



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“Propuesta de aplicación de técnicas de cocina molecular en la repostería
y pastelería de los cantones orientales de la provincia del Azuay.”**

**Monografía previa a la obtención del título: Licenciado en Gastronomía y
Servicio de Alimentos y Bebidas.**

Autor

Byron Xavier Torres Sari

Directora:

Magister Ana Lía Cordero Maldonado

Cuenca, abril 2016



Resumen

Esta monografía se enfoca en las costumbres y tradiciones gastronómicas de los cantones orientales de la provincia del Azuay, especialmente en los dulces y postres consumidos y elaborados de generación en generación, de manera que podamos determinar los más populares y versátiles al momento de transformarlos mediante las técnicas clásicas y las de vanguardia. Al mismo tiempo se da a conocer la gastronomía molecular y sus productos que aportan en el cambio de texturas, para así transformar la pastelería tradicional en creativos postres y lograr que el comensal mediante su memoria gustativa regrese en el tiempo y viva una experiencia donde los sentimientos resurgen a través de esta propuesta.

En este trabajo se exponen 15 recetas de postres tradicionales que han sido estudiadas y transformadas en elaboraciones más complejas con el fin de apreciar un mismo sabor con diferentes texturas, logrando presentarlas de una forma innovadora a un grupo de profesionales en el campo gastronómico para apreciar la aceptación de las mismas.

Palabras clave: Azuay, cantones orientales, cocina molecular, gastronomía molecular, pastelería y repostería, postres típicos, técnicas moleculares, deconstrucción, respetar y potenciar sabores.



Abstract.

This monograph is focused on the gastronomical customs and traditions of the eastern cantons of the province of Azuay, especially the sweets and desserts that have been consumed and prepared through generations so that we can be able to determine which of those are the most popular and versatile to be transformed through both classic and innovative techniques. At the same time, molecular gastronomy and its texture-changing products are presented so the traditional patisserie can be transformed into creative desserts and achieve in the guests, through their gustatory memory, to go back in time and undergo an experience where their feelings can be recalled by means of this proposal.

In this work, fifteen recipes of traditional desserts are presented, which have been studied and transformed into more complex preparations in order to appreciate a single flavor with different textures through the presentation of innovative forms to a group of professionals in the gastronomic field for their appreciation and acceptance.

Keywords: Azuay, East Cantons, molecular cuisine, molecular gastronomy, cakes and pastries, traditional desserts, molecular techniques, deconstruction, respect and enhance flavors.



Índice de contenidos

Resumen.....	2
Abstract.....	3
Índice.....	4
Índice de imágenes.....	10
Índice de tablas.....	12
Clausulas.....	14
Agradecimientos.....	16
Dedicatoria.....	17
Introducción.....	18
Capítulo 1.....	21
ANTECEDENTES.....	21
1.1 Generalidades.....	21
1.2 Pastelería y repostería.....	22
1.3 La pastelería y repostería típica de los cantones orientales de la provincia del Azuay.....	24
1.4 La cocina molecular, la deconstrucción y desarrollo.....	25
1.4.1 Jacques Derrida, concepción de la deconstrucción....	27
1.5 La gastronomía y la deconstrucción.....	27
1.6 Respetar y potenciar sabores.....	28
Capítulo 2.....	29
Recetas tradicionales.....	29



2.1 Puchaperro.....	29
2.2 Helado de la negra Aurora.	30
2.3 Dulce de zapallo.	31
2.4 Pio quinto.	32
2.5 Dulce de poroto.....	33
2.6 Colada morada.....	34
2.7 Rosero.....	36
2.8 Quimbolito y chocolate.....	38
2.9 Tortillas de choclo con morocho.....	39
2.10 Champús.....	41
2.11 Higos con queso.	42
2.12 Espumilla y quesadillas.	43
2.13 Dulce de tomate.	46
2.14 Buñuelos con miel.....	46
2.15 Nogadas.	47
Capítulo 3.....	49
Aplicación de cocina molecular en postres típicos.....	49
3.1 Aplicación de la cocina molecular a la pastelería y repostería del Azuay.....	49
3.2 Técnicas de cocina molecular aplicables a postres típicos....	49
3.2.1 Cocción al vacío.....	49
3.2.2 Nitrógeno líquido.....	50



3.2.3 Gelificaciones.....	51
3.2.4 Caramelización.....	51
3.2.5 Emulsificación, aires y espumas.....	53
3.2.6 Terrificacion.....	53
3.2.7 Uso del óxido nitroso.....	54
Capítulo 4.....	55
Innovación de recetas y fichas estándar.....	55
4.1 Rollo de Puchaperro.....	55
4.2 Helado de paila.....	60
4.3 Dulce de zapallo.....	63
4.4 Pio V.....	67
4.5 Dulce de poroto.....	70
4.6 Colada morada.....	74
4.7 Rosero.....	78
4.8 Chocolate y quimbolito.....	82
4.9 Tortilla de choclo con morocho.....	86
4.10 Champús.....	89
4.11 Higos con queso.....	93
4.12 Espumilla y quesadillas.....	96
4.13 Dulce de tomate de árbol.....	100
4.14 Buñuelos con queso.....	103



4.15 Nogadas.....	106
Conclusiones.....	109
Recomendaciones.....	110
Bibliografía.....	111
Anexos.....	115



ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN 1.....	18
CANTONES DE AZUAY.....	18
IMAGEN 2.....	19
CANTONES ORIENTALES DE AZUAY.....	19
IMAGEN 3.....	20
ESTUDIO DE LA RECETA PUCHAPERRO	20
IMAGEN 4.....	20
BORRADOR DE LA RECETA PUCHAPERRO	20
IMAGEN 5.....	59
PUCHA PERRO.....	59
IMAGEN 6.....	62
HELADO DE PAILA.....	62
IMAGEN 7.....	66
DULCE DE ZAPALLO.....	66
IMAGEN 8.....	69
PIO V.....	69
IMAGEN 9.....	73
DULCEDE POROTO.....	73
IMAGEN 10.....	77
COLADA MORADA.....	77



IMAGEN 11.....	81
ROSERO.....	81
IMAGEN 12.....	85
QUIMBOLITO.....	85
IMAGEN 13.....	88
TORTILLAS DE CHOLO CON MOROCHO.....	88
IMAGEN 14.....	92
CHAMPÚS.....	92
IMAGEN 15.....	95
HIGOS CON QUESO.....	95
IMAGEN 16.....	99
ESPUMILLA Y QUESADILLA.....	99
IMAGEN 17.....	102
DULCE DE TOMATE.....	102
IMAGEN 18.....	105
BUÑUELOS CON MIEL.....	105
IMAGEN 19.....	108
NOGADAS.....	108
ÍNDICE DE TABLAS	
Cuadro1 Calificación en la degustación.....	115
Cuadro 2 Grafico de resultados.....	116



Universidad de Cuenca
Cláusulas de derechos de autor

BYRON XAVIER TORRES SARI, autor de la monografía "PROPUESTA DE APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA MOLECULAR EN LA REPOSTERÍA Y PASTELERÍA DE LOS CANTONES ORIENTALES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY" reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su 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 de la Universidad De Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 21 de marzo del 2016.

Byron Xavier Torres Sari

CI. 0104073317



Universidad de Cuenca
Cláusulas de derechos de autor

BYRON XAVIER TORRES SARI, autor de la monografía "PROPUESTA DE APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA MOLECULAR EN LA REPOSTERÍA Y PASTELERÍA DE LOS CANTONES ORIENTALES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY" certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 21 de marzo de 2016.

Byron Xavier Torres Sari

CI. 0104073317



Agradecimientos.

Agradecer primero a mi familia por el apoyo y la toda la ayuda prestada en el desarrollo de esta monografía, por ayudarme a crecer como persona y estar incondicionalmente en todo momento, a mi madre Patricia Sari por estar siempre apoyándome en todo el desarrollo de mi monografía y la carrera, a mi padre, mi eterno héroe Santiago Torres por la incondicional ayuda en todo momento no hay palabras para decir lo agradecido que me siento, a mi mejor amigo, mi compañero de juegos y competencias a quien siempre he admirado Christian Torres por ayudarme en toda la parte grafica de esta monografía y a mi hermana Erika Torres por ser mi respaldo en todos mis descuidos y por el apoyo gigante que representa en mi vida.

A mi esposa Karina Heredia que siempre estuvo respaldándome ayudándome en aquellas madrugadas, en las malas noches y los días de mayor estrés por estar en todo momento apoyándome, gracias flaca.

Un agradecimiento inmenso a mis compañeros y amigos Paul Abril por toda la ayuda que me pudo dar, por prestar el local y ayudarme en todo momento gracias hermano, a María Gracia Machuca, Renato Cuenca, Marcela Inga, Paul Quinde y Paul Llivisaca por la inmensa ayuda el día de la degustación no hubiese sido lo mismo sin su ayuda, a Natalia Puga por ayudarme en la pre-elaboración.

Agradezco a mi directora de tesis Ana Lía Cordero por la infinita paciencia y por la ayuda prestada en este trabajo, por los consejos y los detalles que me ayudaron a culminar una gran etapa de mi vida.

A mis primos por darme una mano en mis apuros Sebastián Zari y Andrés Peralta gracias por estar siempre en todo momento.



Dedicatoria

Este logro y mi trabajo completo lo dedico a mi hijo Pedro Andrés que es y será siempre el motivo de todos mis esfuerzos, que está siempre a mi lado mirándome con admiración por lo mismo que cada vez y cada paso intento que sea perfecto, llego a mi vida de una manera inesperada pero es lo mejor que tengo y lo que más quiero en este mundo.

Te amo hijo.



INTRODUCCIÓN

La provincia del Azuay tiene quince cantones que reflejan una gran variedad de costumbres por lo que en este trabajo se enfocara en los cantones orientales: Cuenca, Sigsig, Gualaceo, Paute, Chordeleg, Sevilla de Oro, El Pan y Guachapala son los lugares que abarcara la investigación, los sitios escogidos tienen en común gente amigable y muy pegada a sus costumbres. Las tradiciones y costumbres transmitidas en los cantones orientales de la provincia del Azuay han sido pasadas de generación en generación ciertos libros existen con recopilación de recetas pero poco se habla de su historia, sin embargo muchas recetas son reconocidas por toda la región.

La cocina molecular se enfoca en los cambios que sufre una preparación durante su elaboración, el estudio de los cambios de un alimento al ser sometido a diferentes técnicas culinarias. Este trabajo involucra la cocina molecular y las recetas típicas del Azuay mediante la ejecución de diferentes técnicas, potenciando la características organolépticas de cada postre y demostrando el vínculo que se puede dar entre la presentación de un postre tradicional y un postres innovador.

En el capítulo uno se enfoca en aclarar las definiciones necesarias para un mejor entendimiento de esta investigación y como son planteadas los conceptos por los pioneros en dichos temas. Así también se trata sobre la historia de la repostería y la pastelería, las primeras reparaciones de donde nacieron y los primeros datos que tenemos sobre la pastelería y repostería de los cantones orientales del Azuay.

El capítulo dos es la recopilación de información de recetas típicas su origen y sus principales exponentes, la procedencia y la historia que ha marcado ciertos sectores estos personajes, donde iniciaron y de donde consiguieron esta herencia gastronómica.

Byron Xavier Torres Sari



El capítulo tres trata sobre la aplicación de la cocina molecular que se puede dar a la cocina tradicional, las técnicas y el uso de aditivos que se usan para la modificación de texturas de ciertas preparaciones.

El capítulo cuatro es la presentación de las nuevas propuestas, el desarrollo de las recetas tradicionales hasta llegar a la propuesta final utilizando la cocina molecular la presentación de las fichas estandarizadas.



Capítulo 1.

Antecedentes

1.1 Generalidades

Postretípico es la combinación de dos palabras que tienen un significado importante, para definir y desarrollar este trabajo habremos de tomar en cuenta lo que se entiende como postre y lo que representa la palabra típico.

Un postre según la definición propuesta por la Real Academia Española (RAE) es un *“Alimento, especialmente fruta o dulce, servido como final de una comida.”*

Por otro lado la Real Academia Española entiende como típico a un *“adjetivo usado para distinguir a un grupo, país, religión, época, etc.”*

Así por ejemplo si juntamos ambas definiciones podemos decir que un postre típico es una preparación distintiva de cierto lugar, generalmente dulce que se sirve luego de la comida.

Debemos conocer además que un postre típico es una preparación considerada como una tradición en este caso de los cantones orientales de la provincia del Azuay, tradición según la RAE es *“Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.”* Es necesario tomar en cuenta esta definición dado que algunos de los postres que mencionamos no tienen una historia relatada o un texto del cual podamos citar, muchas de estas preparaciones fueron transmitidas de generación en generación y los datos que se puede obtener es mediante las personas que todavía preparan dichas recetas, lo que podemos obtener de los libros son recopilaciones de recetas mas no una historia.



1.2 Pastelería y repostería

Pastelería, según la definición de la RAE es “*Establecimiento donde se hacen o se venden pasteles, pastas u otros dulces*”. Así como a la repostería la define como “*Arte y oficio del repostero, establecimiento donde se hacen y venden dulces, pastas, fiambres, embutidos y algunas bebidas.*”, ambos tienen un eje en común, las elaboraciones preparadas por los pasteleros y reposteros son conocidos como postres. Basándonos en esto podremos empezar a hablar sobre la pastelería y la repostería típica.

En un artículo titulado “*Historia y origen de los dulces*” publicado en el diario digital (Eroski Consumer) se pudo encontrar sobre la historia de la pastelería y la repostería. La pastelería viene de la palabra griega *Paste*, los primeros rasgos datan de la época de la Mesopotamia hace más de siete mil años donde se realizaban los primeros panes de miel espolvoreados con ajonjolí, y con el paso de los años ha ido evolucionando y ganando más espacio dentro de la cocina. En el año 1440 se crea la sociedad llamada “cooperativa de pasteleros”, que divide a los panaderos de los pasteleros, ya que estos también preparaban tartas, tortas y más productos relacionados con la pastelería. En 1492 con el descubrimiento de América el chocolate llega a Europa y con esto la introducción de dicho producto en las recetas, otro personaje que marco relevancia en la historia de la pastelería fue Catalina de Médici, que tenía sus cocineros y pasteleros, con su llegada a Francia trajo consigo recetas nuevas y por último el más importante fue Antoine de Carême quien publicó el libro “*El Pastelero Real*”, que es considerado como el inicio de la repostería moderna. (Fundación Eroski, acceso 10 de diciembre de 2015)

Para hablar de la pastelería y repostería típica del Azuay nos remontamos a el año 1870 años en el que ya se transmitía de una generación a otra, la preparación de los dulces de corpus es una tradición que doña Ana Mercedes Astudillo estuvo aprendiendo. (Astudillo, 2) Si bien es cierto no conocemos el



inicio ni los primeros postres nativos, pero podemos afirmarsu inicio es en la época colonial cuando los españoles introdujeron productos ajenos a nuestras tierras,ha beneficiado a nuestra gastronomía, no tenemos datos concretos de la alimentación de nuestros antepasados, pero si sobre ciertas recetas que han sido transferidas de generación en generación y que a lo largo del tiempo se establecieron como típicas de ciertas zonas, tampoco podemos hablar sobre recetas utilizando solamente productos propios del Azuay ya que poco a poco se han introducidonuevos productos y creando recetas diferentes.

Los dulces no son más que cocciones largas de un producto con la adición de azúcar o endulzantes, como ejemplo podemos mencionar el dulce de zapallo muy consumido en toda la provincia del Azuay;el cual se obtiene a partir de una cocción larga del zapalloendulzado con panela y especias, y si resaltamos la definición de repostería según la RAE“*el lugar donde se hacen y se venden postres, pastas, dulces y algunas bebidas*”, entonces en este trabajo monográfico podemos hablar de una gran cantidad de recetas, si bien es cierto que algunas no son preparadas en una pastelería, podrían ser expandidas en dicho lugar como se hace con el Quimbolito, que es un bizcocho envuelto en hoja de achira y cocido al vapor, existen también bebidas o “come y bebe”que bien podrían ser vendidas en un local dedicado a la repostería.Entre nuestras recetas típicas podemos encontrar ciertas bebidas que también demandan una compleja preparación y puede ser considerada como postre ya que siguen siendo recetas de dulce y que pueden ser servidas luego de una comida.

En una cafeteríase ofertantortas, pastas u otros platos generalmente dulces como es el caso de una quesadilla o un quimbolitoo una tortilla de choclo que son servidas como acompañante, estos son productos que requieren una preparación muy compleja, son estas recetas también consideradas dentro de lo que respecta a pastelería y repostería.

1.3 La pastelería y repostería típica de los cantones orientales de la provincia del Azuay.

Azuay es una provincia situada al sur de la república del Ecuador, limita al norte con el Cañar, al este con Morona Santiago, al oeste con el Guayas y El Oro, al sur con Loja y Zamora Chinchipe; forma parte de la cordillera de los Andes gracias a esto podemos disponer de una gran variedad de productos ya sean cultivados a bajas o altas alturas sobre nivel del mar, por ello se tienen recetas con productos provenientes de la costa, Azuay una provincia llena de tradiciones y costumbres tiene quince cantones, nos enfocaremos en los de la zona oriental entre los que tenemos Cuenca, El Sigüig, Gualaceo, Chordeleg, Paute, El Pan, Guachapala y Sevilla de Oro,



Imagen 1 cantones del Azuay

Fuente:Internet. Prefectura del Azuay.

<http://www.azuay.gob.ec/generalidades>.

10 de enero de 2016

El Azuay



Imagen 2: Cantones orientales del Azuay

Fuente: Internet. Prefectura del Azuay.

<http://www.azuay.gob.ec/generalidades>.

10 de enero de 2016

En la cocina típica de los cantones orientales de la provincia del Azuay, específicamente la pastelería y repostería existen preparaciones que pueden ser mejoradas visualmente, el vínculo que tienen el sabor y la presentación de un postre provocan en el comensal sensaciones únicas. Dichas preparaciones presentadas por separado no tienen la misma relevancia, poder elevar dichas preparaciones a una categoría más alta, mediante la transformación de una receta clásica a una preparación deconstruida logra que el cliente tenga una experiencia extraordinaria al momento de degustar, el objetivo de la innovación es provocar mediante un postre un recuerdo que está grabado en la memoria gustativa



Dentro de la pastelería y repostería del Azuay existen recetas que han sido transmitidas de generación en generación y sus técnicas variando de familia a familia, entre algunas de ellas podemos nombrar el dulce de durazno o dulce de higos los cuales podemos encontrar en los mercados de los diferentes cantones, también podemos encontrar dulce de leche, etc. En locales pequeños encontramos los dulces de Corpus que a pesar de ser típicos de una fecha específica los podemos encontrar todo el año como el local de la calle Tomás Ordoñez y San Blas esquina o en la calle Benigno Malo y Presidente Córdova, entre otros tenemos también el local dulces de Doña María ubicado en las calles Remigio Tamariz y la calle Galápagos en donde disponen de quesadillas y dulces tradicionales de Cuenca. Si podemos nombrar a un representante de los dulces de corpus podemos citar a doña Anita Astudillo quien dispone de un recetario sobre los dulces de corpus y en el cual nos cuenta como aprendió a realizarlos cuando ella era una niña la señora Carmen Mora fue quien proporcionó dichos conocimientos, en esta parte podemos decir que son recetas antiguas y se ha logrado mantenerlas. (Astudillo, 1)

En los cantones orientales del Azuay encontramos recetas preparadas casi de la misma manera, sin embargo existen ciertas preparaciones de las cuales se puede hablar solo en alguno de ellos como es el caso del rosero muy típico de Gualaceo, esta preparación la podemos encontrar en varias panaderías y se sirve con un delicioso bizcochuelo, si bien es cierto el rosero es una bebida que puede ser preparada por un repostero, por lo que hemos considerado a esta bebida dentro de nuestras propuestas, otra de las preparaciones importantes son las quesadillas una receta muy apetecida que actualmente lo podemos encontrar tanto en cafeterías como en pastelerías.

1.4 La Cocina molecular, su deconstrucción y desarrollo

La cocina molecular no es algo nuevo, más bien es algo muy antiguo, tan viejo como la alimentación ya que los cambios que sufre un alimento al ser procesado siempre han estado ahí la única diferencia es que ahora lo tomamos en cuenta, por ejemplo la reacción Maillard de una carne al estar en contacto

Byron Xavier Torres Sari



con el calor, nuestros antepasados apreciaban este cambio pero ahora se estudia lo que sucede durante su cocción. HerveThis el pionero de llamar así a esta tendencia en un artículo publicado por EMBO Reports titulado “*Foodfortomorrow*” plantea el desarrollo de la gastronomía molecular, y como se desarrolla, entender, plasmar y estudiar una receta hace que se puedan plantear nuevas propuestas.

SegúnClaudiMans y Pere Castells en un documento publicado por (Investigación y ciencia) titulado “La nueva cocina científica”, La cocina molecular nace en Erice, Italia en 1992 cuando un grupo de científicos y cocineros se reúnen en un taller con el fin de analizar algunas recetas para ver qué sucede con ellas ycuáles son sus reacciones físicas y químicas; en este taller que se dictó año tras año hasta el 2004, tenía como principio analizar las recetas y no modificarlas, esto sucede luego de que algunos cocineros se interesaran por incursionar en este campo, con el finde trabajar con las texturas de ciertos productos es así como se empiezan a implementar ciertos químicos en las recetas. (Mans y Castells, 56)

La gastronomía molecular no es simplemente agregar químicos a ciertos productos, esto es algo más complejo, esta tendencia estudia los elementos que contiene cada plato y que variación se le puede dar todo esto el fin de mejorar su calidad organoléptica y visual.

Debemos entender que fue lo que se planteó desde el principio, según lo escrito por HerveThis en su artículo “*Foodfortomorrow?*”,HerveThis define a la cocina molecular como la química y física que existe detrás de un plato, debemos considerar que la cocina molecular no se inventó en aquel taller dictado por This y Kurt en aquel taller solo se puso como objetivo investigar lo que sucedía con los alimentos, ya que estas reacciones físicas y químicas existen desde siempre, por ejemplo la descomposición de un huevo, o la fermentación de una bebida, otra cosa que no se menciona en otros artículos es que al principio se llamaba “Gastronomía física y molecular”, luego que



Nicolás Kurti murió en 1998 Herve This acortó el nombre a “Gastronomía molecular”.(This, 1062)

Otro aspecto a tomar en cuenta es que This aclara que no es “cocina molecular” si no por el contrario es “gastronomía molecular”, debido a que cocinar se entiende a el acto de elaborar comida, mientras que gastronomía es el conocimiento de todo lo relacionado al alimento del hombre.(This, 1062)

Por otro lado tenemos la deconstrucción que está muy ligado a la cocina molecular, la deconstrucción es un estudio profundo de la receta en él se tiene en cuenta a cada ingrediente y se plantean diferentes técnicas y texturas de cada uno tratando de no alterar el sabor sino de potenciarlo.

La deconstrucción involucra un gran trabajo, demanda una inversión gigante de tiempo y una dedicación a explorar y hacer pruebas en cada plato por lo que deconstruir no es un trabajo sencillo, la cocina molecular está dentro de la deconstrucción.

Ciertos químicos y la aplicación de diferentes técnicas nos ayudan a explorar nuevas texturas, nuevas presentaciones que a más de ser innovadoras dan un realce a recetas clásicas.

Algunos restaurantes se basaron en esto por mucho tiempo, el más conocido y más relevante de todos es “elBulli”, un restaurante que tiene a la cabeza a un gran cocinero Ferrán Adrià un genio en cuanto a cocina molecular, él mismo trataba a su cocina como un laboratorio y generaba un sinfín de pruebas todo con el objetivo de crear un menú único.

1.4.1 Jacques Derrida, concepción de la deconstrucción.

Jacques Derrida un filósofo judío, creador del movimiento deconstructivo, para poder aplicar la deconstrucción debemos tener claro de que se trata ya que muchos confunden la deconstrucción con la separación de elementos. El término deconstruir fue ideado por Jacques Derrida a mediados del siglo XX, un
Byron Xavier Torres Sari



filósofo francés que plantea diversas visiones verdaderas sobre el mismo asunto, ahora si asociamos su principio a la gastronomía en lo que podemos trabajar con nuevas técnicas con el fin de cambiar estructuras, proponer cambios físicos pero sin alterar la base del plato utilizando todos los ingredientes que la receta principal los tiene.

Jacques afirma que la deconstrucción “si la hay, tiene lugar como experiencia de lo imposible”(Derrida), la filosofía del deconstructivismo plantea una perspectiva diferente de lo que se ve comúnmente.

El significado de deconstrucción “Deshacer analíticamente los elementos que constituyen una estructura conceptual.”(Española)

1.5 La gastronomía y la deconstrucción.

La deconstrucción de platos aspira a sacar cada esencia de las recetas e interpretar cada sabor de una manera innovadora y diferente, por otro lado la innovación en el plato es algo inevitable desde el punto de vista gastronómico ya que se pueden agregar a estas preparaciones detalles que mejoren lo visual y lo organoléptico y que pueden potenciar la experiencia de un comensal en un sabor reconocido por su mente.

Según la RAE deconstrucción es “Desmontaje de un concepto o de una construcción intelectual por medio de su análisis, mostrando así contradicciones y ambigüedades”.

1.6 Respetar y Potenciar Sabores.

Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard.(Adrià, 42)

“La deconstrucción en cocina consiste en utilizar (y respetar) armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y

temperatura. Un plato deconstructivo conserva el «gen» de cada uno de los productos y mantiene (e incluso incrementa) la intensidad de su sabor». (Adrià, 42)

Para deconstruir un plato necesitamos estudiar y trabajar con cada receta, experimentar con cada elemento con el único fin de buscar que al ser consumido por el comensal, éste relacione directamente nuestra propuesta con la receta original.

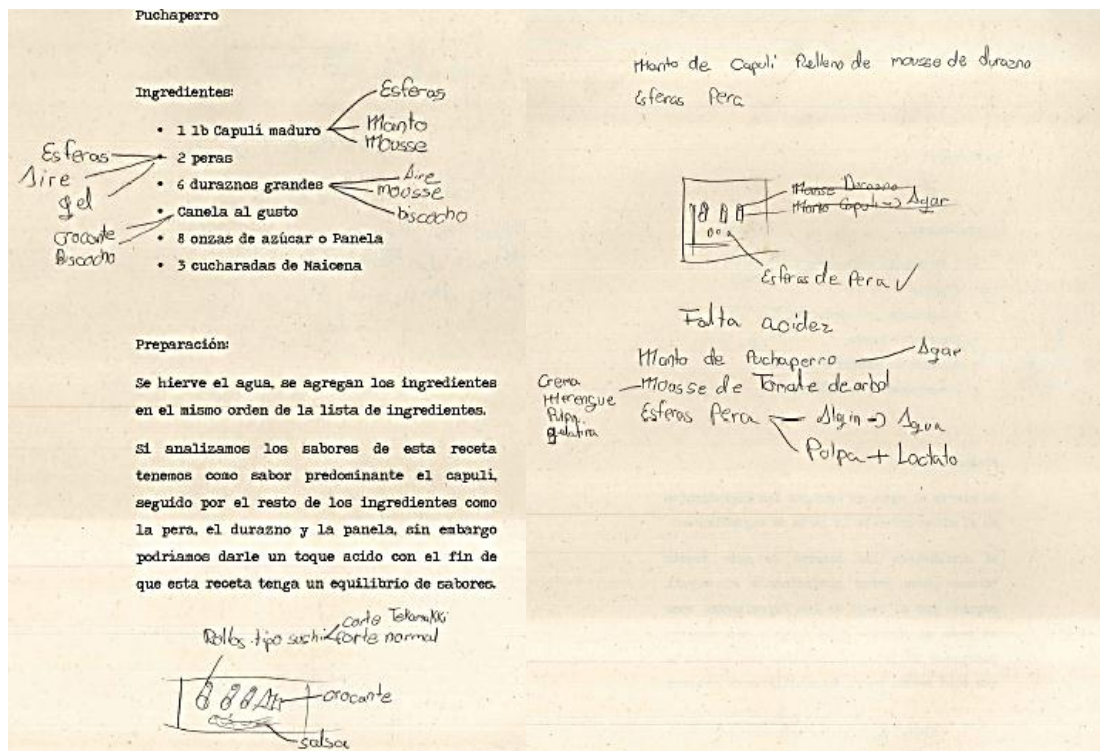


Imagen 2: estudio de la receta puchaperro Imagen 3: Borrador de la receta puchaperro

Fuente: Byron Torres

Fuente: Byron Torres

25 de febrero de 2016

25 de febrero de 2016



Capítulo 2

Recetas tradicionales

Las recetas que tratamos en este capítulo tienen personajes e historias que han resaltado en cuanto a su trabajo, es por eso que hablaremos sobre su importancia.

Las recetas que presentamos han sido modificadas en la parte de la preparación de manera más sintetizada.

2.1 Puchaperro

Colada elaborada a base de capulí, se le agregan diferentes frutas para equilibrar su acidez y evitar la oxidación. Esta receta es típica de la temporada de carnaval:

PUCHAPERRO

Ingredientes:

- 1 lb Capulí maduro
- 2 peras
- 6 duraznos grandes
- Canela al gusto
- 8 onzas de azúcar o Panela
- 3 cucharadas de Maicena

Preparación:

Se hierve el agua, se agregan los ingredientes en el mismo orden de la lista de ingredientes.

Tomada del libro de la señora Eulalia Vintimilla “*El Sabor de los Recuerdos*”.(Vintimilla, 147)

Byron Xavier Torres Sari



2.2 Helados de la negra aurora.

Del libro “Cuenca y yo” tenemos que la primera heladería de Cuenca estaba a cargo del compositor Don Luis Rodríguez quien tuvo la primera máquina de helados, la misma que funcionaba con amoníaco, pero antes de esto los cuencanos fabricaban sus helados ayudados del granizo que caía cuando llovía, este fenómeno climatológico era más común, la preparación de los helados no es más que la recolección de dicho hielo en una tina y se colocaba en un recipiente metálico con la preparación que se deseaba congelar, la preparación más común era la de leche con algún aromático esta preparación se colocaba en un cubo y se lo giraba hasta que tome la textura deseada. Los helados eran expendidos en una tienda en la calle larga y posteriormente en los terrenos que actualmente son del palacio de justicia, una bandera roja que izaba en la heladería era la señal que los helados estaban listos, la señora encargada de la venta era Aurora conocida como la negra Aurora su trato con los clientes hizo de ella un personaje reconocido en la ciudad. (Abad, 99)

Dentro de los helados tradicionales no podemos dejar de nombrar los elaborados paila de bronce, son muy sabrosos accesibles en cuanto a su costo.

El helado de paila es una preparación que al verla es todo un show, pues no hay nada mejor para un cocinero que ver la reacción de un producto cuando se somete a un cambio de temperatura o a alguna técnica que cambia su textura; la preparación de este se realiza en una paila de bronce, que está colocada sobre hielo y sal, analicemos que sucede en su preparación, el bronce es un metal altamente conductor y por ende al someterse a un cambio de temperatura varía de una forma muy rápida, ya que el hielo en contacto con la sal permite que la temperatura se intensifique, la temperatura de un hielo normal puede estar a 0°C y al mezclar con la sal puede alcanzar hasta los -9°C., la señora Elena Cabrera con su local ubicado en la Gran Colombia 18 -48 diagonal a la iglesia Corazón de Jesús. Cuenta que para obtener un producto



de calidad es necesario tener una materia prima excelente, por eso es que madrugamos al mercado.

Todo comenzó cuando su marido visitó Cuenca y se dio cuenta de la falta de este producto, empezamos con un local cerca de la iglesia de San Blas, actualmente atiende en su segundo local diagonal a la iglesia de los Sagrados Corazones. A continuación presentamos la receta que nos compartió:

HELADO DE PAILA

Ingredientes:

- 500 gr pulpa de gullan
- 150 gr azúcar

Preparación:

Sobre una paila de cobre se coloca la pulpa y el azúcar, a su vez sobre una cama de hielo y sal se bate por 15 minutos hasta que empieza a cristalizarse y sin dejar de batir hasta que tome la consistencia deseada.

Se puede agregar claras de huevo para tener una textura más sutil.

2.3 Dulce de zapallo

Este dulce es resultado de una cocción larga en un medio líquido con endulzante, esta receta en especial es muy conocida en varias familias. La señora Alicia Meneses una amante de la cocina, sus inicios en la cocina fueron con las madres salesianas de Cuenca, Alicia actualmente ya no está al servicio de las madres salesianas pero desde su domicilio ubicado en las calles Armenillas y Calle vieja todavía llegan personas a pedirle que le preparen bocaditos o dulces entre los que me identifico pues sus dulces son de muy buena calidad. El dulce de zapallo o el de poroto que son los que más disfruto ya que tienen una textura y un sabor muy bueno, pudimos visitarla y nos cuenta que fue a un lugar privilegiado para aprender, ya que a llegaban religiosas de varios países y que muchas de ellas la enseñaban tips de cocina, Byron Xavier Torres Sari



personalmente tuve entrar en su cocina y asistir en una de sus preparaciones, es una profesional muy concentrada en lo que hace aunque no usa una balanza sus recetas siempre le quedan igual.

El consumo de este dulce ha ido disminuyendo Alicia dice que antes era mucho más común encontrar este dulce, el consumo disminuyo notablemente cuando empezaron a expender las mermeladas envasadas, aunque todavía lo preparan ya no es con tanta frecuencia como antes.

DULCE DE ZAPALLO

Ingredientes:

- 1 zapallo mediano
- 1 libra de panela
- 5 rajas de canela
- 1 litro de leche
- 5 clavos de olor
- 3 granos de pimienta dulce
- 3 tazas de agua

Preparación

Lavar el zapallo, quitar las semillas y trocearlo, hervir con la panela y los aromáticos hasta que estén blando se debe tener cuidado de que no se pegue al fondo de la olla, al final agregamos la leche.

2.4 Dulce de Pio V

Esta receta está casi perdida y son muy pocas las personas que la conocen sin embargo la encontramos en algunos libros de cocina tradicional como el de la señora Eulalia Vintimilla de Crespo “Viejos secretos de la cocina cuencana” o en el libro de la señora Nydia Vásquez Fernández de Córdova “Ashanga”

Esta preparación se solía servir a las mujeres que recién han dado a luz, así lo menciona la señora Eulalia Vintimillade Crespo.

Byron Xavier Torres Sari



PIO V

Ingredientes:

- 1 -1/2 libra de azúcar
- 9 yemas de huevo
- 1 rama de canela
- 4 clavos de olor
- 3 pimientas de dulce
- 1 izhpingo
- 1 pedazo de cascara de naranja
- 1 copa de vino aromático
- 4 tazas de agua

Preparación:

Hacer un almíbar de especias, batir las yemas con el licor hasta blanquearlas, colocarlas yemas sobre el almíbar cuando no este sobre el fuego caso contrario las yemas se cortaran.

Este dulce se ocupa para relleno de tortas

2.5 Dulce de poroto

El dulce de poroto esta mencionado como plato típico de Sevilla de Oro según la página web de su municipio "<http://173.83.129.162/>", tuve la oportunidad de conocer a una persona muy peculiar una señora que desde muy pequeña ha sido una fanática de la cocina, la señora Alicia Meneses.

Alicia es de las señoras que le gusta compartir sobre sus historias y vivencias así por ejemplo una tarde en la cual me invito a tomar un café me supo decir la preparación de este delicioso dulce.



DULCE DE POROTO

Ingredientes:

- 600 gr de poroto viejo
- 350 gr de panela
- 300 ml de leche
- 300 ml de agua
- Canela
- Clavo de olor
- Pimienta dulce

Preparación:

Se deja en remojo el poroto un día antes de la preparación

Se pela el poroto, se licua el poroto con un poco de agua este puré se colocó en una cacerola junto con el resto de los ingredientes y se lo cocina sin dejar de mover ya que se puede pegar al fondo de la olla

2.6 Colada morada

De la investigación de la Universidad de las Américas realizada por Carlos Gallardo en el 2014 y titulada “Colada morada y guaguas de pan. La esencia de celebrar nuestras memorias” cuenta que esta tradicional bebida viene de descendencia Quito Cara los mismos que honraban a los muertos con grandes festines y uno de sus productos principales era la harina de maíz morado ya que creían que nosotros proveníamos de este producto.

Cuenta también que mezclaban la sangre de llama con la harina de maíz morado y a esta preparación la conocían como la colada morada el uso de los otros ingredientes como por ejemplo la mora fueron agregados luego de la conquista española.



COLADA MORADA

Ingredientes:

- ½ kg de mortiños
- ½ kg. de moras
- ¼ kg de frutillas
- 1 piña
- ½ babaco
- 10 naranjillas
- 1 taza de pasas
- Canela en rama
- Clavo de olor
- Pimienta dulce
- Hojas de naranja, hierbaluisa y arrayán
- 50 gr. de azúcar o 1 panela
- ½ kg de harina morada

Preparación:

Remojar la harina el día anterior a la preparación, licuar el mortiño, las moras y la naranjilla con un poco de agua, hervir una olla con los aromáticos y el endulzante agregar la mezcla la harina previamente remojada y esperar que espese.



2.7 Rosero

Es una bebida muy típica del cantón Gualaceo sin embargo también es conocida en la ciudad de Quito, nació en los monasterios de la capital, pues eran los religiosos quienes lo preparaban, los primeros datos que tenemos sobre esta preparación según Mauricio Armendáriz fundador y miembro de la Asociación de Chefs del Ecuador hace referencia a una carta que Manuela Sáenz envió a Simón Bolívar y que decía “ya estarás comiendo rosero”, esto en el siglo XIX. (El Comercio, 2013)

El rosero es una bebida que se la puede encontrar todos los días en las panaderías de Gualaceo, es muy común encontrar letreros que informan “Hoy Rosero” es común llegar a este cantón por la vía principal al llegar a la calle Fidel Antonio Piedra justo en la esquina tenemos el local dulcería “La Delicia” en este local ofertan un rosero muy bueno acompañado de unas quesadillas o un bizcochuelo.

Visitar Gualaceo y no tomar un vaso de rosero es un viaje incompleto, por la vía principal existen varias panaderías y pastelerías que lo ofrecen a diario, pero si se nos antoja y nos encontramos en Cuenca podemos disfrutar de estas delicias en el centro de Cuenca en “La Panadería y Dulcería Gualaceo” ubicada en las calles Luis Cordero 12-84 y Antonio Vega Muñoz, la propietaria de este prestigioso local es doña Beatriz Cárdenas, a quien tengo el gusto de conocer, es grato saber que en este local podemos disfrutar de varias recetas típicas de Gualaceo como es el morocho, o unos chachis que son poco conocidos pero no es más que un envuelto dulce elaborado con harina de maíz y queso. Doña Beatriz es dueña de este local por más de 25 años, es una persona muy amable y que estuvo dispuesta a darme una mano en el desarrollo de este trabajo.



ROCERO DE GUALACEO

Ingredientes:

- 1 lb. de mote pelado crudo,
- 4 ramas de canela,
- 8 clavos de olor,
- 4 hojas de naranjo,
- 1 piña,
- 1 babaco mediano,
- 4 chamburos,
- 8 naranjillas
- 1 lb. de frutillas,
- 5 limones sutiles,
- 2 lb. de azúcar,
- 6 litros de agua,
- 1/2 taza de agua de rosas

Preparación

Un día antes de la preparación remojar el maíz.

Cernir el mote y extraer su hembrilla de cada grano, cocinarlo un poco hasta que quede el maíz cauca (medio duro). Separar una tercera parte y laminar, el resto cocinar hasta obtener una colada espesa, cernir y desechar lo que no pasa por el cedazo.

Cocinar la parte que se reservó luego unir a la colada anterior y reservar en el frigorífico, preparar un almíbar y reservar. Hacer una infusión con los aromáticos, extraer el jugo de las frutas al final mezclar todo y servir frío



2.8 Quimbolito

Los ingredientes para prepararlo son muy similares a los de un biscocho, es más si sometemos la masa a una cocción en un horno o un microondas este resultará un producto de textura esponjosa. La Señora Lourdes Guerra sobrina de Doña Zoila Quezada Robles que posee uno de los puestos más grandes del sector, desde la madrugada trabaja en la preparación de los Quimbolitos, prepara a diario cerca de 300, en una noche mientras disfrutaba de este alimento y una buena taza de chocolate me contaba que su tía fue quien le enseñó a preparar y que juntas lo hacían en su casa, el local de su tía lleva ya muchos años en las Herrerías y nos dice que es muy gratificante saber que a pesar de toda la competencia las personas siguen llegando a su local y que lo consideran como una golosina.

QUIMBOLITO

Ingredientes:

- 1 libra de mantequilla
- 2 libras de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 cucharas de licor anisado
- 10 huevos
- 2 y media libras de harina de trigo
- 2 cucharas de royal
- ½ libra de pasas
- 35 hojas de achira
- 1 olla tamalera



Preparación:

Crema la mantequilla y el azúcar agregar la leche poco a poco, batir hasta que la mezcla se haga cremosa

Agregar el licor anisado y la esencia de vainilla, seguir batiendo y añadir las yemas de los huevos y siga batiendo hasta que tenga una mezcla uniforme

Agregue la harina con la royal poco a poco sin dejar de batir hasta que se mezcle, por ultimo agregar las claras de los huevos a punto de nieve y bata bien.

Deje reposar la masa durante media hora.

Colocar en las hojas de achira y cocinar al vapor en la olla tamalera.

Para acompañar se sugiere un chocolate preparado con 200 gramos de chocolate en un litro de leche y azúcar al gusto.

2.9 Tortillas de choclo con morocho

Una bebida y una tortilla, una especie de pastel que se cuece sobre un tiesto; el tiesto es una especie de bandeja hecha de barro cocido, las tortillas son realizadas a partir de huevos, azúcar, sal y el choclo tierno molido. Debido a su elaboración y su presentación podría ser considerado un plato que lo prepararía un repostero, las tortillas tienen un gran sabor y de todas las personas que las preparan dicen que sus madres o sus abuelitas sabían preparar y ellas aprendieron. Hay que tener en cuenta el sabor que adquiere la tortilla al ser cocida sobre un material de barro, eso y el carbón dan un sabor peculiar a dichas tortillas.



MOROCHO

Ingredientes:

- 1/2 libra de morocho partido
- 2 litro de leche
- 1 libra de azúcar
- canela al gusto
- pimienta de olor al gusto
- pasas al gusto

Preparación:

Remojar el morocho la noche anterior y escurrir

Cocer con la leche, la canela y pimienta de olor finalmente agregar el azúcar y las pasas.

TORTILLAS DE CHOCLO

Ingredientes:

- 2 libras de choclo tierno
- 2 huevos
- 1 libra de queso
- 4 cucharas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 2 onzas de mantequilla
- Anís
- Aguardiente



Preparación:

Licuar el choclo, mezclar con los huevos, el azúcar, la sal, el anís y el aguardiente, batir toda esta masa, cocinar en un sartén de teflón agregar queso en cada tortilla.

2.10 Champús

El escritor ecuatoriano Julio Pasos en un artículo que se encuentra en un link cuenta que “esta preparación se remonta a las épocas del Inca aunque para estas épocas pudo a ver sido una mezcla de Yaguarmishqui”¹ con la harina y algunas frutas como el babaco o el siglalon, o pudo también ser una receta con bases afroamericanas ya que en la época colonial los puestos de las esclavas ofertaban el champús, otro dato también dice que tiene descendencia azteca sin embargo este segundo no tiene muchos fundamentos (Pasos, acceso 25 noviembre 2015)

CHAMPÚS

Ingredientes:

- 1 libra de harina de maíz blanco
- 1 piña pelada y picada
- 1 babaco picado
- 1 taza de mote picado
- 2 litros de agua fría
- 1 libra de panela
- 1 rama gruesa de canela
- 5 granos de pimienta de dulce
- 2 membrillos grandes
- 6 naranjillas maduras con su cáscara, partidas en la mitad
- 12 hojas de naranja dulce

¹ El termino Yaguarmishqui o chaguarmishqui es conocido como dulce de penco según el diario *La Hora* en su publicación titulada “ El chaguarmishqui, néctar natural que cura enfermedades” el 1 de septiembre de 2015.



Preparación:

Dos días antes de la preparación remojar el morocho y con la harina de maíz mezclar con agua y reservar de preferencia en un recipiente de barro,

El día de preparación, cocinar el morocho escurrir y reservar. En otra olla hervir agua con los aromáticos la panela. Cernir y pasar a un recipiente amplio.

Llevar a la hornilla agregar la harina, el morocho y el resto de frutas mover para que no se pegue en el fondo.

2.11 Higos con queso

Este postre data de la época de la colonización ya que fueron ellos quienes trajeron este producto a nuestro país.

El uso del queso en esta receta es necesario ya que equilibra la sal con el exceso de dulce.

HIGOS CON QUESO

Ingredientes:

- 20 higos, maduros
- 1 $\frac{3}{4}$ lb de panela
- Canela,
- clavo de olor
- Agua

Preparación:

Sancochar los higos una noche antes de la preparación, prepara una miel con la panela y el agua reservar la mitad cuando este esté en hervor colocar los higos y según se consuma el líquido agregar la miel restante, cocinarlos y reservarlos hasta el día siguiente para ser servidos.



2.12 Quesadillas y espumilla

Las quesadillas cuyo origen viene de las islas Canarias, en España hubo una sobreproducción de lácteos lo que los llevo a generar recetas nuevas; en el año 1935 Juan Cobo inicio la producción en la panadería Santa Rosa, actualmente se conoce como la empresa “Las Quesadillas de San Juan”, esta empresa paso por algunas provincias, después de una década de su creación llegó a la provincia del Azuay.(Cobo, acceso 12 de diciembre de 2015)

Para hablar sobre las quesadillas tengo que mencionar una fiesta religiosa que ha marcado a cuenca como un exponente muy importante, me refiero a la fiesta de Corpus Cristi ya que en esta fiesta se expenden diferentes preparaciones y por relatos de mi abuela la señora Isabel Peñaloza me cuenta que antes se solían vender tanto los dulces que todavía perduran como las quesadillas, los huevitos de faltriquera, las kuskingas, pero también se solía encontrar dulces como el de tomate, leche y durazno.

Nydia Vázquez relata en su “Cuaderno De Cultura Popular” como los dulces de Corpus nacen en Cuenca en la fiesta que se celebra desde la fundación española, la fiesta del Corpus Cristi es religiosa y social en la cual participan todos, desde las personas del gobierno como la gente del pueblo, en la celebración de esta fiesta se comercializan los dulces a todo el alrededor del parque Calderón grandes mesas con un mantel blanco es la base y una diversidad de colores y aromas se desprenden de cada puesto, tenemos algunos dulces que son tradicionales como las quesadillas, los huevitos de faltriquera, los pucañahuis, kuskingas, nogadas son algunos de los de antaño, lastimosamente empiezan a introducir otros productos que son de elaboración industrial y dejan de dar importancia a los de antaño. (Vázquez, 7)

La espumilla no es más que un merengue el cual es servido en un cono que es una masa crocante, el merengue es sabor izado por una fruta generalmente la guayaba que aporta un gran sabor y aroma sin embargo también se suele agregar colorantes

Byron Xavier Torres Sari



María Cullispuma, conocida como la primera en preparar espumilla en Cuenca, cuenta que a los 14 años dejó su querido Alausi, en la casa de Libia Cojillo donde María trabajaba en el servicio doméstico y fue Libia quien le indicó su preparación desde aquel entonces salió a vender este producto, primero pasó por otras ciudades hasta que llegó a esta hermosa ciudad y lleva aquí ya 29 años preparando esta receta, cuenta que llegó a Cuenca en las fiestas de noviembre y al precio la gente solo la veía pero nadie lo compraba hasta que poco a poco fue ganando clientela, la puerta de las iglesias es el mejor lugar para su venta. (El Tiempo, acceso 10 de diciembre de 2015)

ESPUMILLA

Ingredientes:

- 15 Guayabas
- 1 lb Azúcar
- 1/2 Limón
- 3 clara de huevos

Preparación:

Cocinar las guayabas, extraer su pulpa colocar en un bol y mezclar con el azúcar y el limón, batir y agregar una a una las claras y seguir batiendo hasta que se formen picos.



QUESADILLAS:

Ingredientes Masa hoja:

- ½ cucharadita de Azúcar
- ½ cucharadita de Sal
- ½ Limón
- 1 lb de Harina
- 1 cucharadita Polvo de hornear
- 3 onzas de Manteca de chancho
- 3 onzas de Mantequilla
- 2 Huevos
- ¼ de taza de Agua

Preparación:

Deshacer en el agua el azúcar y la sal, mezclar los ingredientes secos, agregar a la mezcla anterior la grasa y los huevos. Extender la masa con un bolillo.

Para el condumio Ingredientes:

- 3 Yemas de huevo
- ½ lb de Almidón de achira
- 1 lb Azúcar
- 1 libra Queso
- 1 pizca Sal
- Ralladura de naranja

Preparación:

Desagüe el queso con vispera agregue la sal y hacer un puré, reservar. Blanquear las yemas con el azúcar y el resto de los ingredientes

Colocar la masa dentro de la masa anterior y hornear



2.13 Dulce de Tomate

Este dulce es muy apetecido en todo el austro, y se debe destacar que este postre no ha perdido su lugar pues todavía es preparado y es fácil conseguir este dulce, en algunas panaderías u otros locales que simplemente lo ofertan.

DULCE DE TOMATE

Ingredientes:

20 tomates de árbol grandes.

1 libra de azúcar.

1 rama de canela.

Jugo de ½ limón.

Preparación:

Sancochar y pelar los tomates. Aparte, hacer un almíbar con el azúcar y colocar al fuego lento con la canela y el jugo de limón. Cocinar hasta que estén suaves por dentro, retirar del fuego y dejar enfriar.

2.14 Buñuelos con miel

Existen dos posibles orígenes de los buñuelos la primera que es una derivación de los pestiños una receta española que resulta ser una masa frita, o el segundo que dice que la palabra buñuelo puede venir de “Puñuelo” que representaba un puño entre los romanos o que viene del termino francés “beignet”, la gran mayoría de los postres tienen origen árabe sin embargo la receta de buñuelos se puede encontrar en recetario de España que son del siglo XVI, este postre era consumido en época de cuaresma.(Gastronomia&Cia, acceso 10 de diciembre de 2015)



BUÑUELO CON MIEL

Ingredientes:

- 1 lb de maíz blanco
- 2 tz de agua
- 2 tz de leche
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharada de anís de castilla
- ½ lb de manteca de chancho
- ½ lb de manteca vegetal
- 20 huevos

Preparación:

Colocar en una cacerola los líquidos, la sal y los aromatizantes, agregar de un solo golpe las harinas, hasta que absorba el líquido. Cocinar la masa a fuego suave por una media hora hasta que deje de pegarse en el fondo de la cacerola, retirar del fuego y agregar los huevos amasar hasta obtener una masa ligera, freír en las grasas.

Servir con queso y con una miel de panela.

2.15 Nogadas

De esta preparación no se tiene una historia o un referente de su origen lo único que podemos decir es que esta elaboración ha sido transmitida degeneración en generación.



NOGADAS

Ingredientes:

- 2 panelas
- 1 pozuelo de toctes- nueces-
- 1/4 libra de máchica
- 2 cucharas de margarina
- 3 tazas de agua

Preparación:

Preparar un almíbar hasta el punto de bolita dura se incorpora el tocte y los huevos sin dejar de batir, por último se extiende la masa sobre una masa q tenga una ligera capa de machica se espolvorea el resto de la machica sobre la masa.



Capítulo 3.

Aplicación

3.1 Aplicación a la pastelería y repostería del Azuay.

De la cocina molecular a los fogones de nuestras abuelitas, la química y la física han estado desde el principio, sólo que no la hemos tratado como tal, los cambios que sufren los alimentos al ser sometidos a cambios de temperatura, las reacciones que tienen éstos son cambios físicos por acciones químicas, por poner un claro ejemplo de la reacción de Maillard que no es más que la pérdida de líquido de los azúcares lo que nos lleva a un cambio de pigmentación del alimento, podemos citar el caso de una tortilla de choclo o la preparación de un dulce, la evaporación de líquido que sufren las frutas, y un sinfín de reacciones que tienen los alimentos.

El uso de técnicas de vanguardia en la repostería nos da la oportunidad de explorar nuevas texturas así como el uso de ciertos aditivos nos proporcionan una experiencia única al paladar.

3.2 Técnicas aplicables a postres típicos del Ecuador.

3.2.1 Cocción al vacío.

Esta técnica se utilizaba para la conservación de alimentos, esto se hacía con el fin de eliminar la mayor cantidad de aire del alimento. “Inventada hace 40 años en Francia por el célebre Chef George Pralus, esta revolucionaria tecnología, basada en la inmersión de bolsas selladas al vacío en agua a una temperatura controlada, resulta idónea para la producción de alimentos a pequeña y gran escala.”(Henkelman, acceso 8 de diciembre de 2015)

Dentro de las recetas que veremos a continuación la cocción al vacío ayuda tanto a conservar el producto por más tiempo y aumenta la calidad del



producto, se intensifica el sabor tiene una textura más suave y su aroma se potencia, esta técnica fue utilizada en un dulce de tomate, se elaboró un almíbar ligero con partes iguales de azúcar y agua se colocó este almíbar en una bolsa de sellado al vacío se colocó las especias, una cantidad mínima de sal y los tomates laminados, la cocción se mantuvo en los 75 °C por dos horas consiguiendo una textura mucho más blanda luego se redujo los jugos por quince minutos más.

3.2.2 Nitrógeno líquido.

El de nitrógeno líquido es utilizado en varias áreas incluyendo la medicina, la veterinaria y un sin número de aplicaciones que se les puede dar, lo que mencionaré a continuación es el uso que se le puede dar en la gastronomía.

El nitrógeno es un gas incoloro e inodoro que se condensa en forma de líquido para utilizarse en la cocina. Su punto de ebullición es de 196 grados bajo cero y su uso no implica ningún riesgo para la salud. Los alimentos sometidos a las bajas temperaturas del nitrógeno líquido conservan todo su sabor, color y olor. El nitrógeno líquido cuece, igual que el fuego, pero a 196 grados bajo cero. (Ruiz, 16 de diciembre de 2015)

Entre los usos que podemos realizar están: la congelación de merengues para obtener una textura de un suspiro pero por dentro todavía cremoso, así como la congelación instantánea de productos por ejemplo una especie de manzana caramelizada, en base a esta idea surgen algunas propuestas que se presentarán posteriormente en este trabajo,

Entre los usos que podemos encontrar es la congelación de alcoholes y gracias a su punto de ebullición a tan baja temperatura podemos crear helados de manera instantánea.



3.2.3 Gelificaciones.

Las Gelificaciones se pueden realizar de varias maneras la más antigua es la gelatina o colapez, tenemos otros productos que actúan como gelifican tés como las algas como por ejemplo tenemos el agar agar, la goma gellan, kappa, iota y el metil.

Tanto el Agar agar, el Kappa y el Iota son gelificantes que se obtienen a partir de algas rojas de diferentes géneros de ahí es que varía la capacidad de gelificación, así por ejemplo de los tres el kappa es el más débil le sigue Iota y por último el de mayor capacidad de solidificación es el Agar agar los dos últimos son los mejores para obtener gelatinas calientes.

El metil se obtiene a partir de la celulosa de los vegetales y tiene la particularidad de gelificarse al entrar con calor caso contrario que sucede con los otros gelificantes, por último tenemos la goma gellan que se obtiene por la fermentación de una bacteria llamada Sphingomonas elodea, la característica de este gelificante es que forma un gel muy estable y firme con lo que nos proporciona un corte limpio y también se puede utilizar para preparar gelatinas calientes, pero una desventaja es que no es estable con soluciones altas en sal. (Adriá, acceso 13 de diciembre de 2015)

Los gelificantes fueron usados en nuestras recetas, la gelatina su uso para la elaboración de los mousses, Cheesecake y de las panaceas, se utilizó también agar agar para la elaboración de un papel de piña y para un aspique de babaco, el uso que se les puede dar es muy amplio, dentro de la cocina y más aún en el uso de salsas y jales son de gran aporte para cambiar sus texturas.

3.2.4 Caramelización.

El caramelo se prepara generalmente a base de azúcar, se puede utilizar otro tipo de edulcorantes también para crear caramelo, el caramelo es la transformación del azúcar al ser sometido al calor este pasa primero por varios puntos de almíbar, se dice caramelo al punto final del azúcar cuando este



empieza a tomar un color más oscuros de ahí que se refiere a cierta tonalidad amarilla como color caramelo.

El caramelo es una técnica que necesita mucha practica si se quiere tener habilidades complejas ya que se pueden realizar grades esculturas a base de caramelo o decoraciones que son realmente muy portentosas, el uso del caramelo tiene una gran variedad utilizado en recetas como ingrediente para la preparación así como elemento decorativo.

Para preparar caramelo se debe tener en cuenta ciertos aspectos muy importantes como por ejemplo el agua, la temperatura y el azúcar.

La cantidad de agua en proporción con el azúcar se debe a que punto de almíbar se necesita así por ejemplo para un almíbar muy flojo se puede utilizar la misma cantidad de azúcar como de agua, se reduce la cantidad de agua para obtener una densidad más consistente. Tengamos en cuenta “el caramelo es la transformación sufrida por el azúcar u otros elementos al ser sometidos al calor”.(hernandez, 2)

La temperatura a la que se obtiene un caramelo es entre los 140° C y 160° C, a temperaturas se obtienen almibares o puntos de Carmelo blandos.

También tenemos otros productos que nos dan resultados similares al azúcar así con el isomalt que se obtiene del azúcar, está compuesto de glucosa con manintol, el manintol es un compuesto orgánico del azúcar. (imchef, acceso 20 de diciembre de 2015)

Entre las ventajas que se puede obtener de este es que soporta temperaturas más altas, bueno este es mi mayor ventaja ya que puede soportar hasta 160° C y este no cambia de color, mantiene un color claro y translucido, la forma adecuada de tratar este producto es llevarlo a los 110° C y temperarlo a los 80° C así este pude mantenerse maleable y se puede formar varias estructuras.



3.2.5 Emulsificación, aires y espumas

Definamos emulsión: “Dispersión de un líquido en otro no miscible con él” (Real Academia Española, acceso 21 de diciembre de 2015).

Los emulsificantes son usados en la generación de aires, y espumas esta técnica nace de la utilización de la lecitina, entre los emulsionantes la característica más apreciable es la capacidad de asimilar entre si dos líquidos que generalmente no son capaces de juntarlos así como un medio graso y un medio acuoso.(Adriá, acceso 13 de diciembre de 2015)

Durante el desarrollo de las recetas realizamos varias pruebas las misma que aportan diferentes texturas a nuestros productos y esto es lo que principalmente buscamos, la generación de un aire que tenga la capacidad de mantener su textura durante un tiempo superior algo normal es algo muy apreciable en la presentación de un plato.

Debemos saber que para generar una espuma no solo se lo puede hacer con lecitina sino al introducir aire en una masa o un medio graso este emulsiona y crea una textura suave y delicada, en este caso solo se usara las propiedades de los productos grasos.

3.2.6 Terrificación

Podemos también encontrar en el mercado otras texturas interesantes como la maltodextrina que nos brinda una textura untuosa al entrar en contacto con la lengua mientras que visualmente puede obtener una apariencia similar a una tierra esto gracias a que tiene la capacidad de absorber líquidos y grasas.

La maltodextrina se obtiene de la tapioca es un hidrato de carbono resultante de la ruptura de las moléculas de almidones.(Adriá, acceso 13 de diciembre de 2015)



3.2.7 Uso del óxido nitroso

Debemos mencionar también el uso del sifón que sirve para introducir aire en un producto, por ejemplo el uso del sifón para un merengue, al introducir claras de huevo y azúcar glas dentro de un sifón agitarlo e introducir nitrógeno gaseoso genera un merengue el uso del sifón en este caso nos ayuda a disminuir tiempos en la cocina y el almacenamiento más fácil, también el mismo principio pero a una masa de biscocho que luego podrá ser cocida en un microondas nos dará como resultado un biscocho más esponjoso y sutil, también al colocar un merengue, pulpa o saborizante, crema de leche y gelatina dentro del sifón e introducir la capsula de nitrógeno agitamos y dejamos reposar por unos minutos como resultado tendremos un mousse mucho más sutil.



Capítulo 4.

Innovación de recetas y fichas estándar

En este capítulo presentaremos la receta clásica sin las cantidades ya que solo necesitamos los ingredientes para poder hacer el estudio de su preparación y a continuación la propuesta que planteamos

Las fotografías que se encuentran en las preparaciones propuestas fueron tomadas por el diseñador Christian Torres.

4.1 Puchaperro y torta de plátano

Esta receta se obtuvo a través de la prefectura con su recetario llamado "Recetas capulí" que se puede acceder desde el internet

Ingredientes:

- Capulí maduro
- pera
- durazno
- Manzana
- Canela
- Panela
- Maicena

Preparación:

Se hierve el agua, se agregan los ingredientes en el mismo orden de la lista de ingredientes.

Si analizamos los sabores de esta receta tenemos como sabor predominante el capulí, seguido por el resto de los ingredientes como la pera manzana el durazno y la panela, sin embargo podríamos darle un toque ácido con el fin de que esta receta tenga un equilibrio de sabores.

Byron Xavier Torres Sari



Torta de plátano

Esta receta fue sugerida por la señora Cecilia Machado.

- Plátanos maduros medianos
- Huevos
- Queso
- Azúcar
- Mantequilla o margarina
- Canela en polvo
- Maicena
- Polvo de hornear

Cocinar los plátanos partiéndolos por la mitad, cocinarlos con cáscara en agua hasta que suavicen. Escurrir bien, retirar la cáscara y majarlos hasta formar un puré. Se ralla el resto del plátano y se lo agregara a la masa. Agregamos el resto de los ingredientes formando una masa suave. Se cocina en el horno a temperatura moderada hasta que obtenga un color ligeramente dorado

La grasa y el polvo de hornear son los que le dan la textura peculiar si se cambia la cantidad de grasa y se sustituye la maicena por harina podremos hacer masas crocantes sin afectar su sabor.

Así podremos sugerir nuestra receta.

Rollo de Puchaperro, relleno de mousse de tomate de árbol con el cual damos un toque ácido y un caviar de pera acompañado de un crocante de maduro con el cual mantenemos el sabor y colocaremos pedazos de maduro para que se pueda sentir una doble textura el crocante de la galleta y el blando del maduro.





UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: PUCHAPERRO Y TORTA DE PLÁTANO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maduro pelado y cortado en macedonia		Es importante preparar la bebida clásica de puchaperro con unas dos horas de anticipación.
Tomate de árbol pelado	Rollo de puchaperro relleno de mousse de tomate, esferas de pera crocante de plátano y papel de piña	La mezcla de el alginato con el agua es necesario prepararlo el día anterior para que se eliminen todas las burbujas ya que dificultan la formación de la esfera

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: TUILE Y PUCHAPERRO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
50	HARINA	g	50	100	0,05	0,05
50	MANTEQUILLA	g	50	100	0,1	0,1
50	AZÚCAR GLAS	g	50	100	0,07	0,07
50	CLARA DE HUEVO	g	50	100	0,12	0,12
30	MADURO COCIDO	g	30	100	0,1	0,1
454	CAPULI	g	454	100	1,5	1,5
110	PERA	g	110	100	0,4	0,4
2	CANELA	g	2	100	0,02	0,02
300	PANELA	g	300	100	0,5	0,5
35	FECULA	g	35	100	0,03	0,03
CANT. PRODUCIDA:		1096				2,89
CANT. POR.: 6		DE:183	OSTO POR PORCION			0,48
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>cremar la mantequilla con el azucar, agregar las claras y batir, añadir la harina y el maduro hecho pure mezclar bien y tender sobre un silpat hornear a 180°C hasta q empiece a dorar colcamos en una caerola todos ingredientes menos la fecula y agregamos agua cocinamos hasta que todos los ingredientes esten blandos agregamos la fecula disuelta en agua y dejamos espesar</p>						

2

² Imagen tomada del programa *HOY EN LA COCINA* transmitido el 9 de abril de 2015 por Telerama y la receta preparada por MSC Ana Lía Cordero

UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: Cilindro de puchaperro relleno de mousse de tomate						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	Pre. C.u
200	puchaperro	g	400	100%		
3,5	agar agar	g	2,6	100%	1,05	1,05
53	tomate de árbol	g	70	95%	0,3	0,3
60	merengue italiano	g	70	100%	0,25	0,25
60	crema	g	70	100%	0,2	0,2
3	gelatina	g	3	100%	0,09	0,09
72	pera	g	300	83%	0,6	0,6
5	alginato	g	5	100%	1,2	1,2
4,55	lactato	g	4,55	100%	1,35	1,35
1000	agua	g	1000	100%	0,05	0,05
CANT. PRODUCIDA:		900				
CANT. POR.: 6		DE: 150		COSTO POR PORCION:		0,84
TÉCNICAS				FOTOGRAFIA		
<p>Primero preparar el mousse con 3 horas de anticipación necesitamos que la gelatina este bien firme este mousse lo colocaremos en un molde hecho de acetato un cilindro de diámetro de 2 cm y de largo de 20 cm reservamos.</p> <p>Llevamos el Puchaperro a la hornilla dejamos que tome el primer hervor y mezclamos con el agar mezclamos dejamos unos 5 minutos en el fuego para que el agar se active colocamos sobre un acetato de 20 cm por 8.5 cm dejamos que empiece a gelificarse y colocamos el mousse y envolvemos formando un rollo llevamos al frio y dejamos reposar</p> <p>Para la esterificación es necesario mezclar el algin con el agua un día antes de la preparación para que se eliminen todas las burbujas mezclar el lactato con la pulpa (en caso de que la mezcla este muy liquida agregar xantan 0.35 gr) dejar reposar 10 min y proceder a esterificar.</p> <p>Para el papel de piña llevar al fuego la pulpa de piña agregar el agar y dejar deshidratar a temperatura muy baja luego dejar secar y desprender</p> <p>Decorar con fruta fresca y flores.</p>				 		



4.2 Helado de paila

Ingredientes:

- pulpa de fruta
- azúcar

Preparación:

Se colocan sobre una paila de cobre la pulpa el azúcar y esta paila a su vez sobre una cama de hielo y sal se bate por 15 minutos hasta que empieza a cristalizarse y sin dejar de batir hasta que tome la consistencia deseada.


Los sabores de la fruta son los sabores predominantes el azúcar acentúa el sabor, se puede agregar un tipo de grasa para que tenga mayor cremosidad

Tuile de machica con gullan en tres texturas, gel, mousse y helado



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: GULLAN EN TRES TEXTURAS.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gullan licuado y extraído su pulpa	Pianono de mousse de gullan y gelatina de gullan bajo un helado del mismo fruto y una tierra de machica	Este postre necesita prepararse con unas dos horas de anticipación debido a las gelificaciones de la misma gelatina y del mousse el crocante se lo puede trocear para dar la apariencia de tierra.



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: Gullan en tres texturas						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
35	machica	g	35	100	0,12	0,12
65	harina	g	35	100	0,07	0,07
150	huevo	g	150	100	0,3	0,3
100	azucar	g	150	100	0,17	0,17
100	mantequilla	g	100	100	0,45	0,45
410	gullan	g	314	69	1,35	0,93
5	fecula de maiz	g	5	100	0,01	0,01
7	gelatina	g	7	100	0,21	0,21
80	crema	g	80	100	0,27	0,27
30	merengue	g	30	100	0,1	0,1
50	azúcar glass	g	50	100	0,2	0,2
CANT. PRODUCIDA:		956				2,83
CANT. POR.: 6		DE: 159	OSTO POR PORCION			0,47
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Mezclamos la 100 gr depulpa con el azúcar 30gr y calentamos un poco la mezcla, hidratamos la gelatina 3,5 gr y mezclamos con la mezcla anterior tendemos en un molde rectangular dejando que dicha capa tenga unos 5mm de grosor.</p> <p>Preparamos el merengue italiano hacemos el caramelo mezclando el azúcar y el agua llevándolo al fuego hasta que esté a punto bolita dura 122 °C mientras el caramelo llega a su punto batimos las claras a punto nieve y luego agregamos en forma de hilo el caramelo sin dejar de batir.</p> <p>Batimos la crema a $\frac{3}{4}$, mezclamos el merengue con la pulpa 100 gr y lo agregamos a la mezcla anterior y colocamos la gelatina en forma de hilo para una mezcla homogénea. Colocamos en un molde rectangular que quede 1 cm de espesor. Una vez cuajada colocar la gelatina sobre el mousse y enrollar de forma que asemeje un pionono.</p> <p>Para el helado derretimos la mantequilla y reservamos, blanqueamos las yemas con el resto de ingredientes llevamos a baño maría y agregamos la mantequilla esperamos que espese se puede verter nitrógeno líquido sobre esta mezcla o hacerlo con máquina de helado.</p> <p>Para la tuile cremar la mantequilla y el azúcar, agregar las claras y finalmente la harina y machica previamente mezclada colocar en un silpat y hornear a 175 °C hasta que los bordes empiezan a dorarse, sacar o dar la forma deseada.</p>						



4.3 Dulce de zapallo

Receta de doña Alicia Meneses

Ingredientes

- zapallo
- panela
- canela
- leche
- clavos de olor
- pimienta dulce
- agua

Preparación

Lavar el zapallo, quitar las semillas y trocearlo, hervir con el resto de ingredientes hasta que estén blando se debe tener cuidado de que no se pegue al fondo de la olla.

El sabor del zapallo es único así que simplemente haremos una presentación del zapallo en diferentes preparaciones.

Sapallu a millay³ un postre compuesto solo a base de zapallo

³ Traducción literal del español a l quechua que significa zapallo a la mala traducido mediante la página web <http://www.lenguasandinas.org>

Byron Xavier Torres Sari



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: DULCE DE ZAPALLO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zapallo limpio y cortado el 90% en macedonia, el otro 10% en laminas	Esponja de zapallo, con un mousse de zapallo sobre una lámina de zapallo al grill y una jalea de zapallo	El zapallo laminado blanquear por unos 5 minutos



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: SAPALLU A MILLAY						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
200	huevo	g	200	100	0,4	0,4
75	azúcar	g	75	100	0,08	0,4
35	harina	g	35	100	0,03	0,4
117	zapallo	g	130	90	1	0,4
50	creme	g	50	100	0,17	0,4
50	merengue	g	50	100	0,06	0,06
3,7	gelatina	g	3,7	100	0,1	0,1
9	fecula de maíz	g	9	100	0,01	0,01
CANT. PRODUCIDA:		552,7				2,17
CANT. POR.: 3		180		OSTO POR PORCION		0,72
FOTOGRAFIA						
<p>Blanquear láminas de zapallo de 3mm de espacio, retirarlas y pasarlas por un almíbar y llevarlas al grill</p> <p>Preparamos el merengue igual que lo explicamos en la receta anterior.</p> <p>Mousse, mezclamos el zapallo con él, merengue italiano, agregamos la crema la gelatina y dejamos cuajar en un molde cilíndrico de 9 cm de diámetro</p> <p>Para la jalea en una cacerola hervir la pulpa y agregar la fécula disuelta con agua, dejar espesar hasta obtener la textura deseada</p> <p>Montamos el plato y decoramos con flores.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA
FICHA TÉCNICA DE: Merengue italiano
FECHA: 10 de marzo de 2016

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
60	huevo	g	60	100	0,12	0,12
50	azúcar	g	50	100	0,05	0,05
30	agua	g	30	100	0,01	0,01
CANT. PRODUCIDA:		120				
CANT. POR.:1		DE:120		OSTO POR PORCION		0,18

TÉCNICAS
<p>preparar un almibar a punto bolita dura (122°C) mientras alcanza el punto deseado, btir las claras a punto nieve, luego incorporar el almibar a las claras en forma de hilo sin dejar de batir</p>



4.4 Pio quinto

Receta obtenida del libro de Eulalia Vintimilla en su obra “viejos secretos de la cocina cuencana”

- azúcar
- yemas
- canela
- clavos de olor
- pimientas de dulce
- izhpingo
- cascara de naranja
- vino aromático (vermount)
- tazas de agua

Preparación:

Hacer un almíbar de especias, batir las yemas con el licor hasta blanquearlas, colocarlas yemas sobre el almíbar cuando no este sobre el fuego caso contrario las yemas se cortaran

Este dulce se ocupa para relleno de tortas así que usaremos este mismo propósito

Canuto de especias relleno de espuma de Pio V



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: DULCE DE PIO V		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Esencias tostadas y molidas	Espuma de Pio V en canutos de especias y una jalea de maracuyá	Se recomienda usar una salsa acida para contrastar el dulce Es indispensable preparar el día anterior el pan y congelarlo para que al cortarlo sea mas fácil



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: DULCE DE PIO V DECONSTRUIDO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
80	yemas	g	80	100	0,24	0,24
20	vino tinto vermount	g	20	100	0,1	0,1
35	almibar de especias	g	35	100	0,07	0,07
25	huevos	g	25	100	0,12	0,12
100	miel	g	100	100	0,8	0,8
2,5	sal	g	2,5	100	0,01	0,01
110	harina	g	110	100	0,12	0,12
7,5	polvo de hornear	g	7,5	100	0,02	0,02
1	anis	g	1	100	0,02	0,02
1	canela	g	1	100	0,02	0,02
50	leche	g	50	100	0,04	0,04
1	clavo	g	1	100	0,02	0,02
CANT. PRODUCIDA:			433			1,58
CANT. POR.: 2		de 218		OSTO POR PORCION		0,77
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Preparar el pan con un día de anticipación a la preparación del postre, tostar las especias y licuar, mezclar los secos agregar los huevos, la grasa y el resto de líquidos dejar reposar la una hora cocinar al horno por 1 hora a 130°C y congelar, el día de la elaboración del postre laminar mojar con un almibar y meter al horno a 180°C y cuando empiece a burbujear el almibar retirar y darle la forma cilíndrica Preparar el dulce batir las yemas con el azúcar y el vino agregar el almibar cocinar a baño maría hasta que tenga la consistencia de crema. Dejar enfriar y colocar en un sifón meter una carga y finalmente metemos una capsula esta crema colocar dentro de los canutos y decorar con flores y la jalea.</p>						



4.5 Dulce de poroto

Receta de doña Alicia Meneses

- poroto viejo
- panela
- leche
- agua
- Canela
- Clavo de olor
- Pimienta dulce

Se deja en remojo el poroto un día antes de la preparación

Se pela el poroto, se licua el poroto con un poco de agua este puré se colocó en una cacerola junto con el resto de los ingredientes y se lo cocina sin dejar de mover ya que se puede pegar al fondo de la olla

Una descomposición de la receta y aplicando a cada ingrediente una técnica diferente

Pannacotta de poroto con un biscocho de leche y un aire de miel de panela.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: DULCE DE POROTO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Poroto limpio y remojado	Pannacotta de poroto sobre un biscocho de leche una tuile clásica, salsa de poroto y un merengue caramelizado	Se debe remojar el poroto con un día de anticipación



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: DULCE DE POROTO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
600	poroto	g	560	93	1,5	1,4
350	panela	g	40	100	0,8	0,8
300	leche	g	1,8	100	0,28	0,28
300	agua	g	60	100	0,03	0,03
3	canela	g	75	100	0,03	0,03
3	clavo de olor	g	85	100	0,03	0,03
CANT. PRODUCIDA:		821,8				2,57
CANT. POR.: 4		de 205		OSTO POR PORCION		0,64
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>remojar el poroto un dia antes de su preparación. Pelar y licuar con agua llevar una cacerola junto con el resto de ingredientes y se cocina sin dejar de mover</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: DULCE DE POROTO DECONSTRUIDO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
60	crema	g	60	100	0,2	0,2
40	dulce de poroto	g	40	100	0,15	0,15
1,8	gelatina	g	1,8	100	0,05	0,05
60	leche	g	60	100	0,05	0,05
75	azúcar	g	75	100	0,08	0,08
85	harina	g	85	100	0,09	0,09
50	mantequilla	g	50	100	0,11	0,11
50	azúcar glass	g	50	100	0,3	0,3
CANT. PRODUCIDA:		421,8				1,03
CANT. POR.: 4		DE: 105,45		OSTO POR PORCION		0,25
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Para el biscocho mezclamos todos los ingredientes con un turbomix y luego cernir tendemos en un silpat, Y hornear luego cortamos con un molde para que quede la masa de base de las pannacotta</p> <p>Batimos $\frac{3}{4}$ la crema, mezclamos con el dulce y la gelatina colocamos en un molde cilíndrico de siete cm de diámetro con el biscocho de base</p> <p>Decorar con merengue y envolver este postre con una tuile.</p>						



4.6 Colada morada

Receta de la magister Marlene Jaramillo

Ingredientes:

- mortiños
- moras
- frutillas
- piña
- babaco
- naranjillas
- taza de pasas
- Canela en rama
- Clavo de olor
- Pimienta dulce
- Hojas de naranja, hierbaluisa y arrayán
- azúcar o panela
- harina morada

Preparación:

Remojar la harina el día anterior a la preparación, licuar el mortiño. Las moras y la naranjilla con un poco de agua, hervir una olla con los aromáticos y el endulzante agregar la mezcla de las frutas y finalmente la harina cocer hasta q se espese.

En esta receta tenemos muchos productos como el espesante que en este caso es la harina haremos un biscocho frutas para gelificar tenemos las frutas.

Biscocho de harina morada un mousse de colada morada con un ravioli de piña y jalea de mortiño y moras.

Byron Xavier Torres Sari



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: COLADA MORADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina remojada Moldes hechos a la medida Agar y goma xantan porcionados	Mousse de colada morada bajo un biscocho de harina morada, tuile base rellena de ensaladilla de frutas frescas y decorado con un papel de piña.	Remojar la harina con un día de anticipación Hacer moldes de acetato ya que son fáciles de desmoldar



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: COLADA MORADA DECONSTRUIDA						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
200	huevo	g	200	100%	0,45	0,45
75	azúcar	g	75	100%	0,08	0,08
18	harina	g	18	100%	0,01	0,01
17	harina de maíz morado	g	17	100%	0,01	0,01
2	polvo de hornear	g	2	100%	0,01	0,01
50	crema	g	50	100%	0,17	0,17
50	merengue	g	50	100%	0,08	0,08
3,7	gelatina	g	3,7	100%	0,11	0,11
35	coloda morada	g	35	100%	0,09	0,09
CANT. PRODUCIDA:		450,7				1,01
CANT. POR.: 4		DE: 113		OSTO POR PORCION		0,25
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Preparar un molde de acetato de 2cm de ancho por 11 cm de largo y 3 cm de profundidad. Batir los huevos y el azúcar hasta punto cinta agregar las harinas en forma de lluvia con la ayuda un cenidor. Cocer en un silpat a 180 °C Dejamos enfriar y cortamos un rectángulo de 2cm por 11 de largo reservamos Preparar el mousse, batir la crema a ¾ mezclar con la bebida de colada morada añadir la gelatina y colocar en el molde rectangular</p>						

UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: COLADA MORADA						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
500	mortiño	g	500	100	\$ 1,00	\$ 1,00
500	moras	g	500	100	\$ 1,00	\$ 1,00
250	frutillas	g	250	100	\$ 1,00	\$ 1,00
500	piña	g	450	90	\$ 1,00	\$ 0,90
200	babaco	g	180	90	\$ 0,60	\$ 0,54
300	naranjillas	g	300	100	\$ 1,00	\$ 1,00
200	pasas	g	200	100	\$ 0,50	\$ 0,50
3	canela	g	3	100	\$ 0,05	\$ 0,05
3	clavo de olor	g	3	100	\$ 0,05	\$ 0,05
3	pimienta de dulce	g	3	100	\$ 0,05	\$ 0,05
5	hiervas aromáticas	g	5	100	\$ 0,50	\$ 0,50
50	azúcar	g	50	100	\$ 0,05	\$ 0,05
500	harina morada	g	500	100	\$ 1,00	\$ 1,00
CANT. PRODUCIDA:		2944				\$ 7,64
CANT. POR.: 12		DE: 245		OSTO POR PORCION		0,63
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Remojar la harina el día anterior a la preparación, licuar el mortiño, las moras, y la narjilla con un poco de agua, hevir una olla con los aromáticos h el endulzante remojar y esperar a que espese.</p>						

4

⁴ Imagen tomada de la página web del diario *El Mercurio* publicado el 1 de noviembre de 2011
Byron Xavier Torres Sari



4.7 Rosero

Receta obtenida del libro de Eulalia Vintimilla en su obra “viejos secretos de la cocina cuencana”

Ingredientes:

- mote pelado crudo,
- azúcar
- agua
- rama de cedrón
- rama de yerbaluisa
- pimienta dulce
- izhpingo
- clavo de olor
- canela
- piña
- naranja
- limones
- naranjilla
- babaco
- chamburos
- agua de rosas

Un día antes de la preparación remojar el maíz.

Cernir el mote y sacar su hembrilla de cada grano, cocinarlo un poco hasta que quede el maíz cauca (medio duro). Separar una tercera parte y laminar, el resto cocinar hasta obtener una colada espesa, cernir y desechar lo que no pasa por el cedazo.


Cocinar la parte que se reservó luego unir a la colada anterior y reservar en el frigorífico, preparar un almíbar y reservar. Hacer una infusión con los aromáticos, extraer el jugo de las frutas al final mezclar todo y servir frío

Un mousse de rosero con un áspic de babaco relleno de flores y una jalea de piña sobre un biscocho aromatizado con especias.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: ROSERO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina remojada un día previo a la elaboración	Un mousse de rocero con un áspic de babaco relleno de flores y una jalea de piña sobre un biscocho	Indispensable remojar un día previo a la preparación la harina.
Moldes de acetato listos para el montaje		Prepararar molde para hacer el áspic es mejor en acetato.



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: ROSERO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
120	huevos	g	120	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
25	azúcar	g	25	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
50	harina	g	50	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
2	polvo de hornear	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
4	ralladura de naranja	g	4	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
60	babaco	g	60	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
2	gelatina sin sabor	g	2	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
50	crema	g	50	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
50	merengue	g	50	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
3,7	gelatina	g	3,7	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
25	rocero	g	25	10000%	\$ 0,02	\$ 0,02
CANT. PRODUCIDA:		263				\$ 1,01
CANT. POR.: 2		DE: 130	OSTO POR PORCION		0,5	
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Preparamos la receta tradicional del rosero y de esto ocuparemos únicamente el líquido para preparar el mousse</p> <p>El mousse se lo preparara como la receta anterior solo cambiaremos el sabor.</p> <p>El biscocho es horneado batir las claras a punto nieve con el azúcar a tres tiempos, agregar las yemas una a una, retiramos el batidor y añadimos en forma de lluvia los ingredientes secos previamente mezclados y tamizados. A 180°C por 40 minutos. Para el áspic colocamos la pulpa en un bol junto con la gelatina para que se hidrate, llevamos a baño maría para que se active a gelatina colocamos en moldes de silicón y colocamos flores dentro del áspic antes que se gelifique.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: ROSERO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
454	mote pelado	g	454	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
3	canela	g	3	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
3	clavos de olor	g	3	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
3	hojas de naranja	g	3	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
500	piña	g	450	90%	\$ 1,00	\$ 0,90
200	babaco	g	180	90%	\$ 0,80	\$ 0,72
50	chamburos	g	45	95%	\$ 0,50	\$ 0,47
240	naranjillas	g	240	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
454	frutillas	g	454	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
50	limones	g	50	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
900	azúcar	g	908	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
6000	agua	g	6000	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
CANT. PRODUCIDA:			8790			\$ 7,78
35	DE: 250			OSTO POR PORCION		0,22
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Un día antes de la preparación remojar el maíz. Cernir el mote y sacar su hembrilla de cada grano, cocinarlo un poco hasta que quede el maíz cauca. Separar ceparar una tercera parte y laminar, el resto cocinar hasta obtener una colada espesa, y cernir. cocinar la parte que se recervó luego unir con la coloda anterior y reservar en el frigorífico, preparar un almibar y reservar, hacer una infusión con los aromáticos, extraer el jugo de las frutas, al final mezclar todo bien y servir frío.</p>						

⁵ Imagen tomada de la página web del diario *El Comercio*:
<http://patrimonio.elcomercio.com/imagenes/recortes/26/ros3.jpg>
 Byron Xavier Torres Sari



4.8 Chocolate y quimbolito

Receta obtenida por parte de Lourdes Guerra quien prepara y expende Quimbolitos en un local de las Herrerías

Ingredientes:

- mantequilla
- azúcar
- leche
- esencia de vainilla
- licor anisado
- huevos
- harina de trigo
- royal
- pasas
- hojas de achira
- olla tamalera

Preparación:

Crema la mantequilla y el azúcar agregar la leche poco a poco, batir hasta que la mezcla se haga cremosa

Agregar el licor anisado y la esencia de vainilla, seguir batiendo y añadir las yemas de los huevos y siga batiendo hasta que tenga una mezcla uniforme

Agregue la harina con el royal poco a poco sin dejar de batir hasta que se mezcle, por ultimo agregar las claras de los huevos a punto de nieve y bata bien

Deje reposar la masa durante media hora

Colocar en las hojas de achira y cocinar al vapor

Mousse de chocolate y una tierra de quimbolito y una tuile de queso.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: QUIMBOLITO Y CHOCOLATE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hojas de achira limpias	Mousse de chocolate y una tierra de quimbolito y una tuile de queso.	Se debe hacer o tener listo un molde para el mousse es mejor si se lo hace en acetato



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: CHOCOLATE Y QUIMBOLITO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
50	crema	g	50	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
50	crema pastelera chocolate	g	50	100%	\$ 0,16	\$ 0,16
3	gelatina	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
30	clara de huevo	g	30	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
30	azúcar glass	g	30	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
30	mantequilla	g	30	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
30	harina	g	30	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	queso parmesano	g	5	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
CANT. PRODUCIDA:		228				\$ 1,01
CANT. POR.: 2		DE:114		OSTO POR PORCION		0,5
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Con el quimbolito clásico lo trocearemos y lo llevaremos al horno por 10 minutos a 160°C para obtener un polvo crocante.</p> <p>Para hacer el mousse necesitamos dos moldes cuadrados de 3cm por cada lado. Mezclamos la crema pastelera con la crema de leche batida a $\frac{3}{4}$ (durante la preparación de la crema pastelera se agrega al principio chocolate de 60% derretido por cada 200 ml de leche 60 gr de chocolate)</p> <p>Para la tuile cremamos la mantequilla con el azúcar, agregamos las claras y finalmente la harina. Al colocar en el silpat espolvoreamos el queso.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: QUIMBOLITO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	Pre. C.u
50	mantequilla	g	50	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
100	azúcar	g	100	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
30	leche	g	30	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
120	huevos	g	120	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
150	harina	g	150	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
10	licor anisado	g	10	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
CANT. PRODUCIDA:		460				\$ 1,22
CANT. POR.: 4		DE: 115g		COSTO POR PORCION:		\$ 0,30
TÉCNICAS						
<p>cremar la mantequilla con el azúcar luego agregamos la leche. A la mezcla anterior agregamos el licor y las yemas una a una sin dejar de batir, luego agregamos la harina y hacemos una mezcla homogénea, por último agregamos las claras a punto nieve y dejamos reposar por una hora luego se los cocina al vapor</p>						

UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: CREMA PASTELERA						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
35	yemas	g	35	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
70	azucar	g	70	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
60	harina	g	60	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
55	mantequilla	g	55	100%	\$ 0,12	\$ 0,12
130	leche	g	130	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
CANT. PRODUCIDA:		350				\$ 0,51
CANT. POR.: 2		DE: 175		OSTO POR PORCION		0,2
TÉCNICAS						
<p>Para la crema pastelera hervir la leche aparte mezclar el azúcar y la harina colocamos las yemas y las mezclamos posterior a esto agregamos la leche poco a poco y la llevamos a la hornilla nuevamente hasta que empiece a espesar.</p>						



4.9 Tortillas de choclo con morocho

Receta narrada por doña Beatriz Cárdenas

Morocho

- morocho partido
- leche
- azúcar
- canela en rama al gusto
- pimienta de olor al gusto

Preparación

Remojar el morocho la noche anterior y escurrir

Cocer con la leche, la canela y pimienta de olor finalmente agregar el azúcar.

Tortillas de choclo

Ingredientes

- choclo tierno
- huevos
- quesillo
- azúcar
- sal
- mantequilla
- Anís
- Aguardiente

Preparación

Licuar el choclo, mezclar con los huevos, el azúcar, la sal, el anís y el aguardiente, batir toda esta masa, cocinar en un sartén de teflón agregar queso en cada tortilla

El sabor de las tortillas es gracias al choclo y la cantidad de mantequilla.

Por lo que proponemos, mousse de morocho con un biscocho de choclo



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: TORTILLAS DE CHOCLO Y MOROCHO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Choclo limpio y triturado Morocho remojado un día previo a la preparación	mousse de morocho con un biscocho de choclo decorado con chocolate	Se puede realizar el biscocho en un molde cualquiera y colocar un cuenco de aluminio de tal forma que lo podamos rellenar de mousse



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: MOROCHO Y TORTILLAS DE CHOCLO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	Pre. C.u
50	cholo tierno pulpa	g	50	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
80	mantequilla	g	80	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
240	azúcar	g	240	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
120	huevos	g	120	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
80	harina	g	80	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
50	crema	g	50	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
40	merengue italiano	g	40	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
25	morocho	g	25	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
2	gelatina sin sabor	g	2	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
60	moras	g	60	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
CANT. PRODUCIDA:		747				\$ 2,76
CANT. POR.:		DE:		COSTO POR PORCION:		
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>La base la hacemos como un brownie batimos las yemas con el azúcar agregamos el choclo, la mantequilla y por último la harina Preparamos el mousse mezclando la crema batida a tres cuartos con el merengue y el morocho finalmente la gelatina y colocamos sobre la base a que cuaje</p> <p>Para la jalea de mora cocinamos las moras con el azúcar y las licuamos,</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: MOROCHO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
227	morocho	g	227	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
2000	leche	g	2000	100%	\$ 1,80	\$ 1,80
454	azúcar	g	454	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
2	canala	g	2	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
2	pimienta de olor	g	2	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
10	pasas	g	10	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
CANT. PRODUCIDA:		2695				\$ 3,90
CANT. POR.:11		DE: 245		OSTO POR PORCION		0,35
TÉCNICAS						
Remojar el morocho la noche anterior y escurrir. Cocer con la leche, la canela y pimienta de olor finalmente agragar el azúcar y las pasas						



4.10 Champús

Receta obtenida de la magister Marlene Jaramillo

Ingredientes

- harina de maíz blanco
- piña pelada y picada
- babaco picado
- taza de mote picado
- litros de agua fría libra de panela
- rama gruesa de canela
- clavos de olor
- granos de pimienta de dulce
- membrillos grandes
- naranjillas maduras con su cáscara, partidas en la mitad
- hojas de naranja dulce

Preparación

Bata con la mano la harina con el agua fría hasta tener una colada ligeramente espesa. Vierta esto en un cántaro de barro y déjelo durante uno o dos días, hasta que comience a fermentarse,

Cuele esta colada en un cedazo de cerda y cocínela agregando las especerías, hasta que estas extraigan su sabor. Agregue la panela, el mote y cocínelo por diez minutos adicionales.

Vierta luego los pedazos de membrillo y de babaco junto con las naranjillas partidas y déjelas hervir lentamente, hasta que se cocinen, sin llegar a ponerse demasiado suaves. Ponga al último la piña picada y las hojas de naranja, dándoles solo un hervor. Para mayor facilidad se puede hacer el champús sin dejarlo reposar por uno o dos días aunque la ligera fermentación le da su sabor característico.

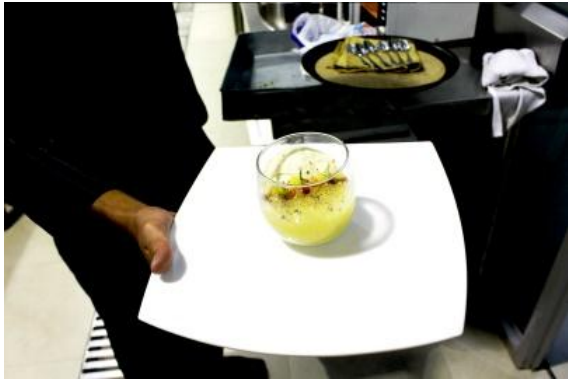
Byron Xavier Torres Sari



El sabor de la fermentación es un sabor peculiar por lo que se debe conservar, mi propuesta mousse de champús con una jalea de babaco y salsa de piña

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: CHAMPUS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina de maíz remojada y fermentada Piña cortada en mirepoix Babaco limpio y licuado	mousse de champús con una jalea de babaco y salsa de piña	Se necesita colocar las copas o vasos en forma inclinada hasta que este cuaje



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: CHAMPUS						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
60	crema	g	60	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
30	champús	g	30	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
1,8	gelatina	g	1,8	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
60	leche	g	60	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
100	pulpa de babaco	g	100	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
0,5	xantán	g	0,5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANT. PRODUCIDA:		252,3				\$ 2,11
CANT. POR.:		DE:		COSTO POR PORCION:		
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Batir la crema $\frac{3}{4}$ mezclar con el resto de ingredientes excepto la gelatina que tiene que agregar al final en forma delicada para una mezcla homogénea, colocar en el vaso y lo reclinamos de tal manera que cuaje de forma inclinada</p> <p>Mezclamos la pulpa de babaco con el azúcar y la goma xantán es recomendable agregar de poco a poco así se puede ver la textura deseada</p> <p>Colocamos sobre el mousse y decoramos con flores.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: CHAMPUS						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	Pre. C.u
600	piña	g	600	90%	\$ 1,00	\$ 0,90
400	babaco	g	400	90%	\$ 1,00	\$ 0,90
250	mote	g	250	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
2000	agua fría	g	2000	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
454	panela	g	454	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
5	canela	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
2	clavos de olor	g	2	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
3	pimienta de dulce	g	3	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
180	naranjillas	g	180	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
6	hojas de naranja dulce	g	6	100%	\$ 0,80	\$ 0,80
CANT. PRODUCIDA:		3900				\$ 4,75
CANT. POR.:16		DE:243		COSTO POR PORCION:		0,29
TÉCNICAS						
<p>Dos días antes remojar el morocho y con la harina de maíz mezclar con agua y reservar de preferencia en un recipiente de barro. El día de la preparación cocinar el morocho, escurrir y reservar. En otra olla hervir agua con los aromáticos y la panela. cernir y pasar a un recipiente amplio. Llevar a la hornilla agregar la harina, el morocho y el resto de las frutas mover constantemente para que no se pégue al fondo.</p>						



4.11 Higos con queso.

Receta obtenida del libro de Eulalia Vintimilla en su obra “viejos secretos de la cocina cuencana”

Ingredientes

- Higos
- Panela
- agua

Preparación:

Sancochar los higos una noche antes de la preparación, prepara una miel con la panela y el agua reservar la mitad cuando este esté en hervor colocar los higos y según se consuma el líquido agregar la miel restante, cocinarlos y reservarlos hasta el día siguiente para ser servidos

Servir con un pedazo de queso fresco.

Cheescake de queso cubierto por un cristal de dulce de higos



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: HIGOS CON QUESO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Higos limpios Queso rallado	Cheesecake de queso cubierto por un cristal de dulce de higos	Se debe tener cuidado con el nitrógeno liquidoya que por su temperatura puede causar quemaduras graves. Colocar el Cheesecake en palos de brocheta y estos queden fijos



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: HIGOS CON QUESO						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
60	queso crema	g	60	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
15	queso fresco	g	15	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
60	crema de leche	g	60	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
3	gelatina sin sabor	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
60	yogurt natural	g	60	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
25	azúcar	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
200	panela	g	200	100%	\$ 0,90	\$ 0,90
100	higos	g	100	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
100	agua	g	100	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
CANT. PRODUCIDA:		623				\$ 2,93
CANT. POR.: 3		200		OSTO POR PORCION		0,97
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>azúcar y agregamos a la crema previamente batida a tres cuartos añadimos el queso fresco y la gelatina.</p> <p>Dejamos cuajar en un molde esférico</p> <p>Colocamos en una cacerola la miel y la llevamos a ebullición</p> <p>Sumergimos las esferas en nitrógeno líquido y las pasamos por la miel repetimos el proceso y tenemos una esfera con un cristal de miel de higo.</p>						



4.12 Espumilla y quesadillas.

Receta obtenida del libro de Eulalia Vintimilla en su obra “viejos secretos de la cocina cuencana”

Espumilla:

Ingredientes

- Guayaba
- Azúcar
- Limón clara de huevo

Preparación

Cocinar las guayabas, extraer su pulpa colocar en un bol y mezclar con el azúcar y el limón, batir y agregar una a una las claras y seguir batiendo hasta que se formen picos

Quesadillas:

Ingredientes

Masa hoja:

- Azúcar
- Sal
- Limón
- Harina
- Polvo de hornear
- Manteca de chancho
- Mantequilla
- Huevos
- Agua



Preparación

Deshacer en el agua el azúcar y la sal, mezclar los ingredientes secos, agregar a la mezcla anterior la grasa y los huevos. Extender la masa con un bolillo.

Para el condumio

Ingredientes

- Yemas de huevo
- Almidón
- Harina
- Azúcar
- Queso
- Sal
- Ralladura de naranja

Preparación

Desagüe el queso con vispera agregue la sal y hacer un puré, reservar.

Blanquear las yemas con el azúcar y el resto de los ingredientes

Colocar la masa dentro de la masa anterior y hornear

Mi propuesta es: cilindros de merengue sumergidos en nitrógeno líquido, acompañados de una jalea de guayaba y cubiertos por una capa de masa hojaldrada en la primera capa, en la segunda capa un Cheesecake de naranja y queso fresco



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: ESPUMILLA Y QUESADILLAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa hojaldre reposada y lista para el uso Cascara de naranja rallada Queso fresco rallado Guayabas limpias	cilindros de merengue sumergidos en nitrógeno líquido, acompañados de una jalea de guayaba y cubiertos por una capa de masa hojaldrada en la primera capa, en la segunda capa un Cheescake de naranja y queso fresco	Tener precaución con el nitrógeno líquido ya que por su temperatura puede causar quemaduras graves. Hacer unas semi esferas del cheesecake Para los cilindros de merengue es mejor si se los hace en acetato y se los congela con todo luego se los desmolda



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: ESPUMILLA Y QUESADILLAS						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
60	clara	g	60	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
76	azucar	g	76	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
200	pulpa de guayaba	g	200	90%	\$ 1,00	\$ 0,90
11	fécula de maíz	g	11	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
50	queso crema	g	50	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
5	queso fresco	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
8	ralladura de naranja	g	8	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
50	crema de leche	g	50	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
3	gelatina sin sabor	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
50	yogurt natural	g	50	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
150	masa hojaldre	g	150	100%	\$ 0,72	\$ 0,72
CANT. PRODUCIDA:		663				\$ 4,43
CANT. POR.: 4		DE:	165	OSTO POR PORCION		1,1
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>agregando el azúcar a tres tiempos colocamos en moldes cilíndricos de acetato de 1.5cm de diámetro y 8 cm de largo los sumergimos en nitrógeno líquido justo antes de montar el plato. Llevamos a ebullición la pulpa de guayaba con el azúcar y agregamos la fécula disuelta en agua, dejamos espesar.</p> <p>Colocamos la masa hojaldre cortada en rectángulos de 8cm por 6 cm sobre un silpat y sobre estos otro silpat con esto impedimos que se levante la masa.</p> <p>Preparamos el Cheescake mezclamos el queso crema con el yogurt y el azúcar y agregamos a la crema previamente batida a tres cuartos el queso fresco, la ralladura de naranja y la gelatina la añadimos muy lentamente para que sea una mezcla homogénea.</p>						



4.13 Dulce de tomate

Receta obtenida de un artículo publicado por el diario “El Universo” vía su página web.

Ingredientes

- camote
- canela
- pimienta dulce
- azúcar morena
- crema de leche
- polvo de hornear
- mantequilla
- esencia de vainilla
- huevo
- queso
- pasas
- harina

Preparación

Cocinar los camotes en agua hirviendo con canela y pimienta de olor.

Elaborar un puré majando los camotes añadiéndole azúcar, crema de leche, polvo de hornear, mantequilla, esencia de vainilla, huevos batidos, queso desmenuzado y las pasas.

Untar un molde con mantequilla, espolvorear harina y repartirla de manera uniforme.

Distribuir la masa en el molde y colocar trocitos de mantequilla en la parte superior, llevar al horno por 5 minutos a 180°C.

Dejar temperar y servir

Byron Xavier Torres Sari



Mi propuesta es una base de camote acompañada de un merengue y un dulce de tomate cocido al vacío con el fin de aportar acidez al plato

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: DULCE DE TOMATE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Camote limpio</p> <p>Tomates limpios y cortados en laminas</p>	<p>base de camote acompañada de un merengue y un dulce de tomate cocido al vacío</p>	<p>Laminar los tomates de 3 milímetros o menos es mejor para su cocción</p> <p>Una hora a 75 grados centígrados</p> <p>El camote amarillo aporta un mejor color y sabor más delicado a la preparación</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: DULCE DE TOMATE						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
100	almibar de especies	g	100	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
50	tomate de árbol	g	50	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
35	yemas	g	35	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
70	azucar	g	70	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
60	harina	g	60	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
55	mantequilla	g	55	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
130	leche	g	130	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
30	camote amarillo	g	30	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
CANT. PRODUCIDA:		530				\$ 1,99
CANT. POR.: 4		DE:	132	OSTO POR PORCION		0,1
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Laminamos los tomates empacamos al vacío con el almibar y lo cocinamos a 70°C por dos horas</p> <p>Para la crema pastelera hervir la leche aparte mezclar el azúcar y la harina colocamos las yemas y las mezclamos posterior a esto agregamos la leche poco a poco y la llevamos a la hornilla nuevamente hasta que empiece a espesar.</p> <p>Para la base de camote mezclar todos los ingredientes y llevarlas al horno dándole forma de tartaleta.</p>						



4.14 Buñuelos con miel.

Receta obtenida del libro de Eulalia Vintimilla en su obra “viejos secretos de la cocina cuencana”

Ingredientes

- Harina de maíz
- Agua
- Leche
- Sal
- Anís
- Manteca de chancho
- Manteca vegetal
- Huevos

Preparación

Colocar en una cacerola los líquidos, la sal y los aromatizantes, agregar de un solo golpe las harinas, hasta que absorba el líquido. Cocinar la masa a fuego suave por una media hora hasta que deje de pegarse en el fondo de la cacerola, retirar del fuego y agregar los huevos amasar hasta obtener una masa ligera, freír en las grasas.

Servir con queso y con una miel de panela

Mi propuesta está inspirada en el postre de helado tempura, esfera de Cheesecake frita.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: BUÑUELOS CON MIEL		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Queso rallado Pan blanco quitar corteza</p>	<p>Esfera de buñuelo rellena de Cheescake con una salsa de miel.</p>	<p>Es necesario preparar el postre con anticipación por lo menos un día ya que tanto la esfera de cheescake como la del buñuelo deben estar bien congeladas para poder sumergirlas en el aceite y estas no se desarmen</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: BUÑUELOS CON MIEL						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	Pre. C.u
60	huevo	g	60	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
15	harina	g	15	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
15	harina de maíz	g	15	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
5	azúcar	g	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
2	sal	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
60	crema	g	60	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
15	queso fresco	g	15	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
60	queso crema	g	60	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
60	yogurt	g	60	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
3	gelatina sin sabor	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
CANT. PRODUCIDA:		295				\$ 1,96
CANT. POR.: 3		DE:	98	COSTO POR PORCION:		0,65
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Preparar el Cheesecake batir la crema a tres cuartos, mezclamos el queso crema con el yogurt y el azúcar y agregamos el queso fresco y la gelatina.</p> <p>Los hacemos cuajar en un molde de esfera, luego lo congelamos lo envolvemos por unas láminas de pan blanco y luego por la masa para freír lo envolvemos en papel aluminio y lo llevamos a congelar. Una vez congelado lo freímos a 180 °C por un minuto, y se puede servir.</p>						

4.15 Nogadas.

Byron Xavier Torres Sari



Receta tomada del cuaderno de cultura popular. Dulces de corpus de Nydia Vázquez

Ingredientes

- Tocte
- Panela
- Huevos
- Machica
- Agua

Preparación

Preparar un almíbar hasta el punto de bolita dura se incorpora el tocte y los huevos sin dejar de batir, por último se extiende la masa sobre una masa q tenga una ligera capa de machica se espolvorea el resto de la machica sobre la masa.

Los ingredientes utilizados tienen muchísimo sabor por lo que propongo una trilogía de nogadas: brownie, macarrón relleno de crema de tocte y panela-mousse de panela y tocte con un biscocho de machica




UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA FICHA DE MISE EN PLACE DE: NOGADAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Nogal sacado su fruto	Trilogía de nogadas: brownie, macarrón relleno de crema de tocte y panela- mousse de panela y tocte con un biscocho de machica	Durante la elaboración de los macarrones la temperatura del horno y el tiempo de reposo serán la clave para un buen resultado

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Byron Xavier Torres Sari



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: NOGADAS						
FECHA: 10 de marzo de 2016						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. ES	PRECIO. U	Pre. C.u
50	huevos	g	50	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
37	azúcar	g	37	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
50	panela	g	50	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
90	machica	g	90	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
25	tocte	g	25	100%	\$ 0,70	\$ 0,70
50	crema	g	50	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
50	merengue	g	50	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
3,5	gelatina	g	3,5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
1	polvo de hornear	g	1	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
45	azucar glass	g	45	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
60	clara	g	60	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
1,2	sal	g	1,2	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
CANT. PRODUCIDA:		462,7				\$ 2,95
CANT. POR.: 6		DE:	77	COSTO POR PORCION		0,49
TÉCNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Crema las yemas con el azúcar, agregar la harina y la machica, añadir la panela, la clara a punto nieve y el tocte llevar al horno a 180°C por 24 minutos</p> <p>El biscocho batir las claras a punto nieve con el azúcar en tres tiempos, agregar las yemas e incorporar los ingredientes secos</p> <p>Tender la masa en un silpat y hornear a 200°C por 10 minutos</p> <p>Para el mousse mezclar la crema batida a tres cuartos con el merengue y la panela finalmente la gelatina y colocamos sobre la base con el biscocho a que cuaje.</p> <p>Para los macarrones batir las claras con la mitad del azúcar glas y la sal hasta que se formen picos agregamos el resto del azúcar sin dejar de batir agregamos la machica de forma envolvente colocamos la masa en una manga y formamos los discos en un silpat.</p> <p>Dejamos reposar 30 minutos y luego hornearmos a 150°C por 15 minutos.</p>						



Conclusiones.

Una vez terminado el trabajo podemos señalar que:

En los cantones orientales de la provincia del Azuay las recetas típicas conocidas por su gente fueron transmitidas de generación en generación, sin embargo, también las podemos encontrar en recetarios de forma digital o en bibliotecas.

En cuanto a la cocina molecular no es solamente la incorporación de químicos a una receta, el verdadero objetivo es experimentar con cada uno de sus ingredientes para obtener una propuesta diferente de los mismos productos con texturas que mejoran la presentación del plato.

La cocina molecular resulta muy divertida de experimentar pero se necesita paciencia dado que muchas de las pruebas que hagamos no suelen salir a la primera como por ejemplo al preparar esferas de pera con el alginato en la pulpa este producto tiende a oxidarse durante el tiempo que necesita entrar en reposo por lo que se optó por usar las esferificaciones inversas.

Para el uso del nitrógeno líquido se requiere de mucho cuidado durante el desarrollo de este trabajo hubo quemaduras por el frío extremo además al introducir los productos en este líquido se congelan muy rápido pero la textura que necesitamos también dura poco tiempo

Las propuestas presentadas en este trabajo fueron de gran aceptación, lo que nos permite deducir que la cocina molecular si ayuda a rescatar nuestras tradiciones y a mejorar las características organolépticas de estas preparaciones.



Recomendaciones

Se recomienda revisar las cantidades de los aditivos ya que la falta o el exceso de los químicos alteran la textura deseada, también se recomienda el uso de agar agar en las gelificaciones por su estabilidad en comparación con la gelatina.

Es necesario entender que la cocina molecular involucra un gran trabajo, ya que los sabores deben mantenerse y en lo posible ser potenciados, así también la cocina molecular debe ser entendida como el estudio de los elementos que componen a una preparación.

Se recomienda también experimentar con productos como el hielo seco que acelera la congelación, no de la misma manera que el nitrógeno líquido pero es una opción mucho más económica, se deben realizar varias pruebas de modo que se pueda obtener las texturas deseadas, sin elementos costosos, esto evita que se incremente el costo de una preparación.

Todo gastrónomo debería dedicar parte de su tiempo al estudio de las recetas tradicionales, esto ayuda e incrementa las posibilidades de obtener y proponer nuevas preparaciones.



Bibliografía

- Abad, Octavio. *Cuenca y yo*. Cuenca, Amazonas, 1984.
- Adrià, Ferrán. *El secreto del bullí*. Barcelona, Atalaya, 1997.
- Adrià, Ferra y Albert. *Albert y Ferra Adrià texturas*. (2012). INternet. <<http://www.albertyferranadria.com/esp/texturas-gelificacion-gellan.htm/>>. Acceso: 13 diciembre 2015.
- Adrià, Ferrán. *El secreto del bullí*. Barcelona, Atalaya, 1997.
- _____. *Los secretos de El Bulli: recetas, tecnicas y reflexiones*. Barcelona, Atalaya, 1997.
- Ambrosi, Jorge Contreras. "Helados de paila entre la tradición, colores y sabores." *El Mercurio*. (04 mayo 2014). Internet. <<http://www.elmercurio.com.ec/429763-helados-de-paila-entre-la-tradicion-colores-y-sabores/#.VsSCFfl97cc>>. Acceso: 15 noviembre 2015.
- Astudillo, Ana Mercedes. *Dulces de Cuenca*. Cuenca, Imprenta Noción, 2008.
- Carvalho, Paulo. *Antología del folklore ecuatoriano*. Quito, 2ªed., AbyaYala, 1994.
- Carrasco, Ing. Paul. *Recetas capul*. (abril 2012). Internet. <<https://issuu.com/prefecturaazuay/docs/named20b74>>. Acceso: 20 enero 2016.
- Cobo, Pilar. "Las auténticas quesadillas de San Juan." *UIO Magazine*. (5 enero 2011). Internet <<http://uio magazine.com/cocina-quesadillas-01.html>>. Acceso: 12 diciembre 2015.
- Cuvi, Pablo. *Recorrido por los Sabores de Ecuador*. Quito, AZUCA, 2001.
- Derrida, Jacques. *Resistencias del psicoanálisis*. Buenos Aires: Ediciones Paidós, 1997.
- Doménech, Raquel. *Presentación y Decoración de Producto de Repostería y Pastelería*. Vigo, Ideaspropias, 2014.
- Duchene, Laurent y Bridget Jones. *Guía completa de las técnicas culinarias postres*. Toledo, Blume, 2000.
- Byron Xavier Torres Sari



- El Comercio. "El Rosero nació entre muros de conventos" (2013). Internet.
<<http://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-contemporaneo/el-rosero/historia#.VsRwFPI97cc>>. Acceso: 17 noviembre 2015.
- El Tiempo. "La primera vendedora de espumilas en cuenca." (8 octubre 2009).
Internet. <<http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/25358-mujer-de-la-cultura-popular-comparte-una-obra-de-arte/>>. Acceso: 10 diciembre 2015.
- Fundacion Eroski. "Historia y origen de los dulces" *Eroski Consumer*. (13 diciembre 2006). Internet.
<http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php>. Acceso: 10 diciembre 2015.
- Gastronomia&Cia. "Historia de los buñuelos." *gastronomia&Cia*. (17 marzo 2008). Internet.
<<http://gastronomiaycia.republica.com/2008/03/17/historia-de-los-bunuelos/>>. Acceso: 10 diciembre 2015.
- Guzmán, Manuel. *Teoría y práctica del color*. Cuenca, S.E., 2011.
- Henkelman. "Henkelman Vacuum Systems" (15 septiembre 2014). Internet.
<<http://www.henkelman.com/es/aplicaciones/cocina-al-vac%C3%ADo>>. Acceso: 08 diciembre 2015.
- Hernandez, Miguel. "Universidad de las Palmas de Gran Canaria." (enero 1963).
Internet.
<http://acceda.ulpgc.es/bitstream/10553/4143/1/0255875_00000_0000.pdf>. Acceso: 20 enero 2016.
- imchef. "Que es el Isomalt?." *imchef*. (15 junio 2010). Internet.
<<http://www.imchef.org/el-isomalt/>>. Acceso: 20 diciembre 2015.
- _____. "Como se usa la lecitina de soya?." *Imchef*. (26 junio 2010). Internet.
<<http://www.imchef.org/como-usar-lecitina-de-soya/>>. Acceso: 20 diciembre 2015.
- Jaramillo, Marlene. *Menús Sabores tentadores y deliciosamente sencillos*.
Cuenca, Editorial Graficas Hernández, 2007.
- _____. *Texto guía de cocina ecuatoriana*. Cuenca, Universidad de
Cuenca, 2012.



Kuppers, Harald. *Fundamentos de la teoría de los colores*. Barcelona, Gustavo Gili, 1978.

Mans, Claudi y Pere Castells. "La nueva cocina científica." *Investigacion y ciencia*. Barcelona, Prensa Científica S.A., 2011.

Pazos, Julio. "Champus". *Ecuador Terra Incognita*. (noviembre 2005).
Internet. <http://www.terraecuador.net/allimicuna/37_allimicuna_champus.htm>. Acceso: 10 octubre 2015.

Pozuelo Talavera, Juan y Miguel Ángel Pérez. *Técnicas culinarias*. Madrid, Thomson Editores, 2004.

Real Academia Española. *dla.rae*. (2016).
Internet. <<http://dle.rae.es/?id=Eu9TzPh>>. Acceso: 21 diciembre. 2015.

_____. *dle.rae.es*. (2016). Internet.
<<http://dle.rae.es/?id=ByV94TP>>. Acceso 16 febrero 2016.

_____. *dle.rae*. (2016). Internet. <<http://dle.rae.es/?id=ByPcuX6>>. Acceso: 12 enero 2016.

Ruiz, Rosie. "nitrogeno liquido y su uso en la gastronomía". *Cocina molecular*. (28 octubre 2014). Internet.
<<http://cocinamolecular014.blogspot.com/2014/10/nitrogeno-liquido-y-su-uso-en-la.html>>. Acceso: 16 diciembre 2015.

Swissgas. "Nitrogeno liquido." *Swissgas Ecuador*. 2013. 15 de febrero de 2016
<<http://www.swissgas.com.ec/index.php/productos-y-servicios/nitrogeno-liquido>>.

This, Herve. "Food for tomorrow?." *EMBO reports*, vol. 7: 1062–1066. European Molecular Biology Organization, 2006.

Vallejo, Raúl. *Manual de Escritura Académica*. Quito, Corporación Editora Nacional, 2006.

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia, Ashanga. *Cocina morlaca*. Cuenca, MIES, Gad municipal de Cuenca y Universidad de Cuenca, 2015.

_____. *Cuaderno de Cultura Popular No. 5*. Cuenca, CIDAP, 1997.



Vintimilla de Crespo, Eulalia. *El Sabor de los Recuerdos*. Cuenca, Derechos Editoriales, 1993.

_____. *Cocina cuencana de hoy Viejos secretos de la cocina cuencana*. Cuenca, Editorial Ecuador, 1993.

Weber, Manfred. FerránAdrià. *El mago del bullí*. Madrid, Aguilar, 2010.

Wright, Jeni y Eric Treuillé. *Frutas y postres*. Barcelona, Blume, 2003

_____. *Guía completa de las técnicas culinarias*.
Barcelona, Blume, 1997.

_____. *Pasteles y repostería*. Barcelona, Blume, 2004.



ANEXOS

En este cuadro presentamos el nivel de aceptación de cada propuesta teniendo en la fila vertical el nombre de las recetas y en la fila horizontal las calificaciones y cuantas personas concordaron en la calificación.

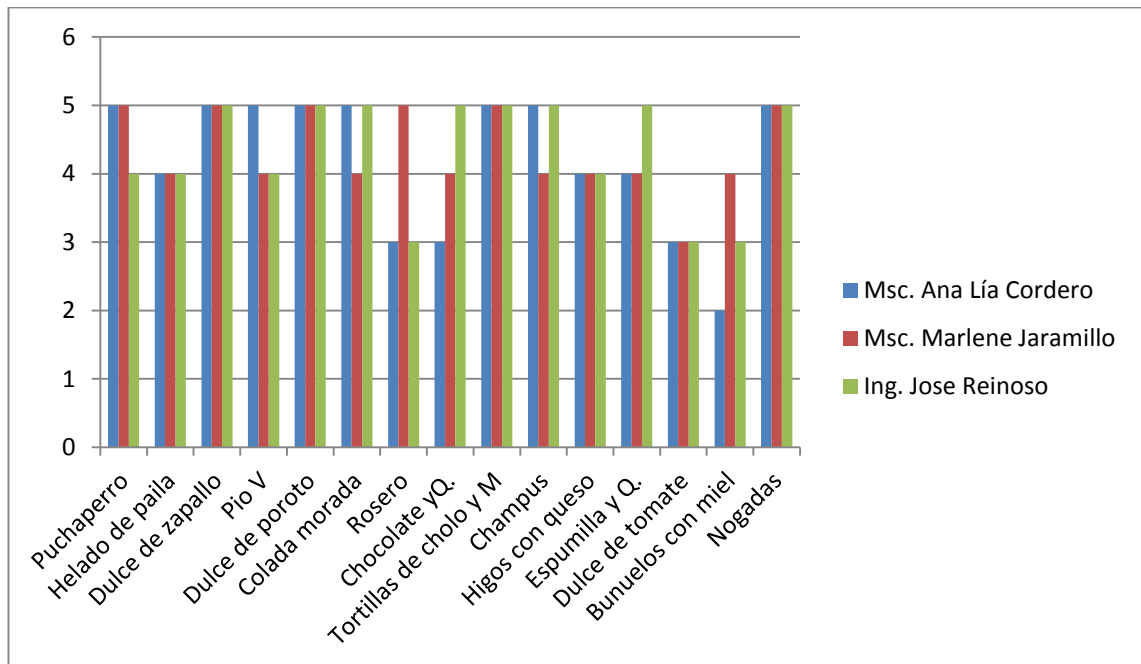
		CUADRO DE CALIFICACIÓN DE DEGUSTACIÓN				
POSTRE		CALIFICACION DEL 1 AL 5				
		1	2	3	4	5
1	PUCHA PERRO				1	2
2	HELADO DE PAILA				2	1
3	DULCE DE ZAPALLO					3
4	PIO V				2	1
5	DULCE DE POROTO					3
6	COLADA MORADA				1	2
7	ROSERO			2		1
8	QUIMBOLITO			1	1	1
9	TORTILLAS DE CHOLO CON MOROCHO					3
10	CHAMPÚS				1	2
11	HIGOS CON QUESO				2	1
12	ESPUMILLA Y QUESADILLA				2	1
13	DULCE DE TOMATE			3		
14	BUÑUELOS CON MIEL		1	1	1	
15	NOGADAS					3

Cuadro 1 Calificación en la degustación

Realizado por Byron Torres.



En el siguiente cuadro se muestra la aceptación de las recetas por parte del jurado siendo el rango de calificación del 1 al 5.



Cuadro 2 Grafico de resultados

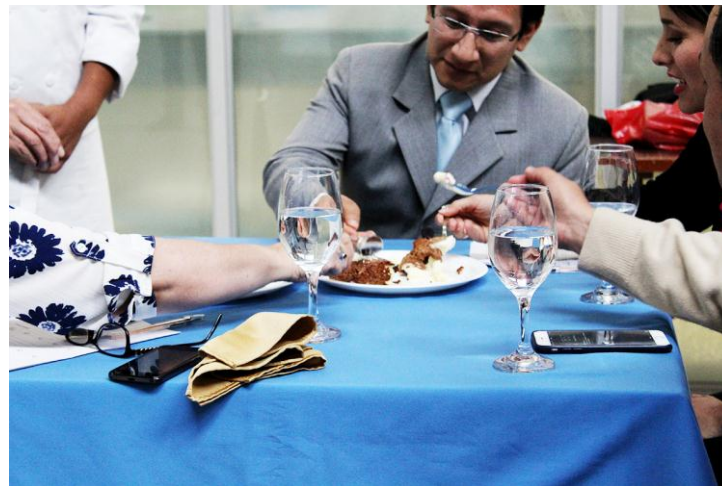
Realizado por Byron Torres.

Los postres en los que concordaron los tres profesores de la universidad de Cuenca que fueron los mejores fueron 4, dulce de Zapallo, dulce de poroto, tortillas de choclo y morocho y las nogadas.



Imágenes tomadas en la degustación.





Fotografías tomadas por el diseñador Christian Torres el día 8 de marzo de 2016.

Byron Xavier Torres Sari



A continuación tenemos las hojas de calificaciones que tuvieron las propuestas:

1.- Msc. Ana Lía Cordero

Gracias por su participación en la validación de recetas de la monografía titulada: "Propuesta de aplicación de técnicas de cocina molecular en la repostería y pastelería de los cantones orientales de la provincia del Azuay." . Para la calificación tomar en consideración: sabor, aroma, textura y presentación.

Calificar marcando las casillas de acuerdo a la siguiente escala:

1 2 3 4 5
Malo regular bueno muy bueno excelente

Nombre y Apellido: Ana Lía Cordero M. Fecha: 08 / marzo / 2016

Torta de plátano Fuchapero y Torta de Plátano				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones: Enfatizar en plátano.				

Helado de la negra Aurora Taxo				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Mala activación de la gelatina				

Dulce de zapallo				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				



Pio quinto				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Dulce de poroto				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Colada morada				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Rosero				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: muy congelado el mousse le falta sabor al aspic.				

Quimbolito y chocolate				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: sabe casi solo a chocolate				



Tortillas de choclo con morocho				
10	20	30	40	50
Observaciones:				

Champús				
10	20	30	40	50
Observaciones:				

Higos con queso				
10	20	30	40	50
Observaciones: Más fina la capa de miel.				

Espumilla y quesadillas				
10	20	30	40	50
Observaciones: Falta sabor de guayaba				

Torta de camote				
10	20	30	40	50
Observaciones: Falta sabor de camote y mejorar presentación				



Buñuelos con miel				
10	20	30	40	50
Observaciones: Textura de la miel muy densa Buñelo falta aire.				

Nogadas				
10	20	30	40	50
Observaciones: solamente bajar tamaño del macarón E laborar helado de menta.				

¿Cuál de las preparaciones resultó más de su agrado? ¿Por qué?

Colada morada: Completa sabores de la auténtica y combina texturas.

Nogada: Por su sabor y mezcla de preparaciones.

¿Cuál de las preparaciones le resultó menos agradable? ¿Por qué?

Torta de camote: Porque faltó sabor, presentación, textura, color, acompañantes.

Gracias por su colaboración.

Qualifordio Jell



2.- Msc. Marlene Jaramillo

Gracias por su participación en la validación de recetas de la monografía titulada: "Propuesta de aplicación de técnicas de cocina molecular en la repostería y pastelería de los cantones orientales de la provincia del Azuay." . Para la calificación tomar en consideración: sabor, aroma, textura y presentación.

Calificar marcando las casillas de acuerdo a la siguiente escala:

1 2 3 4 5
Malo regular bueno muy bueno excelente

Nombre y Apellido:

Fecha:

Torta de plátano				
10	20	30	40	50
Observaciones: Solamente cambiar el nombre.				

Helado de la negra Aurora ✕				
10	20	30	40	50
Observaciones:				

Dulce de zapallo				
10	20	30	40	50
Observaciones:				



Pio quinto				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Dulce de poroto				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Colada morada				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Rosero				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Quimbolito y chocolate				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: invertir el nombre, el chocolate lo gana todo el sabor.				



Tortillas de choclo con morocho				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Champús				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Higos con queso				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Espumilla y quesadillas x				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Torta de camote				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				



Buñuelos con miel				
10	20	30	40	50
Observaciones:				

Nogadas				
10	20	30	40	50
Observaciones:				

¿Cuál de las preparaciones resultó más de su agrado? ¿Por qué?

Nogadas, delicioso! Pucha perro - Excelente presento

¿Cuál de las preparaciones le resultó menos agradable? ¿Por qué?

Gracias por su colaboración.



3.- Ing. José Reinoso

Gracias por su participación en la validación de recetas de la monografía titulada: "Propuesta de aplicación de técnicas de cocina molecular en la repostería y pastelería de los cantones orientales de la provincia del Azuay." . Para la calificación tomar en consideración: sabor, aroma, textura y presentación.

Calificar marcando las casillas de acuerdo a la siguiente escala:

1	2	3	4	5
Malo	regular	bueno	muy bueno	excelente

Nombre y Apellido:

Fecha:

Torta de plátano <i>Puchapuros con torta de plátano.</i>				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Helado de la negra Aurora				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Dulce de zapallo				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				



Pio quinto				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Dulce de poroto				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Colada morada				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Rosero				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Quimbolito y chocolate				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				



Tortillas de choclo con morocho				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Champús				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Higos con queso				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Espumilla y quesadillas				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Torta de camote				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				



Buñuelos con miel				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Nogadas				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

¿Cuál de las preparaciones resultó más de su agrado? ¿Por qué?

Catala morada por la perfecta combinación del queso con el bizcocho.

¿Cuál de las preparaciones le resultó menos agradable? ¿Por qué?

Rosero, por haber llegado a la congelación para conseguir la textura deseada.

Gracias por su colaboración.