



RESUMEN

El presente trabajo se enmarca dentro del ámbito de la investigación, que aspira a ofrecer una revalorización de la repostería en base a fondant, además este trabajo va dedicado a ofrecer las diferentes recetas de cubiertas, masas, rellenos, y de archivos fotográficos que detallen los procesos de elaboración de las mismas, sin dejar de lado la innovación en su elaboración y presentación.

Palabras Clave: Masas, Bizcochos, Rellenos, Fondant, Aplicación, Conservación, Presentación, Innovación



ABSTRACT

This work falls within the scope of the investigation, which aims provide a revaluation based on fondant cakes, as well as this work is dedicated to offering covers the different recipes, doughs, fillings, and photo files that detail the processes of the same, without neglecting innovation in its preparation and presentation.



ÍNDICE

| | |
|-----------------------------|----|
| AUTORÍA..... | 5 |
| DEDICATORIA..... | 6 |
| AGRADECIMIENTO..... | 7 |
| DEDICATORIA..... | 8 |
| AGRADECIMIENTO..... | 9 |
| RESUMEN/PALABRAS CLAVE..... | 10 |
| ABSTRACT/KEY WORDS..... | 11 |
| INTRODUCCIÓN..... | 12 |

CAPÍTULO 1

EQUIPOS E INGREDIENTES EN REPOSTERIA, GENERALIDADES

| | |
|--------------------------------|----|
| 1.1 EQUIPOS O IMPLEMENTOS..... | 13 |
| 1.2 INGREDIENTES..... | 18 |

CAPÍTULO 2

MASA DE FONDANT

| | |
|--|----|
| 2.1.- TIPOS DE FONDANT..... | 25 |
| 2.1.1- FONDANT DILUIDO..... | 26 |
| 2.1.2.- MASA DE FONDANT DE MALVAVISCOS O MASA NUBE..... | 26 |
| 2.1.3.- MASA DE FONDANT O PASTA AMERICANA..... | 26 |



| | |
|---|----|
| 2.2.- HISTORIA DEL FONDANT..... | 27 |
| 2.3.- CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL FONDANT..... | 28 |
| 2.4.- APLICACIONES DEL FONDANT..... | 28 |
| 2.5.- DETALLES IMPORTANTES PARA SU ELABORACION Y CONSERVACION..... | 30 |
| 2.6.-COMO APLICAR EL FONDANT SOBRE UN PASTEL O CAKE..... | 31 |
| 2.7.-COMO APLICAR EL FONDANT SOBRE FONDANT..... | 32 |

CAPÍTULO 3

LAS MASAS UTILIZADAS PARA LA ELABORACION DE PASTELES TORTAS O RELLENO

| | |
|--|----|
| 3.1.- DEFINICION DE MASAS..... | 34 |
| 3.1.1.- MASAS BATIDAS..... | 35 |
| 3.1.2.- MASA DE CAKE..... | 36 |
| 3.1.2.1.- PROCESO DE ELABORACION..... | 36 |
| 3.1.3.- MASA DE BIZCOCHOS SECOS..... | 37 |
| 3.1.3.1.- PROCESO DE ELBORACION..... | 37 |
| 3.1.4.- MASA DE BIZCOCHO O GENOVESA..... | 38 |
| 3.1.4.1.- PROCESO DE ELABORACION..... | 38 |
| 3.2.- RELLENOS..... | 39 |
| 3.2.1.- RELLENOS A BASE DE FRUTAS..... | 39 |
| 3.2.2.- RELLENO A BASE DE GANACHE..... | 41 |
| 3.2.3.- RELLENOS A BASE DE CREMA..... | 41 |
| 3.2.4.- OTROS RELLENOS..... | 42 |



CAPITULO 4

FICHAS ESTANDAR PARA LA ELABORACION DE LAS TORTAS

| | |
|----------------------|----|
| CONCLUSIONES..... | 46 |
| RECOMENDACIONES..... | 47 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 48 |
| GLOSARIO..... | 49 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, MARIA ANGELICA CALDERON CARRASCO, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afición alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

MARIA ANGELICA CALDERON CARRASCO

0104020466



Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, MARIA ANGELICA CALDERON CARRASCO, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

MARIA ANGELICA CALDERON CARRASCO

0104020466



Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador

MARIA ANGELICA CALDERON CARRASCO
MAX RENE LEON PALOMEQUE



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, MAX RENE LEON PALOMEQUE, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.


MAX RENE LEON PALOMEQUE

0103439931



Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjvb@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, MAX RENE LEON PALOMEQUE, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.


MAX RENE LEON PALOMEQUE

0103439931



Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de
“Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y
Bebidas”**

**“Innovación de la técnica del fondant en tortas para eventos
a través del sabor, producto y decoración”**

Autor(es):

María Angélica Calderón Carrasco

Max René León Palomeque

Director:

Lic. Marlene Jaramillo

Cuenca, Enero de 2012



DEDICATORIA

A Roberto, Antonia y Amanda Por su paciencia y desprendimiento A Jenny Por apoyo y confianza A Cuca Por ser ejemplo de vida Les dedico todo mi esfuerzo puesto en este trabajo.

María Angélica Calderón



AGRADECIMIENTO

Este es el colofón de una fase de mi vida, la misma que ha sido una etapa de mucho esfuerzo y trabajo, este trayecto me ha llevado a través de muchas experiencias nuevas; el enriquecimiento ha sido amplio, el tiempo a sido fugaz...pero aquí estoy.

Gracias a todas las personas que me apoyaron en el transcurso de esta travesía, gracias a mi familia que son quienes más sintieron mis ausencias, gracias a los compañeros y profesores que recorrieron esta fase junto a mí.

Gracias a todos por todo

María Angélica Calderón



DEDICATORIA

Dedicado a mis Padres Víctor y Laura quienes siempre me apoyaron e incentivaron a seguir, a mis hermanos William y Marco que han sido un ejemplo a seguir y a mí hermana Gabriela por apoyarme en todo

Max León Palomeque



AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi familia que me ha apoyado de manera incondicional a mis profesores que compartieron sus conocimientos que nos han sido de gran ayuda y agradezco a la Lcda. Marlene Jaramillo por todo el tiempo valioso que a invertido en la realización de este trabajo, agradezco a todas las personas que no he nombrado pero que de una u otra forma fueron participes y ayudaron a la realización del trabajo, gracias a todos

Max León Palomeque



INTRODUCCIÓN

La técnica de fondant es utilizada hace mucho tiempo, es una decoración repostera. Su característica principal es el recubrimiento y su particularidad fundirse en la boca, a la vista es aterciopelada o porcelanado y da como resultados finos acabados.

La utilización de esta técnica requiere de creatividad artística y puede desarrollarse para personificar cualquier proyecto, al permitirle añadir carácter a un pastel, este puede pasar de un simple cake aun a una verdadera obra de arte, en ella se puede plasmar hasta los más ambiciosos trabajos.

Para que un pastel tenga un verdadero éxito debe tener un equilibrio perfecto de cada uno de sus componentes, su aspecto externo debe armonizar y representar claramente su aspecto interno, con la armonía de todos estos elementos, el resultado será explosivo para todos los sentidos.

Los pasteles en cualquier tipo de eventos siempre son foco de atención, es por ello que siempre deben estar de acuerdo al lugar, al momento y los comensales que los van a disfrutar.



CAPÍTULO 1

EQUIPOS E INGREDIENTES EN REPOSTERIA GENERALIDADES

1.1 Equipos o implementos

Los equipos para la elaboración de las tortas son importantes y son necesarios al momento de las preparaciones, entre los más necesarios están:

- **Moldes** (Existen una gran variedad en tamaños, formas, estos pueden ser circulares, cuadrados, rectangulares, en forma de corazón, o de cualquier otra forma que nos podremos imaginar. Pueden también ser moldes de base desmoldable que son más fáciles de extraer el pastel, o de base fija.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Instrumentos de medida** (Los instrumentos de medida son las tazas o las cucharas que nos ayudan a utilizar las cantidades correctas de cada ingrediente, podemos utilizar también una balanza.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Cuencos** (Son instrumentos en los que podemos colocar los ingredientes para su preparación posterior)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Cucharas para mezclar** (Las cucharas pueden ser de madera o de acero que ayudan a las preparaciones de las tortas)
- **Batidora de mano** (Ayudan a batir crema o huevos)



- **Batidora eléctrica** (Hacen la misma función que los batidores de mano, pero ayudan a agilizar el proceso)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Espátulas** (Son necesarias al momento de extraer la mezcla con mayor facilidad de los cuencos)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Rejillas** (Es usada para dar aire al pastel para que se enfríe de una manera más rápida)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Cernidores** (Son usados para cernir los ingredientes como la harina, la maicena, el azúcar en el caso de que haya agentes extraños que no queremos que se mezclen dentro de las preparaciones)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012



- **Cuchillos** (Son necesarios dentro de las preparaciones, para picar, para cortar, etc.)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Tablas de cocina** (Son igual de necesarias ya que sobre estas tablas vamos a usar los cuchillos para no dañar las superficies de trabajo ni los cuchillos que usamos)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012



1.2 INGREDIENTES

Los ingredientes básicos que se necesitan son cuatro:

- **Mantequilla** (Es la mejor opción para utilizarla dentro de las preparaciones, pero existen alternativas como son la margarina o el aceite. Por lo general la mantequilla debe ser sin sal)

La mantequilla es uno de los sabores fundamentales de la repostería, ya que aporta a bizcochos, tortas, dulces y masas un sabor apetitoso y moderado al mismo tiempo y un color agradable a la vista.

La mantequilla se obtiene al batir enérgicamente la nata pasteurizada hasta que forma una masa sólida que se junta, se la lava y se la forma en bloques.

La mantequilla sin sal tiene un color claro, una textura suave y firme y un sabor algo dulce, realza los sabores y deja su singular e inconfundible sello en las recetas sencillas, en las que aparece en mayor proporción que los demás ingredientes.

Para la preparación de masas lo mejor es utilizar mantequilla sin sal, ya que permanece firme y se mezcla con la harina con mayor facilidad.

- **Conservación de la mantequilla** La mantequilla absorbe los sabores muy fácilmente de modo que si se la guarda en refrigeración con otros alimentos su sabor se ve afectado por ello. Para evitarlo se debe envolver la mantequilla en papel film, papel aluminio o papel parafinado en un compartimento independiente de la refrigeradora. En condiciones normales la mantequilla salada se conserva perfectamente durante un mes, y la mantequilla sin sal durante dos semanas. Además se la puede congelar durante un periodo máximo de seis meses.
- **Alternativas a la mantequilla** La mayoría de las margarinas son una combinación de aceites vegetales, leche y grasas animales. Las



margarinas puramente vegetales, fundamentales para los vegetarianos son difíciles de encontrar. Aunque la margarina no aporta el mismo sabor cremoso de la mantequilla, se usa casi como si fuera un equivalente. En general la margarina en bloques es la mejor para repostería.

- **Azúcar** (Podemos utilizar varios tipos de azúcar como es la azúcar en polvo, azúcar normal, azúcar moreno, o podemos sustituirá por miel, jarabe de melaza, etc.)

La mayor parte del azúcar proviene de dos fuentes: la cana de azúcar, que se cultiva en el trópico y en zonas subtropicales, y la remolacha azucarera, de climas templados. En la cocina se utilizan diversas clases de azúcar. La melaza (sin refinar oscura y granulosa), y el azúcar glas (blanca y muy refinada)



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012



Azúcar blanco El azúcar blanco proviene de la cana de azúcar o de la remolacha azucarera, que sometida a un largo proceso de refinado contiene menos de un 1% de vitaminas o minerales.

Azúcar granulado Es quizá la variedad de azúcar blanco más común. En repostería es ideal para preparar galletas y determinadas recetas.

Azúcar lustre Tiene un grano más fino y se disuelve con rapidez, es el azúcar que más se utiliza en repostería, ya que se mezcla bien con la mantequilla y es perfecto para bizcochos y pastas.

Azúcar vainillado Proporciona a los platos un aire sofisticado, no es más que un azúcar lustre con vainilla pura.

Azúcar glas Es un azúcar en polvo muy dulce, que se disuelve casi al instante, se lo utiliza en glases y coberturas de bizcochos y postres.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

El azúcar glas no se suele utilizar en la elaboración de masas, ya que no le da el suficiente volumen.

Las rocas de azúcar Son piedras de azúcar cristalizado, sin refinar. Se sirven con el café en forma de cristales de color marrón claro, y son además un adorno para tortas y dulces, existen de colores.



La melaza Es una sustancia oscura, blanda, húmeda y granulosa de sabor fuerte. Se usa principalmente en pudines y tortas de frutas.

Azúcar mascabado oscuro Azúcar de segunda producción un poco menos intenso, con un sabor a melaza que lo hace perfecto para preparar bizcochos y tortas que lleven frutas y alcohol.

Azúcar mascabado claro Es menos intenso aun se usa en tortas, muffins.

Azúcar moreno Se utiliza para espolvorear encima de tortas o bizcochos antes de hornearlos.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

- **Huevos** (Son usados para homogenizar a la mezcla y es importante usarlos a temperatura ambiente para obtener mejores resultados)

Los hay marrones, blancos o beige, pero el color no afecta el sabor del huevo, aunque en repostería el tamaño si tiene importancia a menos que una receta especifique lo contrario. Los huevos deben ser frescos.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

Conservación y comprobación de la frescura Al igual que la mantequilla los huevos absorben los sabores de los alimentos con los que comparten un mismo lugar. Se los debe guardar en refrigeración en su mismo recipiente o caja con la parte puntiaguda hacia abajo para evitar que no se evapore la humedad del huevo ni que se llene de aire la membrana-bolsa que hay en su interior.

Precaución y salud Los huevos pueden tener salmonella, una de las bacterias responsables de las intoxicaciones alimentarias. Esto se debe a que la cascara de huevo es porosa y puede absorber las bacterias al entrar en contacto con ellas.

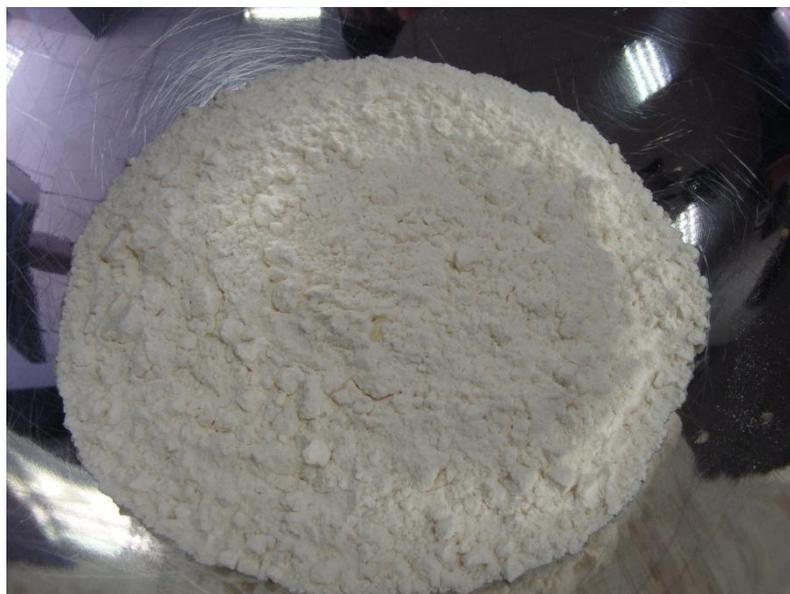
La cocción acaba con la salmonella, pero no hay que olvidar que en numerosas recetas clásicas (merengues, salsas, cremas, helados), se utilizan huevos crudos o poco cocinados. Aunque el riesgo es pequeño, las personas especialmente vulnerables (niños, personas mayores, mujeres embarazadas, etc.) no deben consumir este alimento crudo ni poco cocinada.

- **Harina** (Es muy utilizada en la preparación en las tortas, por lo general es la harina de trigo, pero podemos incluir harinas como las



de almendras molidas, harina de papa, harina de soya, harina de arroz, etc.)

Las harinas de trigo pueden presentar hasta tres tipos de trigo: duro, blando y durum. El trigo duro se emplea en las denominadas harinas de fuerza, porque tiene mucho gluten, mientras que el trigo blando, con un bajo contenido de gluten, se emplean en las denominadas harinas de repostería. Las harinas de trigo son combinaciones de estos tres tipos.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

Harina común La harina común es una harina refinada. Durante el proceso se retiran cada grano el salvado y el germen. A continuación, la harina se refuerza con vitaminas. Se blanquea a la harina de manera natural o mediante un tratamiento con cloro.

Harina de repostería contiene un 100% de trigo blando. Su textura fina la hace ideal para la elaboración de masas, bizcochos, tortas y dulces.

Harina de fuerza Se obtiene en cambio, al moler trigo duro con un alto contenido de gluten, con ella hacen panes.



Harina italiana De tipo “00” se muele hasta obtener una textura más fina que la de la harina común normal. Se la utiliza para hacer pasta y para elaborar masas.

A partir de estos ingredientes podemos añadir otros ingredientes que necesitemos para dar un realce a las preparaciones, estos ingredientes pueden ser chocolate, frutos secos, esencia de vainilla, limón, etc.

El objetivo de añadir estos ingredientes es el de añadir más sabor a las preparaciones



CAPÍTULO II

MASA DE FONDANT

Masa de moldeado es el término utilizado para agrupar a las masas a base de azúcar que son utilizadas para el modelado en la decoración de ellas, aquí algunas de ellas:

- **Fondant**, esta es una pasta blanca elaborada a base de azúcar impalpable, gelatina y glucosa, es muy versátil y elástica, se le puede dar el color que uno dese con la adición de colorantes. Se utiliza para la decoración de tortas, cupcakes, dulces, puede utilizarlos para cubrirlos y hacer diferentes decoraciones.
- **Mazapán**, Es una pasta elaborada a base de almendras, azúcar y claras de huevo que se utiliza en el modelado especialmente de dulces o como cobertura de tortas.
- **Pasta de Goma**, esta es una pasta blanca, elaborada a base de azúcar impalpable, agua, glucosa y goma de tragacanto o CMC la cual tiene una consistencia muy elástica, esta se puede estirar muy finamente, pero cuando seca tiene una consistencia dura. Se utiliza en la elaboración de diferentes tipos de figuras. Tiene dos características que cuando esta recién preparada sirve para la elaboración de figuras macizas y cuando a reposado por lo menos 24 horas, tiene una consistencia más elástica que permite la elaboración de finas telas para diferentes usos.
- **Pastillaje**, la palabra pastillaje proviene de la palabra “pastilla gigante”. esta es una masa elaborada con agua, gelatina sin sabor y azúcar impalpable, en su manera más simple. Esta es una masa muy dura cuando se seca, este no sirve para modelar, ya que su secado



es muy rápido y no da tiempo para trabajarlo, se utiliza para la elaboración de piezas grandes y solidas. si se desea que sea mas moldeable se le agrega pasta de goma.}

Cuando se decora tortas y otros pasteles para ocasiones especiales la técnica más utilizada es el fondant.

El fondant se ha convertido en una decoración repostera en la actualidad y de relevancia debido a sus múltiples decoraciones que se pueden realizar con ella.

2.1.- TIPOS DE FONDANT

- Fondant vertido o diluido
- Masa fondant de malvaviscos o masa nube
- Masa de fondant o pasta americana

2.1.1.- FONDANT DILUIDO: también llamado vertido, para la elaboración de este se lleva a baño de maría la masa de fondant, se le agrega una cantidad de agua hirviendo para que se diluya con más facilidad.

Para cubrir con este tipo de fondant se debe tener previamente lista la torta y seca, esta previamente debe estar cubierta con manjar y espolvoreada con *azúcar impalpable*. Colocar la torta sobre una rejilla, luego sobre esta se coloca el fondant diluido en el centro y se le esparce con una espátula, este trabajo debe ser rápido porque el fondant seca con facilidad. Con este tipo de fondant se cubre también galletas y dulces.

2.1.2.- MASA DE FONDANT CON MALVAVISCOS/ MASA NUBE: esta masa de fondant es muy sencilla en su preparación, se lleva los malvaviscos a baño de maría y luego que estos se hayan diluido se agrega azúcar impalpable según la consistencia que se desee conseguir. Su textura



es muy tersa y su sabor muy agradable por el sabor que le aportan los malvaviscos, que vienen de diferentes sabores.

2.1.3.- MASA DE FONDANT O PASTA AMERICANA: El fondant es una masa dulce, elástica, hecha a base de azúcar, glucosa, glicerina y gelatina, que da a las tortas decoradas un acabado liso y satinada. Puede ser trabajada de un sin número de maneras, por lo que su uso en la decoración de tortas es muy versátil, se la conoce también con el nombre de *pasta americana*.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

2.2.- HISTORIA DEL FONDANT

El fondant es de origen francés "fondant" significa que se derrite.

Si bien su historia no es clara, se puede decir que es una evolución del famoso icing o glase que son preparación hechas a base de azúcar impalpable, con estas se han cubierto las tartas y dulces en general desde la época del renacimiento.



Como el azúcar pura en la antigüedad era muy cara y no estaba al alcance de todos los bolsillos, se inventaron hacer pastas con azúcar que en sus principios eran mezclas de azúcar y almendras, que dieron como evolución al fondant, por fácil manejabilidad, su terminación impecable y duración a la exposición.

2.3.- CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL FONDANT

El fondant tiene un aspecto terso y porcelanado, el cual da un terminado muy fino a tortas y pasteles.

Su manejabilidad y elasticidad proveen a la persona que decore con esta masa una infinidad de posibilidades a la hora de su utilización.

El fondant es una masa elástica que da la posibilidad de moldear diferentes tipos de figuras a la hora de utilizarla para decorar.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

Esta provee elegancia y pulcritud al pastel o preparación con la cual se va a decorar, ya que con ella se obtiene acabados muy finos.



Transforma una simple torta en una obra de arte, un pastel por más sencillo que este sea, al aplicar la técnica del fondant tiene una transformación un realce total de la preparación.

Por su textura y sus ingredientes resistentes a cambios de temperatura resiste varias horas de exhibición.

2.4.- APLICACIONES DEL FONDANT

Las principales aplicaciones del fondant son las siguientes:

- Cubrir tortas y pasteles, con este tipo de preparación se puede cubrir cualquier tipo de pastel, no importa su forma, ya que al ser una masa elástica proporciona versatilidad a la hora del moldeado.
- Bañar variedad de galletas, en su versión diluida cubre galletas para su decoración, se puede elaborar también diferentes apliques que se pueden colocar sobre ellas.
- Como relleno de bombones, el fondant puede ser saborizado o adicionado con diferentes ingredientes, para ser utilizado para el relleno de diferentes tipos de chocolates.
- Para cubrir Muffins o pastelitos, al igual que los pasteles, se los puede cubrir con esta masa para aportar al productos mejores características estéticas y decorativas.
- En su versión líquida se utiliza también para cubrir cualquier tipo de dulce, para lograr con ello una mejor terminación.
- La masa de fondant se utiliza también para moldear figuras decorativas, que luego pueden ser parte de la decoración de diversas preparaciones.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

2.5.- DETALLES IMPORTANTES PARA SU ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Esta es una técnica que requiere de mucha de práctica y paciencia.
- Lograr la textura exacta al momento de preparar la masa, hace que ella sea más fácil de manejar y moldear.
- El fondant variara su consistencia de acuerdo a la temperatura ambiente, es por ello que al momento de la preparación debemos agregar el azúcar de acuerdo al lugar donde se elabore esta.
- Cuando usted esté trabajando el fondant, la porción que no utiliza debe estar cubierto por plástico, para que la misma no se seque, ya que si esta está expuesta por tiempo prolongado al ambiente su proceso de secado empieza.



- Si no se lo va utilizar guardar en una bolsa plástica en la heladera, esta es una masa que tiene una prolongada duración por su componentes, cuando se la quiera utilizar se la debe dejar con anterioridad a temperatura ambiente o calentar por pocos segundo en el horno microondas.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

2.6.- COMO APLICAR EL FONDANT SOBRE UN PASTEL O CAKE.

Para utilizar la técnica del fondant sobre un pastel o cake, se debe tener el mismo previamente horneado y frío. si el mismo va llevar algún tipo de relleno este debe estar ya relleno, para poder dar paso a la preparación siguiente.

El segundo paso consiste en cubrir la preparación de una crema de mantequilla/ margarina sin sal la misma que se realiza a base de margarina / mantequilla sin sal, batida hasta que este cremosa, a la cual se le adiciona azúcar impalpable. Con esta crema debemos cubrir de manera minuciosa la preparación, logrando con la misma tapar cualquier imperfección que la



misma tenga, luego de la aplicación se debe llevar el producto a refrigeración, para que su textura se torne más dura.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

Luego procedemos a malaxar la masa de fondant y damos paso al estirado del mismo sobre un pedazo de plástico el cual debe estar espolvoreado con azúcar glasé para que la masa no se pegue.

Sacamos la preparación de refrigeración y procedemos a colocar la masa sobre el mismo, estirando en esquinas para que tome la forma de la preparación, el siguiente paso es frotar a la preparación con la espátula de fondant o con las manos para que la masa se adhiera al pastel.

se debe cortar los excesos de masa para logra un buen terminado, luego se puede dar paso a aplicar diferentes tipos de decoraciones o figuras elaboradas también en fondant, o utilizar flores naturales o figuras en pastillaje, pasta goma o porcelana fría.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012

2.7.- COMO APLICAR EL FONDANT SOBRE FONDANT.

1. Tener la torta ya cubierta en fondant
2. Recortar o moldear las piezas que se vayan a pegar.
3. Pasar un pincel seco en la zona en la que vaya a aplicar piezas de fondant, para asegurarse que la zona este limpia.
4. Mojar el pincel en agua limpia, eliminar el exceso.
5. Pasar el pincel mojado por la zona en la que se vaya aplicar las piezas /o se puede colocar el agua en las piezas, lo que le resulte más fácil.
6. Aplicar la pieza con cuidado a la zona humedecida.
7. Dejar secar si se requiere volver a trabajar en la zona.

Si se necesita pegar una pieza grande o más pesada es recomendable pegar con *glasé real*.

Se puede utilizar también para adherir fondant disuelto en agua hasta conseguir la consistencia deseada.



CAPÍTULO 3

LAS MASAS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTELES, TORTAS Y RELLENOS

3.1 DEFINICIÓN DE MASAS

Esta es un mezcla de harinas y agua por extensión, toda mezcla que tenga una consistencia semejante, enriquecida o no con huevos, sal azúcar, grasas, levadura, etc. como por ejemplo masa de bizcochos, masa de cake, masas de almendra, etc.

Las masas principales utilizadas en repostería están clasificadas en cinco grandes familias, estas por sus características peculiares de cada una.

Las familias de las masas se clasifican en:

- **Masas batidas crecidas**, estas son conjunto de masas más o menos ligeras, según la preparación realizada, se trabajan con batidor, para hacerlas esponjosas, lo que se pretende en estas es aumentar parcialmente su volumen, incorporando un máximo de burbujas.
- **Masas quebradas**, son masas que se caracterizan por su estructura más o menos friable y por su ausencia de cuerpo, estas al momento de trabajarlas se deben amasar lo menor posible para obtener friabilidad que es la característica de las mismas.
- **Masas fermentadas**, estas se realizan a partir de levadura, que experimentan una fermentación y una transformación de las materias primas, están pastas sufren un cambio tanto fuera como dentro del horno.
- **Masa hojaldradas**, son masas que se caracterizan por sus estructuras especiales, las mismas que llevan varias capas de masa una sobre otra. lo que le aporta una de forma de varias hojas, lo mismo que les da su nombre.



- **Masas fermentadas hojaldradas**, estas son masas con características de las masas fermentadas y características de las masas hojaldradas.

3.1.1.- MASAS BATIDAS CRECIDAS

Para la elaboración de pasteles, se utilizan la primera familia de masa, *Las Masas Batidas Crecidas*, este tipo de masa se dividen de la siguiente manera:

Cremosas: petisús, masa de cake, masa de magdalenas, etc.

Aireadas: masa de bizcochos, masa de bases de tarta, de bizcochos, merengues, etc.

Estás son un conjunto de masas más o menos ligeras según la preparación realizada. Como regla general se trabajan con batidora para hacerlas esponjosas, pues es muy importante el esponjamiento durante la realización. En este punto de su confección la finalidad que se pretende es aumentar parcialmente al máximo el volumen incorporando un máximo de burbujas, lo que produce masas mas o menos ligeras.

Se les da la denominación de “crecidas” porque aumentan de volumen bajo la acción del calor, que actúa por una parte sobre las materias primas que entran en su composición y, por otra, en el modo en que se ha llevado a cabo la realización:

- por una dilatación de las numerosas burbujas que aumentan el volumen y provocan así el que se hinche la masa.
- por una producción de gas carbónico debida a la incorporación de un gasificante como el polvo de hornear, que actúa por reacciones químicas al contacto con la humedad y bajo la reacción del calor.



- por un desprendimiento de vapor de agua, bajo la acción del horno, el agua se transforma en vapor de agua, los huevos mezclados en la masa comienzan a cuajarse y forman en la superficie una película impermeable que detendrá el vapor de agua. Al escapar, el vapor de agua estimula y provoca el hinchamiento de la masa, que continua cuajándose hasta convertirse en sólida y así mantener la masa desarrollada.

3.1.2.- MASA DE CAKE

Este tipo de masa tiene como ingredientes principales la mantequilla, huevos, harina y azúcar.

El origen de la masa de cake no se conoce con exactitud. Sin embargo cake es de origen anglo-americano, también se cree que la palabra cake viene del germánico Kuchen, es una palabra germana que significa bizcocho y alude a ese tipo de masa.

El cake contemporáneo está dentro de las masas batida-crecida a la misma que se le incorpora frutas y otro tipo de ingredientes.

Se consumen solos o pueden utilizar como un complemento de otra preparación.

Su consistencia es firme lo cual permite cortar en capas para poder rellenarlo.

3.1.2.1.- PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1) Suavizar la grasa, convertir la grasa en una emulsión con la ayuda de un batidor o una batidora hasta que este lisa y blanda.
- 2) Añadir el azúcar y mezclar hasta que se homogenice bien la grasa.
- 3) Incorporar los huevos uno a uno y batir
- 4) Añadir la harina previamente tamizada y mezclarla con una espátula
- 5) Aromatizar la preparación con vainilla, especias, cascara de limón.....



- 6) La cocción se realiza en un horno precalentado a 200 C y tiempo va de acuerdo a la cantidad de la preparación o hasta que se introduzca la punta de un cuchillo y este salga seco sin huellas de la masa.

3.1.3.- MASA DE BIZCOCHOS SECOS

Este tipo de masa batida crecida lleva como ingredientes principales harina, huevos y azúcar.

Los bizcochos secos se denominan en francés biscuit que significa cocido 2 veces, antiguamente los pasteles eran secos y poco esponjosos porque estaban casi deshidratados.

Su origen se remonta al siglo IX al pasar del tiempo se le añadieron especias o zumos lo que proporcionaban a los bizcochos distintos tipos de sabores.

A principios del siglo XIX se pretendió mejorar esta preparación tratando de transformarla en una más ligera y esponjosa, es ahí que se descubre que batiendo las claras a punto de nieve se consigue estas características.

Este tipo de bizcocho se utiliza como base de preparaciones.

3.1.3.1.- PROCESO DE ELABORACIÓN

Para la elaboración de los bizcochos se puede utilizar 2 métodos con resultados prácticamente idénticos.

Método uno:

- 1) Batir y blanquear las yemas con el azúcar
- 2) Añadir la harina previamente cernida
- 3) Batir las claras a punto de nieve
- 4) Incorporar las claras con movimientos envolventes a la preparación anterior



- 5) Cocer en un horno previamente calentado a 180 C hasta obtener un bizcocho blando de color amarillo claro tanto por arriba como por abajo.

Método dos:

- 1) Montar las claras a punto de nieve
- 2) Añadir las yemas sobre las claras y mezclarlas
- 3) Añadir el harina previamente tamizada e incorporar a la mezcla anterior
- 4) Cocer en un horno previamente precalentado a una temperatura de 180 C hasta obtener un bizcocho blando de color amarillo claro tanto por arriba como por abajo.

3.1.4.- MASA DE BIZCOCHO O GENOVESA

Esta masa tiene como ingredientes harina, huevos, azúcar y una pequeña cantidad de grasa.

Es un derivado del bizcocho seco que se convirtió en una preparación muy popular en la repostería.

Su textoria es más flexible que la del bizcocho seco y con esta masa se puede preparar innumerables dulces como trocos navideños, brazo gitano, tortillas noruegas.

La Genovesa se conserva fácilmente por varios días por lo tanto su realización no tiene que ser diaria.

3.1.4.1.- PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1) Batir a baño de maría las claras y el azúcar a una temperatura que no exceda los 45 C, para evitar cocer los huevos y hasta que se disuelva el azúcar.
- 2) Llevar a una batidora eléctrica y batirla hasta que este fría y formando picos



- 3) Incorporar la harina que debe ser previamente tamizada e incorporarla en forma de lluvia y mezclarla en forma envolvente.
- 4) Incorporar la grasa que debe estar previamente derretida y casi fría en forma de hilo fino y mezclar con una espátula.
- 5) Llevar a un horno previamente calentado a 180 C hasta que tenga un color amarillo claro por arriba o por abajo o cuando se le aplaste y la masa recupera su forma inicial.

3.2.- RELLENOS

Cuando se habla de rellenos para tortas existen una infinidad, por lo tanto nombraremos los más comúnmente utilizados:

3.2.1.- RELLENOS A BASE DE FRUTAS

Este tipo de rellenos pueden ser con mermeladas, frutos secos, compotas, macedonia de frutas frescas, etc.

Las fruta son alimentos ricos en azucares, vitaminas y sales minerales, sus sabores es generalmente dulce-acidulada, por su aroma intenso y agradable, suelen utilizarse mayormente como postre o en la preparación de los mismos.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012



Existen algunas maneras de diferenciar las frutas las en el presente trabajo las clasificaremos por sus características comunes diferentes:

Fruta Cítricas: contienen un alto contenido de vitamina C y ácido cítrico, el cual proporciona el sabor ácido característico de las mismas, las más conocidas son el limón, la naranja y la mandarina.

Frutas Tropicales: estas se dan en regiones con temperaturas cálidas y de alta humedad, como banana, coco, maracuyá y mango por ejemplo.

Frutas del Bosque: este tipo de frutas son de tamaño pequeño y generalmente crecen en arbustos pequeños en bosques, por ejemplo frambuesa, fresas y moras.

Frutos Secos: estos contienen menos de un 50 % de agua. Son alimentos ricos en grasas, proteínas y oligoelementos. Por ejemplo almendra, nuez, avellana y macadamias.

Frutas Pectinosas: Estas frutas tienen alto contenido en pectinas, lo que ayuda en la elaboración de mermeladas y compotas. Por ejemplo Peras, manzanas duraznos.

Las frutas permiten varios procesos para su conservación o utilización en repostería, a continuación algunas de ellas

Conservas, este es un proceso por el cual la fruta se conserva en frascos o latas, a las cuales se le ha sido quitado el aire y se han esterilizado para evitar el crecimiento de microorganismos.

Las conservas se utilizan en rellenos de pasteles, los mismos aportan sabor, textura al morder y frescura. En ocasiones se utiliza el almíbar de los mismos para remojar en cake o el biscocho que forma parte de un pastel.



Frutas deshidratadas, este es un proceso por el cual se elimina el agua de su contenido, lo cual hace que se conserve durante más tiempo y no haya que consumirla fresca.

Las frutas deshidratadas son componentes de varias elaboraciones reposteras, estas realzan el sabor de los mismos.

Mermeladas, esta es una preparación que se elabora con la fruta y azúcar, luego se la lleva a cocción hasta conseguir una consistencia pastosa y untuosa. Las mermeladas permiten el aprovechamiento de frutas que están maduras.

Son un excelente relleno de tortas o cubiertas de las mismas.

Aportan sabor, humedad y ligeros toques de ácidos a las preparaciones.

Confituras, Se elaboran a partir de pedazos pequeños de fruta y azúcar que son cocinados a fuego muy bajo, para lograr que la fruta elimine su contenido de agua y se cocine en la misma.

Las confituras son mermeladas pero más finas y tienen la misma utilización que las anteriores.

Jaleas, son una preparación elaborada a partir de jugos o extractos de fruta, se lleva a cocción el jugo de fruta con azúcar y se deja que evapore, estas elaboraciones se deben hacer con frutas pectinosas para que al momento de la cocción aporten consistencia gelatinosa y untuosa a la misma.

Frutas frescas, estas se pueden utilizar para rellenar o decorar diferentes tipos de preparaciones reposteras como tortas o pasteles. Siempre aportan textura, frescura y sabor a las mismas.

3.2.2 RELLENO A BASE DE GANACHE

El Ganache es un término francés, aunque su precedencia de la elaboración es desconocida.



El Ganache básica se elabora a partir de partes iguales de crema de leche y chocolate, el procedimiento es sencillo se calienta la crema, se retira del fuego y se le añaden los pedazos de chocolate troceado, se deja reposar unos minutos hasta que los mismos se fundan, y se revuelve hasta que la preparación sea homogénea. Esta elaboración generalmente se utiliza para rellenar o cubrir tartas y bombones.



Fuente: <http://www.wizardrecipes.com/recipes/ganache+glaze.html>

Las combinaciones que se quieran adoptar al básico Ganache son infinitas, incluso la variación de sus componentes, da como resultado Ganache con diferentes texturas, esto dependerá de la aplicación que se le quiera dar, si se desea una consistencia más firme, se utiliza mayor cantidad de cacao, si se le quiere más ligero se utiliza mayor cantidad de crema.

Usualmente se aromatiza con vainilla, licores, café, especias dulces, zumos de frutas, frutas secas, esencias, etc. Cada uno de estos elementos o una combinación de los mismos da como resultado una Ganache diferente.

3.2.3.- RELLENOS A BASE DE CREMA

Existen algunas preparaciones elaboradas a partir de crema que se utilizan para rellenar tortas o pasteles, entre las más destacadas están



Chantilly, esta es muy sencilla de elaborar, se bate crema se le añade azúcar y vainilla. El chantilly tiene la facultad que se le pueden añadir otros aromatizantes como esencias, café, mermeladas, especias, etc. Al momento de utilizarle como relleno se pueden añadir sin número de elementos como gotas de chocolate, nueces picadas, fruta fresca en macedonia, etc. Esta aporta a los pasteles humedad, sensación de frescura y si lleva algún otro elemento textura al momento de morder.

Mousse, su traducción al español quiere decir espuma, esta preparación culinaria de origen francés, que lleva como base claras de huevo a punto de nieve, o crema de leche batida, los cuales aportan la característica textura esponjosa.

Para realizar un mousse, se prepara por un aparte las claras batidas a punto de nieve y por otro lado se bate la crema de leche hasta que este montada, las yemas son batidas hasta con el azúcar. Luego se juntan estas tres preparaciones con movimientos envolventes y se lleva a refrigeración. Esta es un mousse básica pero a la misma se le pueden añadir otros elementos para aromatizar o saborizar, generalmente se utiliza chocolate y frutas.

Crema de Mantequilla, es un tipo de crema utilizada en repostería para decorar, o para rellenar. Su método de elaboración es muy sencillo se lo hace batiendo la mantequilla o margarina con azul impalpable, se la puede elaborar a partir de otras grasa, se la puede saborizar con diferentes esencias o colorar con colorantes.



Fuente: María Angélica Calderón/ Max León Palomeque, Enero 2012



3.2.4.- OTROS RELLENOS

Dulce de leche, también conocido como manjar, manjar blanco, arequipe o cajeta es un dulce tradicional de Latinoamérica y que elabora a partir de leche y azúcar que se lleva a evolución hasta que caramelice. en algunos casos se agrega crema de leche para conseguir una mejor consistencia. A este dulce se él puede agregar otros ingredientes como nueces, coco, maní, licores, etc.

Existen otros tipos de rellenos, pero estos siempre deber aportar dulzor a un pastel, a la vez que ayudar a pegar las capas del mismo. El relleno es el alma del pastel es el que le da su sabor característico.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPÍTULO IV

FICHAS ESTANDAR PARA LA ELABORACION DE LAS TORTAS



| RECETA: CAKE DE LIMON Y SEMILLAS DE AMAPOLA | | |
|--|---------------------------|------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Exprimir los limones. | Se observa un cake de | En esta preparacion se |
| Rallar la cascara de los limones. | color amarillo, con | puede remplazar el |
| Cernir el harina. | semilla de amapola. | jugo de limon por |
| Tener el relleno listo con | | cualquier otra zumo de |
| anterioridad y frio. | | fruta acida. |
| Precalentar el horno a 180 C. | | |
| | | El relleno puede ser |
| | | reemplazado por otro. |



| RECETA: BIZCOCHO MULTICOLOR | | |
|---|---------------------------|-----------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Cernir el harina y mezclar con el cremor. | | |
| Precalentar el horno a 180 C. | Se observa capas de | Se puede saborizar la |
| Serparar las claras y las yemas. | diferentes colores, | diferentes capas de |
| Mezclar la crema de mantequilla con | rellenos de una crema. | biscocho. |
| los caramelos. | | |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

| FICHA TECNICA DE : | | | BIZCOCHO MULTICOLOR | | FECHA: ENERO 2012 | |
|---------------------|-----------------|-------|---------------------|------------|-------------------|--------------|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
| 200 | HARINA | gr. | 200 | 100% | 0,22 | 0,22 |
| 300 | AZUCAR | gm. | 300 | 100% | 0,27 | 0,27 |
| 10 | CLARAS DE HUEVO | und | 10 | 100% | 1,2 | 1,2 |
| 0,005 | CREMOR TARTARO | gr. | 0,005 | 100% | 0,05 | 0,05 |
| 0,0025 | VAINILLA | cdita | 0,0025 | 100% | 0,05 | 0,05 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 510,0075 | | 1,79 | 1,79 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 DE: | 63,7509375 | gr. | 0,22375 |

TECNICAS

1. Batir las Claras a punto de nieve.
2. Agregar la yemas a las claras batidas.
3. Añadir el harina.
4. Dividir la mezcla y agragar los colorantes.
5. Colorcar las masa en diferentes latas y llevar al horno.
6. Dejar en friar la masas.
7. Rellenar los biscochos con la crema.





| RECETA: BIZCOCHO DE CEREZA | | |
|---------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Separar claras y yemas. | | |
| Cernir el harina. | Cake de color rojo intenso | Se puede sustituir las |
| Mezclar la crema de mantequilla | relleno de crema con | cerezas por duraznos, |
| con los 100 gramos de cerezas picadas | cerezas y chispas de | albaricoques, pasas, |
| y chispas de chocolate. | chocolate | arandanos, etc. |
| Pasar por procesador los 200gr de | | |
| cerezas. | | Utilice el almibar de |
| Precalentar el horno a 180 C. | | las cerezas para bañar |
| | | el biscocho antes de |
| | | rellenar. |



| RECETA: BROWNIE | | |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Precalentar el horno a 180C. | Se observa un postre de | Se puede agregar |
| Tamizar el Harina. | chocolate con consisten- | cualquier tipo de frutos |
| | cia suave. | secos o pedazos |
| | | de chocolate. |
| | | El ganache puede ser |
| | | saborizado con licores, |
| | | zumos de frutas , etc. |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE :

BROWNIE

FECHA: ENERO 2012

| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
|---|----------------|------|--|------------|-------------|--------------|
| 250 | HARINA | gr. | 250 | 100% | 0,22 | 0,22 |
| 350 | AZUCAR | gr. | 350 | 100% | 0,27 | 0,27 |
| 350 | MANTEQUILLA | gr. | 350 | 100% | 0,7 | 0,7 |
| 4 | HUEVOS | gr. | 4 | 100% | 0,12 | 0,12 |
| 250 | CACAO EN POLVO | gr. | 250 | 100% | 0,2 | 0,2 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 1204 | | 1,51 | 1,51 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 | DE: | 150,5 gr. | 0,18875 |
| | | | | | | |
| TECNICAS | | |  | | | |
| 1. Batir los huevos con el azucar. | | | | | | |
| 2. Derretir a fuego suave la mantequilla con el cacao en polvo. | | | | | | |
| 3. Agregar el harina a la mezcla de los huevos. | | | | | | |
| 4. Añadir el harina y mezclar. | | | | | | |
| 5. Hornear hasta que se introduzca un cuchillo salga limpio. | | | | | | |
| 6. Enfriar el brownie y rellenar del ganache. | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |



| RECETA: TORTA CUENCANA | | |
|----------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Tamizar el harina. | Biscocho relleno de | Utilize el liquido de el |
| Separas las yemas de las claras. | dos tipos diferentes de | dulce de babaco para |
| Precalentar el horno a 180 C. | dulces. | mojar los biscochos. |
| Golpear los toctes, picarlos. | | |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : TORTA CUENCANA **FECHA:** ENERO 2012

| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
|---------------------|--------------|------|------------|------------|-------------|--------------|
| 240 | HARINA | gr. | 240 | 100% | 0,22 | 0,22 |
| 240 | AZUCAR | gr. | 240 | 100% | 0,25 | 0,25 |
| 6 | HUEVOS | und | 6 | 100% | 0,12 | 0,12 |
| 500 | TOCTE | gr. | 50 | 10% | 0,8 | 0,08 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 536 | | 1,39 | 0,67 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | 8 | DE: | 67 | gr. | 0,08375 |

TECNICAS

1. Batir la claras hasta punto de nieve.
2. Agregar una a una las yemas.
3. Añadir el harina poco a poco.
4. Incorporar los toctes.
5. Hornear hasta que este dorado.
6. Rellenar con el dulce y confitura intercalando.





| RECETA: RELLENO DE LIMON | | |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Pesar los ingredientes | El relleno de limon es | Se pude camiar el sabor |
| Lavar y exprimir los limones | de color amarillo claro | en lugar del limon |
| | su sabor es un poco | puede utilizar |
| | agri-dulce | maracuya, tomate de |
| | | arbol. |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE :

RELLENO DE LIMON

FECHA: ENERO 2012

| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
|---------------------|----------------|------|------------|------------|--------------|--------------|
| 25 | MAICENA | gr. | 25 | 100% | 0,075 | 0,075 |
| 30 | AZUCAR | gr. | 30 | 100% | 0,033 | 0,033 |
| 4 | GELATINA | gr. | 4 | 100% | 0,024 | 0,024 |
| 250 | AGUA | ml. | 250 | 100% | 0 | 0 |
| 50 | LIMON | ml. | 50 | 100% | 0,16 | 0,16 |
| 200 | LECHE CONDEN. | ml. | 200 | 100% | 1,25 | 1,25 |
| 20 | YEMAS DE HUEVO | gr. | 20 | 100% | 0,12 | 0,12 |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 579 | | 1,662 | 1,662 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 DE: | 72,375 | gr. | 0,20775 |

TECNICAS

Colocar en una olla la maicena, la gelatina, el azucar y el agua y llevar al fuego hasta obtener una

pasta consistente.

En la licuadora colocar las yemas de

huevo, la leche condensada, licuar e ir anadiendo de a poco la mezcla de

maicena y el zumo del limon.

Colocar en un molde y llevarlo al horno

a 180 C por unos 10 minutos.





| RECETA: DULCE DE BABACO | | |
|-----------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Lavar el babaco y pelar el babaco | EL producto terminado | Se puede cambiar el |
| Picar el babaco | es un dulce de babaco | sabor por el de otra fruta |
| Pesar los Ingredientes | de consistencia delicada | para utilizarlo como |
| | y de sabor agri-dulce | relleno |



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

| FICHA TECNICA DE : | | | DULCE DE BABACO | | FECHA: ENERO 2012 | |
|---------------------------------------|--------------|------|-----------------|------------|-------------------|-------------------|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
| 200 | AZUCAR | gr. | 200 | 100% | 0,33 | 0,33 |
| 887 | BABACO | gr. | 705 | 79% | 0,8 | 0,63585118 |
| 100 | AGUA | ml. | 100 | 100% | 0 | 0 |
| | | | | | | 0 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 1005 | | 1,13 | 0,96585118 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 | DE: | 125,625 gr. | 0,1207314 |
| | | | | | | |
| TECNICAS | | | | | | |
| En una olla colocar el agua, azucar | | | | | | |
| y el babaco | | | | | | |
| Llevar a ebullicion hasta que obtener | | | | | | |
| la consistecia de dulce. | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |





| RECETA: CONFITURA DE CAPULIE | | |
|---|---|--|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Lavar y quitarles las semillas a los capulies | Es una confitura de capulie de color vino y | Se puede reemplazar por por ciruelas o por |
| Pesar el azucar | marron un sabor | otra fruta que se desee |
| | delicado y agradable | |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

| FICHA TECNICA DE : | | CONFITURA DE CAPULIES | | | FECHA: ENERO 2012 | | |
|---------------------|--------------|-----------------------|------------|------------|-------------------|--------------|--|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. | |
| 100 | AZUCAR | gr. | 100 | 100% | 0,09 | 0,09 | |
| 350 | CAPULIES | gr. | 252 | 72% | 2 | 1,44 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 352 | | 2,09 | 1,53 | |
| CANTIDAD PORCIONES: | | 8 | DE: | | gr. | 0,19125 | |

TECNICAS

| | | |
|--|--|--|
| En una olla colocar los capulies y el | | |
| azucar a fuego bajo, dejar que | | |
| los capulies suelten liquido hasta que | | |
| el azucar se haya disuelto en el. | | |
| Dejar enfriar y usarlo como relleno | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





| RECETA: CREMA DE MANTEQUILLA | | |
|---|---|------------------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Tener la mantequilla a temperatura ambiente | Es una crema de color amarillo muy claro. | Se necesita una batidora electrica |
| Pesar el azucar | | |
| Pesar la mantequilla | | |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE :

CREMA DE MANTEQUILLA

FECHA: ENERO 2012

| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
|---------------------|--------------|------|------------|------------|------------|--------------|
| 200 | AZUCAR | gr. | 200 | 100% | 0,18 | 0,18 |
| 200 | MANTEQUILLA | gr. | 200 | 100% | 0,47 | 0,47 |
| 50 | CARAMELO | gr. | 50 | 100% | 0,15 | 0,15 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 450 | | 0,8 | 0,8 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 DE: | | gr. | 0,1 |
| | | | | | | |

TECNICAS

| | | |
|------------------------------------|--|--|
| En el bowl de la batidora colocar | | |
| el azucay y la mantequilla y batir | | |
| hasta obtener una crema suave | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





| RECETA: GANACHE | | |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Pesar el chocolate | Es una crema de | Tener mucho cuidado |
| Pesar la crema de leche | chocolate de contextura | al momento de llevarlo |
| Pesar la mantequilla | delicada y de sabor | al fuego ya que el |
| | muy agradable | chocolate es sensible |
| | | a las temperaturas altas |



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

| FICHA TECNICA DE : | | | GANACHE | | FECHA: ENERO 2012 | | |
|---------------------|----------------|------|---------|------------|-------------------|--------------|--|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. | |
| 200 | CHOCOLATE | gr. | 200 | 100% | 1,8 | 1,8 | |
| 200 | CREMA DE LECHE | gr. | 200 | 100% | 0,52 | 0,52 | |
| 50 | MANTEQUILLA | gr. | 50 | 100% | 0,11 | 0,11 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 450 | | 2,43 | 2,43 | |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 | DE: | gr. | 0,30375 | |

| TECNICAS | | |
|---------------------------------------|--|--|
| En un bowl colocar el chocolate | | |
| la crema de leche y la mantequilla | | |
| llevar a fuego bajo y mezclar con una | | |
| espatula hasta que se mezclen los | | |
| ingredientes | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



RECETA: FONDANT



| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Pesar el azucar en polvo | El fondan es de color | Se debe cubrir al fondan |
| Hidratar la gelatina | blanco y de textura | con papel film para |
| Pesar la mantequilla | suave y consistente | evitar que la humedad se |
| Calentar la glucosa | | evapore y pierda sus |
| | | caracteristicas de |
| | | elasticidad |



| RECETA: TORTA PARA BAUTIZO | | |
|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Tener el cake de limon y el relleno | El producto final es | Los sabores del relleno |
| de limón | un cake relleno | pueden variar |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

| FICHA TECNICA DE : | | TORTA PARA BAUTIZO | | | FECHA: ENERO 2012 | |
|--------------------------------------|---------------|--------------------|---------------|------------|-------------------|--------------|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
| 946 | BIZCOCHO | gr. | 946 | 100% | 2,62 | 2,62 |
| 289,5 | RELLENO LIMON | gr. | 289,5 | 100% | 0,831 | 0,831 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 1235,5 | | 3,451 | 3,451 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 DE: | 154,4375 | gr. | 0,431375 |
| | | | | | | |
| TECNICAS | | | | | | |
| Cortar por la mitad al cake de limon | | | | | | |
| y semillas de amapola y separar las | | | | | | |
| Partes | | | | | | |
| Colocar el relleno de limon y cubrir | | | | | | |
| con la otra mitad de bizcocho | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |





| RECETA: TORTA DE CUMPLEANOS | | |
|--------------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Tener listo los bizcochos de colores | Es una torta con distintas | A la crema se le puede |
| Tener lista la crema de mantequilla | capas de colores | agregar algun tipo de |
| | | ingrediente extra como |
| | | chispas de chocolate |
| | | nueces o cualquier |
| | | otro ingrediente |
| | | El orden de los colores |
| | | no importa |



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

| FICHA TECNICA DE : | | TORTA DE CUMPLEAÑOS | | | FECHA: ENERO 2012 | |
|---------------------|------------------|---------------------|-----------------|------------|-------------------|--------------|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
| 510,0075 | BIZCOCHO | gr. | 510,0075 | 100% | 1,79 | 1,79 |
| 225 | CREMA MANTEQ. | gr. | 225 | 100% | 0,4 | 0,4 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 735,0075 | | 2,19 | 2,19 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | 8 | DE: | 91,8759375 | gr. | 0,27375 |

| TECNICAS | | |
|---|--|--|
| Sobre una base de bizcocho agregar | | |
| una capa de crema, luego cubrirla con otra capa y seguir el procedimiento | | |
| hasta obtener la una altura razonable | | |
| de unos 8 cm | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





| RECETA: TORTA DE MATRIMONIO | | |
|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Tener listo el bizcochos de cereza | Es una torta de color | Se puede banar al |
| Tener lista la crema de mantequilla | rojo intenso | bizcocho con almibar |
| | con un relleno de crema | o con el juego mismo de |
| | de mantequilla y chispas | las cerezas |
| | de chocolate | Puede cambiar las |
| | | chispas por otro |
| | | ingrediente |



| RECETA: TORTA DE QUINCE AÑOS | | |
|-------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Tener listo el brownie | Es una tora de brownie | |
| Tener lista el ganache | con una ganache de | |
| | chocolate | |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
|-------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Tener listo el dulce de babaco | Es una torta de sabores | |
| Tener listo la confitura de capulie | agradables y de un | |
| Tener listo el bizcocho de tocte | aspecto agradable | |
| | a la vista | |



| RECETA: TORTA DE BAUTIZO | | |
|---|---|---|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Mantener el fondant a temperatura Ambiente | Como producto terminado tenemos una torta cubierta de fondant ideal para un bautizo | Se debe tener cuidado al momento de estirar la masa ya que se puede romper o pegar en la superficie de trabajo, hay que espolvorear azucar en polvo mientras estiramos el fondant |
| Tener limpia la superfie de trabajo | | La intensidad del color o los colores a usar pueden variar de acuerdo a la necesidad o gusto en particular. |
| Los implementos como bolillo, azucar en polvo, cortador o cuchillo deben estar listos y limpios para su uso | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



| RECETA: TORTA DE CUMPLEANOS | | |
|---|---|--|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Mantener el fondant a temperatura Ambiente | Como producto terminado tenemos | Se debe tener cuidado al momento de |
| Tener limpia la superficie de trabajo | una torta | estirar la masa ya que |
| Los implementos como bolillo, azucar en polvo, cortador o cuchillo deben estar listos y limpios para su uso | cubierta de fondant de cumpleaños muy colorida y con motivo de una princesa | se puede romper o pegar en la superficie de trabajo, hay que espolvorear azucar en polvo mientras estiramos el fondant |
| | | La intensidad del color o los colores a usar pueden variar de acuerdo a la necesidad o gusto en particular. |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE :

TORTA DE CUMPLEAÑOS

FECHA: ENERO 2012

| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
|---------------------|---------------|------|---------------|------------|--------------|--------------|
| 1005 | BIZCOCHO | gr. | 1005 | 100% | 1,13 | 1,13 |
| 225 | CREMA MANTEQ. | gr. | 225 | 100% | 0,4 | 0,4 |
| 417,2 | FONDANT | gr. | 417,2 | 100% | 0,975 | 0,975 |
| 225 | CREMA MANTEQ. | gr. | 225 | 100% | 0,4 | 0,4 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 1872,2 | | 2,905 | 2,905 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | 8 | DE: | 234,025 | gr. | 0,363125 |

TECNICAS

| | | |
|---|--|--|
| Estirar la masa de fondant | | |
| Colocar la masa de fondant sobre el bizcocho. | | |
| Usar una plancha de plastico para corregir imperfecciones | | |
| Colocar los arreglos una ves cubierta por completo la torta | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





| RECETA: TORTA DE MATRIMONIO | | |
|---|--|--|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Mantener el fondant a temperatura Ambiente | Como producto terminado tenemos | Se debe tener cuidado al momento de |
| Tener limpia la superficie de trabajo | una torta | estirar la masa ya que |
| Los implementos como bolillo, azúcar en polvo, cortador o cuchillo deben estar listos y limpios para su uso | cubierta de fondant de chocolate para matrimonio | se puede romper o pegar en la superficie de trabajo, hay que |
| | | espolvorear azúcar en |
| | | polvo mientras estiramos |
| | | el fondant |
| | | La intensidad del color |
| | | o los colores a usar |
| | | pueden variar de acuerdo |
| | | a la necesidad o gusto |
| | | en particular. |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

| FICHA TECNICA DE : | | TORTA DE MATRIMONIO | | | FECHA: ENERO 2012 | |
|---|--------------------|---------------------|---------------|------------|-------------------|--------------|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
| 352 | BIZCOCHO CEREZ. | gr. | 352 | 100% | 2,09 | 2,09 |
| 225 | CREMA MANTEQ. | gr. | 225 | 100% | 0,4 | 0,4 |
| 417,2 | FONDANT | gr. | 417,2 | 100% | 0,975 | 0,975 |
| 225 | CREMA MANTEQ. | gr. | 225 | 100% | 0,4 | 0,4 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 1219,2 | | 3,865 | 3,865 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | 8 | DE: | 152,4 | gr. | 0,483125 |
| TECNICAS | | | | | | |
| Estirar la masa de fondant | | | | | | |
| Colocar la masa de fondant sobre el bizcocho. | | | | | | |
| Usar una plancha de plastico para corregir imperfecciones | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |





| RECETA: TORTA DE QUINCE AÑOS | | |
|--|---|---|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Mantener el fondant a temperatura ambiente | Como producto terminado tenemos una torta | Se debe tener cuidado al momento de estirar la masa ya que |
| Tener limpia la superficie de trabajo | Los implementos como bolillo, azúcar en polvo, cortador o cuchillo deben estar listos y limpios para su uso | una torta cubierta de fondant se puede romper o para un evento de quince años. pegar en la superficie de trabajo, hay que espolvorear azúcar en polvo mientras estiramos el fondant |
| | | La intensidad del color o los colores a usar pueden variar de acuerdo a la necesidad o gusto en particular. |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

| FICHA TECNICA DE : | | TORTA DE QUINCE ANOS | | | FECHA: ENERO 2012 | | |
|---------------------|------------------|----------------------|------------|------------|-------------------|--------------|--|
| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. | |
| 450 | BROWNIE | gr. | 450 | 100% | 0,8 | 0,8 | |
| 225 | GANACHE | gr. | 225 | 100% | 2,43 | 2,43 | |
| 417,2 | FONDANT | gr. | 417,2 | 100% | 0,975 | 0,975 | |
| 225 | CREMA MANTEQ. | gr. | 225 | 100% | 0,4 | 0,4 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 675 | | 3,23 | 3,23 | |
| CANTIDAD PORCIONES: | | 8 | DE: | 84,375 | gr. | 0,40375 | |

| TECNICAS | | |
|--|--|--|
| Estirar la masa de fondant | | |
| Colocar la masa de fondant sobre el bizcocho. | | |
| Usar una plancha de plastico para corregir imperfecciones | | |
| Usar glas real para pegar los detalles sobre la cobertura de fondant | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





| RECETA: TORTA CUENCANA | | |
|---|---|---|
| MISE EN PLACE | PRODUCTO TERMINADO | OBSERVACIONES |
| Mantener el fondant a temperatura Ambiente | Como producto terminado tenemos una torta | Se debe tener cuidado al momento de estirar la masa ya que |
| Tener limpia la superficie de trabajo | cubierta de fondant con un diseño de pollera típica | se puede romper o pegar en la superficie de trabajo, hay que |
| Los implementos como bolillo, azúcar en polvo, cortador o cuchillo deben estar listos y limpios para su uso | en representación de nuestra ciudad | espolvorear azúcar en polvo mientras estiramos el fondant |
| | | La intensidad del color o los colores a usar pueden variar de acuerdo a la necesidad o gusto en particular. |



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE :

TORTA CUENCANA

FECHA: ENERO 2012

| C. BRUTA | INGREDIENTES | U.C. | C. NETA | REND. EST. | PRECIO U. | PRECIO C. U. |
|---------------------|-----------------|------|--------------|-------------|---------------|---------------|
| 450 | BIZCOCHO TOCTE | gr. | 450 | 100% | 2,43 | 2,43 |
| 247,1 | DULCE DE BABACO | gr. | 247,1 | 100% | 0,6902 | 0,6902 |
| 352 | CONFI. CAPULIES | gr. | 352 | 100% | 1,045 | 1,045 |
| 417,2 | FONDANT | gr. | 417,2 | 100% | 0,975 | 0,975 |
| 225 | CREMA MANTEQ. | gr. | 225 | 100% | 0,4 | 0,4 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| CANTIDAD PRODUCIDA: | | | 697,1 | | 3,1202 | 3,1202 |
| CANTIDAD PORCIONES: | | | 8 | DE: 87,1375 | gr. | 0,390025 |

TECNICAS

| | | |
|--|--|--|
| Estirar la masa de fondant | | |
| Colocar la masa de fondant sobre el bizcocho. | | |
| Dejar los bordes un poco separados buscando dejar la forma de la pollera | | |
| Con la plancha plastica corregir las imperfecciones en la parte superiores de la torta | | |
| | | |
| | | |





CONCLUSIONES

El propósito de este trabajo fue el demostrar que la técnica del fondant es muy flexible, que la misma permite muchas variaciones, que puede adquirir un carácter diferente con solo pequeñas variaciones, en cualquiera de sus procesos.

Para la innovación de esta técnica hace mucha falta la creatividad de la persona que lo trabaje, es fundamental el encontrar concordancia en cuantos colores y sabores.

Para lograr el propósito de este proyecto fue necesaria una previa investigación bibliográfica, la cual permitió tener claros los conceptos y procedimientos para la elaboración de la misma.

Los tres primeros capítulos de este trabajo muestran los pasos previos y conocimientos que se necesitan para dar paso a la elaboración de la misma. Cada elemento de un pastel debe tener concordancia para lograr una buena elaboración.

Para dominar esta técnica se requiere de mucha práctica y constancia.



RECOMENDACIONES

La técnica del fondant requiere de mucha paciencia y minuciosidad, el tiempo aportara estas armas.

Es necesario del desarrollo de la creatividad e imaginación.

En la repostería se debe utilizar las medidas justas para la elaboración de las técnicas y recetas, cuando se haya familiarizado con las mismas usted puede darles diferentes variantes.

Siempre buscar la concordancia de cada unos de los elementos del pastel para lograr un final exitoso.



BIBLIOGRAFÍA

Glessmann, Melina. Decoracion de tortas y souvenirs. Buenos Aires: Lexus, 2008.

Hermé, Pierre. Postres. Barcelona: Larousse, 2002.

Joanna Farrow, Louise Pickford y Charlotte Coleman-Smith. El Gran Libro de la Reposteria Paso a Paso. La Coruña: Everest, 2008.

Teubner, Christian. Las 100 Recetas de Cocina mas Famosas del Mundo Reposteria. La Coruña: Everest, 2000.

Wolter, Christian Teubner y Annette. El Gran Libro de la Reposteria. La Coruña: Everest, 2004.



GLOSARIO

Apliques Cualquier pieza o material que se añade a algo como adorno

Aromatizar/Perfumar Incorporación de ciertas hierbas, esencias o licores a los alimentos, para añadir sabor y aroma.

Azúcar impalpable / Azúcar en polvo / Azúcar glass / Azúcar pulverizada el momento de pulverizar a la azúcar se agrega un pequeño porcentaje de fécula de maíz. Habitualmente es utilizado en repostería, en pastas y cremas para decorar.

Bañar Cubrir un preparado con una salsa, caldo o agua. Emborrachar un pastel o tarta con almíbar o con algún licor.

Baño de maría Baño de agua que se emplea para cocer una preparación, como salsas y cremas, a una temperatura baja pero constante. El recipiente se introduce en otro mayor con agua caliente de manera que, este cubra el recipiente menor hasta la mitad de su altura.

Batir Método por el que un ingrediente o una mezcla toman aire. El procedimiento consiste en revolverlos enérgicamente con un tenedor, cuchara, batidor de alambre o batidora eléctrica. Esta técnica se usa también para ablandar ingredientes.

Brazo gitana dulce en forma de rollo compuesta por una lámina de bizcocho y un relleno dulce o salado.

Blanquear Batir las yemas con el azúcar hasta que la misma forme una mezcla blanca.

Chantilly Se le da este nombre a la crema fresca o nata batida y montada, con adición de azúcar glass. Se aromatiza al gusto con esencia de café, chocolate vainilla.

CMC Se llama carboximetilcelulosa. Es una goma natural, es resistente a los medios ácidos y se utiliza para estabilizar salsas, sopas, helados, derivados lácteos y productos de repostería y masas.

Consistencia Término empleado para describir las distintas texturas que puede presentar una mezcla.



Cupcakes También conocida como fairy cake o taza de pastel, es una pequeña tarta para una persona, frecuentemente cocinada en un molde similar al empleado para hacer magdalenas o muffins. Es una receta de origen estadounidense, e incluye añadidos como glaseados y virutas.

Emulsión Mezcla de dos líquidos que no se disuelven el uno en el otro. Al batirlo enérgicamente o calentarlos se emulsionan

Envolvente Método para combinar una mezcla batida y otros ingredientes de modo que la mezcla conserve su ligereza. Consiste en mezclar con movimientos suaves.

Espolvorear Rociar sobre un alimento una porción de harina, cacao, azúcar impalpable, etc.

Extracto Esencia concentrada que se utiliza en pequeñas cantidades.

Fondant Masa elaborada en base de azúcar que se utiliza para cubrir pasteles

Forma de hilo Añadir un líquido de manera que caiga suavemente.

Formar picos Batir las claras a tal punto que cuando se levante la forma se mantenga.

Friable Que se desmenuza fácilmente.

Gelatina Sustancia de origen animal o vegetal empleada para dar consistencia gelatinosa a un líquido

Glicerina especie de almíbar de alcohol que se agrega a los alimentos para mantenerlos jugosos.

Glucosa Es un derivado de la sacarosa, se usa en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería

Goma de Tragacanto Es un derivado de un árbol llamado Astrogalus Gummifer. Es un estabilizante de salsas, sopas, helados, derivados lácteos y productos de repostería. Polvo fino de color amarillo o blanco, no tiene olor

Icing/Glasé Baño clásico para tortas, con el cual **se puede** decorar figuras, y también para decorar galleta. Elaborado a base de azúcar impalpable y claras de huevos

Malaxar amasar o sobar una masa para que se homogenice.



Malvavisco es una preparación que lleva azúcar o jarabe de maíz, clara de huevo batida, gelatina previamente ablandada con agua, goma arábica y saborizantes. Llamados también nubes, mashmellows, esponjitas, etc.

Mazapán masa dulce elaborada a partir de almendras y azúcar.

Moldear Dar diferentes formas a una masa.

Mousse Preparación ligera y etérea hecha con claras de huevo batidas y/o crema de leche montada. Esta puede ser dulce o salada.

Muffins magdalena, panquecito, ponquecito, ponqué, quequi o queque, es un producto de repostería elaborado con pan dulce y otros ingredientes.

Punto de nieve Se obtiene batiendo las claras hasta que adquieran una consistencia tal que, dándole la vuelta al recipiente, no se caigan.

Tamizar Pasar ingredientes secos por un colador, cernidor o tamiz para quitarles los grumos e incorporar aire.