



**UNIVERSIDAD
DE IXTLAHUACA CUI**



**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
REPOSTERÍA INTERMEDIA**

“RECETARIO FINAL”

CHEF INSTRUCTOR:

L.G. MARIANA SÁNCHEZ SÁNCHEZ

ELABORADO POR:

SEXTO SEMESTRE

GRUPO 602

JUNIO, 2012.



INTRODUCCIÓN

La repostería es el tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces. Esta rama de la gastronomía está enfocada y preocupada por atender los sentidos del gusto y la vista por igual, además del olfato, sentidos que influyen en la degustación de un platillo. El gusto de comer nace de la vista, antes del estomago o la boca, efectos siempre existentes en la repostería.

Se puede encontrar una amplia descripción sobre el tema de la repostería, sin embargo cada persona tiene su propia definición acerca de ésta.

La repostería es una de las ramas gastronómicas más complejas que existen, ya que no puede ser intuitiva, y es difícil obtener el resultado deseado sino se sigue la receta tal cual es, sin embargo igual que con todas las cocinas, se puede experimentar, con los sabores, las combinaciones, texturas, etc. debido que, al igual que todas es arte, que se puede crear con nuestros sentimientos, nuestras ideas, y con lo que sucede alrededor nuestro.

Este documento se ha escrito con el fin de darle al lector una pizca de información sobre las aplicaciones, los ingredientes, y el mundo de la repostería, se enfoca a preparaciones mundiales, mostrando información y recetas de los mismos, para un mejor entendimiento y aplicación del tema.

Sencillamente, lo que hace diferente a este documento es la información, y las recetas que se mencionan, debido a que gran parte de ellas han sido realizadas por cada uno de nosotros de una manera especial, con pasión y amor, con entrega, entusiasmo y armonía, mostrando nuestros sentimientos y agradeciendo conocer mas acerca de la única rama gastronómica que nos endulza la vida, ya que a muchos nos pasa, que, cada que probamos algo dulce, nuestra perspectiva del día, de la situación en la que estamos, o de la vida misma, cambia totalmente.

Hoy nosotros nos aventuramos a decir que la repostería es la que le da el toque diferente y especial a nuestras vidas. Y nos atrevemos a citar a la Chef Mariana Sánchez Sánchez, quien suele decirnos "Una de las partes fundamentales para hacer gastronomía, es saber demostrar y fundamentar nuestros sentimientos, y sobre todo defenderlos"



AGRADECIMIENTOS Y DEDICATORIAS

**Bienaventurados los que dan sin recordar. Y bienaventurados los que toman sin olvidar.
(Bernard Meltzer)**

Dar las gracias cuando corresponde, es un gesto humano y que habla bien de la persona que lo hace. Por eso mismo, nosotros agradecemos hoy, a todas las personas que nos han apoyado, empezando por nuestros padres, quienes no solo nos han apoyado en nuestra carrera, sino que han estado aquí durante toda nuestra vida, por los cuales nosotros somos las personas que somos, porque nos apoyan de la forma que creen necesaria, porque nos han comprendido, y nos han tolerado en cada una de las etapas de nuestra vida.

Porque nos apoyado a lo largo de nuestra carrera, no solo moralmente, sino también de forma económica, por que son nuestro sustento, y porque gracias a su esfuerzo, nosotros podemos permanecer en la escuela, y que mejor forma de agradecer, que con nuestro esfuerzo y dedicación en cada paso.

Porque nos han ayudado, acompañado de madrugada, porque les interesa lo que aprendemos, porque nos escuchan, y porque soportan nuestro estrés y mal humor, pero sobre todo por compartir nuestros momentos felices y nuestros logros.

A nuestros chefs instructores, porque de cada uno de ellos hemos aprendido cosas nuevas, que poco a poco vamos perfeccionando, porque han aclarado nuestras dudas, y corregido nuestros errores y sobre todo a nuestra chef Mariana Sánchez que nos ha inculcado el amor por la repostería, gracias chef.

Porque nos han enseñado las mejores formas de aplicar el conocimiento, y porque nos han permitido compartir nuestro conocimiento con ellos también, porque existe un aprendizaje mutuo, y porque en ocasiones la relación chef instructor- alumno, va mas allá, porque nos convertimos en compañeros de trabajo, e incluso en amigos.

A nuestra amistad, ya que gracias a ella, nos conocemos como personas y como compañeros de trabajo, ya que al trabajar juntos nos hemos demostrado que somos un gran equipo, y con la ayuda de cada uno de nosotros, hemos logrado ser una familia dentro y fuera de la cocina.



RECETARIO



PRÁCTICA 1

- **Brownies**
- **Gelatina Ajedrez**
- **Tartita de pera con mousse de chocolate blanco**



BROWNIES





BROWNIES	
NOMBRE DE LA RECETA BROWNIES	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA BISCUIT
NÚMERO DE PORCIONES 12	TAMAÑO DE LA PORCIÓN .150 GR.
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 45 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 20°C	TIEMPO DE COCCIÓN 30 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
HARINA	KG.	0.120
COCOA	KG.	0.030
AZUCAR	KG.	0.125
HUEVO	KG.	0.300
JARABE DE CHOCOLATE	LT.	0.050
AZUCAR GLASS	KG.	0.030

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. SEPARAR CLARAS DE YEMAS.
2. BLANQUEAR LAS YEMAS Y BATIR CLARAS.
3. INCORPORAR YEMAS A CLARAS.
4. JUNTAR TODOS LOS SECOS. Y AGREGAR A LA MEZCLA ANTERIOR.
5. ENGRASAR Y ENHARINAR UN MOLDE. VACIAR LA PREPARACION ANTERIOR.
6. HORNEAR A 180° POR 30 MIN. SACAR, DEJAR ENFRIAR Y CORTAR EN CUADROS.
7. DECORACION: BAÑAR CON JARABE DE CHOCOLATE, Y ESPOLVOREAR COCOA O AZUCAR GLAS.



GELATINA AJEDREZ





GELATINA DE AJEDREZ	
NOMBRE DE LA RECETA GELATINA DE AJEDREZ	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA GELATINA
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.150 gr.
RENDIMIENTO 10	TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 8°	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
YOGURT NATURAL	LT.	1.000
LECHE	LT.	0.500
AZUCAR	KG.	0.300
GRENETINA	KG.	0.080
CIRUELA	KG.	0.250
JEREZ	LT.	0.250
AGUA	LT.	0.550

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. JUNTAR YOGURT CON LECHE. Y AGREGAR AZUCAR.
2. HIDRATAR GRENETINA
3. INCORPORAR A LA PREPARACION ANTERIOR.
4. EN UN MOLDE, AGREGAR UN POCO DE ACEITE EN AEROSOL.VACIAR LA PREPARACION ANTERIOR Y REFRIGERAR, HASTA CUAJAR. RESERVAR UN POCO A TEMPERATURA AMBIENTE.
5. PONER A COCER LA CIRUELA PASA CON UN POCO DE AGUA Y EL JEREZ.
6. LICUAR.
7. HIDRATAR GRENETINA.
8. INCORPORAR LA GRENETINA ALA MEZCLA ANTERIOR.
9. TENIENDO LISTA LA GELATINA DE YOGURT Y LA PREPARACION DE LA GELATINA DE CIRUELA, CORTAR CUADROS DE 4X4 EN LA DE YOGURT, INTERCALADOS, (UNO SI Y UNO NO). AGREGAR ENCIMA LA PREPARACION DE CIRUELA (RESERVAR UN POCO) Y REFRIGERAR.
10. DE LA GELATINA DE YOGURT QUE RESERVAMOS, CALENTAR UN POCO PARA HACER LIQUIDA. Y AGREGAR UNA CAPA DE ESTA AL MOLDE ANTERIOR YA CUAJADO. Y REFRIGERAR.
11. EN OTRO MOLDE DE FIGURAS AGREGARLE UN POCO DE ACEITE EN AEROSOL. Y HACER FIGURAS CON LA GELATINA QUE RESERVAMOS TANTO DE CIRUELA COMO DE YOGUR PARA HACER LAS FIGURAS DEL AJEDREZ.
12. DESMOLDAR LA GELATINA Y LAS FIGURAS. COLOCAR LAS FIGURAS SOBRE LA GELATINA



TARTITA DE PERA CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO





TARTITA DE PERA CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO	
NOMBRE DE LA RECETA MOUSSE CHOCOLATE BLANCO	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA MOUSSE
NÚMERO DE PORCIONES 8	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.150 GR.
RENDIMIENTO 100	TIEMPO DE PREPARACIÓN 30
TEMPERATURA DE SERVICIO 8°	TIEMPO DE COCCIÓN 1-2 HRAS.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
PASTA BRISE	RECETA	0.250
CHOCOLATE BLANCO	KG.	0.200
CREMA PARA BATIR	LT.	0.350
GRENETINA	KG.	0.020
MERENGUE ITALIANO	RECETA	1.000
FRAMBUESAS	KG.	0.030
PERAS	KG.	0.500
COCOA	KG.	0.030
BRILLO	LT.	0.030

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. ELABORAR AROS DE LA PASTA BRISÉ. DE LA MEDIDA DEL MOLDE DEL MOUSE, PARA LA BASE. Y BARNIZAR CON CHOCOLATE BLANCO.
2. ELABORAR RECETA DE MERENGUE ITALIANO.
3. BATIR LA CREMA.
4. HIDRATAR LA GRENETINA Y FUNDIR EL CHOCOLATE.
5. AGREGAR EL CHOCOLATE A LA CREMA BATIDA, TEMPERADO, POSTERIORMENTE LA GRENETINA A LA CREMA BATIDA, A TEMPERATURA AMBIENTE. INCORPORAR EL MERENGUE ITALIANO EN FORMA ENVOLVENTE, A LA MEZCLA ANTERIOR.
6. REFRIGERAR POR 1-2 HRS.
7. FILETEAR LA PERAS.
8. DESMOLDAR SOBRE EL CROCANTE DE PASTA BRISÉ.
9. DECORAR: ESPOLVOREAR UN POCO DE COCOA, Y CUBRIR CON BRILLO, COLOCAR UNA FRAMBUESAS EN EL CENTRO.
10. ALREDEDOR COLOCAR LAS PERAS FILETEADAS.



PRÁCTICA 2

- **Cheese cake a la Mexicana**
- **Mousse de Tequila**
- **Cerditos de la suerte**



CHESSE CAKE A LA MEXICANA





CHEESE CAKE A LA MEXICANA

NOMBRE DE LA RECETA CHEESE CAKE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA FLAN DULCE
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.200 GR.
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN 2 HORAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Queso crema	KG.	0.500
Azúcar	KG.	0.125
Fécula de maíz	KG.	0.025
Huevo	KG.	0.240
Vainilla	LIT.	0.005
Mantequilla	KG.	0.050
Leche	LIT.	0.125
Crema para batir	LIT.	0.250
Manteca	KG.	0.002
Papel encerado	PZA	1.000
Pan molido	KG.	0.020
Zumo de limón	LIT.	0.010
	Decoración	
Oblea de color	PZA	1.000
Fresa	KG.	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. ACREMAR QUESO, AGREGAR AZÚCAR, MEZCLAR, VERTER LOS HUEVOS UNO A UNO, HOMOGENIZAR.**
- 2. AGREGAR FÉCULA DILUIDA EN LECHE, VAINILLA Y MANTEQUILLA PREVIAMENTE FUNDIDA (NO CALIENTE) UNA VEZ BIEN MEZCLADO DEJAR DE BATIR.**
- 3. MONTAR CREMA BATIDA PREVIAMENTE, A PICOS SUAVES.**
- 4. A LA MEZCLA DEL QUESO INCORPORAR POCO A POCO LA CREMA BATIDA Y POR ÚLTIMO AGREGAR EL ZUMO DE LIMÓN.**
- 5. ENGRASAR EL MOLDE, FORRAR CON EL PAPEL ENCERADO, ENGRASAR NUEVAMENTE Y FONDEAR CON PAN MOLIDO, VERTER EL BATIDO Y HORNEAR A BAÑO MARÍA**



CHEESE CAKE A LA MEXICANA

NOMBRE DE LA RECETA
PASTA SUCRE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
PASTA PARA FONDEAR

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Mantequilla	KG.	0.200
Azúcar glass	KG.	0.100
Huevo	KG.	0.060
Harina	KG.	0.250

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **ACREMAR LA MANTEUILLA JUNTO CON EL AZÚCAR Y EL HUEVO EN LA BATIDORA.**
2. **YA QUE ESTA HECHA ´POMADA, SE HACE UNA FUENTE DE HARINA Y SE INCORPORAN**
3. **REFRIGERAR, EXTENDER EN UNA CHAROLA, CORTAR EN TRIÁNGULOS Y HORNEAR A 190°C POR 10 MIN.**

CHEESE CAKE A LA MEXICANA

NOMBRE DE LA RECETA
CARAMELO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CARAMELO

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar refinada	KG.	0.500
Glucosa	KG.	0.050
Agua	LIT.	0.050
Limón	KG.	0.010
Vinagre blanco	LIT.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **LIMPIAR Y SECAR PERFECTAMENTE EL RECIPIENTE DONDE SE VA A REALIZAR EL CARAMELO, COLOCAR EL VINAGRE Y SOLO REMOJAR LAS PAREDES.**
2. **COLOCAMOS JUGO DE LIMÓN, SE AGREGAN LOS DEMÁS INGREDIENTES Y SIN MOVER SE DEJA A FUEGO HASTA QUE SE OBTENGA UN CARAMELO.**

MOUSSE DE TEQUILA





MOUSSE DE TEQUILA	
NOMBRE DE LA RECETA MERENGUE ITALIANO	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA MERENGUE
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar	KG.	0.325
Claras	KG.	0.200
Agua	LIT.	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HACER UN CAMELO CON EL AGUA Y EL AZÚCAR.
2. MONTAR LAS CLARAS Y COLOCAR EL CAMELO CALIENTE, EN FORMA DE HILO, HASTA FORMAR UN MERENGUE FIRME.

MOUSE DE TEQUILA	
NOMBRE DE LA RECETA MOUSE DE TEQUILA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA CREMA LIGERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Crema para batir	LIT.	0.300
Azúcar glass	KG.	0.050
Tequila	LIT.	0.100
Merengue italiano	KG.	0.125

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. COLOCAR EL MERENGUE ITALIANO EN UN BOWLD, INCORPORAR EL TEQUILA Y LA CREMA PREVIAMENTE MONTADA CON EL AZÚCAR GLASS.
2. COLOCAR EN ZUMO DE LIMÓN Y COLOCAR EN LOS MOLDES.
3. LLEVAR A REFRIGERACIÓN.



MOUSE DE TEQUILA

NOMBRE DE LA RECETA
CARAMELO VERDE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CARAMELO

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar refinada	KG.	0.500
Glucosa	KG.	0.050
Agua	LIT.	0.050
Limón	KG.	0.010
Vinagre blanco	LIT.	0.005
Colorante verde líquido	LIT.	0.001

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. LIMPIAR Y SECAR PERFECTAMENTE EL RECIPIENTE DONDE SE VA A REALIZAR EL CARAMELO, COLOCAR EL VINAGRE Y SOLO REMOJAR LAS PAREDES.
2. COLOCAMOS JUGO DE LIMÓN, SE AGREGAN LOS DEMÁS INGREDIENTES Y SIN MOVER SE DEJA A FUEGO HASTA QUE SE OBTENGA UN CARAMELO.

MOUSE DE TEQUILA

NOMBRE DE LA RECETA
SALSA DE LIMÓN

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
SALSA DULCE

NÚMERO DE PORCIONES
1

TAMAÑO DE LA PORCIÓN

RENDIMIENTO
100%

TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 MIN.

TEMPERATURA DE SERVICIO
4°

TIEMPO DE COCCIÓN
5 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Zumo de limón	LIT.	0.150
Fécula de maíz	KG.	0.030
Azúcar refinada	KG.	0.070

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MEZCLAR AZÚCAR CON EL ZUMO DE LIMÓN, UN POCO DE AGUA CON LA FÉCULA Y ESPESAR A FUEGO.

CERDITOS DE LA SUERTE





CREDITOS DE LA SUERTE	
NOMBRE DE LA RECETA CREDITOS	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
NÚMERO DE PORCIONES 12	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.200 GR.
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 50 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	KG.	0.500
Levadura	KG.	0.011
Azúcar	KG.	0.500
Leche	LIT.	0.250
Mantequilla	KG.	0.060
Huevo	KG.	0.060
Sal	KG.	0.005
Limón	KG.	0.002
	Relleno	
Psta de mazapán	KG.	0.100
Avellanas picadas	KG.	0.150
Azúcar	KG.	0.100
Claros	KG.	0.060

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. ENGRASE LIGERAMENTE UNA CHAROLA GRANDE, TAMIZAR EL HARINA EN UNA FUENTE. AMASAR EN EL CENTRO LA LEVADURA CON UN POCO DE HARINA, LA MITAD DEL AZÚCAR Y LECHE, AMASAR EL RESTO DE LA HARINA Y DEJAR FERMENTAR LA MASA TAPADA POR 15 MINUTOS.
2. UNA VEZ FERMENTADA AGREGAR EL RESTO DEL AZÚCAR, MANTEQUILLA DERRETIDA, HUEVO, SAL Y LA RALLADURA DE LIMÓN, AMASAR HASTA QUE HAGA OJOS Y DEJAR FERMENTAR OTROS 15 MIN.
3. PARA EL RELLENO MEZCLAR LA MASA DE MAZAPÁN CON LAS AVELLANAS, EL AZÚCAR Y CLARAS.
4. EXTENDER LA MASA FERMENTADA DE MODO QUE TENGA 4 MM. DE ESPESOR.
5. CORTAR 20 AROS DE 8 CM. DE DIÁMETRO Y OTROS 10 DE 4 CM. DE DIÁMETRO.
6. FORMAR OOREJITAS CON EL RESTO DE LA MASA.
7. DISTRIBUIR EL RELLENO EN LOS 10 AROS GRANDES, UNIR LAS ORILLAS CON YEMAS, COLOCAR ENCIMA UN ARO GRANDE PARA TAPAR Y APRETAR BIEN LOS BORDES.
8. HACER LO HOCICOS Y LA NARIZ CON AROS PEQUEÑOS. COLOCAR YEMA EN OREJAS Y HOCICOS.
9. HORNEAR A 180°C POR 15 MINUTOS.



CERDITOS DE LA SUERTE	
NOMBRE DE LA RECETA GLASSE ROYAL	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA GLASÉ
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 10°	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Clara	KG.	0.030
Azúcar glass	KG.	0.125
Limón	KG.	0.010
Chocolate semi amargo	KG.	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **BATIR EL AZÚCAR CON LA CLARA DE HUEVO Y AGREGAR EL ZUMO DE LIMÓN SIN QUE ESTÉ ESPESO.**
2. **FUNDIR LA COBERTURA DE CHOCOLATE Y DECORAR LOS CERDITOS COLOCANDO PRIMERO EL GLASÉ Y DESPUÉS EL CHOCOLATE DERRETIDO.**



PRÁCTICA 3

- **Pastel ópera**
- **Madalenas**
- **Pan con semillas de chía**



PASTEL ÓPERA





PASTEL OPERA

NOMBRE DE LA RECETA BISCUIT JACONDE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA BISCUITS
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCION
RENDIMIENTO	TIEMPO DE PREPARACIÓN 45 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 17°	TIEMPO DE COCCIÓN 5 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
almendra molida	Kg.	0.175
azucar glass	Kg.	0.175
huevo	Kg.	0.250
harina	Kg.	0.050
mantequilla	Kg.	0.040
claras	Kg.	0.160
azucar	Kg.	0.040
cocoa extra brutt	Kg.	0.020

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Batir el huevo con el azúcar glass, la vainilla y el polvo de almendra hasta obtener el punto de listón.
2. Aparte batir las claras y el azúcar a punto de turrón e incorporar de manera envolvente las dos preparaciones y al final el harina cernida.
3. Por ultimo la mantequilla fundida y fría en forma de hilo, verter sobre una charola engrasada y enharinada y hornear a 170°C por espacio de 20 a 25 min aprox.
4. Se puede ocupar papel encerado para el horneado dejar enfriar y reservar.

NOMBRE DE LA RECETA JARABE LIGERO	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA JARABES
--	---

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
azucar	KG	0.250
agua	Lt	0.500
ron añejo	LT	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HERVIR TODOS LOS INGREDIENTES EXCEPTO EL RON DURANTE 3 MINUTOS
2. PERFUMAR



PASTEL OPERA

NOMBRE DE LA RECETA
Crema de mantequilla

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
Cremas

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
azucar	KG	0.200
yemas	KG	0.110
mantequilla	KG	0.500
ron	LT	0.050
vainilla	LT	0.010
nescafe soluble	KG	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HACER UNA PATE BOMBE A 121°C CON EL AZÚCAR Y LAS YEMAS
2. ENFRIAR EN BATIDORA Y AGREGAR LA MANTEQUILLA EN POMADA POCO A POCO Y BATIR A ESPONJAR, AGREGAR CAFÉ PARA PERFUMAR.

NOMBRE DE LA RECETA
GANACHE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
RECUBRIMIENTOS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
chocolate amargo turin	KG	0.250
crema lincott	LT	0.250
mantequilla	KG	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HERVIR LA CREMA Y RETIRAR DEL FUEGO
2. TROCEAR FINAMENTE EL CHOCOLATE Y AGREGAR A LA CREMA CALIENTE
3. MEZCLAR HASTA HOMOGENIZAR.

MONTAJE. CORTAR EL JACONDE EN 4 PARTES IGUALES PONER SOBRE UNA BASE LA PRIMERA CAPA DE JACONDE Y EMBEBERLA CON EL JARABE DE CAFÉ Y EXTENDER SOBRE ESTA CAPA UNA BASE DE CREMA DE MANTEQUILLA, DESPUÉS COLOCAR OTRA CAPA DE JACONDE Y EMBEBERLA Y COLOCAR UNA CAPA DE GANACHE Y ASÍ SUCESIVAMENTE HASTA TERMINAR CON UNA CAPA DE CREMA DE MANTEQUILLA, BAÑAR CON EL GANACHE Y REFRIGERAR UN POCO PARA QUE ENDUREZCA- UNA VEZ FRIÓ CORTAR LOS BORDES Y HACER LA ESCRITURA CON EL CHOCOLATE DE LECHE QUE DIGA "OPERA" PRESENTAR.



MADALENAS





MADALENAS	
NOMBRE DE LA RECETA MADALENAS	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA BISCUIT
NÚMERO DE PORCIONES 12	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.100 GR.
RENDIMIENTO 12	TIEMPO DE PREPARACIÓN 35 MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO	TIEMPO DE COCCIÓN 10 MIN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
azucar	KG	0.125
harina	KG	0.125
mantequilla	KG	0.125
huevo	KG	0.180
sal	KG	0.003
almendra molida	KG	0.060
agua de azahar	LT	0.005
vainilla	LT	0.005
grasa para moldes	KG	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Batir bien los huevos con azúcar hasta que empiecen a esponjarse, añadir la mantequilla blanda a temperatura ambiente y seguir batiendo poco a poco con una cuchara de madera hasta obtener una crema suave y esponjosa; agregar el agua de azahar y la esencia de vainilla.
2. Por último, añadir, poco a poco, la harina tamizada y la almendra molida.
3. Llenar las 2/3 partes de los moldecitos con la masa, ayudándose de 2 cucharitas. Colocar los moldecitos en una fuente y cocinar en el horno precalentado a 180°C durante 20 minutos a 25 minutos.
4. Retirarlas del horno y dejarlas enfriar.



PAN CON SEMILLAS DE CHIA





PAN CON SEMILLAS DE CHIA

NOMBRE DE LA RECETA PAN CON SEMILLAS DE ADORMIDERA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA MASAS
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.100 GR.
RENDIMIENTO 10	TIEMPO DE PREPARACIÓN 25MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO 20°	TIEMPO DE COCCIÓN 25 MIN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
harina	KG	0.250
levadura	KG	0.008
leche	LT	0.200
mantequilla	KG	0.060
azucar	KG	0.050
sal	KG	0.010
huevo	KG	0.060

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **Elaborar la masa de forma conocida, fermentar y reservar.**

RELLENO DE PAN CON SEMILLAS DE CHIA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
RELLENOS MAZAPÁN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
mazapan	KG	0.100
mermelada de durazno	KG	0.050
pasas	KG	0.060
almendras picadas	KG	0.060
semillas de adormidera (chia)	KG	0.200
mantequilla para barnizar	KG	0.050
brillo para pan	KG	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EXCEPTO LASA SEMILLAS DE ADORMIDERA MONTAJE .- CUANDO EL RELLENO ESTE LISTO SE EXTIENDE LA MASA EN RECTÁNGULO DELGADO SE REPARTE EL RELLENO POR ENCIMA DE 8 CM. DE ANCHO HACER CORTES DIAGONALES A LOS LADOS DEJANDO 2 CM. DE DISTANCIA ENTRE CADA UNO. COLOCAR ENCIMA LAS SEMILLAS ESPARCIDAS Y CERRAR CON LAS TIRAS DE LOS LATERALES INTERCALÁNDOLAS DOBLAR HACIA ADENTRO LAS PUNTAS. FERMENTAR, BARNIZAR CON MANTEQUILLA HORNEAR A 200°C POR 30 MIN. CUANDO SALE DEL HORNO BARNIZAR CON BRILLO**



PRÁCTICA 4

- **Pastas en blanco y negro**
- **Saint Honore**
- **Tarta Sacher**



PASTAS EN BLANCO Y NEGRO





PASTAS EN BLANCO Y NEGRO	
NOMBRE DE LA RECETA: PASTAS EN BLANCO Y NEGRO	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: MASA QUEBRADA
NÚMERO DE PORCIONES: 30	TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 0.030 GR.
RENDIMIENTO: 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:15 HRS.
TEMPERATURA DE SERVICIO: 7° C	TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Mantequilla	Kg	0.300
Azúcar glass	Kg	0.050
Sal	Kg	1
Vaina de vainilla	Pza	1
Harina	Kg	0.400
Cocoa en polvo	Kg	0.040
Yema	Pza	1
Leche	Cdas.	2

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. ABLANDAR LA MANTEQUILLA HASTA OBTENER UN TACTO DE POMADA, MEZCLANDO AZÚCAR, SAL, PULPA DE VAINILLA, HASTA TENER UNA MASA CREMOSA.
2. TAMIZAR HARINA POR ENCIMA, AMASANDO LA PASTA CON LA MÁXIMA RAPIDEZ POSIBLE.
3. UNA VEZ MEZCLADA LA PASTA DIVIDIRLA EN DOS PARTES IGUALES.
4. UNA PARTE SEGUIRÁ AMASÁNDOSE BREVEMENTE HASTA OBTENER UNA PASTA LISA.
5. A LA SEGUNDA MITAD SE LE AÑADIRÁ LA COCOA TAMIZADA, AMASAR RÁPIDAMENTE.
6. REFRIGERAR LAS DOS PARTES POR SEPARADO DURANTE 1 HORA.



SAINT HONORE





SAINT HONORE

NOMBRE DE LA RECETA:
PASTA CHOUX

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:
PASTAS DE DESARROLLO FÍSICO.

NÚMERO DE PORCIONES:
20 PZAS.

TAMAÑO DE LA PORCIÓN:

RENDIMIENTO:
100%

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
25 MIN.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7° C

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Mantequilla	Kg	0.250
Agua	Lt	0.500
Huevo	Pza	7
Sal	Kg	0.003
Harina	Kg	0.300

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HERVIR EL AGUA CON LA MANTEQUILLA.
2. INCORPORAR HARINA DE GOLPE CON SAL Y EL AZÚCAR, COCER DURANTE 5 MIN. ENFRIAR E INCORPORAR HUEVOS UNO A UNO
3. RESERVAR, FORMAR PEQUEÑOS CHOUX CON DUYA Y HORNEAR A 220° POR 15 MIN, FORMAR UN CÍRCULO DE 18 CM.

NOMBRE DE LA RECETA:
PASTA HOJALDRE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:
PASTAS DE DESARROLLO FÍSICO.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	Kg	0.270
Agua	Lt	0.150
Sal	Kg	0.005
Mantequilla	Kg	0.010
Margarina Flex Roja	Kg	0.220

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MEZCLAR LOS PRIMEROS CUATRO INGREDIENTES, REALIZAR UNA MASA HOMOGÉNEA Y TERSA. PESARLA E INCORPORAR LA MITAD DE SU PESO DE MATERIA GRASA Y DAR OCHO VUELTAS SENCILLAS O CUATRO VUELTAS DOBLES. REFRIGERAR POR 1 HORA Y MANIPULAR.
2. ESTIRAR, CORTA UN CÍRCULO DE 18 CM., PINCHAR Y HORNEAR A 220° C POR 15-20 MIN APROXIMADAMENTE.



NOMBRE DE LA RECETA:
CAMELO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:
COBERTURA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar Refinada	Kg	0.500
Glucosa	Lt	0.050
Agua	Lt	0.050
Limón	Pza	2
Vinagre	Lt	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. COLOCAR AZÚCAR EN UN COLUDO Y AGUA A QUE EMPAPE, AGREGAR GLUCOSA, CALENTAR HASTA OBTENER COLOR CAMELO ÁMBAR, NO QUEMAR.**

NOMBRE DE LA RECETA:
CREMA CHIBOUST

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Crema para batir	Lt	0.500
Crema pastelera	Kg	0.750
Ron	Lt	0.025

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. BATIR FIRME LA CREMA PARA BATIR**
- 2. PREPARAR CREMA PASTELERA CON ANTICIPACIÓN E INCORPORAR POCO A POCO A LA CREMA BATIDA.**
- 3. PERFUMAR CON RON.**
- 4. BATIR A ESPONJAR.**

NOMBRE DE LA RECETA: CREMA PASTELERA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Leche	Lt	1.000
Azúcar	Kg	0.200
Maicena	Kg	0.100
Vainilla	Lt	0.010
Grenetina	Kg	0.010
Huevo	Pza	2
Yema	Pza	1

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. COLOCAR LA LECHE, LA VAINILLA EN UNA CACEROLA DE FONDO GRUESO.**
- 2. LLEVAR AL FUEGO.**
- 3. COLOCAR EN UN BOWL EL ALMIDÓN DE MAÍZ Y EL AZÚCAR.**
- 4. TEMPERAR PARA INTEGRAR LOS INGREDIENTES. AGREGAR LAS YEMAS DE A UNA.**
- 5. VERTER LA LECHE A PUNTO EBULLICIÓN. BATIR CON BATIDOR GLOBO PARA HOMOGENEIZAR LA MEZCLA Y BAJAR LA TEMPERATURA.**
- 6. VERTER LA PREPARACIÓN NUEVAMENTE A LA CACEROLA Y LLEVAR A FUEGO. COCINAR A FUEGO SUAVE SIN DEJAR DE BATIR HASTA QUE LA CREMA HIERVA Y ESPESE.**



TARTA SACHER





SACHER	
NOMBRE DE LA RECETA: BISCUIT JACONDE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: BATIDOS
NÚMERO DE PORCIONES: 12 PORCIÓN	TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 150 GRS
RENDIMIENTO: 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2.30 HRS
TEMPERATURA DE SERVICIO: 7° C	TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Cobertura obscura 66% M. C.	Kg	0.15
Mantequilla	Kg	0.180
Azúcar glass	Kg	0.040
Yemas	Kg	0.180
Claras	Kg	0.270
Azúcar Blanca	Kg	0.100
Harina de trigo	Kg	0.200
Cocoa extra brutt	Kg	0.030
Mermelada de Chabacano	Kg	0.300
Almendra Molida	Kg	0.300
Azúcar glass	Kg	0.300
Claras	Pzas	1

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **ACREMAR MANTEQUILLA CON AZÚCAR GLASS, INCORPORAR COBERTURA PREVIAMENTE DERRETIDA.**
2. **MONTAR YEMAS A BLANQUEAR E INCORPORAR A LA BATIDORA.**
3. **ENVOLVER EL MERENGUE (CLARAS Y AZÚCAR) EN LA MEZCLA EN FORMA ENVOLVENTE.**
4. **VERTER EN MOLDE REDONDO Y HORNEAR A 180°C**
5. **PARA LA PASTA DE ALMENDRA ENVOLVEMOS ALMENDRA Y AZÚCAR GLASS, HACEMOS UN HUECO AL CENTRO Y COLOCAMOS 1 1/3 DE CLARA, AMASAMOS, REFRIGERAMOS POR 30 MIN.**



NOMBRE DE LA RECETA: GLACE DE CHOCOLATE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: COBERTURAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Agua caliente	Lt	0.600
Cobertura oscura	Kg	0.105
Glucosa	Lt	0.050
Azúcar blanca	Kg	0.270
Cocoa extra brutt	Kg	0.105
Azúcar blanca	Kg	0.210
Maicena	Kg	0.040
Agua caliente	Lt	0.175
Grenetina	Kg	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. CALENTAR EL AGUA, COBERTURA, GLUCOSA Y AZÚCAR.**
- 2. HIDRATAR GRENETINA CON EL AGUA RESTANTE, DILUIR E INCORPORAR A LA MEZCLA.**
- 3. JUNTAR LA COCOA, AZÚCAR Y MAICENA.**
- 4. INCORPORAR LAS DOS MEZCLAS.**
- 5. COCINAR DURANTE 15 MIN. SIN DEJAR DE MOVER.**

NOMBRE DE LA RECETA: JARABE LIGERO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: JARABES

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar	Kg	0.375
Agua	Lt	0.500
Limón	Gotas	0.008

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. HERVIR TODOS LOS INGREDIENTES DURANTE 5 MIN**



PRÁCTICA 5

- **Canastita de peras
al vino tinto**
- **Panqué Matador**
- **Mousse de chongos
Zamoranos**



CANASTITA DE PERAS AL VINO TINTO





CANASTA DE PERAS AL VINO

NOMBRE DE LA RECETA
PASTA QUEBRADA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
PASTA PARA FONDEAR

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	KG.	0.250
Mantequilla	KG.	0.150
Huevo	KG.	0.060
Sal	KG.	0.005
Agua	LIT.	0.020

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. COLOCAR TODOS LOS INGREDIENTES EN UNA FUENTE DE HARINA.
2. CON LA AYUDA DE UNA RASPA INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES HASTA HOMOGENIZAR.
3. REFRIGERAR LA PASTA DURANTE 10 MINUTOS, EXTENDER Y UTILIZAR.

CANASTA DE PERAS AL VINO

NOMBRE DE LA RECETA
PERAS AL VINO

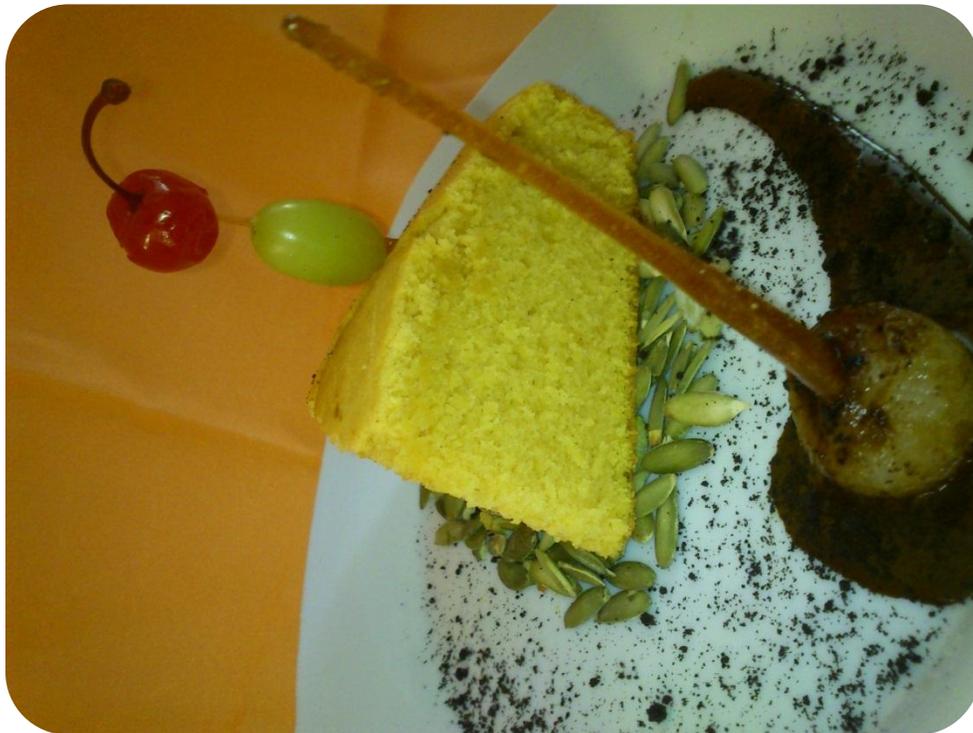
CLASIFICACIÓN DE LA RECETA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Peras	KG.	0.150
Azúcar	KG.	0.250
Canela	KG.	0.010
Vino tinto	LIT.	0.050
	Decoración	
Nieve de queso	LIT.	0.100
Kiwi	KG.	0.020
Fresa	KG.	0.020
Frambuesa	KG.	0.020
Pasta quebrada	RECETA	1.000

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. EXTENDER Y COLOCAR LA PASTA QUEBRADA EN MOLDES PARA TARTA, HORNEAR A 200°.
2. COCER LAS PERAS CON EL VINO, EL AZÚCAR Y LA CANELA HASTA QUE ESTÉN PINTADAS.
3. CON LO QUE SOBRA DE PASTA QUEBRADA HACER UNA ASA PARA LA CANASTA
4. CORTAR LAS PERAS Y COLOCARLAS EN LA CANASTA DE PASTA QUEBRADA, DECORAR Y PRESENTAR.

PANQUÉ MATADOR





PANQUÉ MATADOR	
NOMBRE DE LA RECETA BATIDO DE PANQUÉ	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA BATIDO
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN 45 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	KG.	0.250
Mantequilla	KG.	0.100
Azúcar	KG.	0.175
Huevo	KG.	0.180
Polvo para hornear	KG.	0.010
Leche	LIT.	0.125
Puré de calabaza	KG.	0.100
	Decoración	
Cebollas cambray	KG.	0.200
Cerezas	KG.	0.050
Uvas	KG.	0.030
Palillos	KG.	0.003
Galletas	KG.	0.010
Caramelo	RECETA	0.050
Salsa de café	RECETA	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. SEPARAR CLARAS DE YEMAS Y RESERVAR.
2. EN LA BATIDORA COLOCAR LOS POLVOS Y LOS LÍQUIDOS POCO A POCO.
3. MONTAR LAS CLARAS E INCORPORAR A LA MEZCLA ANTERIOR.
4. HORNEAR A 180°C POR 45 MIN.



PANQUÉ MATADOR

NOMBRE DE LA RECETA
CARAMELO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CARAMELO

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar refinada	KG.	0.500
Glucosa	KG.	0.050
Agua	LIT.	0.050
Limón	KG.	0.010
Vinagre blanco	LIT.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. LIMPIAR Y SECAR PERFECTAMENTE EL RECIPIENTE DONDE SE VA A REALIZAR EL CARAMELO, COLOCAR EL VINAGRE Y SOLO REMOJAR LAS PAREDES.**
- 2. COLOCAMOS JUGO DE LIMÓN, SE AGREGAN LOS DEMÁS INGREDIENTES Y SIN MOVER SE DEJA A FUEGO HASTA QUE SE OBTENGA UN CARAMELO.**

PANQUÉ MATADOR

NOMBRE DE LA RECETA
SALSA DE CAFÉ

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
SALSA DULCE

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Café soluble	KG.	0.050
Fécula de maíz	KG.	0.020
Azúcar refinada	KG.	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. COLOCAR EL CAFÉ SOLUBLE EN UNA BUDINERA CON EL AGUA NECESARIA Y EL AZÚCAR.**
- 2. COLOCAR LA FÉCULA EN OTRO RECIPIENTE Y RESERVAR.**
- 3. LLEVAR A FUEGO Y COLOCAR POCO A POCO LA FÉCULA HASTA ESPESAR.**

MOUSSE DE CHONGOS CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE





MOUSE DE CHONGOS CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE	
NOMBRE DE LA RECETA COULI DE ZARZAMORA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA SALSA DULCE
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Zarzamora	KG.	0.100
Azúcar refinada	KG.	0.050
hojas de menta	KG.	0.002
Mora azul	KG.	0.030

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. COLOCAR LAS ZARZAMORAS, AZÚCAR, HOJAS DE MENTA Y MORAS AZULES EN UNA BUDINERA CON AGUA Y HERVIR.
2. MOLER LAS FRUTAS Y TERMINAR LA COCCIÓN EN LA MISMA BUDINERA, RESERVAR.

MOUSE DE CHONGOS CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE	
NOMBRE DE LA RECETA PASTA HOJALDRE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA PASTA DE DESARROLLO FÍSICO
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 60 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	KG	0.250
Sal	KG	0.008
Agua	LIT	0.150
Mantequilla	KG	0.010



MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. CERNIR LA HARINA, REALIZAR UNA FUENTE CON LA HARINA Y AGREGAR EN EL CENTRO LOS DEMÁS INGREDIENTES, EXCEPTO LA MARGARINA.
2. SE EMPIEZA A MEZCLAR EN FORMA CIRCULAR Y SE AMASA HASTA QUE ESTÉ SUAVE Y ELÁSTICA.
3. SE DEJAR REPOSAR , SE PESA Y SE LE INCORPORA EL 50% DE MARGARINA CON RELACIÓN AL PESO DE LA MASA.
4. SE EXTIENDE LA PASTA EN FORMANDO UNA CRUZ, CON UN MONTÍCULO EN EL CENTRO; SOBRE ESTE SE COLOCA LA MARGARINA PREVIAMENTE AMASADA LIGERAMENTE PARA EL ENCAPSULADO.
5. SE COMIENZA A CERRAR LA MARGARINA CON LAS ALAS, DE MANERA QUE NO QUEDEN ORIFICIOS SIN TAPAR, CUANDO SE TERMINA DE CERRAR SE COLOCAN LOS LADOS CERRADOS EN LOS EXTREMOS Y SE COMIENZA A EXTENDER TRES VECES SU TAMAÑO INICIAL.
6. SE DAN CINCO VUELTAS A LA PASTA, DEJANDO UN REPOSO DE 5 MIN EN CADA VUELTA REFRIGERANDO Y TAPAR LA MASA CON UN TRAPO.
7. EN LA SEXTA VUELTA SE EXTIENDE SOLA Y SE VUELVE A REPOSAR EN EL REFRIGERADOR, POR 5 MIN.
8. SACAR DEL REFRIGERADOR Y UTILIZAR.

MOUSE DE CHONGOS CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE

NOMBRE DE LA RECETA MERENGUE ITALIANO	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA MERENGUE
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar	KG.	0.325
Claros	KG.	0.200
Agua	LIT.	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HACER UN CARAMELO CON EL AGUA Y EL AZÚCAR.
2. MONTAR LAS CLARAS Y COLOCAR EL CARAMELO CALIENTE HASTA FORMAR UN MERENGUE FIRME.



NOMBRE DE LA RECETA
CRUJIENTE DE CHOCOLATE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CRUJIENTE

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PORCIÓN MEDIDA
Hojas de acetato	PZA.	1.000	pza.
Chocolate semi amargo	KG.	0.050	barra
Papel estrella	PZA.	0.350	pza.
Chocolate blanco	KG.		barra

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. CORTAR TIRAS DE ACETATO, HACER DECORACIONES CON EL CHOCOLATE OSCURO. REFRIGERAR ANTES DE QUE ENDUREZCA.
2. CUBRIR CON CHOCOLATE BLANCO FUNDIDO ATEMPERADO EN FORMA DE LÁGRIMA Y REFRIGERAR.

MOUSE DE CHONGOS CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE

NOMBRE DE LA RECETA
MOUSE DE CHONGOS

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMA

NÚMERO DE PORCIONES
1

TAMAÑO DE LA PORCIÓN
0.150 GR.

RENDIMIENTO
100%

TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MIN.

TEMPERATURA DE SERVICIO
4°

TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Chongos en lata	LATA	1.000
Merengue italiano	RECETA	0.500
Crema para batir	LIT.	0.300
Azúcar glass	KG.	0.050
Grenetina	KG.	0.015
Culi de zarzamora	LIT.	0.050
Pasta hojaldre	RECETA	0.100
Crujiente de chocolate	RECETA	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. LICUAR LOS CHONGOS Y RESERVAR.
2. ELABORAR MEDIA RECETA DE MERENGUE ITALIANO.
3. BATIR CREMA CON AZÚCAR E HIDRATAR LA GRENETINA CON AGUA.
4. INCORPORAR POCO A POCO TODOS LOS INGREDIENTES EVITANDO QUE SE FORMEN GRUMOS.
5. COLOCAR EN MOLDE Y REFRIGERAR.
6. DECORAR Y SERVIR.



PRÁCTICA 6

- Mousse duo de chocolate
- Bavaroise de café
- Mousse de piña colada



MOUSSE DUO DE CHOCOLATE





MOUSSE DUO DE CHOCOLATE

NOMBRE DE LA RECETA
BISCUIT SIN HARINA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
BISCUIT

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Yemas	KG.	0.080
Claros	KG.	0.120
Azúcar	KG.	0.125
Cocoa extra amarga	KG.	0.035

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MONTAR LAS CLARAS
2. MERENGUEAR CON EL AZÚCAR
3. INCORPORAR LAS YEMAS MONTADAS DELICADAMENTE Y POR ÚLTIMO LA COCOA EN POLVO TAMIZADA EN FORMA ENVOLVENTE.
4. COCER A 170°C POR 10 MIN.

NOMBRE DE LA RECETA
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Chocolate blanco	KG.	0.200
Crema pastelera	LIT.	0.150
Grenatina	KG.	0.005
Crema lincott	LIT.	0.450
	Decoración	
Brillo para aplicar en frío	LIT.	0.200
Acetato tamaño carta	PZA.	1.000
Cocoa extra brutt	KG.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. REALIZAR UN GANACHE CON EL CHOCOLATE TROCEADO Y LA CREMA PASTELERA CALIENTE.
2. INCORPORAR GRENETINA PREVIAMENTE HIDRATADA Y DILUIDA.
3. MEZCLAR CREMA MONTADA DE FORMA ENVOLVENTE Y VACÍAR.



NOMBRE DE LA RECETA
CREMA PASTELERA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Leche	LIT.	1.000
Azúcar	KG.	0.250
Fécula de maíz	KG.	0.100
Huevo	KG.	0.180

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. HERVIR LECHE CON MITAD DE AZÚCAR.
2. MEZCLAR HUEVOS Y FÉCULA CON EL RESTO DEL AZÚCAR.
3. TEMPERAR E INCORPORAR A LA LECHE HERVIDA Y MEZCLAR EN FUEGO A ESPESAR.

MOUSSE DUO DE CHOCOLATE

NOMBRE DE LA RECETA
BRANDY SNAP

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
PASTAS CROCANTES

NÚMERO DE PORCIONES
1

TAMAÑO DE LA PORCIÓN

RENDIMIENTO
1

TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MIN.

TEMPERATURA DE SERVICIO
4°

TIEMPO DE COCCIÓN
15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Mantequilla	KG.	0.240
Glucosa	KG.	0.360
Azúcar morena	KG.	0.090
Harina	KG.	0.180
Polvo de jengibre	KG.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. PONER EN UNA SARTÉN LA MANTEQUILLA, AGREGAR GLUCOSA, AZÚCAR, JENGIBRE Y HARINA CERNIDA.
2. MEZCLAR BIEN Y REPOSAR.
3. COLOCAR A 200°C HASTA QUE TENGA UN COLOR DORADO OSCURO.
4. DARLE LA FORMA DESEADA MIENTRAS ESTÉ CALIENTE.



BAVAROISE DE CAFÉ





BAVAROISE DE CAFÉ

NOMBRE DE LA RECETA
BISCUIT DE CHOCOLATE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
BISCUIT

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Yemas	KG.	0.230
Azúcar	KG.	0.200
Claras	KG.	0.250
Azúcar	KG.	0.040
Harina	KG.	0.050
Fécula	KG.	0.050
Cocoa extra brutt	KG.	0.050
Mantequilla	KG.	0.100
Papel estrella	KG.	1.000

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MONTAR LAS CLARAS CON LOS 200 GRS. DE AZÚCAR
2. HACER LO MISMO CON LAS YEMAS Y LOS 40 GRS. DE AZÚCAR
3. INCORPORAR LAS YEMAS A LAS CLARAS MONTADAS MUY DESPACIO
4. INCORPORAR LOS POLVOS CERNIDOS Y MEZCLADOS DE FORMA ENVOLVENTE. POR ÚLTIMO INCORPORAR LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y HORNEAR A 180°C POR 15 MIN.

NOMBRE DE LA RECETA
BAVAROISE DE CAFÉ

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Leche	LIT.	1.000
Azúcar	KG.	0.250
Yemas	KG.	0.320
Grenetina	KG.	0.030
Crema lincott	LIT.	1.000
Licor de café	LIT.	0.100
Acetato tamaño carta	PZA	1.000
	Decoración	
Acetato tamaño carta	PZA	2.000
Crema lincott	LIT.	0.250
Chocolate dolcezza turín	KG.	0.200
Brillo	KG.	0.005
Café soluble	KG.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. NAPEAR LECHE, AZÚCAR Y YEMAS.
2. HIDRATAR GRENETINA CON LICOR DE CAFÉ, RESERVAR. DILUIR E INCORPORAR A LA PRECEDENTE.
3. MEZCLAR CREMA MONTADA EN FORMA ENVOLVENTE. REFRIGERAR.

MOUSSE DE PIÑA COLADA





MOUSSE DE YOGURTH

NOMBRE DE LA RECETA
BISCUIT ROLLER

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
BISCUIT

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Claros	KG.	0.150
Yemas	KG.	0.100
Azúcar	KG.	0.125
Harina	KG.	0.150
Agua	LIT.	0.100
Papel estrella	PZA	1.000
Mermelada de zarzamora	KG.	0.200
Azúcar glass	KG.	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. MONTAR CLARAS Y AZÚCAR A PUNTO DE NIEVE FIRME**
- 2. MEZCLAR YEMAS CON AGUA E INCORPORAR AL MERENGUE ANTERIOR**
- 3. INCORPORAR HARINA CERNIDA POCO A POCO**
- 4. HOMOGENIZAR**
- 5. COLOCAR EN EL PAPEL ENCERADO Y HORNEAR A 200°C POR 15 MIN.**

NOMBRE DE LA RECETA
MOUSSE DE PIÑA COLADA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Yogurth cremosos	LIT.	0.500
Yogurth de piña colada	LIT.	0.500
Crema Lincott	LIT.	0.700
Azúcar	KG.	0.250
Claros	KG.	0.150
Grenetina	KG.	0.030
	Decoración	
Frambuesas	KG.	0.050
Kiwi	KG.	0.020
Mango	KG.	0.020
Durazno en almibar	KG.	0.020
Chocolate dolcezza turín	KG.	0.030
Brillo para pan	KG.	0.200
Acetato tamaño carta	PZA	1.000

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

- 1. REALIZAR UN MERENGUE ITALIANO CON EL AZÚCAR Y LAS CLARAS**
- 2. AGREGAR LA GRENETINA REPOSADA Y DILUIDA**
- 3. MEZCLAR MERENGUE EN YOGURTS Y POR ÚLTIMO LA CREMA MONTADA**



PRÁCTICA 7

- Lágrimas de chocolate con mousse de pera
- Paris Breast
- Tiramisú

LÁGRIMAS DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PERA





LAGRIMAS DE CHOCOLATE CON MOUSE DE PERA	
NOMBRE DE LA RECETA MOUSE DE PERA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA MOUSES
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO FRIO	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
pera	pza	3.000
azucar	kg	0.100
crema para batir	litro	0.300
azucar glass	kg	0.050
aguardiente de pera	litro	0.050
grenetina	kg	0.015

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Realizar un puré de pera con licor
2. Mezclar con la crema previamente batida
3. Mezclar con la grenetina
4. Verter en las lagrimas de chocolate y refrigerar

LAGRIMAS DE CHOCOLATE CON MOUSE DE PERA	
NOMBRE DE LA RECETA LAGRIMAS DE CHOCOLATE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
NÚMERO DE PORCIONES 3	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 100 %	TIEMPO DE PREPARACIÓN
TEMPERATURA DE SERVICIO	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Chocolate semi amargo	kg	0.300
hojas de acetato	pza	2.000



MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. TEMPERAR EL CHOCOLATE A BAÑO MARÍA
2. CORTAR 3 TIRAS DE ACETATO DE DIFERENTES TAMAÑOS
3. CUBRIR CON CHOCOLATE
4. DAR FORMA DE LAGRIMA

LAGRIMAS DE CHOCOLATE CON MOUSE DE PERA

NOMBRE DE LA RECETA

SALSA DE CARAMELO CON NUEZ

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA

SALSAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
azucar refinada	kg	0.125
mantequilla	kg	0.030
crema para batir	litro	0.250
leche	litro	0.250
vainilla	litro	0.005
yemas	pza	5.000
nuez picada	kg	0.030

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. CALENTAR LA CREMA CON LECHE, VAINILLA Y MANTEQUILLA
2. APARTE, EN UN BOWL SE BLANQUEAN LAS YEMAS CON AZÚCAR, Y SE PREPARA COMO SI FUERA SALSA INGLESA.
3. AL FINAL SE INCORPORAN LAS 2 PREPARACIONES ANTERIORES Y SE AGREGA EL CARAMELO CALIENTE Y LAS NUECES.

LAGRIMAS DE CHOCOLATE CON MOUSE DE PERA

NOMBRE DE LA RECETA

ESPEJO DE PERA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Jugo de pera	litro	0.150
azucar	kg	0.050
grenetina	kg	0.050
pistaches	kg	0.030

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. CALENTAR EL JUGO CON EL AZÚCAR E INCORPORAR LA GRENETINA PREVIAMENTE HIDRATADA, CALENTAR Y RESERVAR



PARIS BREAST





PARIS BREAST

NOMBRE DE LA RECETA
PASTA CHOUX

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
PASTAS DE DESARROLLO FÍSICO

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
mantequilla	kg	0.250
agua	litro	0.500
huevo	pza	7.000
sal	kg	0.005
azucar	kg	0.005
harina	kg	0.300

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **HERVIR EL AGUA CON MANTEQUILLA**
2. **INCORPORAR HARINA DE GOLPE CON LA SAL Y AZÚCAR Y COCER DURANTE 5 MINUTOS.**
3. **ENFRIAR, E INCORPORAR LOS HUEVOS DE UNO A UNO CHECANDO LA CONSISTENCIA**
4. **RESERVAR, FORMAR AROS GRUESOS CON DUYA, Y PROFITEROLES, Y HORNEAR A 220°C POR 15 MINUTOS**

NOMBRE DE LA RECETA
CREMA PARIS BREAST

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS BÁSICAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
crema de avellana	kg	0.250
mantequilla	kg	0.500
crema pastelera	kg	0.750
ron	litro	0.025

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **Acremar con paleta, la mantequilla y la crema de avellana**
2. **Incorporar crema pastelera fría**
3. **Perfumar con ron, batir y esponjar**
4. **Cortar los aros por la mitad y rellenar con la crema con una duya risada**



TIRAMISÚ





TIRAMISÚ

NOMBRE DE LA RECETA
BISCUIT CUILLER

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
BISCUITS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Claros	pza	5.000
azucar	kg	0.125
yemas	pza	5.000
escencia de vainilla	cda	2.000
harina	kg	0.150
agua	tza	0.250

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MONTAR CLARAS A PICO DURO, AGREGAR AZÚCAR EN FORMA DE LLUVIA, MONTAR CON GLOBO EN BATIDORA LAS YEMAS CON LA VAINILLA
2. JUNTAR LAS MEZCLAS EN FORMA ENVOLVENTE E INCORPORAR HARINA EN FORMA DE LLUVIA Y EL AGUA
3. DIVIDIR MEZCLA EN 2PARTES, RESERVAR UNA, Y A LA OTRA AGREGAR COCOA. HORNEAR A 170°C DURANTE 15 MINUTOS.

TIRAMISU

NOMBRE DE LA RECETA
CREMA DE QUESO MASCARPONE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
crema pastelera	kg	0.200
grenentina	kg	0.020
queso mascarpone	kg	0.200
azucar glass	kg	0.070
crema para batir	kg	0.500

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. PREPARAR CREMA PASTELERA Y EN CALIENTE AGREGAR GRENETINA PREVIAMENTE HIDRATADA
2. ACREMAR QUESO Y AZÚCAR GLASS
3. INCORPORAR CREMA PASTELERA ALA MEZCLA DE QUESO
4. AGREGAR CREMA BATIDA, PREVIAMENTE MONTADA, EN FORMA ENVOLVENTE
5. RELLENAR EL ARO FORRADO CON EL BISCUIT CUILLER AL RAS DEL REFRIGERADOR



TIRAMISU

NOMBRE DE LA RECETA
JARABE LIGERO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
agua	litro	0.200
azucar	kg	0.090
nescafe	kg	0.015
licor de café	litro	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. CALENTAR EL AGUA CON EL AZÚCAR Y HACER UN JARABE LIGERO
2. DISOLVER EL CAFÉ Y AGREGAR EL LICOR DE CAFÉ

NOMBRE DE LA RECETA
PASTA TULIP

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
PASTAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
claras	kg	0.300
azucar	kg	0.450
harina	kg	0.450
mantequilla	kg	0.090

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MONTAR LAS CLARAS CON EL AZÚCAR
2. AGREGAR HARINA EN FORMA DE LLUVIA Y MANTEQUILLA PREVIAMENTE DERRETIDA
3. EN PAPEL SILICONADO, FORMAR FIGURAS Y HORNEAR



PRÁCTICA 8

- **Cóctail Exótico**
- **Barquillos de hojaldre**
- **Tazita de chocolate con mousse de café**



CÓCTAIL EXÓTICO





COKTAIL EXÓTICO

NOMBRE DE LA RECETA
BISCUIT DE MANTEQUILLA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
BISCUIT

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Huevo	kg.	0.300
Azúcar	kg.	0.125
Vainilla	lit.	0.005
Mantequilla	kg.	0.050
Agua	lit.	0.050
Papel estrella	pza.	1.000

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MONTAR CLARAS CON AZÚCAR Y RESERVAR
2. TRONAR YEMAS CON MANTEQUILLA Y RESERVAR.
3. COLOCAR EN UN BOWL LAS CLARAS CON LAS YEMAS EN FORMA ENVOLVENTE E INCORPORAR EL HARINA POCO A POCO CERNIDA.
4. COLOCAR LA PASTA CIGARRET EN EL PAPEL ESTRELLA HACIENDO DECORACIONES CON LOS COLORES E INCORPORAR LA MEZCLA DE BISCUIT
5. HORNEAR A 180° HASTA QUE ESTÉ FIRME.

NOMBRE DE LA RECETA
PASTA CIGARRET

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Mantequilla	kg.	0.100
Azúcar glass	kg.	0.100
Claras	lit.	0.080
Harina	kg.	0.100
Colorante	lit.	0.001

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. COLOCAR EN LA BATIDORA MANTEQUILLA CON AZÚCAR, CLARAS Y AL FINAL HARINA HASTA OBTENER UNA MEZCLA PESADA
2. SEPARAR EN FORMA EQUITATIVA LA PASTA Y COLOCAR COLORANTE A CADA UNA.
3. REFRIGERAR HASTA SU USO.



COKTAIL EXÓTICO

NOMBRE DE LA RECETA MOUSE DE FRUTOS ROJOS	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA CREMA LIGERA
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Crema para batir	lit.	0.500
Grenetina	kg.	0.018
Frutos rojos	kg.	0.300
Azúcar	kg.	0.150
Colorante	lit.	0.001

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Hervir los frutos con agua y azúcar y licuar para puré.
2. Hidratar la grenetina con agua fría y derretir a baño maría, mezclar con puré.
3. Batir la crema con azúcar e incorporar el puré ya frío.
4. Colocar el biscuit en las paredes del aro antes de verter el mouse.
5. Colocar unas gotas de colorante si se desea e incorporar al aro de metal a la mitad de su capacidad, refrigerar, posteriormente se coloca la segunda parte del mouse para terminar de llenar.
6. Antes de desmoldar se coloca un espejo del puré de frutos, se desmolda y se refrigera nuevamente.



BARQUILLOS DE HOJALDRE





BARQUILLOS DE HOJALDRE	
NOMBRE DE LA RECETA PASTA HOJALDRE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA PASTA DE DESARROLLO FÍSICO
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 15°	TIEMPO DE COCCIÓN 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	kg.	0.250
Agua	lit.	0.150
Sal	kg.	0.003
Mantequilla	kg.	0.010
Margarina	kg.	0.200
Crema para batir	lit.	0.250

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **MEZCLAR LOS PRIMEROS CUATRO INGREDIENTES HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.**
2. **COLOCARLA EN FORMA DE CRUZ E INCORPORAR EN LA PARTE DEL CENTRO LA MARGARINA, ENVOLVER CON LOS CUATRO BRAZOS FORMADOS Y ESTIRAR CON CUIDADO HASTA DAR 6 VUELTAS.**
3. **REFRIGERAR 1 HORA, CORTAR TIRAS Y COLOCARLOS EN MOLDES CÓNICOS, BARNIZAR Y RESERVAR.**
4. **HORNEAR A 220° HASTA QUE ESTÉ SU CORTEZA FIRME.**
5. **DEJAR ENFRIAR Y DECORAR CON LA CREMA BATIDA.**



TAZITA DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE CAFÉ





TAZA DE CHOCOLATE CON MOUSE DE CAFÉ

NOMBRE DE LA RECETA
MERENGUE ITALIANO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
MERENGUE

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azúcar	KG.	0.325
Claras	KG.	0.200
Agua	LIT.	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HACER UN CAMELO CON EL AGUA Y EL AZÚCAR.
2. MONTAR LAS CLARAS Y COLOCAR EL CAMELO CALIENTE HASTA FORMAR UN MERENGUE FIRME.

NOMBRE DE LA RECETA
MOUSE DE CAFÉ

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMA LIGERA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Crema para batir	lit.	0.500
Azúcar glass	kg.	0.120
Merengue italiano	receta	0.250
Café expresso	lit.	0.100
Café en grano	kg.	0.200
Grenetina	kg.	0.200
Praliné	kg.	0.150

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. MONTAR LA CREMA PARA BATIR CON EL AZÚCAR GLASS.
2. REALIZAR UN MERENGUE ITALIANO Y RESERVAR.
3. REALIZAR UN JARABE CON LA CARGA DE CAFÉ Y EL CAFÉ SOLUBLE Y RESERVAR.
4. REALIZAR UNA RECETA DE PRALINÉ Y RESERVAR.
5. HIDRATAR LA GRENETINA.
6. COLOCAR EN UN BOWLD EL MERENGUE ITALIANO Y COLOCAR DE FORMA ENVOLVENTE LA CREMA BATIDA, COLOCAR EL JARABE DE CAFÉ, LA GRENETINA HIDRATADA Y EL PRALINÉ, COLOCAR EN TAZAS DE CHOLATE Y REFRIGERAR.



TAZA DE CHOCOLATE CON MOUSE DE CAFÉ

NOMBRE DE LA RECETA TAZA DE CHOCOLATE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA CHOCOLATE
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 4°	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Acetato	pza.	2.000
Chocolate blanco	kg.	0.060
Chocolate semi amargo	kg.	0.400
Papel encerado	pza.	2.000
Soletas	kg.	0.010
Aceite	lit.	0.030
Mora Azul	kg.	0.100
Azúcar refinada	kg.	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. CORTAR TIRAS DE ACETATO DEL TAMAÑO DEL PVC, COLOCAR EL CHOCOLATE SEMI AMARGO Y ANTES DE QUE SE HAGA FIRME DAR LA FORMA Y LLEVARLO A REFRIGERACIÓN
2. CON EL CHOCOLATE RESTANTE REALIZAR UNA ASA PARA LA TAZA DE CHOCOLATE.
3. CON AYUDA DE UN CORNET Y EL CHOCOLATE BLANCO REALIZAR DECORACIONES EN LA TAZA.



PRÁCTICA 9

- Bello Jardín
- Charlotte aux poires
- Helado de canela



BELLO JARDÍN





BELLO JARDIN

**NOMBRE DE LA RECETA:
BELLO JARDIN**

**CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:
MOUSE**

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Crema inglesa	Lt	0.150
grentina	Kg	0.015
Crema para batir	Lt	0.250
Azucar glass	Kg	0.050
merengue italiano	Lt	0.125
Colorante rojo	Lt	0.003
Rompope	Lt	0.100
Escencia de pistache	Lt	0.003
Pistachos tostados sin sal	Kg	0.050
grentina	Kg	0.015
Crema para batir	Lt	0.250
Merengue italiano	Lt	0.125
Aceite	Lt	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. REALIZAR DOS MOUSE, UNO DE CREMA INGLESA Y OTRO DE ROMPOPE CON PISTACHE, COLOCAR EN TUBOS ACEITADOS Y BASE DE ALUMINIO, EN MEDIO COLOCAR GOTAS DE COLOR ROJO PARA DIFERENCIAR LOS MOUSE

BELLO JARDIN

NOMBRE DE LA RECETA: BELLO JARDIN

**CLASIFICACIÓN DE LA RECETA:
DECORACION**

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azucar glass	Kg	0.150
Papel encerado	Pza	2
rosas organicas color rosa	Pza	3
clara de huevo	Pza	1
azucar refinada	Kg	0.300

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. SEPARAR LOS PÉTALOS, LAVARLOS Y RETIRARLES LA PARTE QUE PEGA CON EL BOTÓN, BAÑARLOS CON CLARA Y REVOLCARLOS EN AZÚCAR, RESERVAR POR UN PAR DE HORAS



BELLO JARDIN	
NOMBRE DE LA RECETA: CROCANTE DE TULIPAN PARA DECORAR	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: CROCANTES
NÚMERO DE PORCIONES: 16	TAMAÑO DE LA PORCIÓN:
RENDIMIENTO: 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO	TIEMPO DE COCCIÓN:

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azucar glass	Kg	0.100
Mantequilla	Kg	0.100
Claras	Pza	4
Harina	Kg	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. FUNDIR MANTEQUILLA Y TIBIA BATIR CON AZÚCAR, AGREGAR CLARAS Y AL FINAL HARINA, UNTAR UN POCO SOBRE SILPAT REFRIGERAR Y ANTES DE HORNEAR CORTAR SIN FILO PARA DAR FORMA, 4 MIN A 190 °



CHARLOTTE AUX POIRES





CHARLOTTE	
NOMBRE DE LA RECETA: SOLETAS	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: BATIDOS
NÚMERO DE PORCIONES: 25	TAMAÑO DE LA PORCIÓN:
RENDIMIENTO: 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO:	TIEMPO DE COCCIÓN:

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	% DE REND.
Claros	Pza	6	100%
Yemas	Pza	6	100%
Azucar	Kg	0.140	100%
Harina	Kg	0.080	100%
Maicena	Kg	0.030	100%
Azucar glass	Kg	0.005	100%
Papel estrella	Pza	1	100%

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **MONTAR YEMAS CON MITAD DE AZÚCAR A BLANQUEAR. RESERVAR**
2. **MERENGUEAR LAS CLARAS CON EL AZÚCAR RESTANTE**
3. **SEGUIR BATIENDO SUAVEMENTE E INCORPORAR LAS YEMAS MONTADAS**
4. **SEGUIR BATIENDO Y AGREGAR HARINA POCO A POCO**
5. **FORMAR SOLETAS CON AYUDA DE DUYA LISA EN PAPEL ESTRELLA**
6. **HORNEAR A 180° POR 15 MIN APROX.**

CHARLOTTE	
NOMBRE DE LA RECETA: CREMA BAVARIA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: CREMAS
NÚMERO DE PORCIONES: 8	TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 1 KG
RENDIMIENTO: 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO:	TIEMPO DE COCCIÓN: 5 MIN



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Mango y durazno	. 300	Kg
Yema	0.160	Kg
Grenetina	0.025	Kg
Agua	0.060	Lt
Licor de pera	0.050	Lt
Clara de huevo	0.150	Kg
Azucar blanca	0.150	Kg
Crema lincott	0.300	Lt
	Decoracion	
Menta fresca	0.010	Kg
Pera	0.200	Kg
Crema lincott	0.500	Lt
Brillo para pan	0.035	Lt
liston de 5 cm de grosor	1	Metro

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Moler las peras junto con su almíbar
2. Hervir, incorporar yemas y hacer tipo inglesa
3. Agregar grenetina hidratada con licor de peras
4. Hacer un merengue italiano con claras, azúcar y agua
5. Montar crema batida
6. Incorporar las preparaciones en forma envolvente y moldear

CHARLOTTE

NOMBRE DE LA RECETA: JARABE LIGERO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: JARABES

NÚMERO DE PORCIONES: 1

TAMAÑO DE LA PORCIÓN:

RENDIMIENTO: 100%

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MIN

TEMPERATURA DE SERVICIO

TIEMPO DE COCCIÓN: 3 MIN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Azucar	Kg	0.375
Agua	Lt	0.500
Limon	Kg	0.012

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Hervir todos los ingredientes durante 3 min



HELADO DE CANELA





HELADO DE CANELA	
NOMBRE DE LA RECETA: HELADO DE CANELA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA: HELADOS
NÚMERO DE PORCIONES: 16	TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 150 GR
RENDIMIENTO: 100%	TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO 4° C	TIEMPO DE COCCIÓN:

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Leche	Lt	0.560
Crema lincott	Lt	0.960
Azucar	Kg	0.450
Yemas	Kg	16
Rajas de canela	Pza	3
Glucosa	Lt	0.150
Sal de grano	Kg	1
Hielo	Bolsa	1

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HACER UNA INGLESA CON LA LECHE, AZÚCAR, CREMA, CANELA Y YEMAS
2. AGREGAR LA GLUCOSA Y DARLE LA CONSISTENCIA DESEADA, ENFRIAR



PRÁCTICA 10

- Galleta Sandwich
- Galleta de Manga
- Galleta de Chocolate
- Soufleé de Contreau
- Palmeras



GALLETAS DE SANDWICH





GALLETAS DE SANDWICH	
NOMBRE DE LA RECETA PASTA SABLEE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA PARA FONDEAR DULCE
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.060 GR.
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 15°	TIEMPO DE COCCIÓN 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	kg.	0.225
Mantequilla	kg.	0.200
Azúcar	kg.	0.050
Huevo	kg.	0.060
Mermelada de fresa	kg.	0.150
Azúcar glass	kg.	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **ACREMAR MANTEQUILLA CON AZÚCAR EN BATIDORA, AGREGAR HUEVO HASTA INCORPORAR Y EL HARINA DE GOLPE, REFRIGERAR.**
2. **EXTENDER LA MASA Y CORTAR LOS AROS Y DONAS DE 5 MM. DE GROSOR.**
3. **HORNEAR A 200° POR 15 MIN. Y DEJAR ENFRIAR.**
4. **RELLENAR LAS GALLETAS CON MERMELADA Y DECORAR CON AZÚCAR GLASS.**



GALLETAS DE MANGA





GALLETA DE MANGA	
NOMBRE DE LA RECETA GALLETA DE MANGA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA PASTA
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.050 GR.
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 15°	TIEMPO DE COCCIÓN 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Mantequilla	kg.	0.250
Azúcar refinada	kg.	0.160
Huevo	kg.	0.060
Harina	kg.	0.300
Vainilla	lit.	0.005
Cerezas	kg.	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. ACREMAR MANTEQUILLA Y AZÚCAR EN BATIDORA, AGREGAR HUEVO Y VAINILLA E INCORPORAR, AGREGAR HARINA DE GOLPE.
2. VERTER LA PREPARACIÓN EN MANGA CON DUYA RISADA GRANDE, DECORAR CON 1/8 DE CEREZA EN EL CENTRO.
3. HORNEAR A 10° POR 15 MIN.



GALLETAS DE CHOCOLATE





GALLETAS DE CHOCOLATE	
NOMBRE DE LA RECETA GALLETAS DE CHOCOLATE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA GALLETAS
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 0.050 GR.
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO	TIEMPO DE COCCIÓN 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	kg.	0.250
Mantequilla	kg.	0.125
Huevo	kg.	0.060
Sal	kg.	0.010
Azúcar glass	kg.	0.100
Cocoa en polvo	kg.	0.050
Chispas de chocolate	kg.	0.100
Papel estrella	kg.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. INCORPORAR LOS PRIMEROS 5 INGREDIENTES EN UNA FUENTE Y CON AYUDA DE UNA RASPA INCORPORARLOS PERFECTAMENTE, REFRIGERAR.
2. COLOCAR LA COCOA A LA MASA Y DAR FORMA DE TRONCO, CON LA AYUDA DE UNA RASPA CORTAS LAS GALLETAS Y DECORAR CON LAS CHISPAS DE CHOCOLATE, HORNEAR A 180° HASTA QUE ESTÉN FIRMES.

SOUFLÉ DE CONTREAU





SOUFLÉ DE CONTREAU	
NOMBRE DE LA RECETA SOUFFLE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA FLAN
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 50 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 40°	TIEMPO DE COCCIÓN 30 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Leche	lit.	0.250
Yemas	kg.	0.180
Azúcar	kg.	0.145
Harina	kg.	0.020
Ralladura de naranja	kg.	0.015
Sal	kg.	0.005
Licor de naranja	lit.	0.060
Extracto de vainilla	lit.	0.005
Claras	kg.	0.120
Mantequilla sin sal	kg.	0.010
azúcar glass	kg.	0.020

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. REALIZAR RECETA DE CREMA PASTELERA CON LOS PRIMEROS 6 INGREDIENTES.
2. BATIR CREMA PASTELERA HASTA QUITAR GRUMOS, AGREGAR VAINILLA Y LICOR.
3. BATIR LAS CLARAS A PICOS SUAVES Y MEZCLAR UN CUARTO DE LAS CLARAS CON LA CREMA PASTELERA, EN FORMA ENVOLVENTE SUAVEMENTE, UNA VEZ LISTA LÑA MEZCLA AGREGAR EL RESTO DE LAS CLARAS.
4. TENER PREVIAMENTE ENGRASADOS Y AZUCARADOS 6 MOLDES INDIVIDUALES PARA SUFFLÉ.
5. HORNEAR A 190° POR 30 MIN. O HASTA QUE SUBA EL SUFFLÉ Y LA SUPERFICIE ESTÉ DORADA.



PALMERAS





OREJAS DE HOJALDRE	
NOMBRE DE LA RECETA PASTA HOJALDRE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA PASTA DE DESARROLLO FÍSICO
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN
RENDIMIENTO 1	TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO 15°	TIEMPO DE COCCIÓN 15 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Harina	kg.	0.250
Agua	lit.	0.150
Sal	kg.	0.003
Mantequilla	kg.	0.010
Margarina	kg.	0.200
Huevo	kg.	0.060

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. REALIZAR UNA RECETA DE PASTA HOJALDRE.
2. EXTENDER LA PASTA Y ENROLLARLA EN FORMA DE CORAZÓN, CON LA AYUDA DE UNA RASPA CORTAR LA PASTA Y DEJAR REPOSAR LAS OREJAS.
3. HORNEAR A 220° HASTA QUE LAS OREJAS ESTÉN FIRMES Y COCIDAS.



PRÁCTICA 11

- **Pastel Ambassadeur**
- **Pastel de chocolate**



PASTEL AMBASSADEUR





PASTEL AMBASSADEUR	
NOMBRE DE LA RECETA GENOISE VERONICA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA GENOISE
NÚMERO DE PORCIONES 12	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 120 grs

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
HUEVO	KG.	0.480
MANTEQUILLA	KG.	0.150
AZUCAR	KG.	0.150
ROYAL	KG.	0.010
HARINA	KG.	0.200
MERMELADA DE CHABACANO	KG.	0.200

MÉTODO DE PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. MONTAR EL HUEVO A VELOCIDAD MEDIA YA QUE HAYA SUBIDO BIEN AGREGAR EL AZÚCAR. 2. MEZCLAR LA HARINA CON LA ROYAL Y POR ULTIMO LA MANTEQUILLA DERRETIDA PERO TIBIA. 3. HORNEAR APROXIMADAMENTE DE 25 A 30 MINUTOS 220° C <p>NOTA: NO SE DEBE DEJAR DE BATIR AL INCORPORAR LOS INGREDIENTES.</p>

NOMBRE DE LA RECETA FONDANT DE GRENETINA	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA DECORACION
---	--

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
AZUCAR GLASS	KG.	0.500
GLUCOSA	KG.	0.060
GRENETINA	KG.	0.005
AGUA FRIA	LT.	0.030
GLICERINA	LT.	0.005
MANTECA VEGETAL	KG.	0.010
SABORIZANTE SIN COLOR	LT.	0.005
CARBOXIMETILCELULOSA (CMC)	KG.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:
<ol style="list-style-type: none"> 1. HIDRATAR LA GRENETINA Y DEJAR REPOSAR POR 10 MINUTOS, DISOLVER EN MICROONDAS, AGREGAR GLICERINA Y GLUCOSA, CALENTAR NUEVAMENTE EN MICROONDAS HASTA QUE SE INTEGRE, NO DEJAR HERVIR, AGREGAR MANTECA Y VOLVER A CALENTAR.



2. CADA VEZ QUE SE METE AL MICROONDAS SON APROXIMADAMENTE 5 SEGUNDOS.
3. CERNIR AZÚCAR GLAS CON CMC TRES VECES.
4. AGREGAR LA MEZCLA LIQUIDA. AMASAR CON RASPA, NO SIEMPRE SE UTILIZA TODA EL AZÚCAR GLAS. RESERVAR EN BOLSA DE PLÁSTICO.

NOMBRE DE LA RECETA
PASTA DE GOMA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
DECORACION

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
GLUCOSA	KG.	0.010
AGUA CLAIENTE	LT.	0.030
AZUCAR GLASS	KG.	0.250
CARBOXIMETILCELULOSA	KG.	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. DISOLVER GLUCOSA EN AGUA CALIENTE
2. CERNIR 3 VECES AZÚCAR GLAS CON CMC.
3. COLOCAR EL AZÚCAR Y CMC EN UN TAZÓN Y HACER UN HUECO E INCORPORAR LA MEZCLA DE LA GLUCOSA.
4. AMASAR CON RASPA, SI SE PEGA AGREGAR UN POCO MAS DE AZÚCAR.

NOMBRE DE LA RECETA
GLASS ROYAL

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
DECORACION

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
AZUCAR GLASS	KG.	0.100
LIMON	KG.	0.010
CLARA DE HUEVO	KG.	0.030

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. EXPRIMIR Y RETIRAR LOS HUESOS DEL LIMÓN AGREGAR LA CLARA Y BATIR A ROMPER, AGREGAR EL AZÚCAR GLASS.

NOMBRE DE LA RECETA
CREMA MOUSELINE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
MANTEQUILLA	KG.	0.150
CREMA PASTELERA	KG.	0.500
LICOR	LT.	0.025



MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **ACREMAR LA MANTEQUILLA E INCORPORAR LA CREMA FRÍA POCO A POCO A HOMOGENIZAR.**
2. **AIRAR A MONTAR, PERFUMAR CON LICOR.**

NOMBRE DE LA RECETA
JARABE LIGERO

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
JARABES

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
AZUCAR	KG.	0.375
AGUA	LT.	0.500
LIMON	KG.	0.005

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **HERVIR LOS INGREDIENTES DÚRATE 3 MINUTOS.**

PASTEL AMBASSADEUR

NOMBRE DE LA RECETA
BETUN DE MANTEQUILLA

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
CREMAS PARA UNTAR

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
AZUCAR GLASS	KG.	1.000
MANTEQUILLA	KG.	0.500
LECHE	LT.	0.060
EXTRACTO DE VAINILLA	LT.	0.010

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **ACREMAR MANTEQUILLA, AGREGAR AZÚCAR GLAS Y LIQUIDO.**



PASTEL DE CHOCOLATE





PASTEL DE CHOCOLATE	
NOMBRE DE LA RECETA GENOISE DE CHOCOLATE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA GENOISE
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 1
RENDIMIENTO 100 %	TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO	TIEMPO DE COCCIÓN 25 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
HUEVO	KG.	0.350
AZUCAR	KG.	0.125
HARINA	KG.	0.110
COCOA EN POLVO	KG.	0.040
MANTECA VEGETAL	KG.	0.010
HARINA PARA EL MOLDE	KG.	0.050

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. SE PREPARA EL BATIDO DE LA MANERA CONOCIDA, SE VIERTE EN EL MOLDE PREVIAMENTE ENGRASADO Y ENHARINADO.
2. HORNEAR Y RESERVAR
3. CORTAR EN TRES PARTES HORIZONTALMENTE.

NOMBRE DE LA RECETA GANACHE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA COBERTURAS
--------------------------------	--

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
CHOCOLATE SEMI AMRGO	KG.	0.300
LECHE	LT.	0.130
MANTECA VEGETAL	KG.	0.020

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. PICAR EL CHOCOLATE FINAMENTE Y PONER A CALENTAR LA LECHE.
2. CUANDO LA LECHE ESTE CALIENTE AGREGAR EL CHOCOLATE Y DEJAR QUE SE DERRITA, POR ULTIMO AGREGAR LA MANTECA PARA DAR BRILLO.



PASTEL DE CHOCOLATE

NOMBRE DE LA RECETA
RELLENO Y DECORACION

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
CREMA PARA BATIR	LT.	0.600
CAJETA O MERMELADA DE ZARZAMORA	KG.	0.120
QUESO CREMA	KG.	0.150
AZUCAR GLAS	KG.	0.100

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. BATIR LA CREMA, RESERVAR
2. ACREMAR EL QUESO CON EL AZÚCAR GLASS
3. SE COLOCA ARRIBA DE UNA CAPA DE GENOISE, LA MERMELADA
4. EN LA OTRA TAPA SE COLOCA EL QUESO
5. SE CUBRE CON CREMA BATIDA

PASTEL DE CHOCOLATE

NOMBRE DE LA RECETA
PASTEL DE CHOCOLATE

CLASIFICACIÓN DE LA RECETA
PASTEL

NÚMERO DE PORCIONES
12

TAMAÑO DE LA PORCIÓN
1

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
GENOISE DE CHOCOLATE	PZA.	1.000
JARABE	LT.	1.000
GANACHE	LT.	1.000
RELLENO Y DECORACION	LT.	1.000

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. CORTAR LA GENOVESA EN TRES Y EMBEBER CON EL JARABE
2. UNTAR LA MERMELADA O CAJETA EN EL PRIMER DISCO.
3. COLOCAR EL 2º DISCO Y EMBEBER PARA UNTAR EL QUESO CREMA.
4. COLOCAR EL ULTIMO DISCO Y EMBEBERLO, PARA POSTERIORMENTE CUBRIRLO CON LA CREMA BATIDA.
5. DEJAR CAER EL GANACHE EN EL CENTRO DEL PASTEL Y GIRAR PARA QUE SE CUBRA TOTALMENTE EL PASTEL.



PRÁCTICA 12

- **Tartitas individuales de mole rojo con chocolate**
- **Campechanas**
- **Gelatinas Encapsuladas**



TARTITAS INDIVIDUALES DE MOLE CON CHOCOLATE





TARTAS INDIVIDUALES DE MOLE CON CHOCOLATE	
NOMBRE DE LA RECETA TARTAS INDIVIDUALES DE MOLE CON CHOCOLATE	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA TARTAS
NÚMERO DE PORCIONES 5	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 1
RENDIMIENTO 100 %	TIEMPO DE PREPARACIÓN 35 MIN
TEMPERATURA DE SERVICIO CALIENTE	TIEMPO DE COCCIÓN 20 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
PASTA QUEBRADA	Kg.	0.500
CHOCOLATE SEMI AMARGO	Kg.	0.200
PECHUGA DE POLLO	Kg.	0.350
MOLE EN PASTA	Kg.	0.200
AMARANTO	Kg.	0.050
1 HOJA DE ACETATO	PZA.	1.000
ACEITE	Lt.	0.050
EZPAZOTE	Kg.	0.010
AZUCAR REFINADA	Kg.	0.100
GLUCOSA	Kg.	0.020

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. ELABORAR UN PASTE QUEBRADA Y FORRAR MOLDES DE TARTAleta Y HORNEAR.
2. FUNDIR CHOCOLATE Y CON POCO, BARNIZAR LAS GALLETAS Y EL RESTO SE EXTIENDE EN EL ACETATO DELGADO PARA DESPUÉS ROSEARLO CON AMARANTO, REFRIGERAR Y CORTAR EN TABLETAS.
3. PREPARAR MOLE CON POLLO DESHEBRADO, LLENAR CON ESTO LAS TARTITAS Y DECORAR CON FRITURA DE EPAZOTE Y CAMELO.



CAMPECHANAS





CAMPECHANAS	
NOMBRE DE LA RECETA CAMPECHANAS	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA ENTRADA SALADA
NÚMERO DE PORCIONES 2 GRANDES	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 1
RENDIMIENTO 100 %	TIEMPO DE PREPARACIÓN 40 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO CALIENTE	TIEMPO DE COCCIÓN 25 MIN.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
PASTA HOJALDRE	KG.	1.000
JAMON	KG.	0.350
QUESO AMARILLO	KG.	0.150
AZUCAR REFINADA	KG.	0.150
HUEVO	KG.	0.060

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. DESPUÉS DE PREPARAR LA PASTA HOJALDRE, SE EXTIENDE Y SE CORTA EN DOS CÍRCULOS UNO LIGERAMENTE MAS GRANDE QUE EL OTRO, SE ENGRASA UNA CHAROLA MEDIANA Y SE COLOCA EL DISCO MAS PEQUEÑO SOBRE ELLA
2. SE PICA EL DISCO Y SE COLOCA EL JAMÓN Y QUESO PICADOS.
3. SE COLOCA EL ORTO DISCO Y DE PEGA CON LE HUEVO
4. BARNIZAR Y SE ESPOLVOREA AZÚCAR, HORNEAR A 220° C POR 25 MINUTOS

GELATINAS ENCAPSULADAS





GELATINAS ENCAPSULADAS	
NOMBRE DE LA RECETA GELATINAS ENCAPSULADAS	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA GELATINAS
NÚMERO DE PORCIONES 25 INDIVIDUALES	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 1
RENDIMIENTO 100 %	TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO FRIAS	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
LECHE	LT.	0.500
GRENETINA	KG.	0.080
AZUCAR	KG.	0.150
BIOXIDO DE TITANIO	LT.	0.003
COLORANTES EN GEL	LT.	0.003
REFRESCO	LT.	2.000
JERINGAS	PZA.	1.000
MOLDES INDIVIDUALES	PZA.	9.000

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. HACER LA GELATINA SIN COLOR CON 60 G. DE GRENETINA Y EL REFRESCO COLOCARLA EN LOS MOLDES INDIVIDUALES A CUAJAR.
2. PREPARAR LA GELATINA DE LECHE Y SEPARAR PARA PODER PINTARLA DE DIFERENTES COLORES
3. SACAR LA GELATINA SIN COLOR Y EMPEZAR A INYECTAR PARA FORMAR FLORES CON LA GELATINA DE COLORES.



PRÁCTICAS EXTRAS

- **Método de decoración con ducas**
- **Método de decoración con cornet**



MÉTODO DE DECORACIÓN CON DUYAS





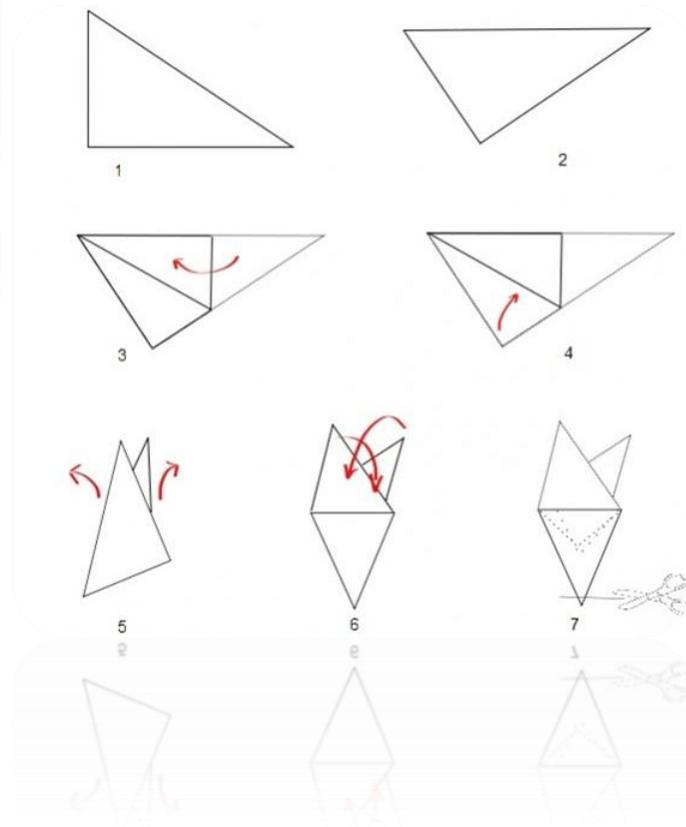
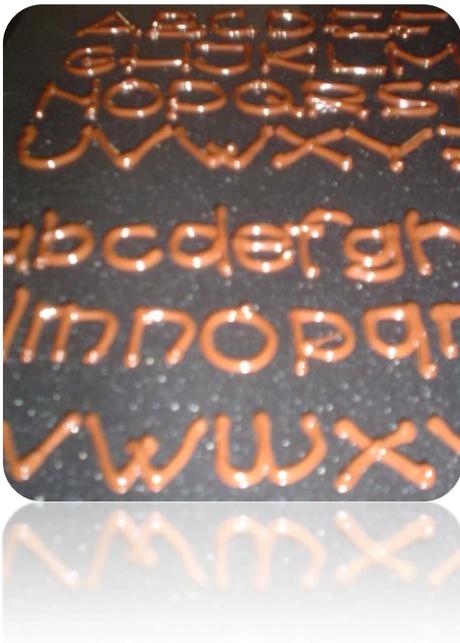
BETUN DE MANTEQUILLA WILTON	
NOMBRE DE LA RECETA BETUN DE CONSISTENCIA FIRME	CLASIFICACIÓN DE LA RECETA CREMA
NÚMERO DE PORCIONES 1	TAMAÑO DE LA PORCIÓN 1
RENDIMIENTO 100 %	TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.
TEMPERATURA DE SERVICIO FRIAS	TIEMPO DE COCCIÓN

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
manteca	tza	1.000
saborizante	cda	1.000
glicerina	cda	1.000
agua hirviendo	cda	3.000
azucar glass	KG.	0.500
polvo demerengue	cda	1.000
sal	cda	0.250

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. **ACREMAR MANTECA**
2. **AGREGAR SABORIZANTES Y LA GLICERINA, BATIR 1 MINUTO APROXIMADAMENTE**
3. **BAJAR PAREDES, AGREGAR AZÚCAR GLASS Y MERENGUE**
4. **DISOLVER SAL EN AGUA HIRVIENDO**
5. **AGREGAR EL AGUA HIRVIENDO**
6. **CUBRIR RECIPIENTE CON TRAPO HÚMEDO PARA EVITAR QUE SALGA EL AZÚCAR**
7. **BATIR A VELOCIDAD MEDIA HASTA INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES**
8. **BATIR A VELOCIDAD ALTA HASTA OBTENER CONSISTENCIA**

MÉTODO DE DECORACIÓN CON CORNET





ANEXOS



PREPARACIONES

BÁSICAS

Como cualquier campo de la gastronomía, el arte de la repostería tiene sus recetas básicas. Las cuales debemos conocer y seguir paso a paso.

Aun cuando en la decoración y presentación de postres, se toma el criterio de la imaginación y creatividad de cada quien. Tenemos que tomar en cuenta y seguir los pormenores de la elaboración de las pastas básicas.

Recordando que con paciencia, dedicación y respetando, las cantidades, pueden proporcionarnos u trabajo hecho con amor, y así, ofrecer a los nuestros una autentica obra de arte.

PASTAS BÁSICAS

PASTAS DE DESARROLLO FÍSICO

Todas aquellas que no necesitan un agente químico o leudante para subir:

HOJALDRE

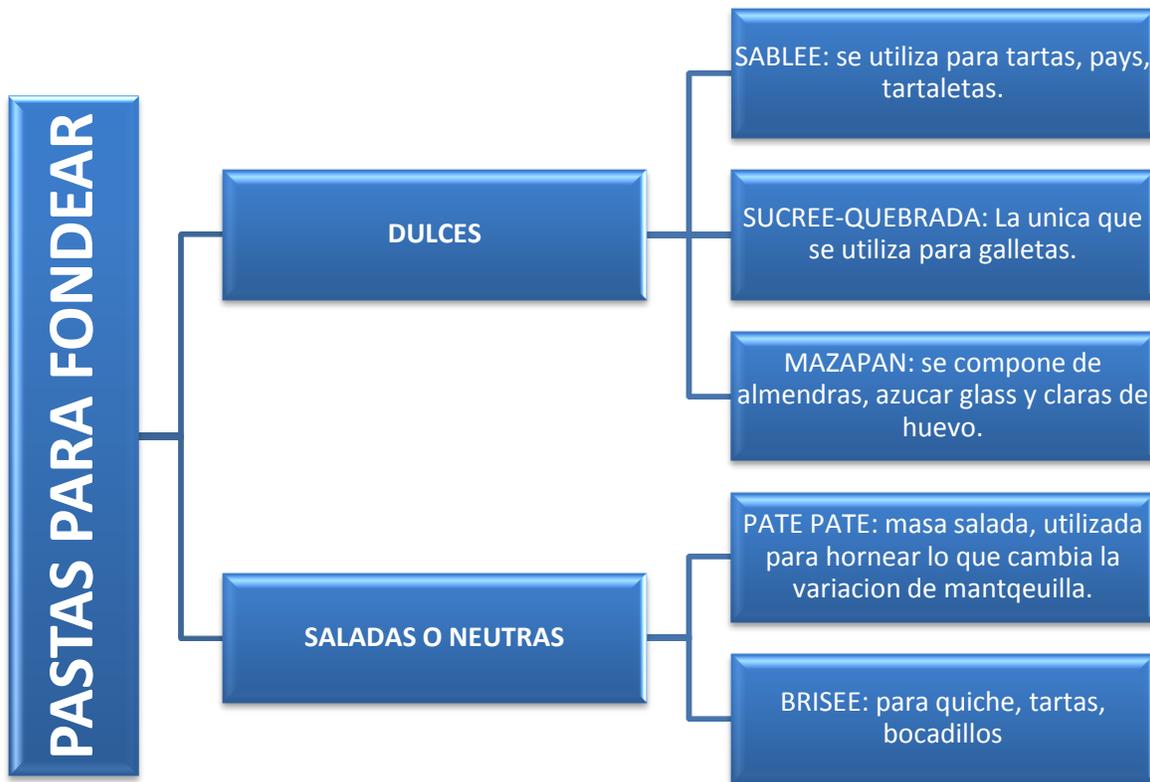
- Mil hojas, bases, bocadillos (reposteria).

CHOUX

- Profiteroles, salambos, ecleirs

PASTAS PARA FONDEAR

Son utilizadas para fondear el molde: pueden ser dulces salados o neutros.



MASA BRISÉ

Es una de las pastas más rápidas de hacer, que debe trabajarse muy rápido y en su elaboración no entran demasiados ingredientes.

Se utiliza como base de tartaletas, tartas con frutas, tartas de queso, decoraciones.



Sus ingredientes son:

- Harina
- Manteca o mantequilla
- Sal
- Agua

Para este tipo de pasta lo más recomendable es utilizar harina floja, para que esta resulte ligera.

Cuando se añada agua a la masa es importante que sea fresca y fría.

La masa brisé no precisa amasado: sólo debe trabajarse lo justo para que los ingredientes se mezclen.

PASTA QUEBRADA

Esta pasta lleva doble cantidad de harina que de mantequilla. Sus características son: se corta fácilmente al estar cruda, cuando está cocida se quiebra al comerla, tiene un sabor marcado a mantequilla.



PASTA SUCRÉE

Es la misma técnica que la pasta quebrada, solo que a ésta se le agrega azúcar.

PASTA SABLÉE

Es una pasta quebrada y azucarada que se deshace al morderla. Lleva una proporción mucho más alta de mantequilla que las otras pastas.

MAZAPÁN

El mazapán es una pasta hecha con almendras molidas y una mezcla de azúcares. Resulta muy manejable y se utiliza para cubrir tortas.



Es muy fácil de preparar. Pero se debe procurar no amasarla demasiado, ya que se corre el peligro de que se suba la grasa de las almendras y ésta se filtre a través de la cobertura.

Se debe colocar en un lugar cálido y seco.

PASTA HOJALDRE

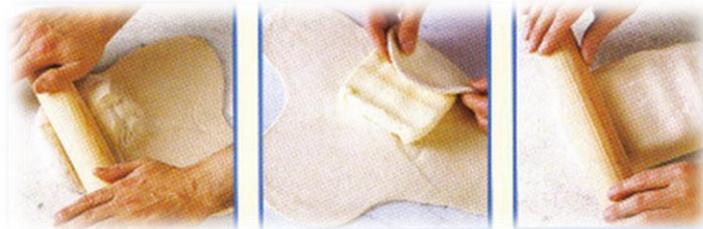
La pasta hojaldre, una de las más refinadas y exquisitas, es la base de varios dulces y tortas. Es liviana y refinada. Pero precisa de una delicada elaboración y debe trabajarse mucho para que adquiera sus características capas delgadas y crujientes a la hora de hornear.

Sus ingredientes básicos son:

- Harina
- Mantequilla o grasa.
- Sal
- Agua

Un factor muy importante en la elaboración de esta pasta es la harina; debe utilizarse siempre harina semifuerte o normal (mitad fuerte y mitad floja).

Las placas para hornear el hojaldre se han no se han de enmantecar, sino humedecer, ya que la masa ya lleva manteca.



PASTA CHOUX O BOMBA

Pasta Choux, es una de las pastas más fáciles de hacer, pero también muy poco conocida. Para su elaboración solo precisa de una cierta energía en el momento de batirla. Con ella se hacen postres tradicionales como profiteroles, rosquitas, el celebre Saint Honore, y múltiples delicias más. Sus ingredientes son:

- Harina
- Huevos
- Mantequilla
- Sal
- Agua



Al hacer la masa se ha de tener en cuenta el tamaño de los huevos. Si son pequeños, deberá añadirse uno más.

Una peculiaridad de esta pasta es que queda hueca y puede ser rellena de diferentes cremas.

PASTAS SECAS

Estas no llevan relleno. Se comen solas y se caracterizan, por su gran friabilidad y ausencia de cuerpo.

Una pasta friable es aquella que tiende a desmenuzarse y pulverizarse rápidamente.

La textura de estas pastas se obtiene de 2 maneras:

1. Mezclando la harina con la mantequilla, hasta obtener una masa.

Durante el amasado la materia grasa se envuelve de una capa numerosa, de partículas de harina, que se encuentran, impermeabilizadas por así decirlo.



El gluten se encuentra encerrado y aislado dentro de las partículas harinosas. De manera de que no correrá el riesgo, después de la hidratación de la pasta, de embeberse y volverse elástica. Dando cuerpo a la misma.

El agua o los huevos, se agregan al final para unir todas las partículas.

2. Emulsionando la mantequilla, con el azúcar y elementos líquidos. Incorporando al final la harina.

En este caso, la emulsión consiste en obtener primeramente, una preparación compuesta de un elemento líquido. De la mezcla de materia grasa y azúcar.

Esta emulsión, permitirá envolver y aislar al máximo las partículas de harina y permitir la obtención de una pasta, frágil y sin cuerpo.

Como su nombre lo indica son pastas, que por su textura y aspecto se denominan secas. Ya que por la reacción de los azúcares, grasas o ambos, en el horno, se muestran una vez elaboradas, con una textura crujientes.

Tipos de pastas secas:

- **PASTA BRISÉ**

Es utilizada para preparaciones dulces o saladas, el amasado puede ser en maquina o manual. Siempre y cuando utilizando el manual.

Se pueden encontrar innumerables recetas o fórmulas de la pasta brisé, las cuales pueden diferir ligeramente, en cantidades, la adicción de algún ingrediente, que no sea indispensable en su elaboración.

La adición del huevo no es imprescindible, ya que puede ser sustituida por la leche.



- **PASTA QUEBRADA**

Muy similar a la brisé, solo difiere de algunos ingredientes como el huevo.

Se puede elaborar a mano o máquina, teniendo siempre en cuenta el orden de los ingredientes.

Este tipo de pasta, al igual que a brisé, merece mucha atención durante el amasado. Ya que si se trabaja demasiado tiende a quebrarse o romperse durante el estirado. Es conveniente ir confeccionando la mezcla poco a poco con los dedos.

- **PASTA SABLÉ**

Este tipo de pasta, es destinada para la elaboración de galletas.

- **PASTAS DE TÉ**

Se distinguen por, su textura y empleo, y aquí encontramos a las lenguas de gato o soletas y tejas.

- **PASTA AZUCARADA O SUCREÉ**

Solo difiere en la materia grasa, preparación frágil, con textura esponjosa.

- **HOJALDRE**

Es una de las masas básicas, formada por finísimas capas de masa y materia grasa. Que al hornear, se logra una pasta crujiente y uniforme.

PASTAS BLANDAS

Como las madalenas y el plum cake.

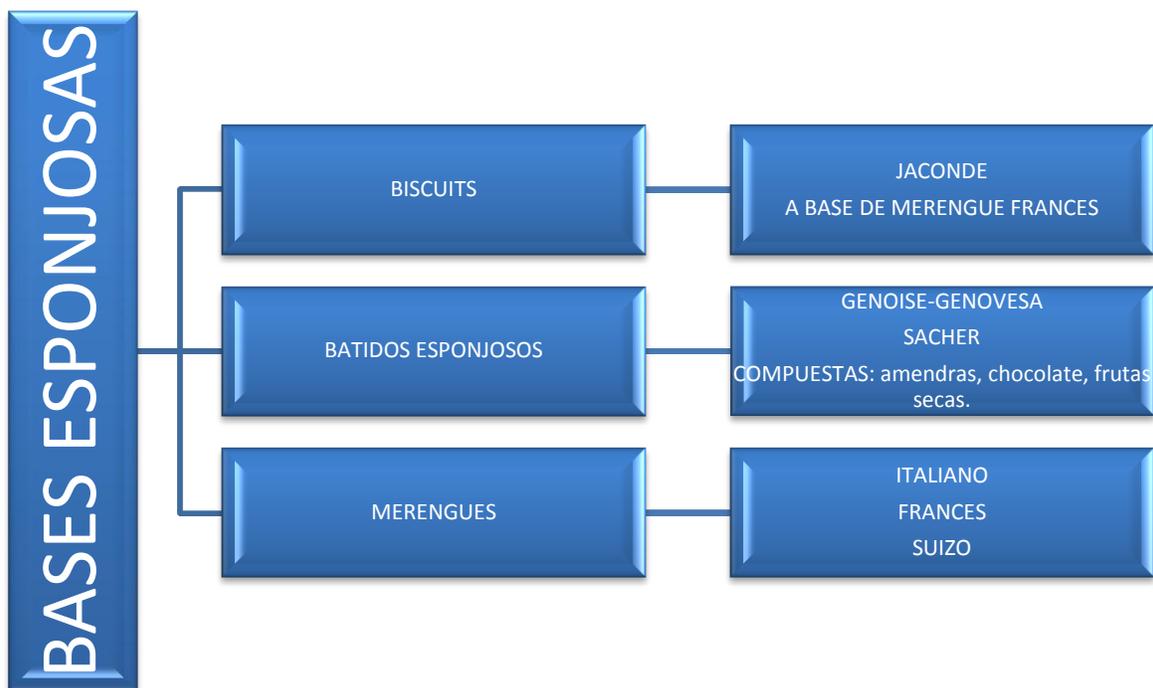
PASTAS EMULSIONADAS, MONTADAS, BATIDAS O BIZCOCHO.

Se distinguen, en algunos casos por la forma de utilización del huevo, o por la adicción de otros ingredientes.



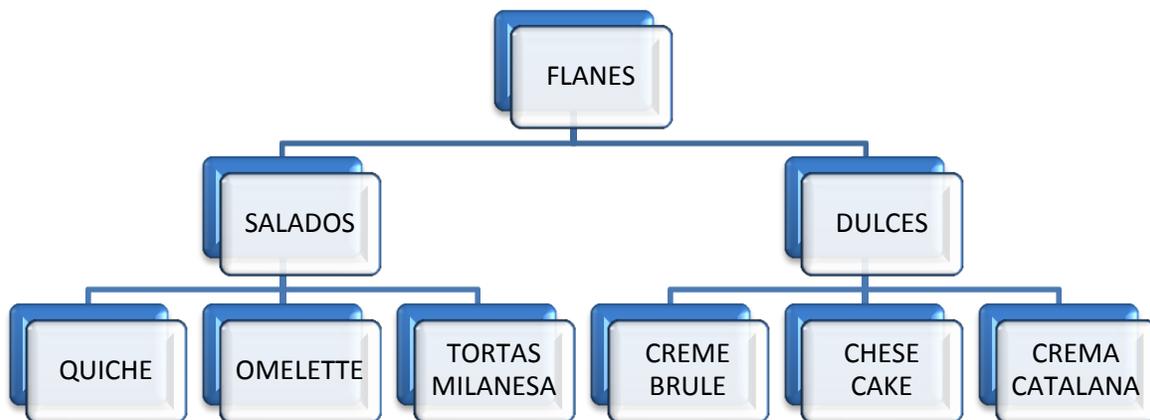
- **HUEVO ENTERO:** es muy utilizado para forma la base de tortas. Es ligera y suave. Ejemplo: la genovesa.
- **HUEVO DESCLARADO:** se utiliza para la elaboración de planchas, lengüetas, soletas.
- **YEMA DE HUEVO:** para la elaboración de cappuccino, tartas inglesas.
- **CLARA DE HUEVO:** se utiliza también para planchas.
- **MANTEQUILLA:** se utiliza para la elaboración de sachet, vaconde.
- **FRUTOS SECOS:** como las tartas de almendras, planchas de nuez.
- **BIZCOCHOS COCIDOS AL VAPOR**
- **CHESSE CAKE**

CLASIFICACIÓN DE LAS BASES ESPONJOSAS

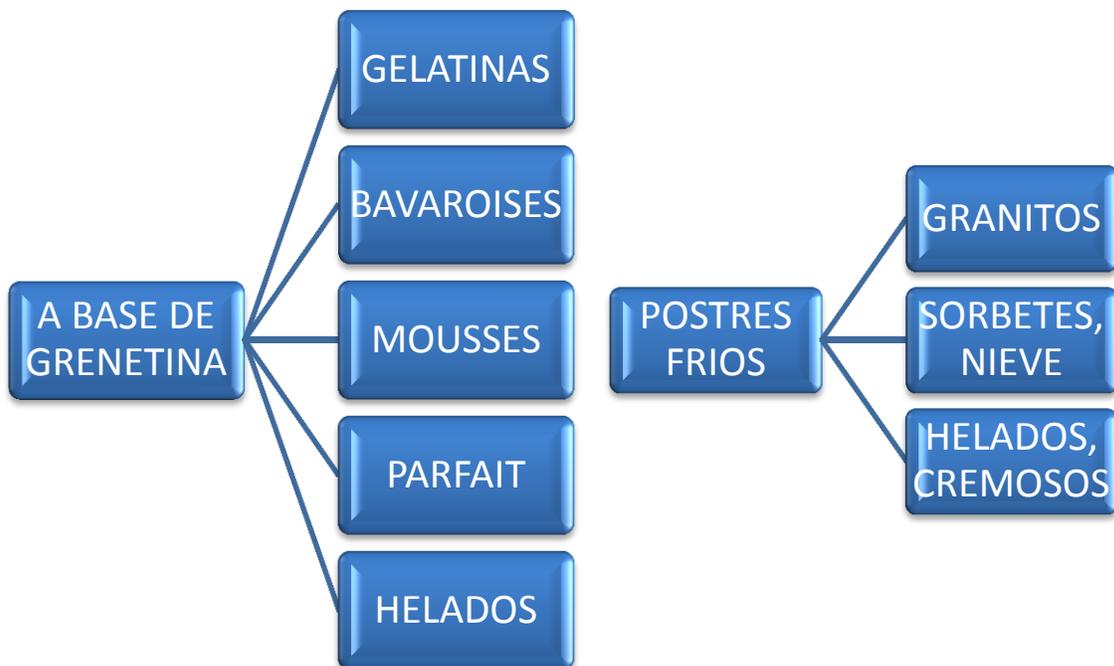




ELABORACIONES A BASE DE HUEVO



ELABORACIONES A BASE DE GRENETINA



CARAMELO

REGLAS PARA UN BUEN CARAMELO:

- Azúcar refinada o estándar (tamizada)
- Glucosa (50 gr.)+ agua+ ácido cítrico (vinagre o limón)
- Recipiente de acero inoxidable: este debe estar limpio, seco, humedecido con vinagre y unas gotas de limón.
- Se deben de quitar las impurezas con una brocha, bajarlas, y esta debe estar húmeda con agua y limón.
- Cuando se llegue a la temperatura desea se puede utilizar cuchara de metal.



La temperatura para un caramelo líquido es de 121° a 130°C y para utilizarlo en decoración es de 170°C.

° BLOOM

Son los grados que miden la consistencia de la gelatina. Entre más grados Bloom tenga la galletina mayor consistencia tendrá la gelatina

Los postres a base de galletina que existen son:

- Gelatina
- Bavaroise
- Mouses
- Helados
- Porfait

AZÚCAR

El azúcar es sin duda, el más dulce de los ingredientes, de la repostería. En la mayoría de los postres se encuentra de forma indispensable.

Se extrae de la caña de azúcar y de la remolacha azucarera.



Según las técnicas empleadas en su extracción, producción y refinado, se consigue una gran variedad de tipos diferentes.

TIPOS DE AZÚCAR:

- **AZÚCAR CRISTALIZADO:** es el más utilizado y se encuentra en un punto medio de refinación.
- **AZÚCAR DE SÉMOLA:** azúcar cristalizado y finamente molido, pero no es azúcar glass.
- **AZÚCAR GLASS:** es un polvo finísimo fácil de disolver, tanto en frío como en caliente. Sirve como para entre otras cosas, para el glaseado de tortas, pasteles, galletas.
- **AZÚCAR GRANULADO:** es el más corriente. Entre sus funciones destaca la de endulzar bebidas. Se utiliza para hacer pasteles, y en diferentes postres. Sus cristales son grandes.
- **AZÚCAR MORENA:** varía desde la arena clara hasta el marrón oscuro. Cuanto más oscuro es más fuerte es su sabor. Sirve para determinados pasteles, como los budines.



- **AZÚCAR CANDY:** En sus variedades blanco o moreno. Azúcar formado por cristales transparentes y grandes, obtenidos por evaporación lenta de un jarabe.
- **AZÚCAR EN TERRONES:** Esencialmente francés, sólo existe desde 1874. Se presenta en forma de cubo. Se utiliza para endulzar bebidas calientes como el té o el café.
- **AZUCAR VAINILLADO:** Es un azúcar en polvo al que se le ha añadido un 10% por lo menos de extracto de vainilla natural.
- **AZUCAR INVERTIDO:** A partir del azúcar común o sacarosa se obtiene el azúcar invertido. Con una solución de agua y azúcar tratada con ácido por medio de la cual se separa la molécula de sacarosa en dos componentes: glucosa y fructuosa.

Es utilizado en la heladería por su poder anticongelante, es decir, evita la recristalización, como la glucosa o la dextrosa, proporcionando al helado una textura maleable, suave y cremosa.

- **AZÚCAR FONDANT:** Un almíbar al que se le ha añadido glucosa y trabajado hasta convertirse en una masa espesa y opaca, a menudo coloreada y perfumada. Tiene la forma de una masa blanca flexible y pegajosa. Se obtiene de la cocción de un jarabe compuesto por sacarosa, glucosa y agua en ocasiones de azúcar invertido a una temperatura entre 100 y 120°C; seguido de un amasado para provocar su cristalización. Su temperatura varía entre los 30° y 35° ya que por encima de esta temperatura pierde brillo y por debajo no se puede utilizar. Fundido al baño maría, permite forrar frutas o glasear choux, genovesas, hojaldres, etc.





CREMAS BÁSICAS

Otro aspecto de vital importancia en el arte de la repostería son las deliciosas cremas.

Las cuales nos ayudaran a confeccionar deliciosas tortas, pasteles y atractivos pasteles.

Ligeras y suaves, las cremas ponen la nota sofisticada y gustosa a un pastel o postre. Muchas veces pueden servirse también, solas, ya que tanto su sabor, como presentación las hacen idóneas para cualquier tipo de postre.

Las cremas se clasifican de acuerdo a su consistencia en:



ELABORACIONES SECUNDARIAS

Se utilizan con frecuencia en la pastelería y repostería.

1. Praliné
2. Azúcar fondant
3. Crocantes
4. Merengues
5. Chips
6. Crujientes

PRALINÉ

Es una pasta fina, untuosa y aromática obtenida por un proceso de triturado, partiendo de una mezcla de frutos secos, tostados y azúcar caramelizada.

La manera mas empleada y sencilla es la siguiente.

- Tostar al horno, frutos secos
- Espesar a fuego
- Pasar el preparado por un procesador de alimentos



Hoy en día el praliné es comercializado, ya que su elaboración es costosa y tradicional.

Aplicaciones:

Se utiliza para aromatizar elaboraciones, bombones

Se utiliza solo o acompañado por otras preparaciones o materias primas

Conservación:

Esta preparación es duradera, siempre y cuando esté en un lugar fresco y seco, y tapado herméticamente, ya que el calor provoca una alteración en los frutos secos.

AZÚCAR FONDANT

Es un glaseado en forma blanda, que se utiliza para cubrir pasteles o biscochos. También para distintas decoraciones.

Tipos:

Rolled fondant: Textura más suave y delgada

Pasta de goma:

Glasé royal: para pegar, se prepara con azúcar glass, claras de huevo y limón

CROCANTES



También denominado nougatine. Es una preparación a partir de caramelo y frutos secos, antes solo se utilizaban almendras.

Se usa para decoración y para resaltar esculturas en una misma elaboración y su textura es crujiente.

Se elabora un caramelo rubio con azúcar y glucosa, fuera del fuego se agregan frutos secos, se vierte sobre la superficie untada con aceite, y se estira rápidamente.

Aplicaciones: Decoraciones para tartas y pasteles, como base de postres individuales, soporte y decoraciones de piezas artísticas, a partir de el podemos obtener granillo y se aplica para interiores de postres y helados.

Conservación. En un lugar seco libre de aire, cerrado herméticamente y si es posible junto a un producto antiadherente como gel de silicon o carbonato de calcio.

Si adicionamos grasa al crocante lo preserva de la humedad



MERENGUES

Elaboración de cantidad considerada de aire a las claras de huevo, hasta obtener una masa muy ligera. Durante el batido y montado de las claras se recoge una gran cantidad de burbujas de aire gracias al poder aireante de la albúmina hasta que llega a su punto máximo, es aquí donde agregamos cocción para dejar firme esa preparación para coagular la albumina de las claras y dilatar estado, endureciendo, dando por terminado el proceso.



Observaciones. Todo material que se utiliza en su preparación debe estar libre de grasa y agua.

Las materias primas deben presentar condiciones organolépticas apropiadas para su uso.

Tipos:

1. Frances. Clásico (horneado)
2. Italiano (Caramelo) 121°
3. Suizo (Baño maría)

CHIPS

Materia prima cortada en laminas muy finas (en caso de no tratarse de flores o hierbas frescas), sometida a diferentes rocesos dependiendo la naturaleza del producto, del tiempo y de la aplicación posterior, mediante las cuales conseguimos aspectos mas o menos brillantes.

Sea cual sea el método empleado en su secado, se deben conservar herméticamente con el fin de que no se ablanden, ya que los peores enemigos de estas elaboraciones son el aire y la humedad.

En el caso de las fritas, no necesitan tanto cuidado, solo un recipiente libre de aire.

Para las frutas utilizamos aquellas con mayor cantidad de azúcar, secado en horno y frituras. Para hierbas y flores el proceso puede ser similar, teniendo algunos detalles de cuidado, debido a su fragilidad. No se pueden bañar en almíbar ni secar por que se amargan, se puede conservar en clara de huevo semimontada, rebosar en azúcar, y secar a temperatura ambiente de una a dos horas.

PASTERIA O REPOSTERIA SALADA

Son especialidades de la cocina que se integran perfectamente al mundo de la restauración. Es una de las secciones mas complejas ya que no todas las preparaciones culinarias son extrapolables.

Ejemplos:

- Para repostería salada vamos a sustituir crema dulce por bechamel.
- Un biscocho por un biscocho salado o brioche
- Coberturas como chocolate con coberturas de queso o jamón

CLASIFICACION DE LA REPOSTERIA SALADA

- Pastas de coctel.
- Galletas saladas.
- Frivulidad.
- Repostería salada.
- Canapés variados.
- Empanadillas
- Volovanes
- Tartas redondas
- Pizzas variadas
- Tartas de pastel



ESPUMAS



1. Agregado de burbujas que se forman en la superficie de los líquidos.
2. Parte del jugo y de las impurezas que ciertas sustancias arrojan de sí al cocer en el agua: la del caldo.
3. Espumilla, tejido.
4. Espuma de mar, silicato de magnesia hidratado, ligero, suave, de color blanco amarillento, del que se hacen pipas, tubos, etc.
5. Espuma de nitrógeno, costra que se forma de esta sal en la superficie de la tierra de donde se extrae.
6. Quím. Suspensión coloidal de un gas en un líquido.
7. **Elaboración creada por Ferrán Adrià, fría o caliente basada en el uso del sifón iSi Gourmet Whip. Inicialmente consistía en realizar una mousse de textura muy ligera con sabor muy intenso a partir de un puré o de un líquido gelatinado.**



Con el tiempo se llama Espuma a toda elaboración que se hace con el sifón aunque se le añadan otros ingredientes (claras, nata, yemas).

CÓMO USAR EL SIFÓN



1. **Llenado.** Introducir 400g de la base preparada (ej. frambuesa) bien colada en el sifón de 1/2 litro (sifón de 1 litro: 800g de base).

2. **Cierre.** Enroscar el cabezal en el cuerpo.

3. **Carga.** Colocar la cápsula de N2O y enroscar el portacápsulas.(1-2 cápsulas para el sifón de 1/2 litro y 2-3 para el de 1 litro).



4. **Agitado.** Agitar enérgicamente el sifón.
5. **Temperatura. Espumas frías:** conservar en la nevera o en una cubitera. **Espumas calientes:** mantenerlas calientes en un baño maría (sin portacápsulas) si se van a usar de inmediato.
6. **Servicio.** Disponer el sifón boca abajo y presionar suavemente la palanca hasta que salga la Espuma.

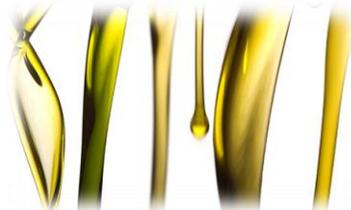
Soluciones a posibles problemas. Si no sale la Espuma: el preparado está demasiado cuajado y se pega en la base. Agitar con más energía. Si el sifón tiene demasiada presión: Poner el sifón boca arriba y, tapado con un paño, apretar un poco la palanca para expulsar parte de la presión.

El éxito de una Espuma depende en gran medida de las opciones que se tomen en cuanto a elección del sabor y la densidad o a determinar el uso que se le pretende dar. Las posibilidades son infinitas, y si de un lado pueden limitarse a reproducir una de las recetas de estas páginas, del otro queremos invitarles a participar en una especie de juego que les permitirá decidir qué Espumas se ajustan más a sus intenciones.

Para ello les proponemos un método desglosado en tres pasos:

1. Elegir un sabor

El sifón permite elaborar Espumas de numerosos ingredientes prácticamente de todas las familias de productos. Aun así algunos ofrecen mejores resultados que otros.



2. Concretar el uso

La versatilidad de las Espumas ha propiciado su introducción en cualquiera elaboración que se beba o se coma.

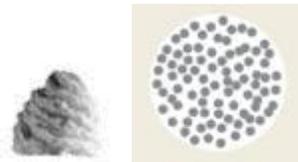


3. Definir la densidad

La densidad de las Espumas dependerá de la formulación y del reposo, es decir, que por ejemplo una misma Espuma con un grado mayor o menor de gelatina, grasa, claras o féculas será espesa, fluida o líquida además de en función del tiempo de reposo empleado.

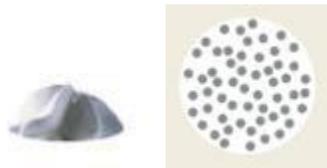
- **ESPESA**

Como mousse



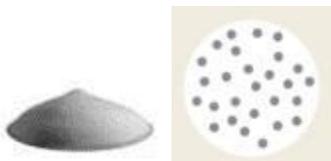
- **FLUIDA**

Como crema



- **LÍQUIDA**

Como sopa o salsa



TIPOS DE ESPUMAS

Partiendo de dos grandes familias relativas al gusto, dulce y salado, y en función de la combinación entre la temperatura y la base utilizada para su elaboración.



Espumas Frías con Gelatina:

Se trata del grupo que nos ofrece los resultados más sorprendentes. Son quizá las Espumas en su estado más puro, donde se aprecia con mayor intensidad tanto el sabor como el color. Tienen además la particularidad de ser muy ligeras dietéticamente.

- ✓ 5 gr. De grenetina por litro de preparación

Espumas Frías con Materia Grasa:

A esta familia pertenecen las Espumas que más se asemejan a una mousse. Su consistencia cremosa las convierte en Espumas muy golosas. Conviene tener en cuenta que en las elaboraciones realizadas con esta base, no es recomendable excederse con el agitado del sifón, debido a su contenido en grasa, puesto que se perdería la finura inicial.



Espumas Frías con Claras:



Una de las bases más comunes de las mousses es la clara montada. En las Espumas, este ingrediente ofrece también una base ideal y, además, no interfiere en el sabor del producto principal. Con el sifón se pueden realizar de forma rápida y práctica la mayor parte de elaboraciones clásicas con claras montadas.

Espumas Calientes con Claras:

Las Espumas calientes fueron el fruto de una decisión que en un primer momento pareció temeraria pero que luego se ha demostrado que es segura: introducir el sifón en un baño maría.



Las claras soportan una temperatura de hasta 62°C pero no se pueden calentar más de una vez, y permiten obtener toda una gama de nuevas Espumas calientes de personalidad muy marcada.

Espumas Calientes con Féculas:

A pesar de existir desde hace tiempo, estas Espumas se agrupan en familia por primera vez. La base que permite obtener una emulsión estable está constituida por las féculas o el almidón que contienen ciertos ingredientes. Estas Espumas son muy interesantes porque posibilitan que unos productos en principio bastante pesados puedan consumirse con una consistencia mucho más ligera. Al igual que en el caso de las Espumas calientes con claras, sólo deben calentarse una vez. Sin embargo permiten superar los 62°C y servirse más calientes.



LOS SENTIDOS EN LA GASTRONOMIA

A la hora de apreciar un cuadro, una escultura, película, una obra musical, la emoción que pueda producirse se percibe a través de los sentidos. En el caso de la cocina sucede exactamente lo mismo; son los sentidos son los que permiten que nuestro cerebro reciba esta sensación. A continuación le explicare brevemente qué papel juega cada sentido en la percepción de las sensaciones culinarias.



Presentación de los platos, formas, colores, identificación del producto.

El primer sentido que entra en juego cuando un plato llega a la mesa es la vista; con ésta podemos identificar los componentes del plato, su aspecto, apreciar su composición y colorido. ¿Quién no se deleita al ver un plato en equilibrio con sus componentes, con variedad de colores y con una buena cantidad, que pueda nutrir nuestros sentidos y parte sensorial?



Al ver un plato, solemos mirar la cantidad, identificamos el alimento, como está elaborado, la disposición de estos en el plato, los colores, matices, en si todo su aspecto.

El conjunto de todo esto nos proporciona una información acerca del tipo de comida que vamos a probar.

Un cocinero expresa la emoción que quiere transmitir a la hora de servir un plato, para que sea exitoso desde el principio, debemos situarnos en cómo nos gustaría a nosotros mismos recibirlo, es decir, independientemente del tipo de cocina que estemos elaborando, desde la clásica a la creativa tenemos que mantener el equilibrio, sencillez y simplicidad para llegar al corazón de las personas, elevando al máximo la succulencia y la calidad de los alimentos.



Olor de los alimentos y condimentos, estado de los alimentos, preparación de los jugos gástricos que posibilitan la digestión. Después de apreciar visualmente el plato, el comensal procede a sentir sus aromas, el olfato desempeña tres funciones básicas en la cocina.

1. Es el órgano que desencadena la producción de los jugos gástricos que abren el apetito.
2. Nos permite disfrutar los olores característicos de cada preparación en el plato.
3. Este órgano nos sirve como señal de alarma a la hora de apreciar la calidad de un producto.

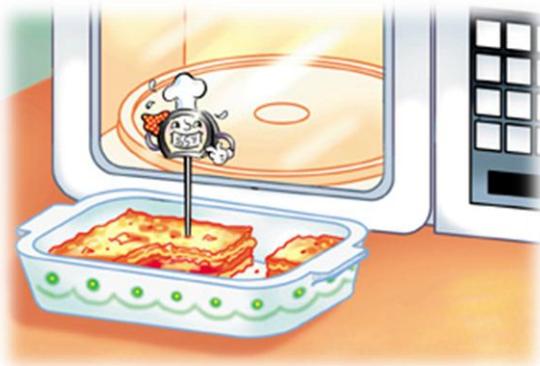
El olfato, es un excelente agente que percibe las alteraciones de los alimentos mucho antes que los órganos gustativos. Este se refiere a las texturas y temperaturas básicamente.



LAS TEMPERATURAS.

Al introducirnos un alimento en la boca percibimos su temperatura. El paladar humano sólo es capaz de soportar una franja muy estrecha de temperatura; por ello, todo lo que supere los umbrales de los -20° y de los 50° aproximadamente (siempre depende de la sensibilidad de cada persona), no debe plantearse en la cocina. En el caso de los productos elaborados (no así en el de los naturales), la temperatura implica su estado físico. Dicho de otro modo, un helado nunca podrá ser sólido a 40° .

La combinación de distintas temperaturas en un mismo plato propicia que



se perciban diferentes sensaciones a la vez, y puede responder a los diversos objetivos que persiga el cocinero. En ocasiones, éste pretenderá que la combinación de elementos fríos y calientes tenga por objeto transmitir una sensación de temperatura templada; en otras, una elaboración con temperaturas

variadas tendrá por finalidad que se aprecien los contrastes ocasionados por las diferencias de temperatura.



En el caso de gran parte de las preparaciones, el cocinero puede elegir la temperatura que desee. Las sopas, las salsas, las mousses, los flanes, las gelatinas, las cremas y los purés pueden ser fríos, templados o calientes. En otros casos, por razones físicas que ya hemos señalado, sólo pueden ser frías (helados, sorbetes, espumas, granizados).

La temperatura, que constituye un factor de primera importancia en la cocina creativa, lo es también en otros tipos de cocina, aunque este factor suele relativizarse. Por ello, aunque a veces pueda presentar dificultades.

Cuando el alimento entra en la boca, la sensación táctil que se percibe después de apreciar la temperatura del mismo es la textura. En muchas ocasiones no se quiere probar un plato no tanto porque a uno no le guste el sabor, sino porque no apetece su textura.

LAS TEXTURAS

Las texturas se pueden clasificar en dos grandes grupos, por un lado las texturas del producto en si y por el otro las que se producen después de transformarlo. En el primer caso existen productos naturales que poseen texturas maravillosas: en el caso de la pasta, el arroz, las angulas, el caviar o los guisantes, se puede llegar a afirmar que se valoran más sus texturas que sus sabores. El pie de cerdo las ancas de rana o el bacalao deben gran parte de su especial atractivo a la textura gelatinosa. En muchos moluscos se presenta una textura única; la firmeza de las gambas, de los langostinos, de los bogavantes o de las langostas no tiene comparación.

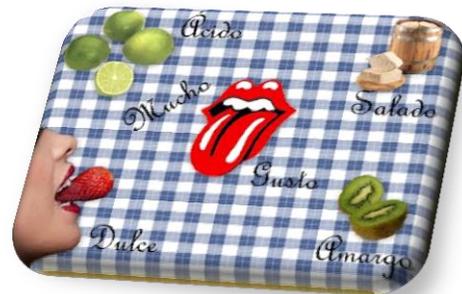
Existen también las texturas elaboradas. Mediante una serie de técnicas se pueden crear texturas nuevas que no existían en el producto natural. Gracias a la mezcla de éstas con las originales se pueden llegar a crear interminables combinaciones. La textura crujiente



de una fina lámina de caramelo, es difícil de encontrar en un producto natural. Lo mismo sucede con la textura aérea de la espuma.

Distintas texturas que pueden realizarse en la cocina.

- Líquidos Cremas Emulsiones
- Sueros Grasas líquidas Chantilly
- Mousses Vinagretas líquidas Mantequillas emulsionadas
- Espumas Pralinés Vinagretas
- Granizados Flanes Mahonesas
- Sorbetes Royal Sabayón
- Helados Mermeladas Crema inglesa
- Purés Pâte de fruits Pil-pil
- Ganaches Crujientes
- Fudges Sablés
- Gelées Milhojas
- Reducciones
- Jarabes



Percepción de gustos primarios. Sabor de los alimentos, su intensidad y sobre toda la apreciación de la armonía y equilibrio de ellos.

Como he señalado anteriormente, el sentido que más participa en el acto de comer es el gusto. Esta palabra adopta, en castellano, varios significados. Gusto se refiere por un lado a una función fisiológica mediante la cual podemos percibir unos estímulos que nuestro cerebro procesa. Por otro lado designa las características que presenta un plato y que son percibidas por el sentido del gusto; en este caso, gusto es sinónimo de sabor. Por último, el gusto es el conjunto de parámetros culturales, estéticos y de hábito que nos permite juzgar no sólo un plato, sino cualquier otra manifestación natural o debida a la acción humana. En estas líneas nos ocuparemos del gusto estrictamente como sentido.

Las sensaciones gustativas que aparecen cuando se está comiendo un plato se pueden enumerar del siguiente modo:

- 1.- Percepción de los gustos primarios: dulce, salado, ácido, amargo.
Percepción de los matices: agrio, astringente, picante, balsámico, etc.
- 2.- Identificación del sabor característico de cada alimento, más allá de las impresiones relacionadas con los gustos primarios.
- 3.- Apreciación de la armonía existente entre los elementos. El gusto percibe unos datos sin tener en cuenta el mayor o menor acierto de las combinaciones. El posible acuerdo con la armonía que se presente lo procesa el cerebro.



Aunque a muchos les sorprenda o no se lo hayan planteado, el sonido de ciertas texturas en la boca, por ejemplo el de los crujientes.



POSTRES AL PLATO

Postre

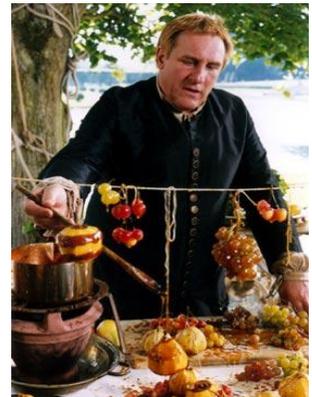
Antiguamente las comidas terminaban con frutas frescas o secas y productos lácteos.

En la Edad Media los platos dulces eran servidos entre los platos de carne (jaleas, flanes, compotas, barquillos)

Hipocrás (Vino y miel, especiado con nuez moscada, canela, clavo, jengibre, pimienta negra, etc..)

Avanzando en la Historia

- En el s. XVII los postres se convirtieron en composiciones más elaboradas, ornamentadas con:
 - Flores
 - Mazapanes
 - Pirámides de fruta
 - Confituras secas o líquidas
 - Biscochos
 - Nueces
 - Castañas glaseadas
- A finales del s. XVII aparecieron los helados.
 - A partir de ésta época la pastelería se diversifica extraordinariamente, tomando como base:
 - Pâte à choux
 - Hojaldre
 - Genovesa
 - Merengue



El gran innovador de la repostería en el siglo XIX fue Antoine Câreme, a quien se le atribuye:

- Nougatine
- Los merengues
- Croquembouche
- los volovanes
- El perfeccionamiento de la pasta hojaldrada.

S. XX. La introducción de la *refrigeración* eficiente y métodos de cocción dieron lugar a grandes avances, aumentando la productividad y la calidad de los productos de repostería.



REPOSTERÍA FINA

- La repostería fina debe ser un espectáculo visual y un festín para el delicado paladar de las personas que osan de consumirlos con gusto y placer.
- Es un arte delicado, debido a la minuciosidad de su confección, la exactitud de sus componentes y procesos, la gran variedad de productos e ingredientes que se emplean en su confección y por las diferentes presentaciones que se le pueden dar.
- La repostería fina debe ser un espectáculo visual y un festín para el delicado paladar de las personas que osan de consumirlos con gusto y placer.
- Es un arte delicado, debido a la minuciosidad de su confección, la exactitud de sus componentes y procesos, la gran variedad de productos e ingredientes que se emplean en su confección y por las diferentes presentaciones que se le pueden dar.

¿Por qué emplatar postres?

- Anteriormente en los restaurantes se disponía de un carro de postres, más tarde y poco a poco, se fue imponiendo un nuevo concepto, y los pasteleros empezaron a integrar su trabajo con el de los cocineros.
- La trascendencia y el nivel al que han llegado hoy en día las preparaciones que se degustan al final de la comida, conocidos como: *postres al plato*, necesitan la misma o incluso una mayor elaboración que un plato de cocina.
- Ya que en pastelería-repostería no se puede trabajar de una manera tan intuitiva.

Emplatado de postres

- Respetar aspectos importantes en la presentación
 - Dar texturas diferentes (sólida, suave, cremosa, crocante, espumosa, etc..)
 - Evitar especias o sabores que persistan mucho tiempo en boca
 - Generar armonía de colores
 - No repetir métodos de cocción (Frituras, salteados, etc..)
 - No repetir ingredientes y texturas en las elaboraciones
 - Respetar el balance nutricional
 - Fomentar el uso de frutas y verduras de temporada
 - Los nombres del platillo deben ser legibles y fáciles de entender, mantener nombres clásicos

Emplatado y presentación

- Se entiende como “decoración” de platos en sentido amplio.
- Desde tiempos romanos, con su gusto por los excesos y el lujo, se empezaron a presentar los platos de formas originales, y se valoraba el merito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales.
- Se habla de banquetes en los que se servía un cisne, dentro del cual, una vez abierto, venía un ganso, que a vez, al abrirlo, dejaba escapar pájaros vivos que aleteaban entre los asistentes, asombrados.



Elección del plato

- Suele quedar mejor un plato muy neutro, con color pastel claro, o incluso blanco, y si es sin dibujos mucho mejor.
 - Las vajillas clásicas más decoradas son otra opción, siempre que tengan una decoración sencilla y neutra, y si es posible sólo en los bordes.
 - Platos grandes, lisos, donde la comida, aunque sea una ración generosa, tenga espacio alrededor y no llene por completo la vajilla usada.
- Las raciones en hostelería siempre son medidas en gramajes promedio



Formas de composición básica para emplatar

Composición simétrica

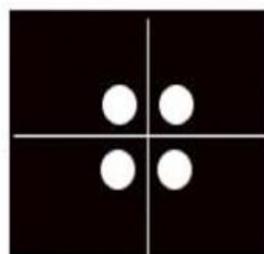
- Muestra equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato.
- Equilibrio entre el peso de los diferentes componentes.
- Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa.
- Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma Naturaleza.



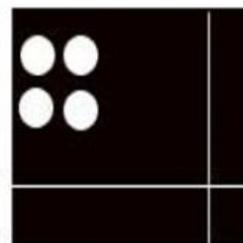
Composición asimétrica

- Se divide la composición en dos partes asimétricas, una con mayor peso que la otra.

Transmite un mayor dinamismo y tensión, es decir mayor vitalidad



equilibrio simétrico



equilibrio asimétrico

Composición rítmica

- Repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes.
- Crea un efecto dinámico y estimulante, que capta mucho la atención.



Composición oblicua

- Líneas transversales y giradas respecto al espectador comensal.
- Crean un efecto tridimensional de profundidad.
- Transmite gran dinamismo.



Composición en escala

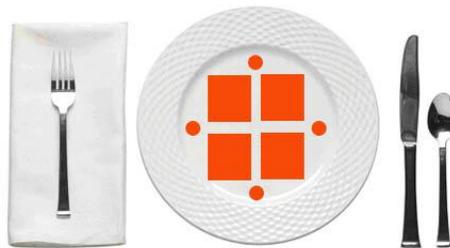
- Elementos que se repiten con diferentes tamaños, de forma proporcional. Formas de composición variadas Composición triangular o piramidal
- Se juega con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano. Formas de composición variadas



Formas de composición variadas

Composición en cuadrado

- Tanto en horizontal como en vertical. Se establece la composición en base a cuadrados o rectángulos simétricos.
- Se establece la composición en base a cuadrados o rectángulos simétricos.



Composición triangular o piramidal

- Se juega con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano.



Composición circular o lineal

- Respecto a un punto central, se disponen los elementos de forma circular u ovalada, creando un efecto de dinamismo muy interesante.



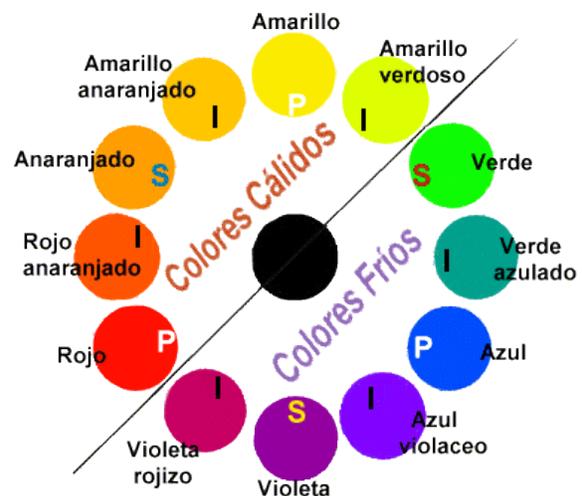
¿Cómo combinar los colores en la presentación de platos?

- Saber armonizar los colores de los alimentos y salsas.
- Al igual que las formas pueden transmitir sensaciones de movimiento, o equilibrio, los colores transmiten al comensal sensaciones, por un efecto psicológico bien estudiado.
- Básicamente, se recomienda usar colores claros para las zonas grandes y colores más oscuros para las zonas pequeñas o de acentos, para resaltar.



Colores

- Colores fríos:
Aquellos que van del gris, y del azul al verde y verde azulado, recuerdan el hielo y la nieve en la naturaleza, provocan estados de calma y disminución del metabolismo.
- Colores cálidos, rojos y amarillos:
Despiertan la atención, excitan el sistema nervioso y nos transmiten sensaciones de un día soleado.



Armonía en los colores

- Usar dos o tres colores próximos en el arco cromático, siempre que tengan en común ser colores fríos o cálidos.
- La elección de colores fríos o cálidos dependerá del efecto que queramos crear en el comensal.
- Uno de los colores como color dominante, de mayor extensión, que debe ser más neutro y ayuda a resaltar los otros colores. Otro será el color tónico, que debe resaltar en pequeños detalles, y puede ser complementario al dominante. Luego se usa otro color intermedio, color de mediación, de transición entre los otros dos colores, normalmente más cercano al color dominante.



Contrastes de color

- Una de las formas es poniendo juntos diversos tonos cromáticos de un mismo color, es decir, verde claro con verde oscuro, por ejemplo.
- Otra forma muy efectiva es crear contrastes con colores complementarios, o usando colores fríos y cálidos juntos.
- Esquema moderado Como norma general, lo más sencillo es utilizar este esquema con colores cercanos en el arco cromático.
- Así se consiguen efectos muy atractivos, incluso combinando fríos y cálidos, anaranjado, amarillo y verde (dos cálidos y uno frío).
- Es preciso dejarse llevar por la intuición y sentido común a la hora de emplatar, pero no está de más tener en cuenta estas breves nociones de teoría del color a la hora de armonizar los tonos y colores.



Esquema moderado

- Como norma general, lo más sencillo es utilizar este esquema con colores cercanos en el arco cromático.
- Así se consiguen efectos muy atractivos, incluso combinando fríos y cálidos, anaranjado, amarillo y verde (dos cálidos y uno frío)

Es preciso dejarse llevar por la intuición y sentido común a la hora de emplatar, pero no está de más tener en cuenta estas breves nociones de teoría del color a la hora de armonizar los tonos y colores.



TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

Deconstrucción:



el paladar.

Consiste en disgregar cada uno de los elementos por los cuales se compone o conforma un plato y someterlos a modificaciones de textura, temperatura.

El resultado es irreconocible a primera vista pero conserva el genoma del plato original. El punto de encuentro en el cual se desarrollan los sabores es en



Reinterpretación:

Es basarse en una elaboración correcta y a partir de ella reestructurar sus elementos y dar una nueva versión de esta.



Minimalismo:

Es una corriente artística la cual se ha adaptado a la cocina y es el poder obtener el máximo de magia con el mínimo de elementos.

Su premisa "el menos es mas".

El minimalismo culinario se divide en tres:

- Minimalismo por familia
- Minimalismo por producto
- Minimalismo por bocado



PREPARACIONES QUE HAN MARCADO NUESTRA HISTORIA

TORTA SACHER



Torta de origen austríaco que fue inventada en 1832 por Franz Sacher, para el conde y príncipe de Metternich-Winneburg. Éste consiste en dos planchas gruesas de bizcocho de chocolate con almendras separadas por una fina capa de mermelada de albaricoque y recubiertas con un glaseado de chocolate negro por encima y los lados. El chocolate que cubre la tarta permite que se conserve períodos largos.





SAINT HONORE

Es de origen francés, se inventó alrededor de 1946 por un pastelero llamado Chiboust que tenía una tienda en la rue Saint Honoré de París, éste le rindió homenaje tanto al Santo de los panaderos y pasteleros franceses, como al nombre de la calle donde se localizaba su pastelería con este pastel. Se compone básicamente de una base de hojaldre, unos Petit Choux (profiteroles) rellenos de Crème Chiboust y Caramelo.



PARÍS BREST



Proviene de Francia, elaborado por Pierre Giffard apasionado de la "petite reine", pionero del reportaje periodístico moderno y gran patrón de la prensa francesa. Es una deliciosa corona de masa igual a la que se hacen para los profiteroles, este postre está relleno de crema de manteca y café o praline, espolvoreadas de almendras laminadas y tostadas. En boca, el conjunto, espolvoreado de azúcar glas y cacao amargo.

OPERA

Pastel de origen francés, realizado por el chef de la conocida pastelería Dalloyau, el Chef Gastón Lenôtre, creado en homenaje a la Ópera Garnier París, éste es un biscuit de chocolate, crema de manteca, ganache y glasache.





TIRAMISÚ

Es de Origen Italiano, de la región de Venetto, creado por Alfredo Beltrame, maestro de la hostelería véneta y fundador de una cadena de restaurantes con sede en la ciudad de Treviso, en el Véneto



Se cuenta que el postre vio la luz en Siena; la ocasión fue una visita del entonces Gran Duque de Toscana, Cosimo III de Medici, quien apreció esta especialidad que en su honor, fue bautizada "Zuppa inglese". A su partida, la receta lo siguió a la corte de Florencia. Se batían los huevos con el azúcar, se mojaban los bizcochos en el café y se espolvoreaba con azúcar.

CHEFS VANGUARDISTAS



Heston Blumenthal, Hoy en día es uno de los propietarios del restaurante "THE FAT DUCK" y del "RIVERSIDE BRASSERIE"; pero es con el primero con el que obtiene la fama. Actualmente está considerado el mejor, o uno de los mejores, chefs de Reino Unido.

La cocina francesa ha sido una clara influencia en su cocina, de tal manera que hacia todo lo que estaba en sus manos para viajar a Francia y aprender más cosas sobre esta cocina, el mismo se denomina con estilo francés renovado.

THE FAT DUCK, comenzó siendo un restaurante burgués francés con platos de cocina tradicional. Pero el interés de Heston por la gastronomía molecular hizo que fuera investigando y evolucionando sus platos hasta una cocina científica en la que se ha convertido actualmente.



Cuenta con tres estrellas Michelin. También ha recibido otras distinciones como “CHEF OF THE YEAR” para la “GOOD FOOD GUIDE” y es uno de los pocos restaurantes con las cuatro “ROSETTES” de la “AA RESTAURANT GUIDE”.

ALAIN DUCASSE es el único en el mundo que posee nada menos que 14 estrellas Michelin, sus restaurantes son sin duda un referente mundial dentro del mundo gastronómico. Este gran chef, regenta 20 restaurantes en todo el mundo, además de otras propiedades dedicadas a la gastronomía como un centro de formación culinaria.



Tomando como base el culto al producto, para Ducasse la cocina es 60% ingredientes, 40% técnica, innovó la cocina contemporánea con largos tiempos de cocción a muy baja temperatura e introdujo el uso de la cocción sous vide, o “empaquetado al vacío”, en la que se el producto se cierra al vacío en una bolsa y se sumerge en agua, sin perder los jugos ni nutrientes del producto y conservando un sabor auténtico y natural.



Pierre Gagnaire está considerado entre los 10 chefs más influyentes del mundo, su restaurante cuenta con tres estrellas michelín. Los libros en los que aparece son ya considerados entre los más importantes de la gastronomía europea.



Dani García ha sido galardonado por la Academia Internacional de Gastronomía con el premio "Chef L'Avenir" (mejor cocinero joven de Europa).

Este premio viene a engrosar la lista de reconocimientos recibidos por el joven cocinero que desde finales del 2004 está al frente del restaurant Calima, ubicado en el hotel Gran Meliá Don Pepe de Marbella.



Dani García es uno de los chefs que hoy en día sorprende paladares con sus creaciones innovadoras como el aceite de oliva pasado por nitrógeno.



Adrienne Calvo cuenta con tan sólo 22 años, pero ya es reconocida como una gran chef, la cubanoamericana y posee una línea de sazones y adobos, un libro de recetas, una compañía dedicada al servicio de banquetes y una fundación propia que se dedica a ayudar a los niños enfermos de cáncer. Esta gran chef trabaja con una filosofía muy peculiar, "Hacer el transcurso de la vida más apetitoso, porque es demasiado corta para no saborearla al máximo", tiene toda la razón.

Ferrán Adrià Acosta, es un cocinero español considerado durante varios años como el mejor chef del mundo. El Bulli es el templo gastronómico de Adrià. Distinguido con tres estrellas Guía Michelin, es considerado el mejor restaurante del mundo en los años 2002, 2006, 2007, 2008, y 2009. Se le considera un artista de la cocina, aparte de ser el máximo exponente de la cocina molecular en la que ha introducido nuevas técnicas, como la deconstrucción, descontextualizando éste concepto del mundo del arte, así como el empleo de nitrógeno líquido.





Hervé This es ingeniero de Física y Química de INRA (Instituto Nacional de la Investigación Agronómica) (miembro de la Dirección científica de Nutrición humana y Seguridad de los alimentos), que trabaja en el Laboratorio de química de las interacciones moleculares (dirigido por Jean Marie Lehn, Premio Nobel de química) del Collège de France, en París.

Es también consejero científico para la revista *Pour la Science*, anima Seminarios de Gastronomía Molecular organizados por INRA, el Collège de France y la ESCF (Escuela Superior de Cocina Francesa), y es miembro del Comité editorial de la revista "l'Actualité chimique", de la Sociedad Francesa de Química, miembro fundador del grupo *Chimie et Société*, *Maison de la chimie*, miembro de la mesa del Club CRIN "Aromas alimenticios" y también del Consejo Científico del Palais de la Découverte (sección química).

TETSUYA WAKUDA

Restaurant Tetsuya, Alimentos combinados con elementos japoneses y franceses, pero no le gusta el término "fusión". Las comidas en su restaurante de comidas japonesas imitan kaiseki, donde los cursos son varios y pequeños y la presentación es tan importante como el sabor.



MICHEL BRAS Es un popular Chef francés que se caracteriza por el trato que dedica a la naturaleza de los alimentos.

Michel Bras aprendió a cocinar de su madre que le enseñó a preparar el plato "aligot" con la maestría de los tiempos clásicos. Su restaurante fue votado en la séptima posición dentro de la lista de mejores restaurantes del mundo.



MARC VEYRAT Es un chef francés de la Haute-Savoie región, que se especializa en gastronomía molecular y el uso de plantas y hierbas de montaña. A pesar de que apenas se conoce en la escena culinaria de América, es uno de los chefs más famosos de la escena del restaurante europeo.

Veyrat es considerado por algunos como el mejor cocinero del mundo. Además de obtener un total de seis estrellas Michelin (tres estrellas para cada uno de sus dos primeros restaurantes).



BIBLIOGRAFIA

<http://www.sibaritissimo.com/restaurante-pierre-gagnaire/>

<http://www.directoalpaladar.com/otros/dani-garcia-mejor-cocinero-joven-de-europa>

www.directoalpaladar.com/.../adrienne-calvo-reconocida-com

<http://www.lienzoculinario.com/2010/04/grandes-cocineros-alain-ducasse.html>

<http://chefmarianasanchez.wordpress.com/>



CONCLUSIONES

Para concluir este recetario nos gustaría remarcar la importancia de la repostería como parte fundamental de la gastronomía, por ser una de las secciones culinarias más complejas y exactas, ya que no todas las preparaciones culinarias son extrapolables, es decir la repostería puede ser representada por lo dulce y lo salado.

La creatividad, gran colorido, versatilidad en texturas, peculiares aromas incluidos en sus platillos, son todo un festín para el delicado paladar de las personas; por lo que la hacen el platillo más esperado del menú.

Con la realización de este recetario, esperamos aportar a cada persona que lo lea, el gusto por la repostería y sus principales y más importantes preparaciones, incluyendo un poco de su historia, ingredientes y métodos de preparación.

Sin olvidar que: "No se puede cocinar bien si no se pone en ello el corazón, dado que, por encima de todo se trata de que reinen en torno a la mesa sentimientos de amistad y de fraternidad"

Fernand Point