

Es un utensilio con historia y esencial dentro de la cocina, se podría decir que una de los primeros utensilios culinarios, con el pasar del tiempo ha evolucionado en su diseño tanto estético, funcional y de materiales. Está compuesto de un mango y la hoja de acero inoxidable apto para el contacto con los alimentos crudos y cocidos, el corte de la hoja es la que cambia y hace que un cuchillo se distinga de otro según la función a desempañar, es decir, entre los principales están el cuchillo de chef, fileteador, puntilla, cuchillo de sierra, y deshuesador (Gisslen, 2013b).



Figura 42. Cuchillo de chef

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 43. Puntilla

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 44. Cuchillo de sierra

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Chaira**

Sirve para afilar las hojas de los cuchillos, para ser utilizada de forma adecuada la chaira debe ser de tamaño superior al cuchillo que va ser afilado. El filo se logra con el movimiento de las manos, en una se sostiene el cuchillo y en la otra la chaira de forma que la punta de la misma quede perpendicular a una superficie plana y con movimientos justos en un ángulo de  $20^\circ$  se rozan el cuchillo de un lado y de otro asegurándose de afilarlo de forma pareja (Gisslen, 2013).



Figura 45. Chaira

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Rallador**

Es un utensilio de metal que tiene distintos agujeros en sus paredes para variar el grosor de la ralladura, permite rallar alimentos como queso, verduras, cáscara de cítricos, chocolate, entre otros (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).



Figura 46. Rallador

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Rodillo**

Empleado en panadería y repostería principalmente para estirar masas, es una herramienta de forma cilíndrica. Inicialmente los rodillos eran solamente de madera y con el tiempo se han elaborado de acrílico y acero inoxidable con el propósito de evitar la proliferación de bacterias que puede causar la porosidad de la madera. En la actualidad los rodillos también existen con texturas, estos son empleados en pastelería para agregar detalles a pastas como el fondant (Gisslen, 2013).



Figura 47. Rodillos

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Mandolina**

Es un implemento de plástico o metálico, el cual se ajusta a un ángulo de 45° para realizar cortes de diferentes grosores y diseños según la cuchilla que se coloque; como adicional suele traer un accesorio para sujetar los alimentos y así proteger los dedos de las cuchillas. Una mandolina puede lograr un corte tan delgado, imposible de realizar con un cuchillo, además ayuda a realizar cortes en menos tiempo (Gisslen, 2013).



Figura 48. Mandolina

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Roque Proaño

- **Tablas para picar**

Al igual que los cuchillos las tablas de picar son un elemento ineludible dentro de una cocina, pues estas tienen tres funciones principales, cuidar el área sobre la cual se trabaja, conservar el filo de los cuchillos y permitir realizar cualquier tipo de cortes en los alimentos. Existen dos tipos de tablas aquellas de madera y de plástico, entre estas la más higiénica es la de plástico pues la madera es más propensa a la multiplicación de bacterias debido a los surcos que deja el cuchillo al cortar y la porosidad del mismo material donde pueden alojarse restos de comida.

En la cocina se utilizan las tablas de plástico con código de colores, es decir, cada una tiene un color que especifica su uso y de esta manera se evita la contaminación cruzada al cocinar. El color blanco se utiliza únicamente para pan, queso y pasta; verde para frutas y verduras; rojo para carnes rojas; amarillo para

carnes blancas; azul para pescados y mariscos; y café para carnes cocidas (Gastronomía & Cía, 2010).



Figura 49. Tablas para picar de colores

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Roque Proaño

- **Cortadores lisos y rizados**

Se refiere a un instrumento compuesto de una rueda metálica lisa o rizada y su respectivo mango, que permite que la rueda pueda girar y cumplir con su función de cortar pastas lisas, masas o pizza (Gisslen, 2013).



Figura 50. Cortador rizado

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 51. Cortador liso

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo



- **Cortadores decorativos**

Son utensilios de metal o plástico los cuales existen de diferentes tamaños y formas. Son ideales para cortar pastas o en repostería masas, masa de galleta, fondant o incluso chocolate para decoraciones. Su ventaja es que ayudan agilizar el trabajo y a reducir los desperdicios del producto trabajado (Gisslen, 2013).



Figura 52. Cortadores decorativos

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Cortadora guitarra**

Es una herramienta exclusiva para realizar bombones de corte, ideal para realizar cortes en forma de cuadrados o rectángulos perfectos. Se obtienen cortes tan exactos gracias a las cuerdas de acero inoxidable de este artefacto, se puede encontrar cortadoras mini, simples o dobles; la diferencia entre estas son las cuerdas de corte, pues la mini y simple solo pueden cortar en una dirección y para realizar otro corte se debe voltear el producto, mientras que la doble cuenta con dos juegos de cuerdas que permiten realizar cortes por los dos lados sin necesidad de rotar la preparación (ICB Technologie s.r.l, 2018).



Figura 53. Cortadora guitarra doble

Fuente: Taller de pastelería #7 Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Roque Proaño

<b>PREPARACIONES</b>
Corte de bombones
Corte de postres en plancha

Tabla 7. Preparaciones con cortadora guitarra

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Bomba de suflado**

Según el repostero Jordi Roca, una bomba de suflado es un implemento indispensable cuando de trabajar con caramelo se trata. La técnica del caramelo soplado se realiza satinando el caramelo a través de estirarlo y doblarlo para deshacer las burbujas de aire en su interior y repartir el calor de manera uniforme, se trabaja bajo el calor de una lámpara. Se toma porciones según se requiera para colocarlas en el canal de cobre de la bomba e ir bombeando suavemente con la perita de la misma para dar la forma deseada (Gastronomía & Cía, 2013).



Figura 54. Bomba de suflado

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Roque Proaño

PREPARACIONES
Caramelo soplado

Tabla 8. Preparaciones con bomba de suflado

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Termómetro**

Este artefacto es vital al momento de realizar preparaciones con azúcar como almibares o jarabes, existen algunos tipos como aquellos para carnes, termómetros de lectura instantánea o los digitales. De los antes mencionados, en repostería se acostumbra utilizar de lectura instantánea el cual es más económico pero su lectura no es tan exacta y toma unos segundos hasta aparecer, por otro lado, los termómetros digitales a pesar de su valor económico más elevado su funcionalidad es mucho mejor pues algunos llegan a medir hasta 200°C y su lectura es casi inmediata (McGee, 2010).



Figura 55. Termómetro digital

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Sacabocados**

Es una herramienta que en sus extremos termina con cortadores en forma de semiesfera, esta puede tener un cortador más grande en una punta y más pequeño en la otra. Sirve para realizar cortes en forma de esferas con frutas o vegetales (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).



Figura 56. Sacabocados

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Descorazonador**

Es un instrumento que en un extremo presenta una punta de forma cilíndrica pero hueca y en el otro el mango. Dicha punta al presionarla contra el alimento sirve para retirar el corazón y semillas de frutas como la manzana o la pera (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).



Figura 57. Descorazonador

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Botellas squeeze**

Son botellas que sirven para administrar y transportar salsas, aceites, jaleas o jarabes. Tienen una especie de pico para facilitar su uso al decorar platos y realizar cualquier dibujo con salsa (Hermann, Reinhold, & Gil, 2008).



Figura 58. Botellas squeeze

Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Silpat**

Es un utensilio de cocina también conocido como tapete antiadherente. Se trata de una lámina de silicona flexible que resiste altas y bajas temperaturas y hornear sin que las preparaciones se peguen al mismo, sin necesidad de utilizar cualquier tipo de grasa. Así como es simple su uso al hornear también es sencilla su limpieza, además basta con enrollarlo para guardarlo (Gastronomía & Cía, 2008).



Figura 59. Silpat

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Boquillas**

Son instrumentos de metal o plástico utilizados con mucha frecuencia en la pastelería, son puntas de distintos tamaños y diseños que se colocan en una manga pastelera para trabajar con cremas, purés o masas de manga. Existen boquillas lisas, rizadas, redondas, largas, rusas lisas o rusas redondas (Becerril, 2014).



Figura 60. Juego de boquillas rusas lisas

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Manga pastelera**

Es un instrumento de pastelería en forma de cono, que tiene la finalidad de rellenar o realizar decoraciones con la ayuda de distintas boquillas que se adaptan en la punta de la misma. Están elaboradas a manera desechable en plástico o en tela la cual se puede lavar una vez terminado su uso, el tamaño de las mangas puede variar según la necesidad del pastelero (Becerril, 2014).



Figura 61. Manga pastelera de tela

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Acocadores**

Son herramientas de metal o plástico que en sus extremos presentan puntas o terminaciones redondas de distintos tamaños y formas. Se utilizan para facilitar el moldeado de figuras y decoraciones en fondant o pastas flexibles, su uso correcto se da al presionar con la mano gentilmente sobre el fondant según la forma deseada.



Figura 62. Acocadores de plástico

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Bailarina**

También conocida como plato giratorio, en la pastelería es un instrumento de uso frecuente pues es de bastante ayuda cuando se requiere asistencia para decorar pasteles con cremas. Se trata de una base metálica o plástica que gira sobre su propio eje facilitando así la decoración, si se realiza adecuadamente se obtendrá un decorado liso y uniforme. Existen las bailarinas clásicas que giran al momento de moverlas manualmente y las eléctricas las cuales funcionan al presionar un pedal (Mendez, 2017).



Figura 63. Bailarina metálica

Fuente: Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Sifón de cocina Isí**

Es un aparato diseñado por Ferran Adriá, es una especie de botella que sirve para elaborar espumas, aires o cremas, es decir, airear preparaciones. Funciona agregando una mezcla sin grumos en la botella y adicionando cargas de nitrógeno para obtener la textura deseada. Este artefacto consta de la botella,

una tapa con gatillo, en la tapa dos válvulas una para agregar las cargas de nitrógeno y otra por la cual se expulsa el producto texturizado al apretar el gatillo, además de accesorios con diferentes diseños como boquillas (Becerril, 2014).



Figura 64. Sifón de cocina Isí

Fuente: Bodega de talleres de cocina  
Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

<b>PREPARACIONES</b>
Espumas
Esponjas
Cremas

Tabla 9. Preparaciones con sifón de cocina Isí

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Flambeador**

Esta herramienta de cocina funciona a través de gas butano o propano, puede considerarse como un utensilio portátil pues puede funcionar con latas de gas que se colocan en la base del soplete (Gisslen, 2013a). Generalmente se utiliza para flambeear postres, ya que no echa a perder la decoración sino que le brinda un toque que llama la atención del cliente. Ayuda a caramelizar preparaciones con azúcar y flambeear merengues, como por ejemplo en postres como el crème brûlée o pie de limón (Casarrubios & Sanz, 2013).



Figura 65. Flambeador

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Roque Proaño

<b>PREPARACIONES</b>
Gratinar azúcar
Caramelizar
Flambeear

Tabla 10. Preparaciones con flambeador

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Tanque criogénico para nitrógeno líquido**

Son contenedores móviles para transportar cantidades mínimas de líquidos criogénicos como el caso del nitrógeno líquido, en sí es un botellón diseñado con pared doble para aislar al vacío el líquido del medio externo y una tapa hermética para su debida seguridad al transportar (Gallego & Preciado, 1989).



Figura 66. Tanque criogénico para nitrógeno líquido

Fuente: Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Balanza**

Es una herramienta esencial dentro de la cocina, puesto que todas las preparaciones tienen una receta en la cual sus ingredientes se encuentran debidamente porcionados. En el caso de la pastelería y repostería las cantidades a utilizarse deben ser exactas para obtener buenos resultados, es allí donde la balanza juega un papel importante.

Este instrumento se ha ido modernizando con el pasar del tiempo, en un inicio se acostumbraba a utilizar balanzas analógicas que tenían unas pequeñas pesas las mismas que debían ser deslizadas para pesar ingredientes y calibradas antes de utilizar. Posteriormente, apareció una balanza analógica más moderna la cual indicaba el peso con una aguja. En la actualidad se utilizan muy poco este tipo de balanzas, pues gracias a las digitales que facilitan el trabajo en la cocina al mostrar el peso en una pequeña pantalla y contar con botones que permiten elegir al usuario la unidad de peso en la que se desee utilizar la misma (Gisslen, 2013).





Figura 67. Balanza analógica con pesas

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 68. Balanza analógica de aguja

Fuente: Utensilios propios del hogar

Elaborado por: Mayra Criollo



Figura 69. Balanza digital

Fuente: Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

### 5.3. Mobiliario

Se considera como mobiliario a todo aquel mueble que útil para decorar un espacio o ejerza una función específica dentro de un área (Bembibre, 2009). Por lo tanto, el mobiliario de cocina se compone de elementos que vayan acorde a la necesidad del establecimiento y de igual manera el tipo de material de los mismos. Estos son:

- **Mesa de trabajo**

Es el espacio en el cual se realizan todas las preparaciones de cocina, es una superficie de acero inoxidable de distintos tamaños que se puede colocar de la forma más conveniente. El material ideal de las mismas siempre debe ser acero inoxidable pues es resistente, de fácil limpieza y no acumula bacterias ya que es una superficie no porosa a diferencia de la madera o mesones con surcos (Armendariz, 2016).



Figura 70. Mesa de trabajo

Fuente: Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Mesa de mármol**

Este tipo de mesa se utiliza en la pastelería, debido a que está formada de una estructura de acero inoxidable y la superficie plana de un aplancha de mármol. Es perfecta para trabajar con chocolate o masas que requieren de temperaturas frescas. Algunas mesas de mármol cuentan con una serie de conductos en la parte inferior de la misma por los cuales circula agua que ayuda a mantener una temperatura constante y fresca para laborar, pero las mesas más utilizadas son aquellas de estructura y plancha (Acosta, 2013).



Figura 71. Mesa de mármol

Fuente: Bodega de talleres de cocina  
Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

<b>PREPARACIONES</b>
Temperar chocolate
Realizar decoraciones con chocolate

Tabla 11. Preparaciones con mesa de mármol

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Trampa de grasa**

Es un aparato que permite almacenar las grasas residuales de la comida, para evitar que las tuberías y sifón del lavaplatos se taponen ya que separa los restos sólidos de los líquidos. Es elaborado en acero inoxidable y tiene aspecto de una caja, usualmente tienen capacidad para 95 hasta 100 litros. Es importante recalcar que una trampa de grasa requiere de una limpieza periódica o de otro modo podrían llegar a desbordarse los residuos (Mercadeo, 2009).



Figura 72. Trampa de grasa

Fuente: Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

- **Carros porta bandejas**

Su función es almacenar y servir para transportar bandejas, usualmente para movilizar pan u otras preparaciones de horno. Son de material acero inoxidable, cuentan con ruedas giratorias en sus patas para poder llevar los carros. La capacidad de cada carro depende de las bandejas.

Sirve como auxiliar de cocina al momento de realizar servicio de platos o cualquier otra función de apoyo en la cocina (Acosta, 2013).



Figura 73. Carro porta bandejas

Fuente: Bodega de talleres de cocina Facultad de Hospitalidad y Servicios UTE

Elaborado por: Mayra Criollo

#### **5.4. Vajilla**

Es un grupo de piezas y accesorios que se utilizan en la mesa para servir e ingerir la comida, los juegos de vajilla los hay desde los más básicos hasta los más sofisticados. Al igual que variedad en tamaños también existe diversidad de formas y materiales en cuanto a lo que en platos respecta (Larousse Cocina, Vajilla, 2018).

La vajilla de porcelana es usualmente utilizada en eventos formales, pues este tipo de material es de alta calidad y es por eso que se considera ideal para ocasiones especiales.

Aquella en material gres tiene una alta durabilidad y son de uso óptimo para altas temperaturas, además este tipo de material no se triza o presenta porosidades.

Los platos de barro muchas veces son atractivos por su aspecto rustico, este tipo de vajilla debido a la porosidad que presenta debe ser sometida a un proceso de curado antes de colocar alimentos sobre la misma o de ser utilizada en hornos de baja temperatura.

La cerámica es vajilla ideal para restaurantes, debido a que su durabilidad es mucho mejor en comparación al barro y el gres.

También existe vajilla de plástico, la cual se acostumbra utilizar para servir comida para niños. Su vida útil es prolongada pero sus acabados se desgastan con rapidez y por otro lado no es un material adecuado para altas temperaturas (García, 2005).



Figura 74. Plato tipo piedra laja

Fuente: Cafetería Black Diamond

Elaborado por: Anthony Maldonado



Figura 75. Plato de cerámica tipo hoja

Fuente: Cafetería Black Diamond

Elaborado por: Anthony Maldonado



Figura 76. Plato redondo tipo piedra laja  
Fuente: Cafetería Black Diamond  
Elaborado por: Anthony Maldonado



Figura 77. Plato de cerámica  
Fuente: Cafetería Black Diamond  
Elaborado por: Anthony Maldonado

### CAPÍTULO III



## PROPUESTA DE LOS INSUMOS NECESARIOS PARA ELABORACIÓN DE UN MANUAL NO TANGIBLE PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES ENCAPSULADOS

### 6. PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UN MANUAL NO TANGIBLE DE REPOSTERÍA DE VANGUARDIA

En la presente propuesta se aplicarán adecuadamente las técnicas, texturas, decoraciones, coberturas, combinación de colores, sabores y el proceso de armado. Con el fin de lograr postres encapsulados con el balance perfecto entre sus componentes, además que a través de la correcta disposición de sus texturas al cortarlo se puedan divisar fácilmente sus capas.

Es así que también se propone la elaboración de 12 postres encapsulados, empezando por el diseño de los mismos a través del empleo de un formato de esquematización y posteriormente con diagramas de flujo explicar de manera clara todo el proceso para el armado de los mismos.

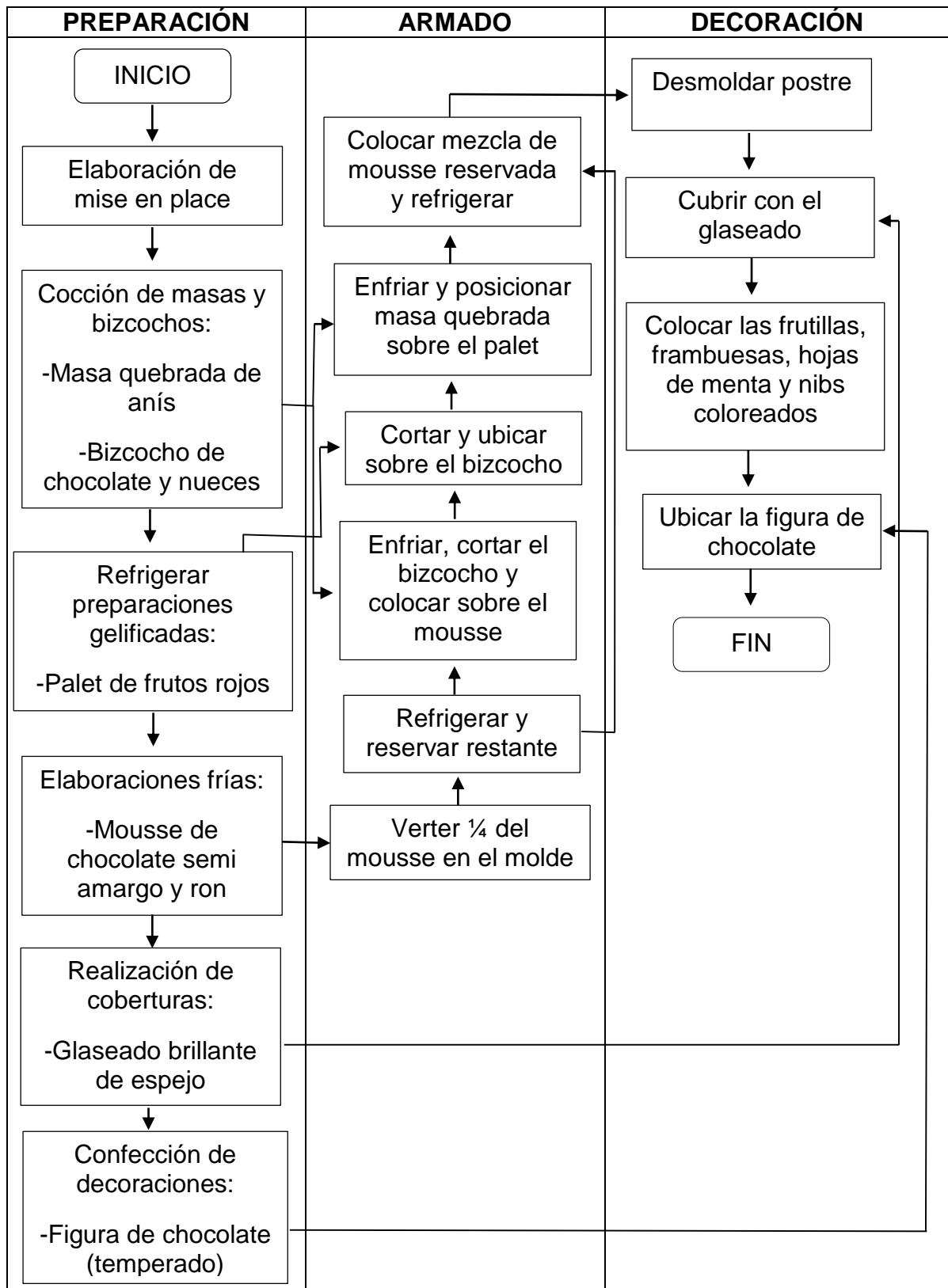
#### 6.1. Tablas de esquematización y flujogramas

Esquema N° 1						
Nombre:			Bocado silvestre			
Boceto			Fotografía			
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Masa quebrada de anís	Cremado Horneado	Crujiente	Circular	Beige	Dulce

<b>2</b>	Mousse de chocolate semi amargo y ron	Batido Congelación	Cremoso	Circular	Café claro	Semi amargo
<b>3</b>	Palet de frutos rojos	Gelificación Congelación	Gelatinoso	Circular	Rojo	Agridulce
<b>4</b>	Bizcocho de chocolate y nueces	Cremado Horneado	Esponjoso Crujiente	Circular	Café oscuro	Dulce
<b>5</b>	Glaseado brillante de espejo	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Rojo	Dulce
<b>6</b>	Decoraciones: Nibs de cacao dorados, frutillas y frambuesas, hojas de menta fresca, figura de chocolate circular	Temperado	Sólido	Circular	-Café oscuro -Dorado -Rojo -Verde claro	Agridulce

Tabla 12. Formato de esquematización 1. Elaborado por: Mayra Criollo

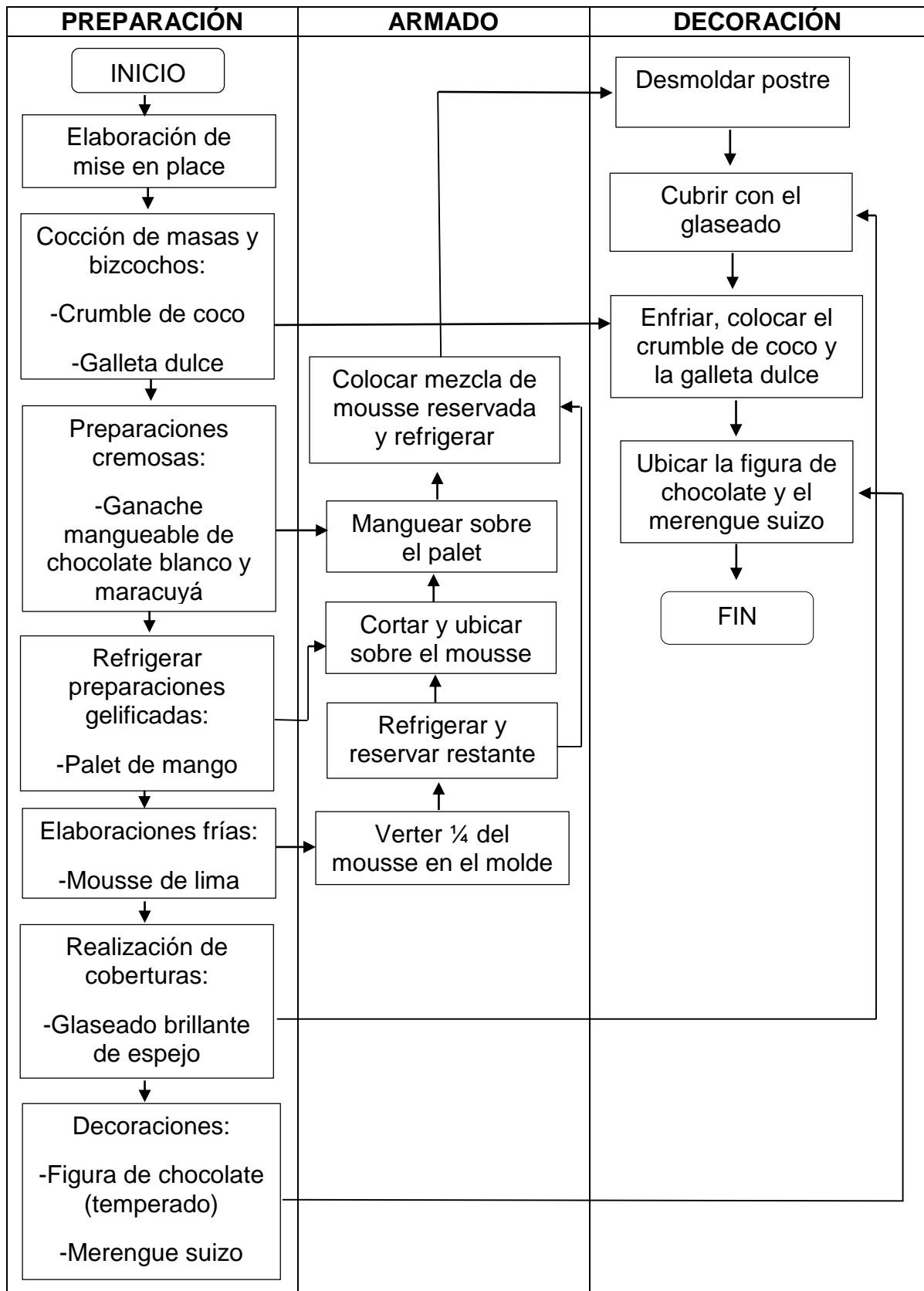




Flujograma 1. Elaboración propia (2019)

Esquema N° 2						
<b>Nombre:</b>		Tropical punch				
<b>Boceto</b>		<b>Fotografía</b>				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Crumble de coco	Horneado	Crujiente	Rectangular	Café	Dulce
2	Mousse de lima	Batido Congelación	Cremoso	Rectangular	Beige	Agridulce
3	Palet de mango	Gelificación Congelación	Gelatinoso	Rectangular	Amarillo	Dulce
4	Ganache magueable de chocolate negro y maracuyá	Batido	Creмосo	Sin forma	Café oscuro	Agridulce
5	Glaseado brillante de espejo	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Amarillo	Dulce
6	Decoraciones: Galleta, merengue suizo, decoración de chocolate negro, papel de oro	Cremado Batido Baño María Temperado	Creмосo Sólido	Rectangular	-Café claro -Blanco -Café oscuro	Dulce

Tabla 13. Formato de esquematización 2. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 2. Elaboración propia (2019)

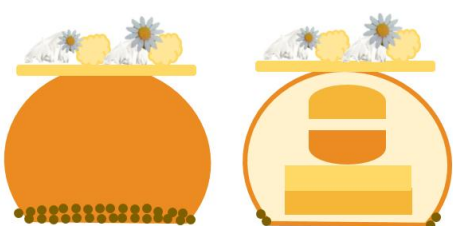

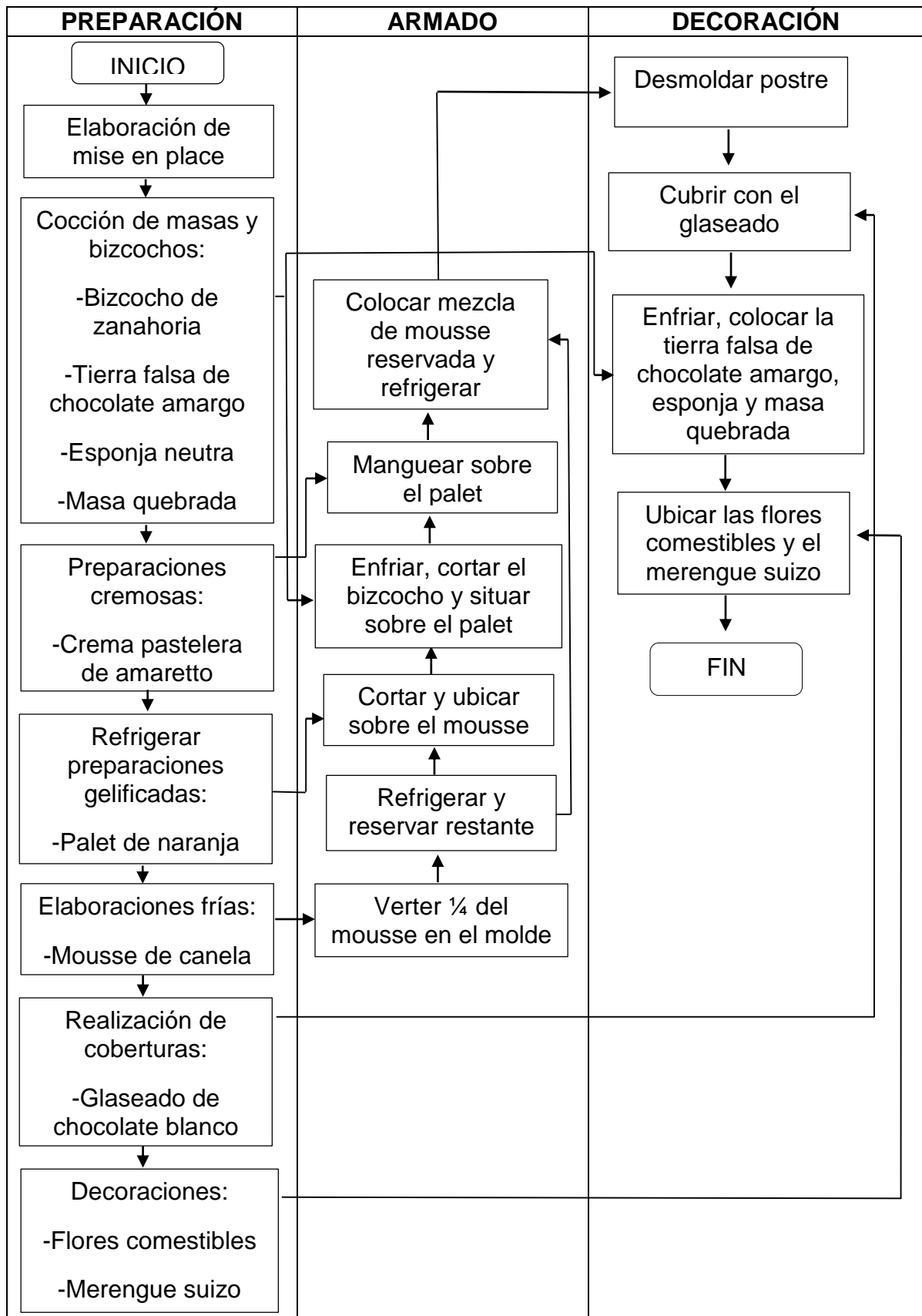
Esquema N° 3						
Nombre:		Primavera				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Bizcocho de zanahoria	Cremado Horneado	Esponjoso	Circular semiesfera	Café anaranjado	Dulce
2	Mousse de canela	Batido Congelación	Cremoso	Esférico	Beige	Dulce
3	Crema pastelera de amaretto	Temperado	Cremoso	Circular	Café claro	Semi amargo
4	Palet de naranja	Gelificación Congelación	Gelatinoso	Semiesfera	Naranja	Agridulce
5	Glaseado de chocolate blanco	Glaseado Temperado	Semi líquido	No tiene forma	Naranja	Dulce
6	Decoraciones: Tierra falsa de chocolate amargo, flores comestibles, esponja, merengue suizo, masa quebrada	Horneado Moldeado Uso del sifón isí Batido Baño maría	Crujiente Cremoso	Esférico	-Café oscuro -Blanco y amarillo -Beige	Dulce

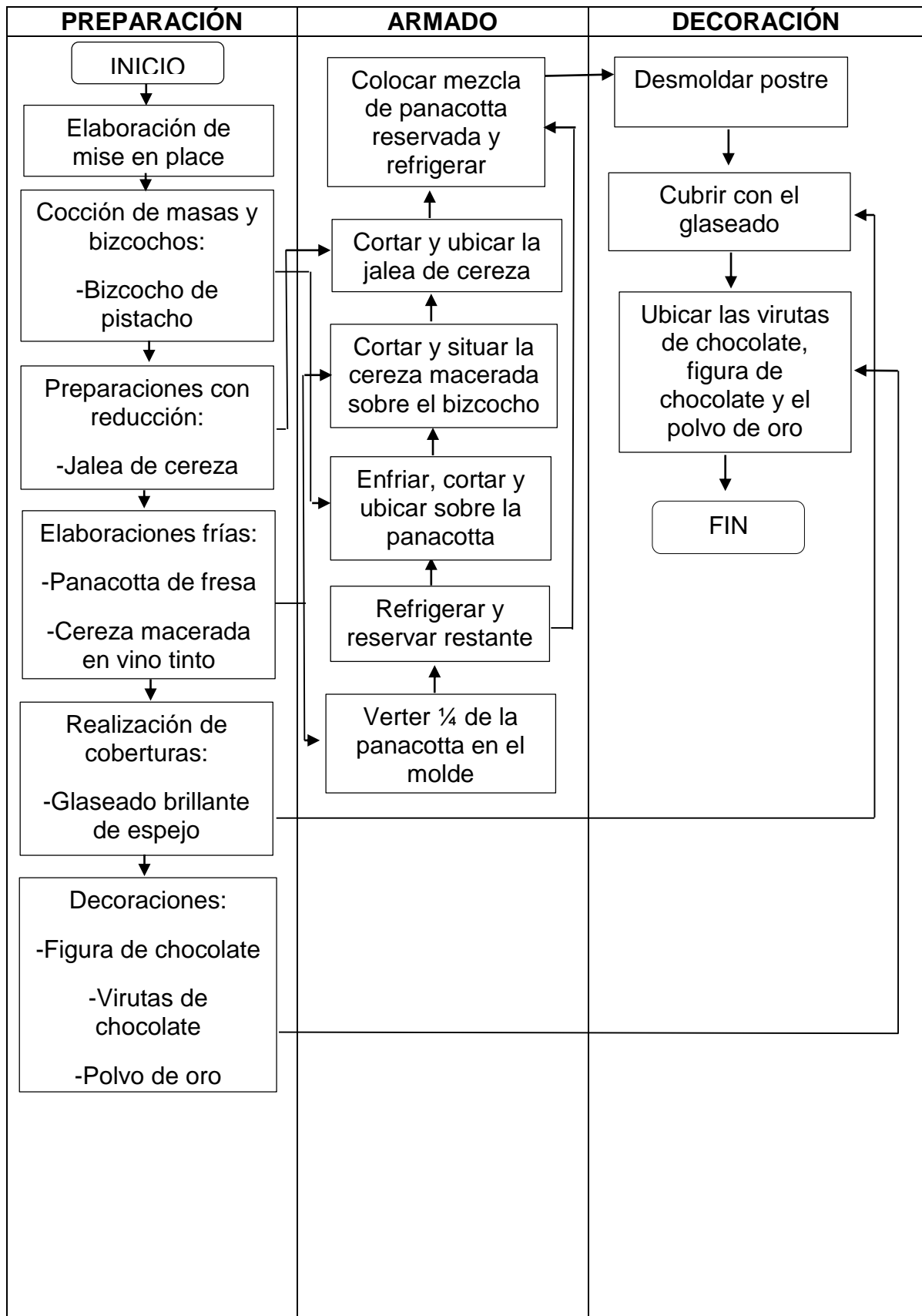
Tabla 14. Formato de esquetización 3. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 3. Elaboración propia (2019)

Esquema N° 4						
Nombre:		Cherry bomb				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Bizcocho de pistacho	Refrigeración Uso de sifón isí	Esponjoso	Semi esférico	Café claro	Dulce
2	Panacotta de fresa	Batido Congelación	Cre moso	Esférico	Beige	Dulce
3	Jalea de cereza	Reducción	Semi líquido	Sin forma	Rojo	Agridulce
4	Cereza macerada en vino tinto	Maceración	Sólido	Esférico	Rojo	Semi amargo
5	Glaseado brillante de espejo	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Vino	Dulce
6	Decoraciones: Figura de chocolate negro, virutas de chocolate y polvo del oro	Temperado	Crujiente	Esférico	-Café oscuro -Dorado	Dulce

Tabla 15. Formato de esquematización 4. Elaborado por: Mayra Criollo

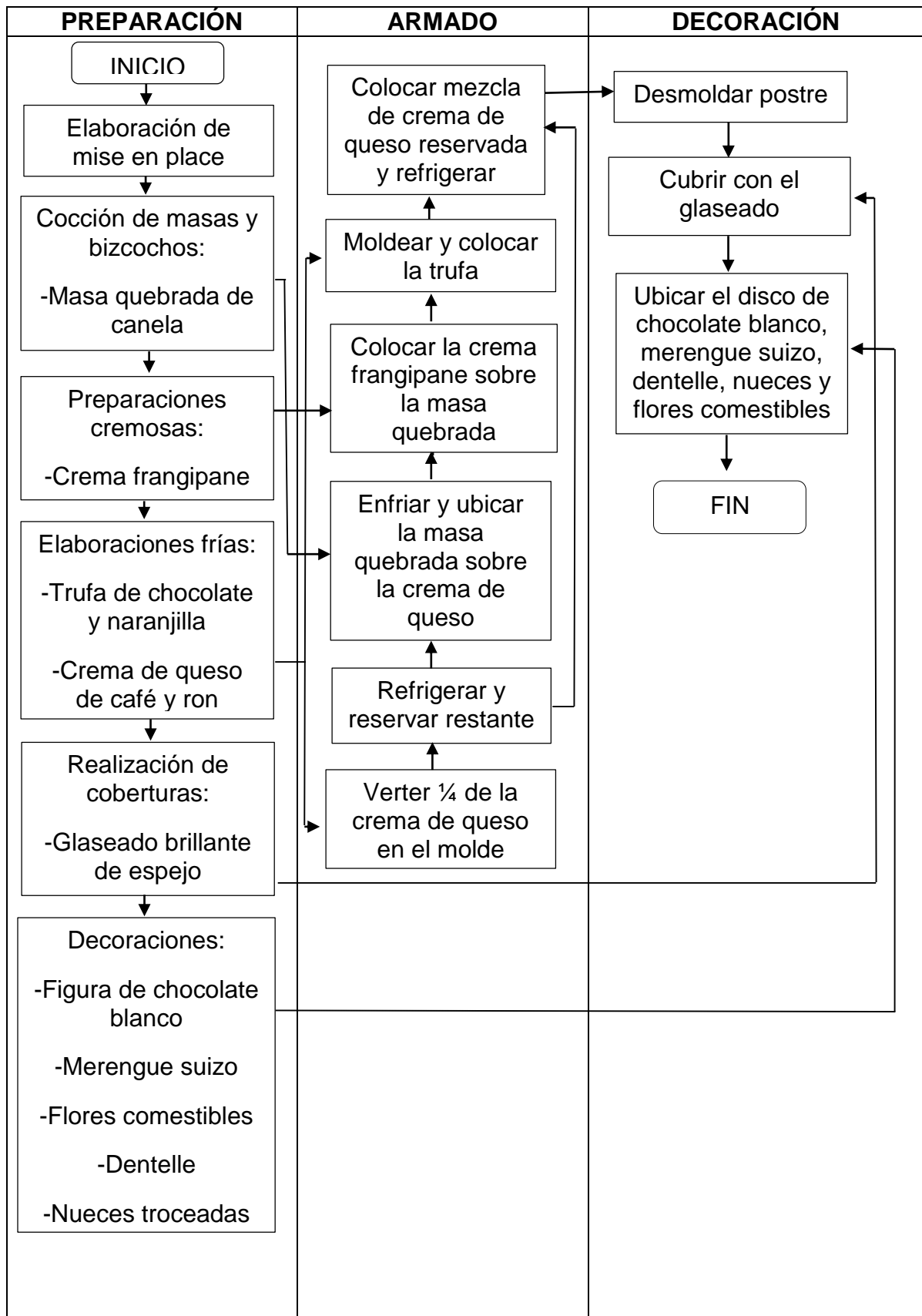


Flujograma 4. Elaboración propia (2019)

Esquema N° 5						
Nombre:		Aroma				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Masa quebrada de canela	Cremado Horneado	Crujiente	Circular	Beige	Dulce
2	Trufa de chocolate negro y naranjilla	Congelación Moldeado	Pastoso	Circular	Café oscuro	Agridulce
3	Crema frangipane	Temperado	Cremoso	Circular	Beige	Dulce
4	Crema queso de café y ron	Batido Congelación	Cremoso	Circular	Amarillo claro	Dulce
5	Glaseado brillante de espejo	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Terracota	Dulce
6	Decoraciones: Anillo de chocolate blanco, nueces, merengue suizo, flores comestibles, dentelle negro	Temperado Batido Fritura	Crujiente Cremoso	Circular	-Blanco -Negro	Dulce

Tabla 16. Formato de esquemización 5. Elaborado por: Mayra Criollo





Flujograma 5. Elaboración propia (2019)

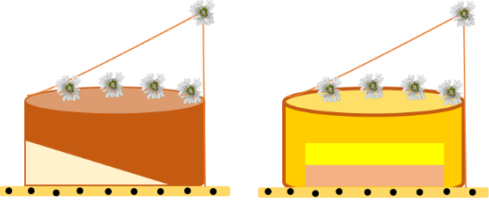

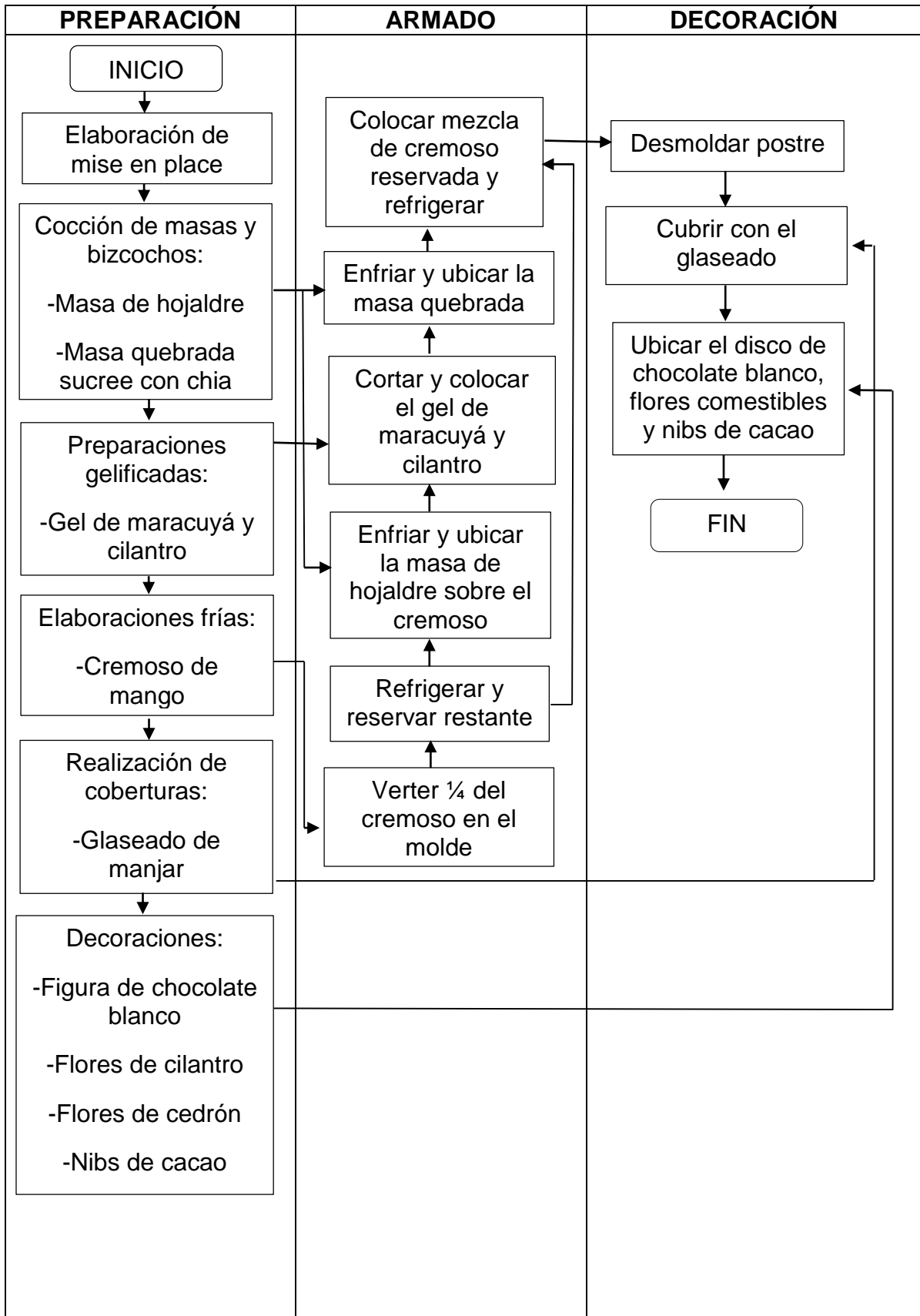
Esquema N° 6						
<b>Nombre:</b>		Antojo de temporada				
<b>Boceto</b>		<b>Fotografía</b>				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Cremoso de mango	Batido Congelación	Cremoso	Circular	Amarillo claro	Dulce
2	Gel de maracuyá y cilantro	Gelificación Congelación	Gelatinoso	Circular	Amarillo con toques verdes	Agridulce
3	Masa de hojaldre	Amasado Plegado	Crujiente	Circular	Beige	Neutro
4	Masa quebrada sucrée con chía	Cremado Horneado	Crujiente	Circular	Café claro y toques negros	Dulce
5	Glaseado de manjar	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Café	Dulce
6	Decoraciones: Figura de chocolate blanco coloreado, flores comestibles, nibs de cacao	Temperado Coloreado	Sólido	Circular	Blanco	Dulce

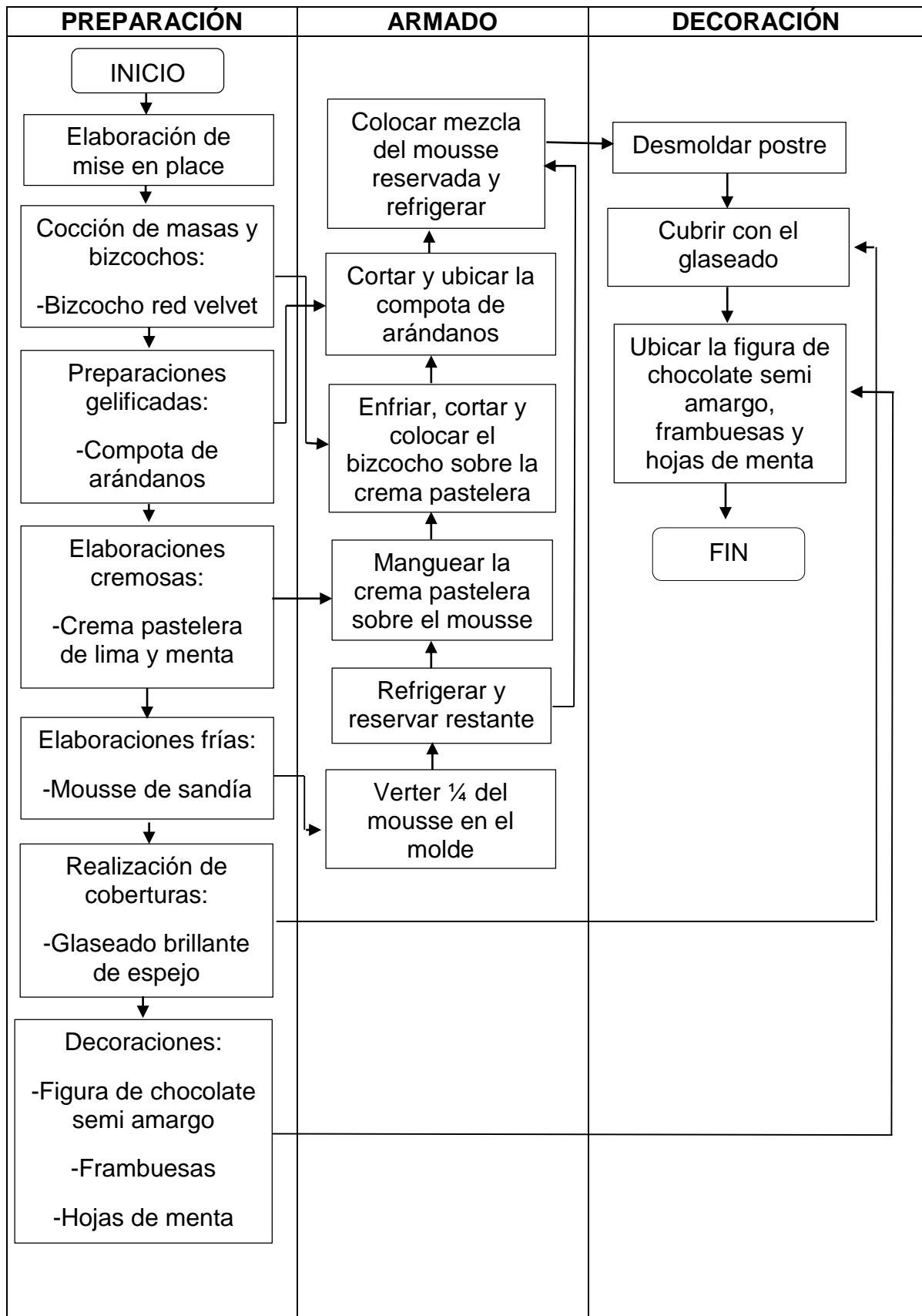
Tabla 17. Formato de esquemización 6. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 6. Elaboración propia (2019)

Esquema N° 7						
Nombre:		Venus				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Bizcocho red velvet	Cremado Horneado	Esponjoso	Rectangular	Rojo	Dulce
2	Compota de arándanos rojos	Reducción	Gelatinoso	Sin forma	Rojo vino	Agridulce
3	Crema pastelera de lima y menta	Temperado	Cremoso	Rectangular	Beige	Dulce Mentolado
4	Mousse de sandía	Batido Congelación	Cremoso	Rectangular	rosado	Dulce
5	Glaseado brillante de espejo	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Fucsia	Dulce
6	Decoraciones: Chocolate semi amargo, frambuesas, hojas de menta fresca	Temperado Batido Cocción lenta	Sólido	Rectangular	-Café oscuro -Rojo -Verde	Semi amargo

Tabla 18. Formato de esquematización 7. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 7. Elaboración propia (2019)

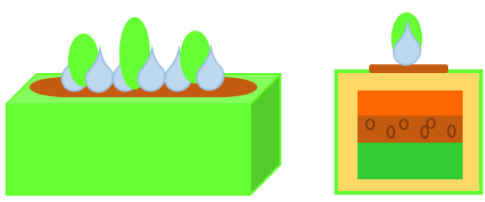

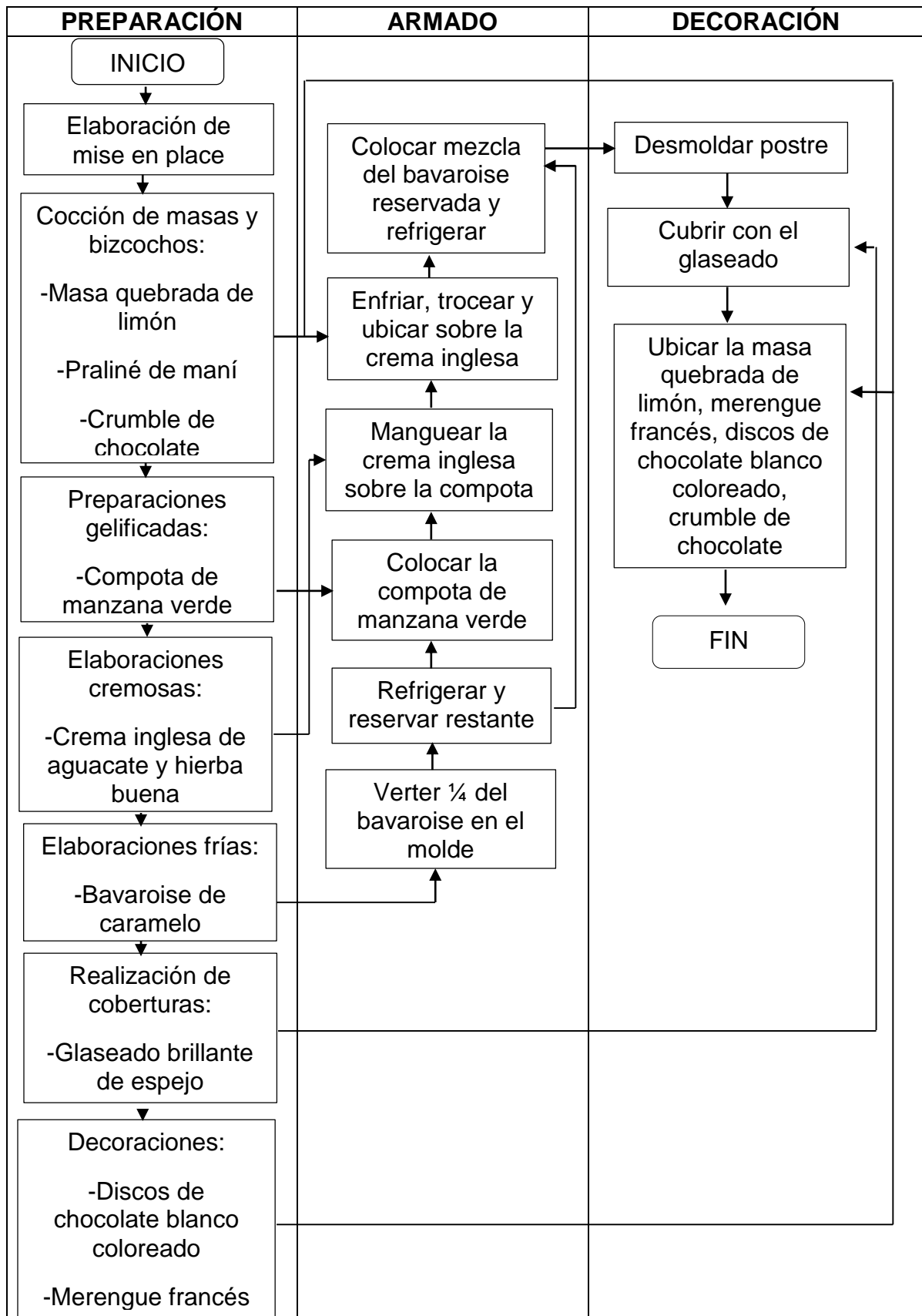
Esquema N° 8						
Nombre:		Esmeralda				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Bavaroise de caramelo	Batido Congelación	Cremoso	Rectangular	Café claro	Dulce
2	Compota de manzana verde	Reducción	Espeso	Rectangular	Beige	Agridulce
3	Praliné de maní	Caramelización	Crujiente	Rectangular	Café	Dulce
4	Crema inglesa de aguacate y hierba buena	Temperado	Cremoso	Rectangular	Verde claro	Dulce
5	Galleta de limón	Cremado	Crujiente	Rectangular	Café claro	Agridulce
6	Glaseado brillante de espejo	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Verde limón	Dulce
7	Decoraciones: Merengue francés, discos de chocolate blanco coloreado, crumble de chocolate	Batido Temperado Coloreado Horneado	Cremoso Sólido	Circular	-Blanco -Verde limón -Café	Dulce

Tabla 19. Formato de esquemización 8. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 8. Elaboración propia (2019)

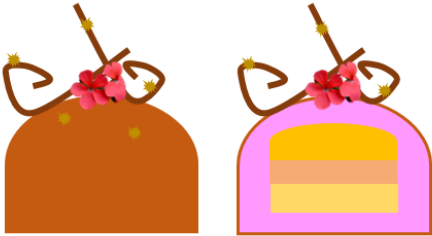
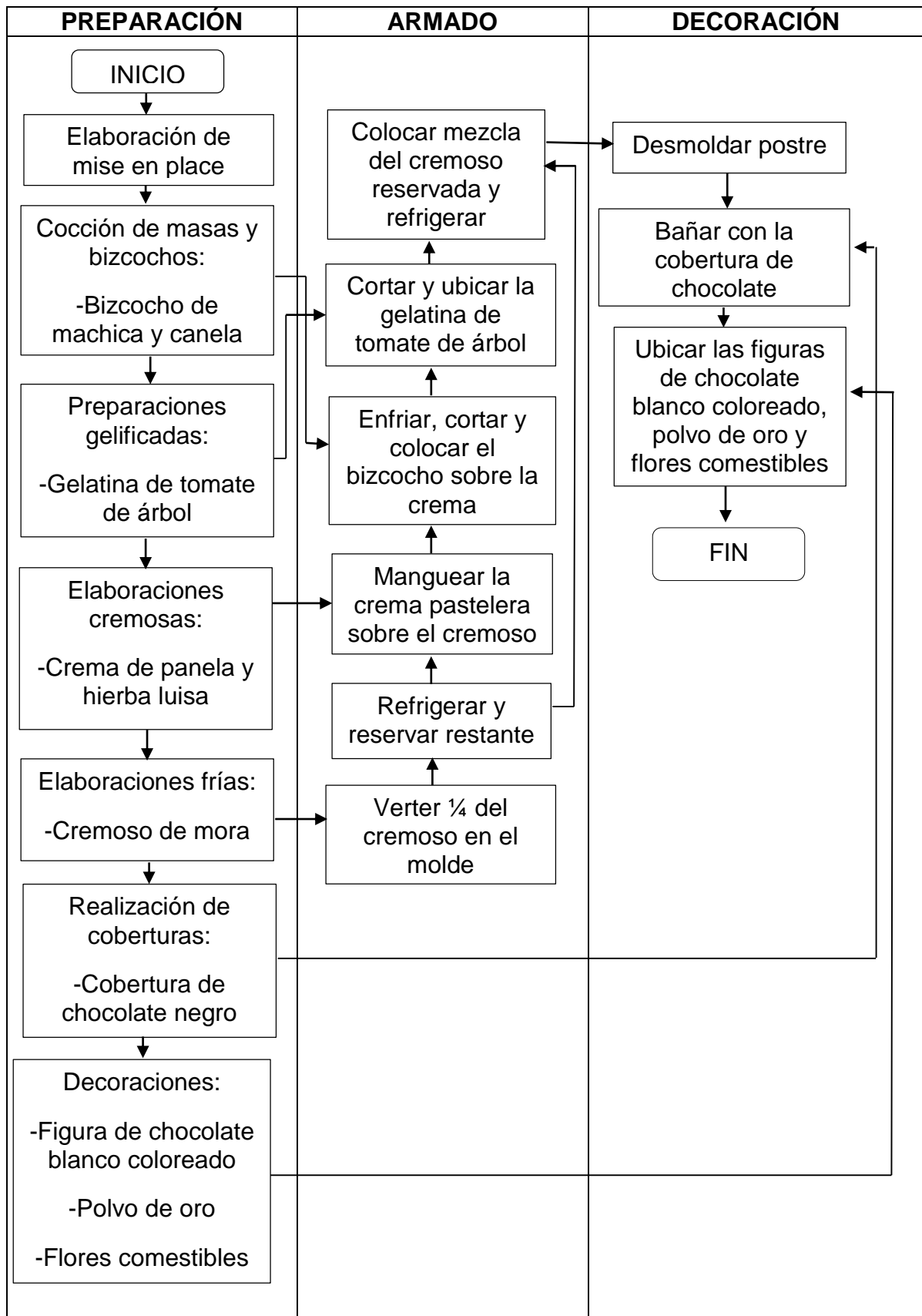
Esquema N° 9						
Nombre:		Sierra				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Bizcocho de machica y canela	Cremado Horneado	Esponjoso	Circular	Café	Dulce
2	Gelatina de tomate de árbol	Gelificación Congelación	Gelatinoso	Semi esfera	Anaranjado	Agridulce
3	Crema pastelera de panela y hierba luisa	Puré Emulsión Aromatizado	Cremoso	Rectangular	Beige	Dulce
4	Cremoso de mora	Batido Congelación	Cremoso	Semi esférica	Morado claro	Agridulce
5	Cobertura de chocolate negro	Glaseado Temperado	Semi líquido	No tiene forma	Café oscuro	Dulce
6	Decoraciones: Figuras de chocolate blanco, polvo de oro, flores comestibles	Temperado	Sólido	Teja	Blanco	Semi amargo

Tabla 20. Formato de esquematización 9. Elaborado por: Mayra Criollo





Flujograma 9. Elaboración propia (2019)

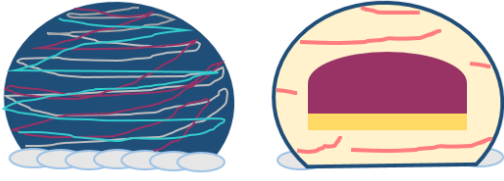
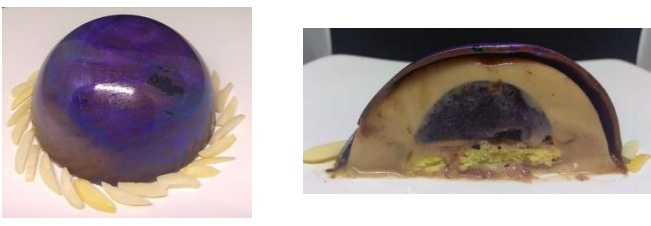
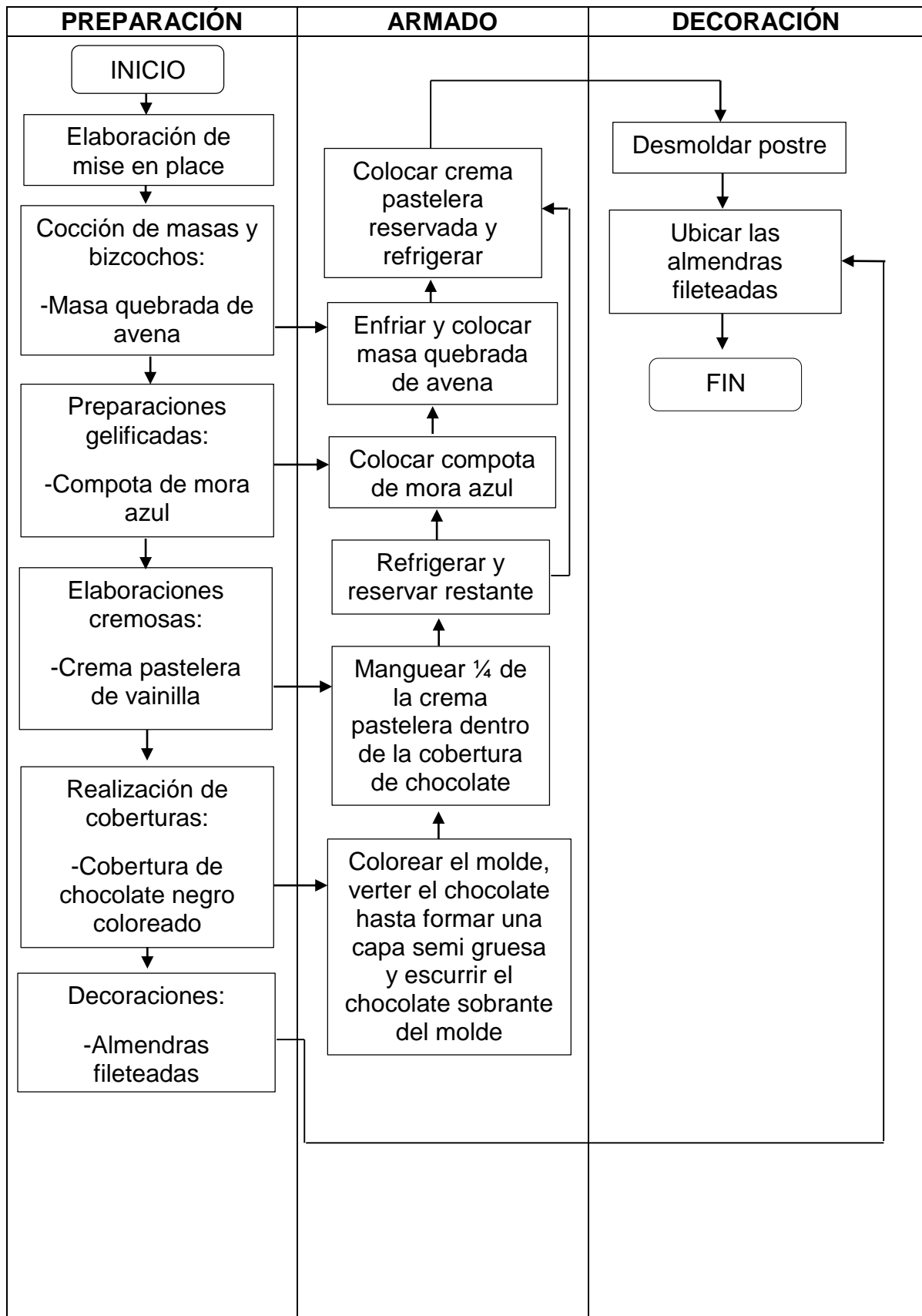
Esquema N° 10						
Nombre:		Galaxy				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Crema pastelera de vainilla	Temperado	Cremoso	Circular	Beige	Dulce
2	Compota de mora azul	Reducción	Espeso Gelatinoso	Semi esfera	Morado oscuro	Agridulce
3	Masa quebrada de avena	Cremado	Crujiente	Anillo	Café claro	Dulce
4	Cobertura de chocolate negro coloreado	Temperado Coloreado	Crujiente	Semi esfera	Café oscuro coloreado	Dulce
5	Decoraciones: Almendras fileteadas	Tostado	Crujiente	Sin forma	Blanco	Neutro

Tabla 21. Formato de esquemización 10. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 10. Elaboración propia (2019)

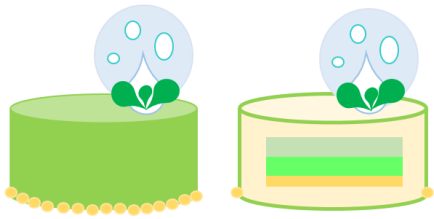
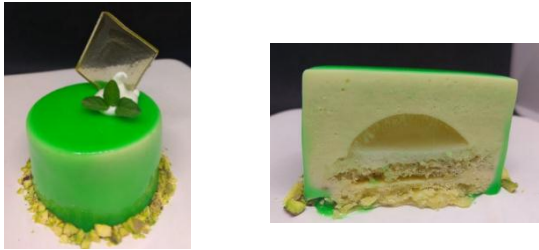
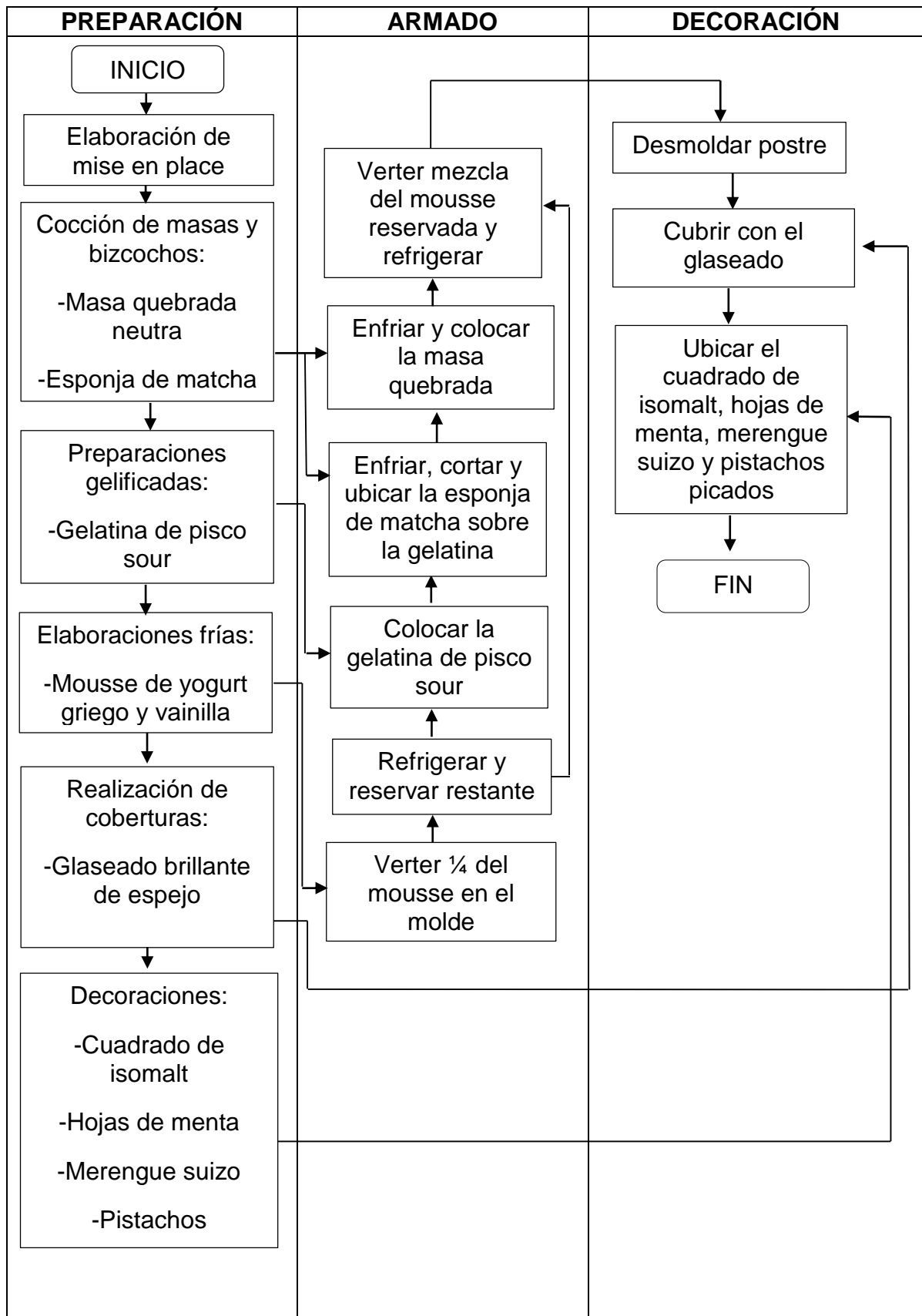
Esquema N° 11						
Nombre:		Clover				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Masa quebrada	Cremado	Crujiente	Circular	Café claro	Neutro
2	Esponja de matcha	Refrigeración Uso de sifón isí	Esponjoso	Circular	Verde	Semi amargo
3	Gelatina de pisco sour	Emulsión Aromatizado	Cremoso	Circular	Beige Verde	Dulce Licor
4	Mousse de yogurt griego y vainilla	Batido Congelación	Cremoso	Circular	Blanco	Agridulce
5	Glaseado brillante de espejo	Glaseado Congelación	Semi líquido	No tiene forma	Verde limón	Dulce
6	Decoraciones: Isomalt, hojas de menta, merengue suizo y pistachos	Trabajado de caramelo Batido	Sólido	Circular	-Transparente -Verde -Café claro	Dulce Salado

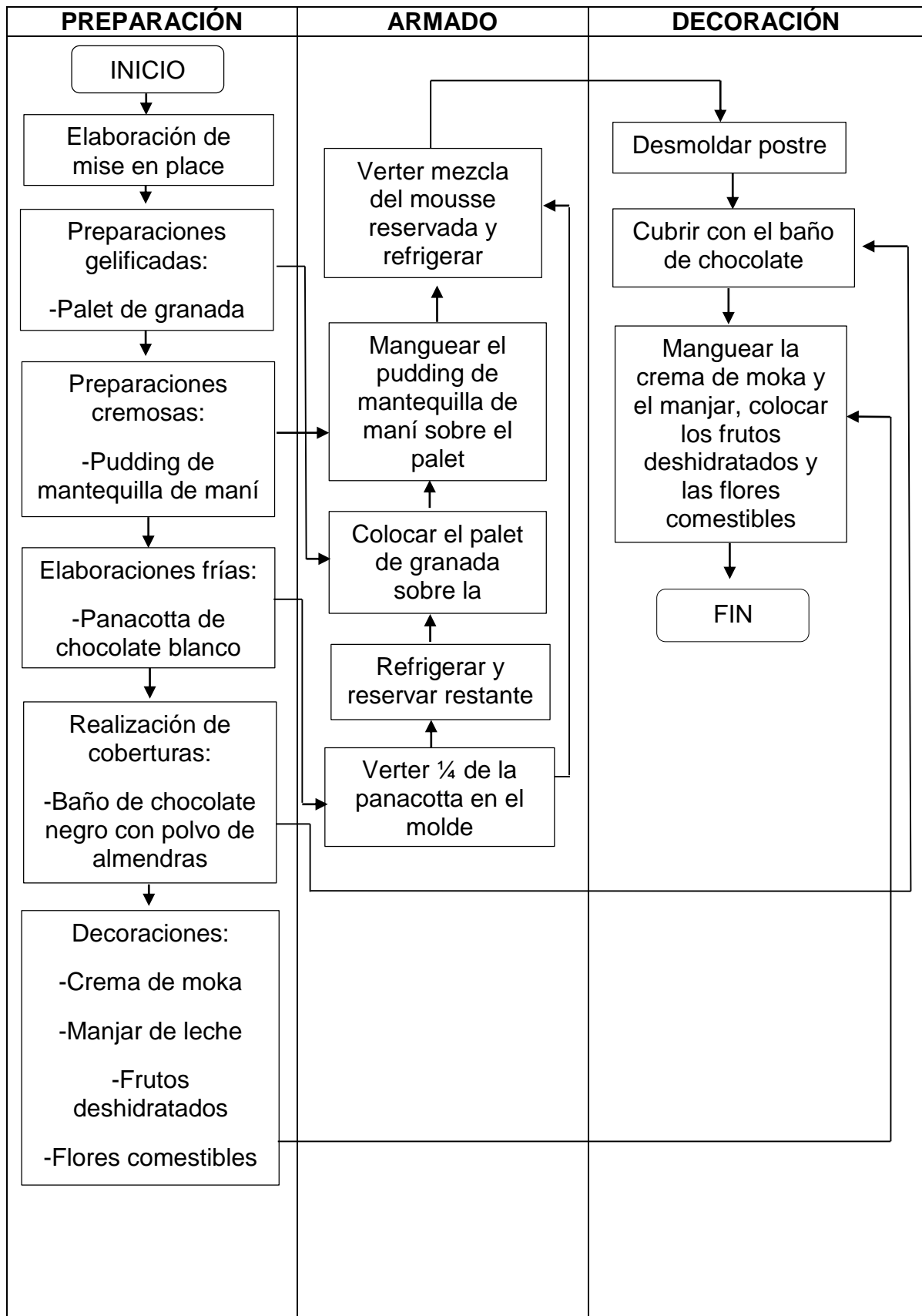
Tabla 22. Formato de esquemización 11. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 11. Elaboración propia (2019)

Esquema N° 12						
Nombre:		Addiction				
Boceto		Fotografía				
						
N°	Componente	Técnica	Textura	Forma	Color	Sabor
1	Pudding de mantequilla de mani	Batido	Cremoso Crujiente	Rectangular	Café claro	Semi amargo
2	Palet de granada	Gelificación Congelación	Gelatinoso	Rectangular	Rojo	Agridulce
3	Panacotta de chocolate blanco	Batido Congelación	Cremoso	Rectangular	Beige	Dulce
4	Baño de chocolate negro con polvo de almendras	Temperado	Semi líquido	Rectangular	Café	Dulce
5	Decoraciones: Crema de moka, manjar, frutos deshidratados, flores comestibles	Batido Deshidratación	Sólido Cremoso	Sin forma	-Café -Amarillo	Dulce

Tabla 23. Formato de esquemización 12. Elaborado por: Mayra Criollo



Flujograma 12. Elaboración propia (2019)

## CONCLUSIONES

- El conocimiento y bases sólidas sobre las distintas preparaciones, texturas e incluso materiales y herramientas de uso en la repostería es el paso inicial para crear un postre encapsulado.
- Para crear un postre encapsulado desde cero además de la creatividad es necesario contar con una idea clara de que textura es ideal para combinarla con otra y que instrumentos se requieren para elaborar el mismo.
- Una vez que los conocimientos están claros, el primer paso para realizar un postre encapsulado es elaborar un esquema de la preparación donde se describa a detalle sus componentes, textura, colores, sabores, forma y la técnica a aplicar.
- Al formato de esquematización se añade un boceto digital del montaje del postre, en el cual se muestre con claridad cómo se espera que la preparación final luzca tanto por fuera como por dentro. Pues al ser un postre encapsulado se espera que al cortarlo por dentro sus capas se puedan divisar.

El propósito de este formato de esquematización es ayudar a quien realiza la producción a tener una idea más real de lo que se pretende obtener como producto final.

- Debido a la complejidad del armado de cada postre, donde es importante conocer que textura colocar luego de otra para obtener resultados positivos se utilizaron diagramas de flujo para la descripción de este procedimiento.
- Para la descripción de cómo realizar un postre encapsulado se clasificaron las actividades dependiendo de cada etapa del proceso: preparación, armado y decoración del plato terminado.



## RECOMENDACIONES

- Estudiar el cómo se perciben los sabores y cómo funciona el sentido del gusto y de la vista en las personas, de esta manera será más sencillo combinar los sabores perfectos que juntos en un solo postre logren armonía al momento de probarlo.
- El sentido de la vista juega un papel muy importante pues los colores utilizados y combinados correctamente deben lograr llamar la atención del comensal.
- Utilizar los materiales y herramientas adecuadas para la elaboración de postres encapsulados.
- Los moldes que deben utilizarse de preferencia deben ser de silicona, pues resultan bastante prácticos para desmoldar y además se pueden hallar en distintos diseños innovadores que se ajustan a la creatividad de quien los prepara.
- Los flujogramas se deben realizar sin utilizar demasiado texto, es decir ser claros y concisos.
- El empleo de flujogramas ayuda a que se pueda seguir con facilidad paso a paso el armado de los postres encapsulados.

## BIBLIOGRAFÍA

- Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física . (Mayo de 2004). Asamblea mundial de la salud.
- ABC Color. (2 de Octubre de 2015). *El origen de la mousse*. Obtenido de abc Color: <https://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/gastronomia/el-origen-de-la-mousse-1412552.html>
- Acosta, L. (2013). Maquinaria y equipos básicos de pastelería. En *Preelaboración de productos básicos de pastelería* (págs. 5-98). Malaga: IC Editorial.
- AIS Bakery Experts. (2014). *Técnica del pulverizado en pastelería*. Obtenido de AIS Bakery Experts: <http://aisbakery.com/noticias/2014/4/21/tcnica-del-pulverizado-en-pastelera>
- Almeida, R. (27 de Septiembre de 2018). Flores comestibles, tendencia gourmet. *Expreso.ec*. Obtenido de <https://www.expreso.ec/suplementos/semana/flores-comestibles-tendencia-gourmet-EJ2391251>
- Alvarado, M. d. (19 de Abril de 1997). *Arte Mexicano del Azúcar*. CONTINENTAL, S. A. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/entretenimiento/fondant-se-renueva-forma-y.html>
- Álvarez, C. (2011). *Metodología Diseño y Desarrollo del Proceso de la Investigación con Énfasis en Ciencias Empresariales*. México: Limusa.
- Armendariz, J. (2016). *Preelaboración y conservación de los alimentos*. España: Paraninfo.
- Ashokkumar, Y. (2019). *Textbook of bakery and confectionery*. Reino Unido: PHI Learning Private Limited.

- BC Cook Articulation Committee. (2014). *Modern pastry and plated dessert techniques*. Canada: BCcampus, BC Open Textbook Project.
- Becerril, A. (2014). *Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales: Preparación de recetas sencillas*. España: Ideas Propias Editorial.
- Bembibre, C. (Diciembre de 2009). *Definición de mobiliario*. Obtenido de Definición ABC: <https://www.definicionabc.com/general/mobiliario.php>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación (administración, economía, humanidades y ciencias sociales)*. Bogotá: Pearson.
- Blanco, S., & Orzaes, M. (2002). El mazapán dentro de la historia de los dulces. *Offarm*, 21(11). Obtenido de <http://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-pdf-13041305>
- Cabrera, A. (2013). Equipos en la elaboración de helados. En *Elaboración de helados: elaboración de leches de consumo y productos lácteos* (págs. 71-100). España: IC Editorial.
- Caiza, E. (16 de Marzo de 2019). La Tierra comestible es un producto que cuenta historias. *El Comercio*, pág. 1. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/tendencias/tierra-comestible-producto-historias-gastronomia.html>
- Callebaut. (2017). *Prevención de problemas: Glaseados*. Obtenido de Callebaut: <https://www.callebaut.com/es-ES/chocolate-tecnica/prevencion-problemas/glaseados-chocolate>
- Casalins, E. (2012). *Cocina Molecular. Concepto, técnicas y recetas*. Buenos Aires: Ediciones LEA.
- Casarrubios, P., & Sanz, J. (2013). *Elaboraciones de pastelería y repostería en la cocina*. España: Ediciones Paraninfo.
- Castaño, V. (2002). *Cocina creativa o de autor*. España: Paraninfo.
- Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León. (2018). *Elaboraciones de pastelería dulce*. Obtenido de Centro Tecnológico de Cereales de Castilla

y León:  
<https://www.cetece.net/joomla/index.php/comunicacion/elaboraciones-del-cetece/elaboraciones-de-pasteleria-dulce/195-elaboraciones-de-masas-batidas?layout=&jjj=1551920395620>

Codex Alimentario. (2005). Organización Panamericana de la Salud.

Código Cocina. (2017). *¿Qué es el fondant?* Obtenido de Código Cocina:  
<https://www.codigococina.com/diccionario-de-cocina/fondant/>

Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria. (2017). Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria. Ecuador, Ecuador.

Constitución de la República del Ecuador. (27 de Junio de 2008). Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador. Ecuador, Ecuador.

Costenbader, C. (2001). *El gran libro de las conservas*. Barcelona: Editorial Paidotribo.

Da Bruno Ristorante. (2016). *La Panna Cotta*. Obtenido de Da Bruno Ristorante:  
<http://www.dabruno.com/es/noticias-eventos-marbella-musica-directo/599-la-panna-cotta>

De la Torre, O. (1980). *Turismo, fenómeno social*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.

De Michelis, A., & Ohaco, E. (2015). *Deshidratación y desecado de frutas, hortalizas y hongos*. Argentina: INTA Ediciones.

Díaz, M. (2017). Evolución de los movimientos gastronómicos. En *Cocina creativa o de autor* (págs. 26-35). Madrid: Editorial CEP, S.L.

Enciclopedia Colaborativa Cubana EcuRed. (2005). *Utensilios de cocina*. Obtenido de Enciclopedia Colaborativa Cubana EcuRed:  
[https://www.ecured.cu/Utensilios\\_de\\_cocina](https://www.ecured.cu/Utensilios_de_cocina)

Eroski Consumer. (11 de Mayo de 2006). *La crema de mantequilla y sus variedades*. Obtenido de Eroski Consumer:

<https://www.consumer.es/alimentacion/la-crema-de-mantequilla-y-sus-variedades.html>

Eroski Consumer. (27 de Abril de 2009). *La gelatina de frutas y sus propiedades nutritivas*. Obtenido de Eroski Consumer: <https://www.consumer.es/alimentacion/la-gelatina-de-frutas-y-sus-propiedades-nutritivas.html>

Eroski Consumer. (21 de Octubre de 2015). *El glaseado, una opción decorativa para los postres*. Obtenido de Eroski Consumer: <https://www.consumer.es/alimentacion/el-glaseado-una-opcion-decorativa-para-los-postres.html>

Escuela de Hostelería de Leioa. (2015). *Azúcar isomalt*. Obtenido de Escuela de Hostelería de Leioa: <https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro/glossary/azucar-isomalt>

Eurípides. (2015). *Alimentos, propiedades y consideraciones*. Madrid: ACCI Asociación Cultural y Científica Iberoamericana.

Fustillos, G. (2010). *Implementación de la unidad de contabilidad y diseño de proceos administrativos y contables de la empresa Milenia SG*. Obtenido de Concepto de manual: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4408/1/UPS-QT01786.pdf>

Gallego, A., & Preciado, M. (1989). Seguridad en el manejo de gases criogénicos atmosféricos. *Fundación MAPFRE*, 11. Obtenido de [https://www.fundacionmapfre.org/documentacion/publico/i18n/catalogo\\_imagenes/imagen\\_id.cmd?idImagen=1034555](https://www.fundacionmapfre.org/documentacion/publico/i18n/catalogo_imagenes/imagen_id.cmd?idImagen=1034555)

Garrido, J. (2011). Preparaciones básicas de repostería. En *Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales* (págs. 113-176). España: IC Editorial.

Garrido, J. M. (2018). Glosario. En *Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales*. Barcelona: IC Editorial.

Gastronomía & Cía. (8 de Marzo de 2008). *El ganache, qué es y cómo hacerlo*.  
Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2008/03/08/el-ganache-que-es-y-como-hacerlo/>

Gastronomía & Cía. (14 de Octubre de 2008). *Rasqueta de panadero*. Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2008/10/14/rasqueta-de-panadero/>

Gastronomía & Cía. (20 de Enero de 2008). *Silpat, tela de cocción antiadherente*.  
Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2008/01/20/silpat-tela-de-coccion-antiadherente/>

Gastronomía & Cía. (2009). *Crumble*. Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2009/05/28/crumble/>

Gastronomía & Cía. (5 de Julio de 2010). *Colores de las tablas de corte*. Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/>

Gastronomía & Cía. (20 de Abril de 2010). *Deshidratados y liofilizados*. Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2010/04/20/deshidratados-y-liofilizados/>

Gastronomía & Cía. (12 de Febrero de 2011). *Cómo hacer chocolate plástico*.  
Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2011/02/12/como-hacer-chocolate-plastico/>

Gastronomía & Cía. (18 de Junio de 2011). *Sirope de azúcar*. Obtenido de Gastronomía & Cía:  
<https://gastronomiaycia.republica.com/2011/06/18/sirope-de-azucar/>

- Gastronomía & Cía. (Junio de 26 de 2013). *Bomba de suflado o bomba para azúcar soplado*. Obtenido de Gastronomía & Cía: <https://gastronomiaycia.republica.com/2013/06/26/bomba-de-suflado-o-bomba-para-azucar-soplado/>
- Gastronomía & Cía. (12 de Junio de 2014). *Qué es pacojet?* Obtenido de Gastronomía & Cía: <https://gastronomiaycia.republica.com/2014/06/12/que-es-pacojet/>
- Gastronomía & Cía. (30 de Enero de 2016). *Qué es la crema bávara*. Obtenido de Gastronomía & Cía: <https://gastronomiaycia.republica.com/2016/01/30/que-es-la-crema-bavara/>
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons, INC.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, INC.
- Gonzalez, R. (2014). *Preelaboración de productos básicos de pastelería: Maquinaria, equipos y tratamiento de materias primas de uso común*. España: Ideas Propias Editorial.
- González, R. (2014). *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería. Tipos de acabado y decoraciones sencillas con chocolate, caramelo y frutas*. España: Ideas Propias.
- González, R., Feliu, T., & Rama, A. (2016). *Conservación en pastelería*. España: Ediciones Paraninfo.
- Granados, J. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona: Ediciones RobinBook.
- Granados, J. Á. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona: RobinBook.
- Hermann, G., Reinhold, M., & Gil, A. (2008). *Procesos de cocina*. España: Ediciones Akal S.A.

- Hernán, D., & Méndez, M. (2013). Acabado y presentación de pastelería y repostería. En *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería* (págs. 5-38). España: IC Editorial.
- Hernán, D., & Méndez, M. (2013). Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras. En *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería* (págs. 21-27). España: IC Editorial.
- Hernando, A. (2016). Cocina creativa. *Centro de Cualificación Turística de Murcia*, 38.
- ICB Technologie s.r.l. (2018). *Guitarra doble*. Obtenido de ICB Technologie s.r.l.: <https://www.icbtechnologie.com/es/productos/cortadoras/guitarra-doble>
- ISBN. (2006). *Diccionario Líderes*. Edinacho S.A.
- Jerez, F. (2015). Mantequilla Saborizada a base de pulpas de fruta para la preparación de postres. (*Tesis de Tecnología*). Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería, Quito.
- Jésus, L. (2017). Valorización de la Gastronomía de Santa Catalina de Salinas, a través de las Técnicas de cocina de vanguardia, deconstrucción. (*Tesis Licenciatura*). Universidad Técnica del Norte, Ibarra.
- Jones, B. (2001). *Jaleas y mermeladas*. Paidotribo.
- Juan, S., & Roussos, A. (Julio de 2010). *El focus group como técnica de investigación cualitativa. Documentos de Trabajo No. 256*. Recuperado el 14 de Octubre de 2013, de [www.ub.edu.ar](http://www.ub.edu.ar) (Universidad de Belgrano): [http://www.ub.edu.ar/investigaciones/dt\\_nuevos/254\\_Roussos.pdf](http://www.ub.edu.ar/investigaciones/dt_nuevos/254_Roussos.pdf)
- Koppmann, M. (2015). Viejas y nuevas técnicas del cocinero experimental. En *Nuevo manual de gastronomía molecular* (págs. 122-199). Argentina: Siglo XXI Editores Argentina.
- Larousse Cocina. (2017). *Pralin*. Obtenido de LaRousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/pralin/>



- Larousse Cocina. (2018). *Extractor de jugos o extractor de zumos*. Obtenido de Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/extractor-de-jugos-o-extractor-de-zumos/>
- Larousse Cocina. (2018). *Vajilla*. Obtenido de Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/vajilla/>
- Larousse Cocina. (2019). *Confitura*. Obtenido de Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/confitura/>
- Ley Orgánica de Salud. (22 de Diciembre de 2006). Congreso Nacional del Ecuador.
- Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (27 de Diciembre de 2010). Asamblea Nacional. Ecuador, Ecuador.
- Malia, M. (2014). *Aprovisionamiento interno en pastelería: Géneros de uso común en repostería*. España: Ideas Propias.
- Martínez, H. (2008). *Diccionario de Hospitalidad*. Quito: Gráficas Cobo.
- Martinez, J. (2011). Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería. En *Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería* (págs. 49-86). Malaga: INNOVA.
- Martinez, J. (2011). Principales tipos de masa y su formulación. En *Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería* (págs. 95-151). España: IC Editorial.
- Martínez, J. (2012). Helados. En *Elaboraciones y presentaciones de helados* (págs. 143-186). España: IC Editorial.
- McGee, H. (2010). *La Buena Cocina, Como preparar los mejores platos y recetas*. Barcelona: Debate.
- Méndez, C. (2001). *Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación*. Colombia: McGraw Hill.

- Mendez, M. S. (2017). Decoración de productos de repostería. En *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería* (págs. 33-62). Madrid: Editorial CEP, S.L.
- Méndez, M. S. (2018). Glosario. En M. S. Méndez, *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería*. Barcelona: IC Editorial.
- Méndez, M., & Hernán, D. (2017). Jarabes, Baños de Cobertura y Mermeladas. En *Elaboraciones básicas de productos de pastelería* (págs. 59-72). Madrid: Editorial CEP, S.L.
- Méndez, M., & Hernán, D. (2017). Rellenos y cremas. En *Elaboraciones básicas de productos de pastelería* (págs. 39-58). España: Editorial CEP, S.L.
- Méndez, M., & Hernán, D. (2017). Salsas y coulis. En *Elaboraciones básicas de productos de pastelería* (págs. 89-102). Madrid: Editorial CEP, S.L.
- Mercadeo. (8 de Enero de 2009). *Trampa de grasas: ideal para proteger instalaciones sanitarias en su restaurante*. Obtenido de Pallamaro: [https://www.pallomaro.com/disenio\\_cocinas\\_industriales/trampa-de-grasas-ideal-para-proteger-instalaciones-sanitarias-en-su-restaurante/](https://www.pallomaro.com/disenio_cocinas_industriales/trampa-de-grasas-ideal-para-proteger-instalaciones-sanitarias-en-su-restaurante/)
- Merchan, M., & Ochoa, J. (2016). Análisis de las características organolépticas del banano tipo cavendish para su aplicación en la repostería y pastelería de autor. (*Tesis en Licenciatura*). Universidad De Cuenca, Cuenca.
- Mora, M. F. (2015). *Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas*. ELEARNING S. L.
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Ingredientes y preparaciones*. Italia: Taschen.
- Navarro, I. (2012). *Decoración de los productos de panadería y bollería*. Malaga: IC Editorial.
- Nieto, L. (1987). *El mazapán de Toledo, un manjar con historia*. España: Ediciones Toledo, S.L.

- Nordic Entertainment group. (12 de Noviembre de 2013). *Tuilles*. Obtenido de Nordic Entertainment group: <http://www.tv3.dk/masterchef/tuilles>
- Notter, E. (2012). *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. John Wiley & Sons, Inc. Obtenido de Im Chef: <http://www.imchef.org/el-isomalt/>
- Orac, A. (2013). Jarabes , baños de cobertura y mermeladas. En *Elaboraciones básicas de productos de pastelería* (págs. 97-130). España: IC Editorial.
- Orac, A. (2013). Salsas y coulis. En *Elaboraciones básicas de productos de pastelería* (págs. 167-196). España: IC Editorial.
- PacojetAG. (2013). *Pacojet*. Obtenido de PacojetAG: <https://pacojet.com/es/>
- Parzanese, M. (2012). Tecnologías para la Industria Alimentaria Liofilización de alimentos. *Alimentos argentinos*, 12.
- Pastrana, A. (2012). Proceso de elaboración de cubiertas. En *Elaboraciones complementarias en panadería y bollería* (págs. 159-186). Ecuador: IC Editorial.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.
- Pol, M. (2011). *Ensaladas. Otro concepto*. España: Hispano Europea.
- Posso Yépez, M. (2011). *Marco Lógico, Tesis y Proyectos - Planes e Informes de Investigación*. Quito: Noción.
- Publicaciones Vértice. (2010). Glosario. En P. Vértice, *Repostería*. Barcelona: Publicaciones Vértice.
- Real Academia Española. (2018). *Definición de higiene*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=bBsqKPc>
- Real Academia Española. (2018). *Definición de manual*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=OHuzGA3>
- Real Academia Española. (2018). *Definición de postre*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=bBsqKPc>

- Real Academia Española. (2018). *Definición de procedimiento*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=bBsQKpC>
- Real Academia Española. (2018). *Definición de usuario*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=bBsQKpC>
- Real Academia Española. (2018). *Definición de vanguardia*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=bBsQKpC>
- Real Academia Española. (2018). *Real Academia Española*. Obtenido de Definición de técnica: <https://dle.rae.es/?id=bBsQKpC>
- Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos. (21 de Febrero de 2013). Ministerio de Salud.
- Reverso Softissimo. (2018). *Crumble*. Obtenido de Reverso Softissimo: <https://diccionario.reverso.net/ingles-espanol/crumble>
- Ríos, M. (2015). *Dotacion de equipo y mobiliario para restaurantes*. Universidad de ISTMO, Zaragoza.
- Rumbado, E. (2011). Cocina moderna, de autor y de mercado. En *Evolución Histórica de la Cocina* (págs. 7-55). México: IC Editorial.
- Sección Sindical Hostelería y Turismo . (2013). *Creimas, rellenos y salsas en pastelería*. Obtenido de Calameo: <https://es.calameo.com/read/0051755465ca825fbd511>
- Suarez, E. (2011). *Almíbar*. Obtenido de EcuRed: <https://www.ecured.cu/Alm%C3%ADbar>
- Suas, M. (2009). *Advanced Bread and Pastry*. Nueva York: DELMAR CENGAGE Learning.
- The Culinary Institute of America. (2006). *The Professional Chef*. New Jersey: John Wiley & Sons, INC.
- Zavala, S. (Marzo de 2012). *Guía a la redacción en el estilo APA, 6ta edición*. Recuperado el 23 de Julio de 2013, de [www.ute.edu.ec](http://www.ute.edu.ec):

[http://uio.ute.edu.ec/itt/INVESTIGACION/Guia\\_Redaccion\\_APA\\_6taEd.pdf](http://uio.ute.edu.ec/itt/INVESTIGACION/Guia_Redaccion_APA_6taEd.pdf)

## ANEXOS

### Anexo A

Tabla referencial de precios para recetas estándar

Tabla Referencial			
Materia Prima	Cantidad (kg)	Cantidad (gr)	Costo
Aceite	1 kg	1000 gr	\$ 1,86
Aguacate	1 kg	1000 gr	\$ 1,39
Almendras fileteadas	1 kg	1000 gr	\$ 23,00
Anís	1 kg	1000 gr	\$ 11,52
Arándanos	1 kg	1000 gr	\$ 7,00
Avena	1 kg	1000 gr	\$ 7,90
Azúcar granulada	1 kg	1000 gr	\$ 0,83
Azúcar impalpable	1 kg	1000 gr	\$ 1,78
Café	1 kg	1000 gr	\$ 41,58
Canela en polvo	1 kg	1000 gr	\$ 20,20
Canela en rama	1 kg	1000 gr	\$ 32,81
Cargas de nitrógeno	8 u	8 u	\$ 7,00
Cerezas	1 kg	1000 gr	\$ 11,16
Chía	1 kg	1000 gr	\$ 26,85
Chocolate amargo	1 kg	1000 gr	\$ 5,00
Chocolate blanco	1 kg	1000 gr	\$ 6,50
Chocolate negro	1 kg	1000 gr	\$ 5,50
Chocolate semi amargo	1 kg	1000 gr	\$ 5,25
Cilantro	1 kg	1000 gr	\$ 3,00
Coco rallado	1 kg	1000 gr	\$ 16,80
Cocoa amarga	1 kg	1000 gr	\$ 2,50
Colorante vegetal	1 u	1 u	\$ 1,50
Crema de leche	1 kg	1000 gr	\$ 4,31
Esencia de amaretto	1 kg	1000 gr	\$ 4,82
Esencia de caramelo	1 kg	1000 gr	\$ 4,82
Esencia de vainilla	1 kg	1000 gr	\$ 4,82
Flores comestibles	1 kg	1000 gr	\$ 2,50
Frambuesas	1 kg	1000 gr	\$ 16,72
Frutillas	1 kg	1000 gr	\$ 4,00
Frutos deshidratados	1 kg	1000 gr	\$ 3,50
Gelatina sin sabor	1 kg	1000 gr	\$ 24,44
Glucosa	1 kg	1000 gr	\$ 10,00
Granada	1 kg	1000 gr	\$ 4,00
Harina de trigo	1 kg	1000 gr	\$ 0,72
Hierba buena	1 kg	1000 gr	\$ 2,50

Hierba luisa	1 kg	1000 gr	\$	1,00
Huevos	30 u	30 u	\$	3,00
Isomalt	1 kg	1000 gr	\$	12,00
Láminas de acetato	1 u	1 u	\$	0,20
Leche	1 kg	1000 gr	\$	0,75
Leche condensada	1 kg	1000 gr	\$	5,96
Lima	1 kg	1000 gr	\$	2,50
Limón	1 kg	1000 gr	\$	2,50
Machica	1 kg	1000 gr	\$	1,03
Maicena	1 kg	1000 gr	\$	1,58
Mango	1 kg	1000 gr	\$	3,00
Maní	1 kg	1000 gr	\$	3,78
Manjar	1 kg	1000 gr	\$	5,62
Mantequilla	1 kg	1000 gr	\$	6,00
Mantequilla de maní	1 kg	1000 gr	\$	21,92
Manzana Verde	1 kg	1000 gr	\$	2,60
Maracuyá	1 kg	1000 gr	\$	2,00
Masa de hojaldre	1 kg	1000 gr	\$	6,22
Menta fresca	1 kg	1000 gr	\$	2,50
Mora	1 kg	1000 gr	\$	2,00
Naranja	1 kg	1000 gr	\$	2,50
Naranjilla	1 kg	1000 gr	\$	3,00
Nibs de cacao	1 kg	1000 gr	\$	5,50
Nueces	1 kg	1000 gr	\$	29,92
Panela	1 kg	1000 gr	\$	1,50
Papel de oro	1 u	1 u	\$	8,00
Pectina	1 kg	1000 gr	\$	5,00
Pisco	0,75 kg	750 gr	\$	7,85
Pistachos	1 kg	1000 gr	\$	18,00
Polvo de almendras	1 kg	1000 gr	\$	17,60
Polvo de hornear	1 kg	1000 gr	\$	4,12
Polvos satinados	1 u	1 u	\$	0,50
Queso crema	1 kg	1000 gr	\$	7,40
Ron	0,75 kg	750 gr	\$	11,36
Sal	1 kg	1000 gr	\$	0,34
Sandía	1 kg	1000 gr	\$	1,50
Té verde o matcha	1 kg	1000 gr	\$	5,00
Tomate de árbol	1 kg	1000 gr	\$	2,00
Vasos plásticos 12oz	25 u	25 u	\$	0,85
Vinagre de sidra	1 kg	1000 gr	\$	1,50
Vino tinto	0,75 kg	750 gr	\$	11,03
Yogurt griego	1 kg	1000 gr	\$	8,70
Yogurt natural	1 kg	1000 gr	\$	2,80
Zanahoria	1 kg	1000 gr	\$	1,50

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo B

### Receta estándar del postre encapsulado #1 (Bocado Silvestre)

INGREDIENTES		CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO
<b>Masa quebrada de anís</b>											
Harina de trigo	84	gr					0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06
Sal	2	gr					0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00
Mantequilla	40	gr				Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24
Agua	37	gr					0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
Anís	15	gr					0%	\$ 11,52	1000	gr	0,17
<b>Mousse de chocolate semi amargo y ron</b>											
Crema de leche	167	gr					0%	\$ 4,31	1000	gr	0,72
Claras de huevo	40	gr					40%	\$ 3,00	30	u	5,60
Azúcar granulada	50	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04
Chocolate semi amargo	70	gr				Disuelto a baño maría	0%	\$ 5,25	1000	gr	0,37
Ron	10	gr					0%	\$ 11,36	750	gr	0,15
Gelatina sin sabor	12	gr				Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,29
<b>Palet de frutos rojos</b>											
Arándanos	30	gr				Zumo	5%	\$ 7,00	1000	gr	0,22
Frutillas	30	gr				Zumo	5%	\$ 4,00	1000	gr	0,13
Frambuesas	30	gr				Zumo	5%	\$ 16,72	1000	gr	0,53
Gelatina sin sabor	6	gr				Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,15
<b>Bizcocho de chocolate y nueces</b>											
Azúcar granulada	150	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,12
Mantequilla	76	gr					0%	\$ 6,00	1000	gr	0,46
Huevos	2	u				Separar claras y yemas	10%	\$ 3,00	30	u	0,22
Leche	60	gr				Tibia	0%	\$ 0,75	1000	gr	0,05
Harina de trigo	150	gr				Tamizada	0%	\$ 0,72	1000	gr	0,11
Polvo de hornear	5	gr					0%	\$ 4,12	1000	gr	0,02
Chocolate negro	100	gr				Disuelto a baño maría	0%	\$ 5,50	1000	gr	0,55
Nueces	30	gr				Troceadas	0%	\$ 29,92	1000	gr	0,90
<b>Glaseado brillante de espejo</b>											
Agua	37	gr					0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
Glucosa	75	gr					0%	\$ 10,00	1000	gr	0,75
Azúcar granulada	75	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,06
Leche condensada	50	gr					0%	\$ 5,96	1000	gr	0,30
Chocolate blanco	75	gr					0%	\$ 6,50	1000	gr	0,49
Gelatina sin sabor	5	gr				Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12
Colorante vegetal		cm					0%	\$ 1,50	1	u	0,00
<b>Decoraciones</b>											
Nibs de cacao dorados	5	gr				Colorear con polvos dorados	0%	\$ 5,50	1000	gr	0,03
Hojas de menta fresca	1	gr				Lavadas y secas	5%	\$ 2,50	1000	gr	0,00
Frutillas	5	gr				Lavadas, secas y cortadas	5%	\$ 4,00	1000	gr	0,02
Frambuesas	3	gr				Lavadas y secas	5%	\$ 16,72	1000	gr	0,05
Lámina de acetato	1	u					0%	\$ 0,20	1	u	0,20
Figura de chocolate negro	50	gr				Temperar y dar forma	0%	\$ 5,50	1000	gr	0,28
										<b>Costo Bruto</b>	<b>13,39</b>
										<b>Margen de error 5%</b>	<b>0,67</b>
										<b>Costo Neto</b>	<b>14,06</b>
										<b>Costo por porción</b>	<b>1,76</b>





PROCEDIMIENTO	
<p><b>Masa quebrada de anís:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal.</li> <li>2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos y el anís, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.</li> <li>3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.</li> <li>4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.</li> <li>5. Trabajarla un poco con las manos, estirarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.</li> </ol> <p><b>Mousse de chocolate semi amargo y ron:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir la crema de leche hasta que este firme.</li> <li>2. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.</li> <li>3. Incorporar el chocolate semi amargo disuelto y el ron.</li> <li>4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes.</li> <li>5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada.</li> </ol> <p><b>Palet de frutos rojos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Extraer el zumo de cada fruta, mezclar los frutos rojos uno con otro.</li> <li>2. Agregar la gelatina previamente hidratada 5 veces su volumen en agua, mezclar, colocar en un molde y esperar a que se enfríe para cortar.</li> </ol> <p><b>Bizcocho de chocolate y nueces:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crear el azúcar granulada y la mantequilla.</li> <li>2. Añadir las yemas de huevo y batir.</li> <li>3. Agregar alternando el harina tamizada junto con el polvo de hornear y la leche.</li> <li>4. Adicionar el chocolate negro diluido y las nueces troceadas.</li> <li>5. Finalmente con movimientos envolventes añadir las claras a punto de nieve.</li> <li>6. Enmantecar y enharinar el molde, verter la masa y hornear en el horno precalentado a 180°C por 45 minutos. Enfriar y desmoldar.</li> </ol> <p><b>Glaseado brillante de espejo:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hervir el agua junto con el azúcar granulada y la glucosa, hasta llegar a 80°C.</li> <li>2. Añadir la leche condensada y mezclar.</li> <li>3. Agregar la mezcla anterior al chocolate blanco.</li> <li>4. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y el colorante vegetal.</li> <li>5. Batir con ayuda del turmix sin generar burbujas de aire y dejar que la temperatura del glaseado baje a 35°C antes de ser aplicado. Tomar en cuenta que el postre debe ser congelado a -18°C antes de ser glaseado.</li> </ol> <p><b>Figura de chocolate negro:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disolver a baño maría el chocolate.</li> <li>2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 28°C y volver a calentar a 32°C.</li> <li>3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.</li> <li>3. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.</li> </ol>	
TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arenado</li> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Cremar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Tamizar</li> <li>-Glasear</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Arenado:</b> Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Cremar:</b> Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-<b>Glasear:</b> Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas.</li> <li>-<b>Tamizar:</b> Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-<b>Temperar:</b> Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-No trabajar mucho con las manos la masa quebrada.</li> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Pre calentar el horno antes de hornear el bizcocho.</li> <li>-Tomar en cuenta las temperaturas de elaboración y empleo del glaseado brillante de espejo.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo C

### Receta estándar del postre encapsulado #2 (Tropical Punch)

		<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b>		FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS							
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>											
<b>NOMBRE:</b> Tropical punch											
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado											
<b># PAX:</b> 9 u											
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>											
<b>FECHA:</b> 09/10/2019											
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):</b> 80											
<b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):</b> 2											
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO	
<b>Masa quebrada</b>											
Harina de trigo	84	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06	
Sal	2	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00	
Mantequilla	40	gr			Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24	
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
<b>Mousse de lima</b>											
Crema de leche	167	gr				0%	\$ 4,31	1000	gr	0,72	
Claras de huevo	40	gr				40%	\$ 3,00	30	u	5,60	
Azúcar granulada	50	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04	
Lima	80	gr			Zumo	24%	\$ 2,50	1000	gr	0,25	
Gelatina sin sabor	12	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,29	
<b>Palet de mango</b>											
Mango	100	gr			Zumo	25%	\$ 3,00	1000	gr	0,38	
Azúcar granulada	20	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,02	
Gelatina sin sabor	7	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,17	
<b>Crumble de coco</b>											
Mantequilla	50	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,30	
Azúcar granulada	100	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,08	
Harina	100	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,07	
Coco seco rallado	25	gr			Repicado	0%	\$ 16,80	1000	gr	0,42	
<b>Glaseado brillante de espejo</b>											
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Glucosa	75	gr				0%	\$ 10,00	1000	gr	0,75	
Azúcar granulada	75	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,06	
Leche condensada	50	gr				0%	\$ 5,96	1000	gr	0,30	
Chocolate blanco	75	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,49	
Gelatina sin sabor	5	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12	
Colorante vegetal		cfn				0%	\$ 1,50	1	u	0,00	
<b>Ganache mangleable de chocolate negro y maracujá</b>											
Chocolate negro	250	gr			Disuelto a baño maría	0%	\$ 5,50	1000	gr	1,38	
Crema de Leche	100	gr				0%	\$ 4,31	1000	gr	0,43	
Maracujá	50	gr			Zumo	50%	\$ 2,00	1000	gr	0,15	
<b>Merengue suizo</b>											
Claras de huevo	63	gr				40%	\$ 3,00	30	u	8,82	
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10	
<b>Decoraciones</b>											
Galleta											
Merengue suizo											
Hojas de menta fresca	1	gr			Lavadas y secas	5%	\$ 2,50	1000	gr	0,00	
Papel de oro	1	u				0%	\$ 8,00	1	u	8,00	
Lámina de acetato	1	u				0%	\$ 0,20	1	u	0,20	
Figura de chocolate negro	50	gr			Temperar y dar forma	0%	\$ 5,50	1000	gr	0,28	
									<b>Costo Bruto</b>		<b>29,72</b>
									<b>Margen de error 5%</b>		<b>1,49</b>
									<b>Costo Neto</b>		<b>31,20</b>
									<b>Costo por porción</b>		<b>3,47</b>

**PROCEDIMIENTO**

**Masa quebrada:**

1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal.
2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.
3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.
4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.
5. Trabajarla un poco con las manos, estirarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.

**Mousse de lima:**

1. Batir la crema de leche hasta que este firme.
2. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.
3. Incorporar el zumo de lima.
4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes.
5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

**Palet de mango:**

1. Extraer el zumo del mango, añadir y disolver el azúcar granulada.
2. Agregar la gelatina previamente hidratada 5 veces su volumen en agua, mezclar, colocar en un molde y esperar a que se enfríe para cortar.

**Crumble de coco:**

1. Crema la mantequilla con el azúcar granulada.
2. Juntar todos los secos en un bowl e irlos incorporando de poco en poco sin generar glúten.
3. Colocar en una bandeja sobre un silpad y llevar al horno a 180°C durante 6 minutos.

**Glaseado brillante de espejo:**

1. Hervir el agua junto con el azúcar granulada y la glucosa, hasta llegar a 80°C.
2. Añadir la leche condensada y mezclar.
3. Agregar la mezcla anterior al chocolate blanco.
4. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y el colorante vegetal.
5. Batir con ayuda del turmix sin generar burbujas de aire y dejar que la temperatura del glaseado baje a 35°C antes de ser aplicado. Tomar en cuenta que el postre debe ser congelado a -18°C antes de ser glaseado.

**Ganache mangleable de chocolate negro y maracuyá:**

1. Mantener la crema de leche en el frío hasta el momento de batir.
2. Cortar el chocolate en trozos y diluir a baño maría.
3. Adicionar el zumo de maracuyá.
4. Calentar la crema de y colocar sobre el chocolate. Mezclar bien hasta obtener una pasta manejable.
5. Colocar dentro de una manga pastelera.

**Merengue suizo:**

1. Colocar en un bowl las claras de huevo y el azúcar granulada de un solo golpe en baño maría, batir hasta que llegue a una temperatura de 50°C.
2. Colocar en la batidora eléctrica con el batidor de globo y batir hasta que se enfríe por completo y quede bien espumoso. El merengue estará a punto cuando se forme un pico en el batidor de alambre.

**Figura de chocolate negro:**

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 28°C y volver a calentar a 32°C.
2. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
3. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.

TÉCNICAS	GLOSARIO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arenado</li> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Creinar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Glasear</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Arenado:</b> Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Creinar:</b> Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-<b>Glasear:</b> Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas.</li> <li>-<b>Temperar:</b> Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>	
PUNTOS IMPORTANTES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-No trabajar mucho con las manos la masa quebrada.</li> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Pre calentar el horno antes de hornear el crumble</li> <li>-Serciorarse de la temperatura de las claras de huevo batidas del merengue suizo.</li> <li>-Tomar en cuenta las temperaturas de elaboración y empleo del glaseado brillante de espejo.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>		

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo D

### Receta estándar del postre encapsulado #3 (Primavera)

INGREDIENTES		CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTO	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO
<b>Masa quebrada neutra</b>											
Harina de trigo	84	gr					0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06
Sal	2	gr					0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00
Mantequilla	40	gr				Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24
Agua	37	gr					0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
<b>Mousse de canela</b>											
Crema de leche	167	gr					0%	\$ 4,31	1000	gr	0,72
Claras de huevo	40	gr					40%	\$ 3,00	30	u	5,60
Azúcar granulada	50	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04
Canela en rama	20	gr					0%	\$ 32,81	1000	gr	0,68
Gelatina sin sabor	12	gr				Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,29
<b>Palet de naranja</b>											
Naranjas	90	gr				Zumo	36%	\$ 2,50	1000	gr	0,31
Gelatina sin sabor	6	gr				Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,15
<b>Bizecho de zanahoria</b>											
Azúcar granulada	150	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,12
Mantequilla	76	gr					0%	\$ 6,00	1000	gr	0,46
Huevos	2	u				Separar claras y yemas	10%	\$ 3,00	30	u	0,22
Leche	60	gr				Tibia	0%	\$ 0,75	1000	gr	0,05
Harina de trigo	150	gr				Tamizada	0%	\$ 0,72	1000	gr	0,11
Polvo de hornear	5	gr					0%	\$ 4,12	1000	gr	0,02
Zanahoria	100	gr				Zumo y afrecho	37%	\$ 1,50	1000	gr	0,21
<b>Glaseado de chocolate blanco</b>											
Chocolate blanco	300	gr				Diluido a baño maría	0%	\$ 6,50	1000	gr	1,95
Crema de leche	250	gr					0%	\$ 4,31	1000	gr	1,08
<b>Crema pastelera de amaretto</b>											
Leche	250	gr					0%	\$ 0,75	1000	gr	0,19
Azúcar granulada	50	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04
Yemas de huevo	2	u					70%	\$ 3,00	30	u	0,34
Maicena	20	gr					0%	\$ 1,58	1000	gr	0,03
Esencia de amaretto	2	gr					0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01
<b>Tierra falsa de chocolate amargo</b>											
Mantequilla	50	gr					0%	\$ 6,00	1000	gr	0,30
Azúcar granulada	100	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,08
Harina de trigo	100	gr					0%	\$ 0,72	1000	gr	0,07
Cocoa amarga	30	gr					0%	\$ 2,50	1000	gr	0,08
<b>Esponja de vainilla</b>											
Esencia de vainilla	3	gr					0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01
Harina de trigo	30	gr					0%	\$ 0,72	1000	gr	0,02
Huevos	1	u					10%	\$ 3,00	30	u	0,11
Azúcar granulada	8	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,01
Leche	30	gr					0%	\$ 0,75	1000	gr	0,02
Sal	1	gr					0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00
Cargas de nitrógeno	2	u					0%	\$ 7,00	8	u	1,75
Vasos plasticos 12oz	5	u					0%	\$ 0,85	25	u	0,17
<b>Merengue suizo</b>											
Claras de huevo	63	gr					40%	\$ 3,00	30	u	8,82
Azúcar granulada	125	gr					0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10
<b>Decoraciones</b>											
Tierra falsa de chocolate amargo											
Flores comestibles	1	gr					0%	\$ 2,50	1000	gr	0,00
Esponja											
Merengue suizo											
Masa quebrada neutra											
										<b>Costo Bruto</b>	<b>24,43</b>
										<b>Margen de error 5%</b>	<b>1,22</b>
										<b>Costo Neto</b>	<b>25,66</b>
										<b>Costo por porción</b>	<b>5,13</b>

**PROCEDIMIENTO**

**Masa quebrada neutra:**

1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal.
2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.
3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.
4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.
5. Trabajarla un poco con las manos, estirlarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.

**Mousse de canela:**

1. Aromatizar la crema de leche con la canela.
2. Batir la crema de leche hasta que este firme.
3. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.
4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes
5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

**Palet de naranja:**

1. Extraer el zumo de la naranja.
2. Agregar la gelatina previamente hidratada 5 veces su volumen en agua, mezclar, colocar en un molde y esperar a que se enfríe para cortar.

**Bizoocho de zanahoria:**

1. Creinar el azúcar granulada y la mantequilla.
2. Añadir las yemas de huevo y batir.
3. Agregar alternando el harina tamizada junto con el polvo de hornear y el zumo de zanahoria.
4. Adicionar el afrecho de la zanahoria.
5. Finalmente con movimientos envolventes añadir las claras a punto de nieve.
6. Enmantecar y enharinar el molde, verter la masa y hornear en el horno precalentado a 180°C por 45 minutos. Enfriar y desmoldar.

**Glaseado de chocolate blanco:**

1. Diluir el chocolate blanco a baño maría.
2. Añadir la crema de leche.
3. Finalmente mezclar hasta que su consistencia sea uniforme.

**Crema pastelera de amaretto:**

1. Hervir la leche junto con la mitad de azúcar.
2. A parte batir las yemas con la otra mitad de azúcar y la maicena.
3. Cuando la leche hierva temperar sobre las yemas, regresar al fuego hasta que espese.
4. Aromatizar con vainilla y tapar con film cubriendo la crema para evitar formar nata, enfriar y reservar.

**Tierra falsa de chocolate amargo:**

1. Crema la mantequilla con el azúcar granulada.
2. Juntar todos los secos en un bowl e irlos incorporando de poco en poco sin generar glúten.
4. Colocar en una bandeja sobre un silpad y llevar al horno a 180°C durante 6 minutos.

**Esponja de vainilla:**

1. Mezclar todos los ingredientes con una batidor o en licuadora.
2. Enfriar la mezcla dentro de una botella de sifon así por 20 minutos, cargar con 2 cápsulas de nitrógeno.
3. Rellenar los vasos plásticos hasta un tercio.
4. Hornear al microondas por 40 segundos y desmoldar cuando enfrien.

**Merengue suizo:**

1. Colocar en un bowl las claras de huevo y el azúcar granulada de un solo golpe en baño maría, batir hasta que llegue a una temperatura de 50°C.
2. Colocar en la batidora eléctrica con el batidor de globo y batir hasta que se enfríe por completo y quede bien espumoso. El merengue estará a punto cuando se forme un pico en el batidor de alambre.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arenado</li> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Creinar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Tamizar</li> <li>-Glasear</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Arenado:</b> Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Creinar:</b> Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-<b>Glasear:</b> Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas.</li> <li>-<b>Tamizar:</b> Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-<b>Temperar:</b> Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-No trabajar mucho con las manos la masa quebrada.</li> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Pre calentar el horno antes de hornear el bizoocho.</li> <li>-En la crema pastelera temperar las yemas para evitar cocinar las yemas de huevo.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo E

### Receta estándar del postre encapsulado #4 (Cherry Bomb)

		<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b>		FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS							
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>											
<b>NOMBRE:</b> Cherry bomb											
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado											
<b># PAX:</b> 5 u											
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>											
<b>FECHA:</b> 09/10/2019											
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM</b> <b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM</b>											
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO	
<b>Panacotta de fresa</b>											
Crema de leche	200	gr				0%	\$ 4,31	1000	gr	0,86	
Leche entera	200	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,15	
Azúcar granulada	150	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,12	
Frutilla	100	gr			Zumo	5%	\$ 4,00	1000	gr	0,42	
Gelatina sin sabor	20	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,49	
<b>Jalea de cereza</b>											
Azúcar granulada	124	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10	
Cáscara de limón	7	gr			Palladura	0%	\$ 2,50	1000	gr	0,02	
Puré de cereza	250	gr			Puré	8%	\$ 11,16	1000	gr	3,01	
Agua	124	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Gelatina sin sabor	5	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12	
<b>Glaseado brillante de espejo</b>											
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Glucosa	75	gr				0%	\$ 10,00	1000	gr	0,75	
Azúcar granulada	75	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,06	
Leche condensada	50	gr				0%	\$ 5,96	1000	gr	0,30	
Chocolate blanco	75	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,49	
Gelatina sin sabor	5	gr				0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12	
Colorante vegetal		cfh				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,00	
<b>Cereza macerada en vino tinto</b>											
Cereza fresca	10	gr			Preparar con un día de anticipación						
Vino tinto	100	gr			(5u) Sin hueso	8%	\$ 11,16	1000	gr	0,12	
						0%	\$ 11,03	750	gr	1,47	
<b>Esponja de pistacho</b>											
Pistachos	10	g			Procesados	7%	\$ 18,00	1000	gr	0,19	
Harina de trigo	30	g				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,02	
Huevos	1	u				10%	\$ 3,00	30	u	0,11	
Azúcar granulada	8	g				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,01	
Leche	30	ml				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,02	
Sal	1	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00	
Cargas de nitrógeno	2	u				0%	\$ 7,00	8	u	1,75	
Vasos plásticos 12oz	5	u				0%	\$ 0,85	25	u	0,17	
<b>Decoraciones</b>											
Lámina de acetato	1	u				0%	\$ 0,20	1	u	0,20	
Figura de chocolate negro	150	gr			Temperar y dar forma	0%	\$ 5,50	1000	gr	0,83	
Papel de oro	1	u				0%	\$ 8,00	1	u	8,00	
									<b>Costo Bruto</b>		<b>19,91</b>
									<b>Margen de error 5%</b>		<b>1,00</b>
									<b>Costo Neto</b>		<b>20,91</b>
									<b>Costo por porción</b>		<b>4,18</b>

**PROCEDIMIENTO**

**Panacotta de fresa:**

1. Calentar la crema de leche con el zumo de frutilla.
2. Batir la crema de leche hasta que este firme.
3. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.
4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes.
5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

**Jalea de cereza:**

1. Realizar un almibar con el azúcar granulada y el agua.
2. Adicionar el puré de cereza y la ralladura de limón. Dejar reducir.
3. Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

**Glaseado brillante de espejo:**

1. Hervir el agua junto con el azúcar granulada y la glucosa, hasta llegar a 80°C.
2. Añadir la leche condensada y mezclar.
3. Agregar la mezcla anterior al chocolate blanco.
4. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y el colorante vegetal.
5. Batir con ayuda del turmix sin generar burbujas de aire y dejar que la temperatura del glaseado baje a 35°C antes de ser aplicado. Tomar en cuenta que el postre debe ser congelado a -18°C antes de ser glaseado.

**Cereza macerada en vino tinto:**

1. Lavar y sacar hueso de las cerezas.
2. Sumergir totalmente en vino tinto durante mínimo 1 día.

**Esponja de pistacho:**

1. Mezclar todos los ingredientes con una batidor o en licuadora.
2. Enfriar la mezcla dentro de una botella de sifon así por 20 minutos, cargar con 2 cápsulas de nitrógeno.
3. Rellenar los vasos plásticos hasta un tercio.
4. Hornear al microondas por 40 segundos y desmoldar cuando enfrien.

**Figura de chocolate negro:**

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 28°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
4. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Glasear</li> <li>-Macerar</li> <li>-Reducción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Baño maría: Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-Gelificar: Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-Glasear: Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-Hidratar: Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas.</li> <li>-Macerar: Se trata de sumergir un alimento en un líquido para que el mismo se suavice y se impregne su sabor.</li> <li>-Reducción: Consiste en espesar una sustancia líquida a través de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-Temperar: Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Tomar en cuenta las temperaturas de elaboración y empleo del glaseado brillante de espejo.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> <li>-Realizar la maceración con anticipación para mejores resultados.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo F

### Receta estándar del postre encapsulado #5 (Aroma)

		<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b> FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS								
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>										
<b>NOMBRE:</b> Aroma										
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado										
<b># PAX:</b> 8 u										
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>										
<b>FECHA:</b> 09/10/2019										
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM</b> <b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM</b>										
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO
<b>Masa quebrada de canela</b>										
Harina de trigo	84	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06
Sal	2	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00
Mantequilla	40	gr			Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
Canela en polvo	7	gr				0%	\$ 20,20	1000	gr	0,14
<b>Trufa de chocolate negro y naranjilla</b>										
Chocolate negro	140	gr				0%	\$ 5,50	1000	gr	0,77
Naranjilla	51	gr			Zumo	5%	\$ 3,00	1000	gr	0,16
Glucosa	10	gr				0%	\$ 10,00	1000	gr	0,10
Mantequilla	8	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,05
<b>Crema frangipane</b>										
Mantequilla	83	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,50
Polvo de almendras	83	gr				0%	\$ 17,60	1000	gr	1,46
Azúcar impalpable	83	gr				0%	\$ 1,78	1000	gr	0,15
Huevos	2	u				10%	\$ 3,00	30	u	0,22
Crema pastelera	200	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
<b>Crema pastelera</b>										
Leche	125	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,09
Azúcar granulada	25	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,02
Mantequilla	13	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,08
Maicena	15	gr				0%	\$ 1,58	1000	gr	0,02
yemas de huevo	1	u				70%	\$ 3,00	30	u	0,17
Esencia de vainilla	1	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,00
<b>Crema de queso de café y ron</b>										
Queso crema	172	gr				0%	\$ 7,40	1000	gr	1,27
Azúcar impalpable	70	gr				0%	\$ 1,78	1000	gr	0,12
Crema de leche	125	gr				0%	\$ 4,31	1000	gr	0,54
gelatina sin sabor	8	gr				0%	\$ 24,44	1000	gr	0,20
Café	10	gr				0%	\$ 41,58	1000	gr	0,42
Ron	4	gr				0%	\$ 11,36	750	gr	0,06
<b>Glaseado brillante de espejo</b>										
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
Glucosa	75	gr				0%	\$ 10,00	1000	gr	0,75
Azúcar granulada	75	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,06
Leche condensada	50	gr				0%	\$ 5,96	1000	gr	0,30
Chocolate blanco	75	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,49
Gelatina sin sabor	5	gr				0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12
Colorante vegetal		ch				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,00
<b>Esponja de vainilla</b>										
Esencia de vainilla	3	g				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01
Harina de trigo	30	g				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,02
Huevos	1	u				10%	\$ 3,00	30	u	0,11
Azúcar granulada	8	g				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,01
Leche	30	ml				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,02
Sal	1	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00
Cargas de nitrógeno	2	u				0%	\$ 7,00	8	u	1,75
Vasos plasticos 12oz	5	u				0%	\$ 0,85	25	u	0,17
<b>Merengue suizo</b>										
Claras de huevo	63	gr				40%	\$ 3,00	30	u	8,82
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10
<b>Dentelle</b>										
Agua	100	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
Harina de trigo	13	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,01
Aceite	63	gr				0%	\$ 1,86	1000	gr	0,12
Colorante vegetal		ch				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,00



Decoraciones										
Dentelle										
Flores comestibles	1	gr				0%	\$ 2,50	1000	gr	0,00
Merengue suizo										
Lámina de acetato	1	u				0%	\$ 0,20	1	u	0,20
Figura de chocolate blanco	150	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,98
<b>Costo Bruto</b>									<b>20,89</b>	
<b>Margen de error 5%</b>									<b>1,04</b>	
<b>Costo Neto</b>									<b>21,93</b>	
<b>Costo por porción</b>									<b>2,74</b>	

### PROCEDIMIENTO

#### Masa quebrada de canela:

1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal y canela en polvo.
2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.
3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.
4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.
5. Trabajarla un poco con las manos, estirarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.

#### Trufa de chocolate negro y naranjilla:

1. Calentar pulpa de naranjilla y mezclar con la glucosa.
2. Colocar el chocolate en un bowl y derretirlo a baño maría solo al 50% una vez listo incorporar la mantequilla en cubos y estos deben estar a temperatura ambiente. Mezclar completamente hasta que desaparezca la mantequilla.
3. Luego incorporar la mezcla anterior y congelar hasta que este completamente dura.
4. Una vez que este dura y fría la mezcla con una cuchara sacamos pequeñas porciones y con nuestras manos procedemos a dar forma hasta que queden bolas del tamaño de un bocadito, se recomienda usar guantes para no transmitir demasiado calor, una vez lista las trufas colocamos sobre una lata cubierta de papel encerado y volvemos a mandar a congelación para que vuelvan a quedar duras.

#### Crema Frangipane:

1. Colocar azúcar en un bowl, junto con la mantequilla pomada.
2. Agregar los huevos de a uno, mezclando bien con la cuchara despues de cada adición.
3. Incorporar las almendras en polvo.
4. La crema de almendras debe quedar compacta.

#### Crema pastelera:

1. Hervir la leche junto con la mitad de azúcar.
2. A parte batir las yemas con la otra mitad de azúcar y la maicena.
3. Cuando la leche hierva temperar sobre las yemas, regresar al fuego hasta que espese.
4. Aromatizar con vainilla y tapar con film cubriendo la crema para evitar formar nata, enfriar y reservar .

#### Crema de queso:

1. Incorporar el queso crema con el azúcar impalpable.
2. Adicionar la crema de leche, ron y café. Batir a velocidad moderada.
3. Finalmente agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

#### Glaseado brillante de espejo:

1. Hervir el agua junto con el azúcar granulada y la glucosa, hasta llegar a 80°C.
2. Añadir la leche condensada y mezclar.
3. Agregar la mezcla anterior al chocolate blanco.
4. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y el colorante vegetal.
5. Batir con ayuda del turmix sin generar burbujas de aire y dejar que la temperatura del glaseado baje a 35°C antes de ser aplicado. Tomar en cuenta que el postre debe ser congelado a -18°C antes de ser glaseado.

#### Esponja de vainilla:

1. Mezclar todos los ingredientes con una batidora o en licuadora.
2. Enfriar la mezcla dentro de una botella de sifon así por 20 minutos, cargar con 2 cápsulas de nitrógeno.
3. Rellenar los vasos plásticos hasta un tercio.
4. Hornear al microondas por 40 segundos y desmoldar cuando enfrien.

#### Merengue suizo:

1. Colocar en un bowl las claras de huevo y el azúcar granulada de un solo golpe en baño maría, batir hasta que llegue a una temperatura de 50°C.
2. Colocar en la batidora eléctrica con el batidor de globo y batir hasta que se enfríe por completo y quede bien espumoso. El merengue estará a punto cuando se forme un pico en el batidor de alambre.

#### Figura de chocolate blanco:

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 25°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
3. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.

#### Dentelle:

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Tomar la porción deseada y proceder a freír en un sartén de teflón.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arenado</li> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Cremar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Glasear</li> <li>-Freír</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Arenado:</b> Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Cremar:</b> Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-<b>Glasear:</b> Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-<b>Freír:</b> Consiste en sumergir totalmente un alimento en una sustancia grasa.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas.</li> <li>-<b>Tamizar:</b> Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-<b>Temperar:</b> Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-No trabajar mucho con las manos la masa quebrada.</li> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Congelar la mezcla de las trufas para poder moldearlas.</li> <li>-En la crema pastelera temperar las yemas para evitar cocinar las yemas de huevo.</li> <li>-Tomar en cuenta las temperaturas de elaboración y empleo del glaseado brillante de espejo.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo G

### Receta estándar del postre encapsulado #6 (Antojo de Temporada)

		<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b>		FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS							
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>											
<b>NOMBRE:</b> Antojo de temporada											
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado											
<b># PAX:</b> 8 u											
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>											
<b>FECHA:</b> 09/10/2019											
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM</b>											
<b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM</b>											
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTO	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO	
<b>Cremoso de mango</b>											
Mango	200	gr			Puré	25%	\$ 3,00	1000	gr	0,75	
Esencia de vainilla	3	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01	
Azúcar granulada	35	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,03	
Pectina	80	gr				0%	\$ 5,00	1000	gr	0,40	
Limón	10	gr			Zumo	36%	\$ 2,50	1000	gr	0,03	
<b>Gel de maracujá y cilantro</b>											
Azúcar granulada	80	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,07	
Agua	150	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Maracujá	200	gr			Zumo	50%	\$ 2,00	1000	gr	0,60	
Cilantro	15	gr				0%	\$ 3,00	1000	gr	0,05	
Gelatina sin sabor	12	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,29	
<b>Masa de hojaldre</b>											
<b>Masa quebrada con chia</b>											
Harina de trigo	84	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06	
Sal	2	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00	
Mantequilla	40	gr			Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24	
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Chia	10	gr				0%	\$ 26,85	1000	gr	0,27	
<b>Glaseado de manjar</b>											
Chocolate blanco	300	gr			Diluido a baño maría	0%	\$ 6,50	1000	gr	1,95	
Crema de leche	250	gr				0%	\$ 4,31	1000	gr	1,08	
Manjar	10	g				0%	\$ 5,62	1000	gr	0,06	
<b>Decoraciones</b>											
Nibs de cacao	5	gr				0%	\$ 5,50	1000	gr	0,03	
Flores comestibles	5	gr				0%	\$ 2,50	1000	gr	0,01	
Figura de chocolate blanco	150	gr			Temperar y dar forma	0%	\$ 6,50	1000	gr	0,98	
										<b>Costo Bruto</b>	<b>8,14</b>
										<b>Margen de error 5%</b>	<b>0,41</b>
										<b>Costo Neto</b>	<b>8,55</b>
										<b>Costo por porción</b>	<b>1,07</b>

**PROCEDIMIENTO**

**Cremoso de mango:**

1. Mezclar en frío el puré de mango, la vainilla, azúcar granulada y la pectina.
2. Calentar hasta que alcance los 90°C.
3. Añadir el zumo de limón. Mezclar bien y reservar en el frío hasta ser utilizado.

**Gel de maracuyá y cilantro:**

1. Calentar el agua con el azúcar granulada.
2. Agregar el zumo de maracuyá.
3. Incorporar la gelatina sin sabor previamente hidratada y extender en un recipiente plano para tener un grosor de 1 cm y llevar al frío.

**Masa quebrada con chia:**

1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal y la chia.
2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.
3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.
4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.
5. Trabajarla un poco con las manos, estirarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.

**Glaseado de manjar:**

1. Diluir el chocolate blanco a baño maría.
2. Añadir la crema de leche y el manjar.
3. Finalmente mezclar hasta que su consistencia sea uniforme.

**Figura de chocolate blanco:**

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 25°C y volver a calentar a 32°C.
2. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
3. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Glasear</li> <li>-Tamizar</li> <li>-Arenado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Arenado:</b> Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Glasear:</b> Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas, de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-<b>Tamizar:</b> Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-<b>Temperar:</b> Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo H

### Receta estándar del postre encapsulado #7 (Venus)

 <b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b> FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS											
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>											
<b>NOMBRE:</b> Venus											
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado											
<b># PAX:</b> 9 u											
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>											
<b>FECHA:</b> 09/10/2019											
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):</b> 80											
<b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):</b> 2											
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO	
<b>Crema pastelera de lima y menta</b>											
Leche	125	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,09	
Azúcar granulada	25	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,02	
Mantequilla	13	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,08	
Maicena	15	gr				0%	\$ 1,58	1000	gr	0,02	
Yemas de huevo	1	u				70%	\$ 3,00	30	u	0,17	
Lima	15				Zumo	24%	\$ 2,50	1000	gr	0,05	
Hojas de menta fresca	4	gr				0%	\$ 2,50	1000	gr	0,01	
<b>Mousse de sandía</b>											
Crema de leche	167	gr				0%	\$ 4,31	1000	gr	0,72	
Claras de huevo	40	gr				40%	\$ 3,00	30	u	5,60	
Azúcar granulada	50	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04	
Sandía	80	gr			Zumo	30%	\$ 1,50	1000	gr	0,16	
Gelatina sin sabor	12	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,29	
<b>Compota de arándanos rojos</b>											
Arándanos	200	gr				5%	\$ 7,00	1000	gr	1,47	
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10	
Agua	125	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
<b>Biscocho red velvet</b>											
Harina de trigo	250	gr			Tamizada	0%	\$ 0,72	1000	gr	0,18	
Azúcar impalpable	210	gr			Tamizada	0%	\$ 1,78	1000	gr	0,37	
Sal	2	gr			Tamizada	0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00	
Cocoa amarga	25	gr			Tamizada	0%	\$ 2,50	1000	gr	0,06	
Mantequilla	115	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,69	
Huevos	2	gr				10%	\$ 30,00	30	u	2,20	
Esencia de vainilla	2	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01	
Yogurt natural	200	gr				0%	\$ 2,80	1000	gr	0,56	
Colorante rojo	20	u				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,03	
Vinagre de sidra o blanco	10	gr				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,02	
Polvo de hornear	10	gr				0%	\$ 4,12	1000	gr	0,04	
<b>Glaseado brillante de espejo</b>											
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Glucosa	75	gr				0%	\$ 10,00	1000	gr	0,75	
Azúcar granulada	75	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,06	
Leche condensada	50	gr				0%	\$ 5,96	1000	gr	0,30	
Chocolate blanco	75	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,49	
Gelatina sin sabor	5	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12	
Colorante vegetal		cn				0%	\$ 1,50	1	u	0,00	
<b>Merengue suizo cocido</b>											
Claras de huevo	63	gr				40%	\$ 3,00	30	u	8,82	
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10	
<b>Decoraciones</b>											
Hojas de menta fresca	1	gr			Lavadas y secas	5%	\$ 2,50	1000	gr	0,00	
Frambuesas	5	gr			Lavadas y secas	5%	\$ 16,72	1000	gr	0,09	
Lámina de acetato	1	u				0%	\$ 0,20	1	u	0,20	
Figura de chocolate semi amargo	100	gr			Temperar y dar forma	0%	\$ 5,50	1000	gr	0,55	
									<b>Costo Bruto</b>		<b>24,47</b>
									<b>Margen de error 5%</b>		<b>1,22</b>
									<b>Costo Neto</b>		<b>25,70</b>
									<b>Costo por porción</b>		<b>2,86</b>

**PROCEDIMIENTO**

**Crema pasterlera de lima y menta:**

1. Hervir la leche junto con la mitad de azúcar y aromatizar con las hojas de menta.
2. A parte batir las yemas con la otra mitad de azúcar, la maicena y el zumo de lima.
3. Cuando la leche hierva temperar sobre las yemas, regresar al fuego hasta que espese.
4. Tapar con film cubriendo la crema para evitar formar nata, enfriar y reservar .

**Mousse de sandía:**

1. Batir la crema de leche hasta que este firme.
2. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.
3. Incorporar el zumo de sandía.
4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes.
5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

**Compota de arandanos rojos:**

1. Lavar los arandanos y colocarlos a fuego junto con el agua y el azúcar.
2. Dejar reducir hasta que se forme una pasta.

**Biscocho red velvet:**

1. Creinar la mantequilla con el azúcar
2. Agregar los huevos y aromatizar con esencia de vainilla
3. Incorporar el harina con el polvo de hornear y la sal, intercalando con el yogurt natural
4. Finalmente colocar el colorante mezclado con la cocoa y el vinagre
5. Colocar la masa en el molde engrasado y enharinado, hornear a 180°C por 40 minutos

**Glaseado brillante de espejo:**

1. Hervir el agua junto con el azúcar granulada y la glucosa, hasta llegar a 80°C.
2. Añadir la leche condensada y mezclar.
3. Agregar la mezcla anterior al chocolate blanco.
4. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y el colorante vegetal.
5. Batir con ayuda del turmix sin generar burbujas de aire y dejar que la temperatura del glaseado baje a 35°C antes de ser aplicado. Tomar en cuenta que el postre debe ser congelado a -18°C antes de ser glaseado.

**Figura de chocolate semi amargo:**

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 28°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
4. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.

**Merengue suizo cocido:**

1. Colocar en un bowl las claras de huevo y el azúcar granulada de un solo golpe en baño maría, batir hasta que llegue a una temperatura de 50°C.
2. Colocar en la batidora eléctrica con el batidor de globo y batir hasta que se enfríe por completo y quede bien espumoso. El merengue estará a punto cuando se forme un pico en el batidor de alambre.
3. Para hornear se debe manguear el merengue sobre una bandeja a 90°C y 130°C, durante 2-3 horas.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reducción</li> <li>-Aromatizar</li> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Creinar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Tamizar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Reducción:</b> Consiste en espesar una sustancia líquida a través de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-<b>Aromatizar:</b> Se trata de otorgarle un aroma particular a una preparación o género.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Creinar:</b> Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-<b>Glasear:</b> Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas.</li> <li>-<b>Tamizar:</b> Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-<b>Temperar:</b> Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Pre calentar el horno antes de hornear el biscocho.</li> <li>-Tomar en cuenta las temperaturas de elaboración y empleo del glaseado brillante de espejo.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo I

### Receta estándar del postre encapsulado #8 (Esmeralda)

		<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b>		FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS						
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>										
<b>NOMBRE:</b> Esmeralda										
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado										
<b># PAX:</b> 6 u										
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>										
<b>FECHA:</b> 09/10/2019										
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM</b> <b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM</b>										
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO
<b>Masa quebrada de limón</b>										
Harina de trigo	84	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06
Sal	2	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00
Mantequilla	40	gr			Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
Limón	7	gr			Ralladura	0%	\$ 20,20	1000	gr	0,14
<b>Bavaroise de caramelo</b>										
Leche	250	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,19
Crema de leche	125	gr			Zumo	5%	\$ 4,31	1000	gr	0,57
Azúcar granulada	50	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04
Yemas de huevo	3	u				70%	\$ 3,00	30	u	0,51
Gelatina sin sabor	17	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,42
Esencia de caramelo	3	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01
<b>Compota de manzana verde</b>										
Manzana verde	200	gr				14%	\$ 2,60	1000	gr	0,59
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10
Agua	125	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
<b>Praliné de maní</b>										
Maní	20	gr				0%	\$ 3,78	1000	gr	0,08
Azúcar granulada	35	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,03
Agua	20	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
<b>Crema inglesa de aguacate y hierba buena</b>										
Leche	500	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,38
Yemas de huevo	6	u				70%	\$ 3,00	30	u	1,02
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10
Gelatina sin sabor	8	gr				0%	\$ 24,44	1000	gr	0,20
Hierba buena	3	gr				0%	\$ 2,50	1000	gr	0,01
Aguacate	30	gr			Puré	25%	\$ 1,39	1000	gr	0,05
<b>Glaseado brillante de espejo</b>										
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00
Glucosa	75	gr				0%	\$ 10,00	1000	gr	0,75
Azúcar granulada	75	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,06
Leche condensada	50	gr				0%	\$ 5,96	1000	gr	0,30
Chocolate blanco	75	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,49
Gelatina sin sabor	5	gr				0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12
Colorante vegetal		cfh				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,00
<b>Merengue francés</b>										
Claras de huevo	150	gr				40%	\$ 3,00	30	u	21,00
Azúcar impalpable	150	gr				0%	\$ 1,78	1000	gr	0,27
<b>Crumble de chocolate</b>										
Mantequilla	50	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,30
Azúcar granulada	100	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,08
Harina de trigo	100	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,07
Cococa amarga	30	gr				0%	\$ 2,50	1000	gr	0,08
<b>Decoraciones</b>										
<b>Crumble de chocolate</b>										
<b>Merengue francés</b>										
Lámina de acetato	1	u				0%	\$ 0,20	1	u	0,20
Polvos satinados	1	u				0%	\$ 0,05	1	u	0,05
Figura de chocolate blanco	150	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,98
<b>Costo Bruto</b>										<b>29,47</b>
<b>Margen de error 5%</b>										<b>1,47</b>
<b>Costo Neto</b>										<b>30,95</b>
<b>Costo por porción</b>										<b>5,16</b>

## PROCEDIMIENTO

### Masa quebrada de limón:

1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal y la ralladura de limón.
2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.
3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.
4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.
5. Trabajarla un poco con las manos, estirarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.

### Bavaroise de caramelo:

1. Batir en un bowl las yemas, azúcar granulada y la esencia de caramelo.
2. Calentar la leche y adicionar la preparación anterior sin que se cocinen las yemas. Hasta llegar a punto de nape.
3. Montar la crema de leche y agregar la mezcla anterior.
4. Finalmente añadir la gelatina sin sabor hidratada.

### Compota de manzana verde:

1. Lavar las manzanas, picarlas en trozos pequeños y colocarlos a fuego junto con el agua y el azúcar.
2. Dejar reducir hasta que se forme una pasta.

### Praliné de maní:

1. Elaborar un almíbar con el agua y el azúcar granulada hasta punto de bola (118°C) incorporar el maní y retirar del fuego, mover constantemente hasta que el azúcar forme cristales y envuelva completamente al maní.
2. Retornar al fuego y dejar que el azúcar se funda y caramelize el maní.
3. Volcar la praline sobre un silpad o sobre una superficie ligeramente aceitada y dejar enfriar.

### Crema inglesa de aguacate y hierba buena:

1. En una olla agregar la mitad del azúcar granulada, leche y aromatizar con la hierba buena.
2. En un bowl añadir la otra mitad del azúcar granulada, yemas de huevo y el puré de aguacate.
3. Temperar las yemas de huevo para evitar que se cocinen.
4. Una vez a punto de nape adicionar la gelatina sin sabor.

### Merengue francés:

1. Batir las claras a velocidad baja. Incorporar un poco de azúcar impalpable. Subir la velocidad e incorporar el azúcar impalpable restante en forma de lluvia.
2. Batir un poco más para que el merengue tome cuerpo. El merengue estará a punto, cuando se forme un pico sobre el batidor de alambre.

### Crumble de chocolate:

1. Cremar la mantequilla con el azúcar granulada.
2. Juntar todos los secos en un bowl e irlos incorporando de poco en poco sin generar gluten.
3. Colocar en una bandeja sobre un silpad y llevar al horno a 180°C durante 6 minutos.

### Glaseado brillante de espejo:

1. Hervir el agua junto con el azúcar granulada y la glucosa, hasta llegar a 80°C.
2. Añadir la leche condensada y mezclar.
3. Agregar la mezcla anterior al chocolate blanco.
4. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y el colorante vegetal.
5. Batir con ayuda del turmix sin generar burbujas de aire y dejar que la temperatura del glaseado baje a 35°C antes de ser aplicado. Tomar en cuenta que el postre debe ser congelado a -18°C antes de ser glaseado.

### Figura de chocolate blanco:

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 25°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
4. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.
5. colorear con los polvos satinados.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arenado</li> <li>-Hidratar</li> <li>-Cremar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Glasear</li> <li>-Reducción</li> <li>-Caramelizar</li> <li>-Aromatizar</li> <li>-Napar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aromatizar: Se trata de otorgarle un aroma particular a una preparación o género.</li> <li>-Reducción: Consiste en espesar una sustancia líquida a través de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-Arenado: Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-Baño maría: Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-Cremar: Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-Glasear: Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-Hidratar: Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas.</li> <li>-Tamizar: Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-Temperar: Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> <li>-Reducción: Consiste en espesar una sustancia líquida a través de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-Napar: Procedimiento mediante el cual se verifica el espesor de las salsas o jaleas en el reverso de una cuchara.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-No trabajar mucho con las manos la masa quebrada.</li> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Tomar en cuenta las temperaturas de elaboración y empleo del glaseado brillante de espejo.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> <li>-Cuidar el no cocinar las yemas de huevo al realizar la crema inglesa.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

Anexo J

Receta estándar del postre encapsulado #9 (Sierra)

 <b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b> FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS											
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>											
<b>NOMBRE:</b> Sierra <b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado <b># PAX:</b> 6 u <b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b> <b>FECHA:</b> 09/10/2019 <b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):</b> 80PPM <b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):</b> 20PPM											
											
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO	
<b>Bizcocho de machica y canela</b>											
Azúcar granulada	150	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,12	
Mantequilla	76	gr				0%	\$ 6,00	1000	gr	0,46	
Huevos	2	u			Separar claras y yemas	10%	\$ 3,00	30	u	0,22	
Leche	60	gr			Tibia	0%	\$ 0,75	1000	gr	0,05	
Machica	150	gr			Tamizada	0%	\$ 1,03	1000	gr	0,15	
Polvo de hornear	5	gr				0%	\$ 4,12	1000	gr	0,02	
Canela en polvo	30	gr				0%	\$ 20,20	1000	gr	0,61	
<b>Gelatina de tomate de árbol</b>											
Tomate de árbol	50	gr			Zumo	5%	\$ 2,00	1000	gr	0,11	
Gelatina sin sabor	20	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,49	
<b>Crema pastelera de panela y hierba luisa</b>											
Leche	250	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,19	
Panela	50	gr				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,08	
Yemas de huevo	2	u				70%	\$ 3,00	30	u	0,34	
Maicena	20	gr				0%	\$ 1,58	1000	gr	0,03	
Hierba luisa	2	gr				0%	\$ 1,00	1000	gr	0,00	
<b>Cremoso de mora</b>											
Mora	200	gr			Pulpa	25%	\$ 2,00	1000	gr	0,50	
Esencia de vainilla	3	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01	
Azúcar granulada	35	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,03	
Pectina	80	gr				0%	\$ 5,00	1000	gr	0,40	
<b>Cobertura de chocolate</b>											
Chocolate negro	150	gr				0%	\$ 5,50	1000	gr	0,83	
<b>Decoraciones</b>											
Papel de oro	1	u				0%	\$ 8,00	1	u	8,00	
Flores comestibles	5	gr				0%	\$ 2,50	1000	gr	0,01	
Figura de chocolate blanco	150	gr			Temperar y dar forma	0%	\$ 6,50	1000	gr	0,98	
									<b>Costo Bruto</b>		<b>13,61</b>
									<b>Margen de error 5%</b>		<b>0,68</b>
									<b>Costo Neto</b>		<b>14,29</b>
									<b>Costo por porción</b>		<b>2,38</b>



**PROCEDIMIENTO**

**Bizcocho de machica y canela :**

1. Cremar el azúcar granulada y la mantequilla.
2. Añadir las yemas de huevo y batir.
3. Agregar alternando la machica, canela en polvo tamizada junto con el polvo de hornear y la leche.
4. Finalmente con movimientos envolventes añadir las claras a punto de nieve.
5. Enmantecar y enharinar el molde, verter la masa y hornear en el horno precalentado a 180°C por 45 minutos. Enfriar y desmoldar.

**Gelatina de tomate de árbol:**

1. Calentar el agua con el azúcar granulada.
2. Agregar el zumo de tomate de árbol.
3. Incorporar la gelatina sin sabor previamente hidratada y extender en un recipiente plano para tener un grosor de 1 cm y llevar al frío.

**Crema pastelera de panela y hierba luisa:**

1. Hervir la leche junto con la mitad de la panela y aromatizar con la hierba luisa.
2. A parte batir las yemas con la otra mitad de la panela y la maicena.
3. Cuando la leche hierva temperar sobre las yemas, regresar al fuego hasta que espese.
4. Tapar con film cubriendo la crema para evitar formar nata, enfriar y reservar.

**Cremoso de mora:**

1. Mezclar en frío el puré de mora, la vainilla, azúcar granulada y la pectina.
2. Calentar hasta que alcance los 90°C.
3. Mezclar bien y reservar en el frío hasta ser utilizado.

**Cobertura de chocolate negro:**

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 28°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
3. Aplicar la cobertura sobre el postre cuidando de que la cobertura no se encuentre caliente.

**Figura de chocolate blanco:**

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 25°C y volver a calentar a 32°C.
2. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
3. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Tamizar</li> <li>-Cremar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cremar: Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-Baño maría: Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-Gelificar: Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-Hidratar: Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas, de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-Tamizar: Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-Temperar: Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo K

### Receta estándar del postre encapsulado #10 (Galaxy)

	<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b> <small>FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS</small>										
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>											
<b>NOMBRE:</b> Galaxy <b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado <b># PAX:</b> 5 u <b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b> <b>FECHA:</b> 09/10/2019 <b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):</b> 80PPM <b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):</b> 20PPM											
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALER INTOL	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO	
<b>Compota de mora azul</b>											
Arándanos	200	gr				5%	\$ 7,00	1000	gr	1,47	
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10	
Agua	125	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
<b>Masa quebrada de avena</b>											
Harina de trigo	84	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06	
Sal	2	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00	
Mantequilla	40	gr			Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24	
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Avena	20	gr				0%	\$ 7,90	1000	gr	0,16	
<b>Crema pastelera</b>											
Leche	250	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,19	
Azúcar granulada	50	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04	
Yemas de huevo	2	u				70%	\$ 3,00	30	u	0,34	
Maicena	20	gr				0%	\$ 1,58	1000	gr	0,03	
Esencia de vainilla	2	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01	
<b>Cobertura de chocolate negro</b>											
Polvos satinados	1	u				0%	\$ 0,50	1	u	0,50	
Chocolate negro	500	gr				0%	\$ 5,50	1000	gr	2,75	
<b>Decoraciones</b>											
Almendras fileteadas	5	gr				0%	\$ 23,00	1000	gr	0,12	
									<b>Costo Bruto</b>		<b>6,01</b>
									<b>Margen de error 5%</b>		<b>0,30</b>
									<b>Costo Neto</b>		<b>6,31</b>
									<b>Costo por porción</b>		<b>1,26</b>

**PROCEDIMIENTO**

**Compota de mora azúl:**

1. Lavar los arandanos y colocarlos a fuego junto con el agua y el azúcar.
2. Dejar reducir hasta que se forme una pasta.

**Masa quebrada de avena:**

1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal y la avena.
2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.
3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.
4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.
5. Trabajarla un poco con las manos, estirarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.

**Crema pastelera:**

1. Hervir la leche junto con la mitad de la azúcar granulada y la esencia de vainilla.
2. A parte batir las yemas con la otra mitad de la azúcar granulada y la maicena.
3. Cuando la leche hierva temperar sobre las yemas, regresar al fuego hasta que espese.
4. Tapar con film cubriendo la crema para evitar formar nata, enfriar y reservar.

**Cobertura de chocolate negro:**

1. Disolver a baño maría el chocolate negro.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 28°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
4. Utilizando los polvos satinados colorear el molde
5. Aplicar la cobertura sobre en los moldes cuidando de que la cobertura no se encuentre caliente y refrigerar.

**Figura de chocolate blanco:**

1. Disolver a baño maría el chocolate.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 25°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
4. Sobre una lámina de acetato diseñar la figura deseada y congelar por 5 minutos como mínimo.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Baño maría</li> <li>-Tamizar</li> <li>-Arenado</li> <li>-Cremar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Arenado:</b> Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-<b>Cremar:</b> Se trata de aumentar el doble del volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas, de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-<b>Tamizar:</b> Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.</li> <li>-<b>Temperar:</b> Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo L

### Receta estándar del postre encapsulado #11 (Clover)

<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b> FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS											
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>											
<b>NOMBRE:</b> Clover											
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado											
<b># PAX:</b> 8 u											
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>											
<b>FECHA:</b> 09/10/2019											
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):</b> 80PPM											
<b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):</b> 20PPM											
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP	ALERINTO	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO	
<b>Esponja de matcha</b>											
Matcha	10	gr				0%	\$ 5,00	1000	gr	0,05	
Esencia de vainilla	3	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01	
Harina de trigo	30	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,02	
Huevos	1	u				10%	\$ 3,00	30	u	0,11	
Azúcar granulada	8	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,01	
Leche	30	gr				0%	\$ 0,75	1000	gr	0,02	
Sal	1	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00	
Cargas de nitrógeno	2	u				0%	\$ 7,00	8	u	1,75	
Vasos plasticos 12oz	5	u				0%	\$ 0,85	25	u	0,17	
<b>Masa quebrada neutra</b>											
Harina de trigo	84	gr				0%	\$ 0,72	1000	gr	0,06	
Sal	2	gr				0%	\$ 0,34	1000	gr	0,00	
Mantequilla	40	gr			Fría y en cubos	0%	\$ 6,00	1000	gr	0,24	
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
<b>Gelatina de pisco sour</b>											
Pisco	90	gr				0%	\$ 7,85	750	gr	0,94	
Gelatina sin sabor	6	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,15	
Claras de huevo	2	u				40%	\$ 3,00	30	u	0,28	
Azúcar granulada	20	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,02	
Limón	2	gr			Zumo	36%	\$ 2,50	1000	gr	0,01	
<b>Mousse de yogurt griego y vainilla</b>											
Crema de leche	167	gr				0%	\$ 4,31	1000	gr	0,72	
Claras de huevo	40	gr				40%	\$ 3,00	30	u	5,60	
Azúcar granulada	50	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,04	
Esencia de vainilla	2	gr				0%	\$ 4,82	1000	gr	0,01	
Yogurt griego	80	gr			Zumo	0%	\$ 8,70	1000	gr	0,70	
Gelatina sin sabor	12	gr			Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,29	
<b>Glaseado brillante de espejo</b>											
Agua	37	gr				0%	\$ 0,00	1000	gr	0,00	
Glucosa	75	gr				0%	\$ 10,00	1000	gr	0,75	
Azúcar granulada	75	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,06	
Leche condensada	50	gr				0%	\$ 5,96	1000	gr	0,30	
Chocolate blanco	75	gr				0%	\$ 6,50	1000	gr	0,49	
Gelatina sin sabor	5	gr				0%	\$ 24,44	1000	gr	0,12	
Colorante vegetal		cfñ				0%	\$ 1,50	1000	gr	0,00	
<b>Merengue suizo</b>											
Claras de huevo	63	gr				40%	\$ 3,00	30	u	8,82	
Azúcar granulada	125	gr				0%	\$ 0,83	1000	gr	0,10	
<b>Figura de isomalt</b>											
Isomalt	150	gr				0%	\$ 12,00	1000	gr	1,80	
<b>Decoraciones</b>											
Hojas de menta fresca	10	gr				0%	\$ 2,50	1000	gr	0,03	
Merengue suizo											
Figura de isomalt											
Pistachos	50	gr				5%	\$ 18,00	1000	gr	0,95	
									<b>Costo Bruto</b>		<b>24,61</b>
									<b>Margen de error 5%</b>		<b>1,23</b>
									<b>Costo Neto</b>		<b>25,84</b>
									<b>Costo por porción</b>		<b>3,23</b>

## PROCEDIMIENTO

### Esponja de matcha:

1. Mezclar todos los ingredientes con una batidora o en licuadora.
2. Enfriar la mezcla dentro de una botella de sifón isí por 20 minutos, cargar con 2 cápsulas de nitrógeno.
3. Rellenar los vasos plásticos hasta un tercio.
4. Hornear al microondas por 40 segundos y desmoldar cuando enfrien.

### Masa quebrada neutra:

1. En un bowl colocar el harina tamizada con la sal.
2. Incorporar la mantequilla fría en cubitos, realizar un sablage trabajando con una rasqueta hasta obtener un arenado.
3. Luego incorporar el agua, mezclar bien con la rasqueta, no trabajar mucho con las manos.
4. Reposar en la heladera por 20 minutos estirada y cubierta con film.
5. Trabajarla un poco con las manos, estirarla con un bolillo y cortarla en círculos y colocarla en una bandeja para hornear a 180°C por 10 minutos.

### Gelatina de pisco sour:

1. Licuar la claras de huevo, azúcar granulada, zumo de limón y pisco.
2. Agregar a la preparación anterior la gelatina previamente hidratada 5 veces su volumen en agua, mezclar, colocar en un molde y esperar a que se enfríe para utilizar.

### Mousse de yogurt griego y vainilla:

1. Batir la crema de leche hasta que este firme.
2. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.
3. Incorporar el yogurt griego y la vainilla.
4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes.
5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

### Glaseado brillante de espejo:

1. Hervir el agua junto con el azúcar granulada y la glucosa, hasta llegar a 80°C.
2. Añadir la leche condensada y mezclar.
3. Agregar la mezcla anterior al chocolate blanco.
4. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada y el colorante vegetal.
5. Batir con ayuda del turmix sin generar burbujas de aire y dejar que la temperatura del glaseado baje a 35°C antes de ser aplicado. Tomar en cuenta que el postre debe ser congelado a -18°C antes de ser glaseado.

### Merengue suizo:

1. Colocar en un bowl las claras de huevo y el azúcar granulada de un solo golpe en baño maría, batir hasta que llegue a una temperatura de 50°C.
2. Colocar en la batidora eléctrica con el batidor de globo y batir hasta que se enfríe por completo y quede bien espumoso. El merengue estará a punto cuando se forme un pico en el batidor de alambre.

### Figura de isomalt:

1. Colocar la isomalt en un sartén y dejar diluir.
2. Una vez diluido verter sobre un silpad y dar forma.
2. Esperar a que la figura solidifique.

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Arenado</li> <li>-Glasear</li> <li>-Isomalt</li> <li>-Baño maría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Arenado:</b> Método que se usa para dar textura a las masas quebradas, su fin es mezclar la grasa con el harina antes de que se mezcle con el líquido.</li> <li>-<b>Baño maría:</b> Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-<b>Gelificar:</b> Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-<b>Hidratar:</b> Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas. de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-<b>Glasear:</b> Brindar un aspecto brillante a postres fríos.</li> <li>-<b>Isomalt:</b> Se trata de un tipo de azúcar para pastelería, la cual tiene propiedades únicas como</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo

## Anexo M

### Receta estándar del postre encapsulado #12 (Addiction)

		<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL</b> <small>FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS</small>							
<b>RECETA ESTÁNDAR UTE</b>									
<b>NOMBRE:</b> Addiction									
<b>CATEGORIA:</b> Postre encapsulado									
<b># PAX:</b> 9 u									
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>									
<b>FECHA:</b> 09/10/2019									
<b>PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM</b> <b>PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM</b>									
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	APP ALERINTO	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO TOTAL	CANTIDAD COMPRA	UNIDAD	COSTO PRODUCTO
<b> pudding de mantequilla de maní</b>									
Leche	250	gr			0%	\$ 0,75	1000	gr	0,19
Yemas de huevo	3	u			70%	\$ 3,00	30	u	0,51
Azúcar granulada	140	gr			0%	\$ 0,83	1000	gr	0,12
Maicena	10	gr			0%	\$ 1,58	1000	gr	0,02
Mantequilla de maní	10	gr			0%	\$ 21,92	1000	gr	0,22
<b> Palet de granada</b>									
Granada	100	gr		Zumo	30%	\$ 4,00	1000	gr	0,52
Gelatina sin sabor	6	gr		Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,15
<b> Panacotta de chocolate blanco</b>									
Crema de leche	200	gr			0%	\$ 4,31	1000	gr	0,86
Leche entera	200	gr			0%	\$ 0,75	1000	gr	0,15
Azúcar granulada	150	gr			0%	\$ 0,83	1000	gr	0,12
Chocolate blanco	100	gr			0%	\$ 6,50	1000	gr	0,65
Gelatina sin sabor	20	gr		Pre hidratada	0%	\$ 24,44	1000	gr	0,49
<b> Crema de moka</b>									
Claras de huevo	3	u			40%	\$ 3,00	30	u	0,42
Azúcar granulada	68	gr			0%	\$ 0,83	30	gr	1,88
Mantequilla	113	gr			0%	\$ 6,00	1000	gr	0,68
Chocolate semi amargo	50	gr			0%	\$ 5,25	1000	gr	0,26
Café	13	gr		Zumo	0%	\$ 41,58	1000	gr	0,54
<b> Cobertura de chocolate negro y ralladura de naranja</b>									
Chocolate negro	200	gr			0%	\$ 5,50	1000	gr	1,10
Naranja	20	gr		Ralladura	36%	\$ 2,50	1000	gr	0,07
<b> Decoraciones</b>									
Crema de moka									
Manjar	250	gr			0%	\$ 5,62	1000	gr	1,41
Frutos deshidratados	100	gr			0%	\$ 3,50	1000	gr	0,35
Flores comestibles	10	gr			0%	\$ 2,50	1000	gr	0,03
						<b>Costo Bruto</b>			<b>10,72</b>
						<b>Margen de error 5%</b>			<b>0,54</b>
						<b>Costo Neto</b>			<b>11,26</b>
						<b>Costo por porción</b>			<b>1,25</b>

## PROCEDIMIENTO

### Pudding de mantequilla de maní:

1. Mezclar las yemas de huevo, maicena y el azúcar granulada.
2. Hervir la leche y añadir la preparación anterior.
3. Revolver hasta que el pudding espese y llegue a punto de nape.

### Palet de granada:

1. Extraer el zumo de granada.
2. Agregar la gelatina previamente hidratada 5 veces su volumen en agua, mezclar, colocar en un molde y esperar a que se enfríe para cortar.

### Panacotta de chocolate blanco:

1. Calentar la crema de leche con el chocolate blanco diluido.
2. Batir la crema de leche hasta que este firme.
3. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.
4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes.
5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada

### Mousse de yogurt griego y vainilla:

1. Batir la crema de leche hasta que este firme.
2. Realizar un merengue suizo hasta que este firme.
3. Incorporar el yogurt griego y la vainilla.
4. Añadir la crema de leche con movimientos envolventes.
5. Finalmente adicionar la gelatina sin sabor previamente hidratada.

### Crema de moka:

1. Hacer un merengue suizo con las claras y azúcar granulada.
2. Agregar poco a poco y lentamente la mantequilla incorporar el chocolate disuelto aromatizar con café, enfriar y reservar.

### Cobertura de chocolate negro:

1. Disolver a baño maría el chocolate negro.
2. Temperar, calentar a 45°C, luego enfriar a 28°C y volver a calentar a 32°C.
3. Controlar permanentemente la temperatura del chocolate y para evitar que baje su temperatura colocar el bowl sobre un limpión.
4. Utilizando los polvos satinados colorear el molde
5. Aplicar la cobertura sobre los postres cuidando de que la cobertura no se encuentre caliente y refrigerar .

TÉCNICAS	GLOSARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar</li> <li>-Gelificar</li> <li>-Temperar</li> <li>-Napar</li> <li>-Baño maría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Baño maría: Se trata de un método de cocción indirecto, se utilizan dos recipientes de diferente tamaño el más grande contiene agua y sobre este se coloca el más pequeño.</li> <li>-Gelificar: Se da al momento de mezclar una sustancia o zumo con un agente gelificante y al enfriar se da como resultado una textura parcialmente sólida.</li> <li>-Hidratar: Cuando se añade un líquido a un sólido para lograr una mezcla ideal entre ellas. de la evaporación de sus líquidos.</li> <li>-Temperar: Se trata del proceso para regular la temperatura de una preparación.</li> <li>-Napar: Procedimiento mediante el cual se verifica el espesor de las salsas o jaleas en el reverso de una cuchara.</li> </ul>
PUNTOS IMPORTANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hidratar la gelatina sin sabor 5 veces su volumen en agua.</li> <li>-Controlar la temperatura del temperado de chocolate, si la temperatura para calentar supera los 45°C el chocolate se quema.</li> </ul>	

Elaborado por: Mayra Criollo