

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



**PROPUESTA DE UN MANUAL SOBRE EL USO DE LAS TÉCNICAS DEL
AZÚCAR COCIDO: ESTIRADO, SOPLADO E HILADO, APLICADO A LA
DECORACIÓN DE CINCO TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO.**

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de: “Licenciado en
Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas”**

**NOMBRE Y TÍTULO DEL PROFESOR
MAGISTER ANA LÍA CORDERO MALDONADO
0104226592**

**AUTORA
MÓNICA XIMENA JARRÍN JARAMILLO
0104162409**

CUENCA, ENERO 2017



RESUMEN

La presente recopilación se refiere a las técnicas del azúcar cocido, análisis y elaboración de cada una de ellas y aplicación de las mismas en la decoración de cinco tortas clásicas del mundo, tortas que son tema de estudio en la repostería como Sacher Torte, Torta Red Velvet, Torta Opera, Saint Honoré, Torta Inglesa de Carmona; representativas de varios países del mundo tales como: Austria, Estados Unidos, Francia y España.

El manual que se presenta en este proyecto de intervención se realizó en vista de que en la ciudad e incluso en el país no existe una práctica cotidiana de las técnicas del azúcar cocido y menos aún se puede encontrar bibliografía acerca de este tema. El manual también tiene interés en la repostería practicada en la ciudad pues aportará con todas las especificaciones tanto teóricas como prácticas de las técnicas del azúcar cocido: hilado, estirado, soplado y colado.

Como conclusión se ha logrado un trabajo bien detallado y explicativo que incluye las recetas precisas para lograr el éxito de cada una de las preparaciones.

Palabras clave: técnicas, azúcar, tortas, representativas, decoración, repostería, hilado, estirado, soplado



ABSTRACT

This compilation refers to cooked sugar techniques, their analysis and elaboration and the application to decorate five classic cakes of the world, cakes that are subject of study in pastry, such as: Sacher, Red Velvet, Opera, Saint Honoré, and English Carmona, all which are representative of several countries like Austria, the United States, France and Spain.

The manual that is presented in this intervention project was elaborated due to the city and even the country there lack an everyday practice of cooked sugar techniques and because it is difficult to find bibliographical references on this subject. The manual is also relevant for local pastry-making since it will contribute with all the itemization, both theoretical and practical, on cooked sugar techniques like threading, stretching, blowing and sieving.

As a conclusion, a very detailed and well explained work has been achieved, which includes precise recipes as to succeed in every preparation.

Key Words: techniques, sugar, cakes, representative, decorate, pastry-making, threading, stretching, blowing



Contenido

<u>RESUMEN</u>	2
<u>ABSTRACT</u>	3
<u>AGRADECIMIENTO</u>	9
<u>DEDICATORIA</u>	10
<u>INTRODUCCIÓN</u>	11
<u>CAPITULO I</u>	12
<u>EL AZÚCAR Y SUS CARACTERÍSTICAS</u>	12
<u>1.1 GENERALIDADES</u>	12
<u>1.1.1 La Caña de Azúcar</u>	13
<u>1.1.2 La Remolacha Azucarera</u>	14
<u>1.2 Características del Azúcar</u>	15
<u>1.3 Propiedades Nutricionales del Azúcar o Sacarosa</u>	18
<u>1.4 Tipos de Azúcar</u>	18
<u>CAPITULO II</u>	20
<u>CARACTERÍSTICAS Y USOS DE LAS TÉCNICAS DE MODELADO DE AZÚCAR</u>	20
<u>2.1 Técnica del Colado</u>	27
<u>2.2 Técnica del Estirado</u>	28
<u>2.3 Técnica del Soplado</u>	29
<u>2.4 Técnica del Hilado</u>	30
<u>CAPITULO III</u>	31



<u>LAS TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO</u>	31
<u>3.1 Torta Sacher</u>	31
<u>3.2 Torta Red Velvet</u>	34
<u>3.3 Torta Ópera</u>	37
<u>3.4 Torta Inglesa de Carmona</u>	40
<u>3.5 Torta Saint Honore</u>	42
<u>CAPÍTULO IV</u>	46
<u>APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE AZÚCAR EN LAS TORTAS CLÁSICAS Y FICHAS TÉCNICAS</u>	46
<u>4.1 Torta Sacher</u>	46
<u>4.2 Torta Red Velvet</u>	48
<u>4.3 Torta Ópera</u>	50
<u>4.4 Torta Inglesa de Carmona</u>	52
<u>4.5 Torta Saint Honoré</u>	54
<u>4.6 Aplicación de la Técnica del Estirado</u>	56
<u>4.7 Aplicación de la Técnica de Soplado</u>	58
<u>4.8 Aplicación de la Técnica de Hilado</u>	60
<u>4.9 Aplicación de la Técnica de Colado</u>	62
<u>4.10 Encapsulado de Torta Sacher</u>	64
<u>4.11 Red Velvet con Relleno y Cubierta de Hilado de Caramelo</u>	66
<u>4.12 Esfera de Azúcar Rellena con Torta Ópera</u>	68
<u>4.13 Torta Inglesa de Carmona con Escultura de Azúcar</u>	70
<u>4.14 Saint Honoré Cubierta de Hilado de Caramelo</u>	72
<u>4.15 Semiesfera de Caramelo sobre Red Velvet</u>	74



<u>4.16 Hilado de Caramelo sobre Torta Sacher</u>	76
<u>4.17 Cristal de Azúcar sobre Torta Red Velvet</u>	78
<u>4.18 Nido de Caramelo sobre Torta Ópera</u>	80
<u>4.19 Mariposas de Caramelo en Saint Honoré</u>	82
<u>4.20 Corazones de Isomalt en Torta Sacher</u>	84
<u>4.21 Deconstrucción de Saint Honoré</u>	86
<u>4.22 Hilos de Caramelo en Torta Inglesa de Carmona</u>	88
<u>4.23 Pompón de Caramelo en Torta Ópera</u>	90
<u>4.24 Globos de Caramelo en Torta Inglesa de Carmona</u>	92
<u>4.25 Validación de Recetas</u>	94
<u>CONCLUSIONES</u>	95
<u>RECOMENDACIONES</u>	96
<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	97
<u>ANEXOS</u>	100
<u>TÉCNICA DEL COLADO</u>	108
<u>TÉCNICA DEL ESTIRADO</u>	110
<u>TÉCNICA DEL SOPLADO</u>	112
<u>TÉCNICA DEL HILADO</u>	113



Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Mónica Ximena Jarrín Jaramillo, autora de la tesis "Propuesta de un manual sobre el uso de las técnicas del azúcar cocido: estirado, soplado e hilado, aplicado a la decoración de cinco tortas clásicas del mundo", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 27 de enero de 2017

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mónica Ximena Jarrín Jaramillo', written over a horizontal line.

Mónica Ximena Jarrín Jaramillo

C.I: 0104162409



Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Cláusula de derechos de autor

Mónica Ximena Jarrín Jaramillo, autora de la tesis "Propuesta de un manual sobre el uso de las técnicas del azúcar cocido: estirado, soplado e hilado, aplicado a la decoración de cinco tortas clásicas del mundo", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 27 de enero de 2017

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mónica Ximena Jarrín Jaramillo', written over a horizontal line.

Mónica Ximena Jarrín Jaramillo

C.I: 0104162409



AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer en primer lugar a Dios por permitirme hoy terminar una meta más en mi vida y a todas las personas que de una u otra manera me ayudaron a concluir con éxito este proyecto de intervención en especial a mi familia, mi esposo y mi hija que no se quejaron cuando sacrifique tiempo con ellos para poder culminar mi trabajo, y sobretodo dándome su apoyo cuando se me agotaba la fuerza.

A mi madre Mg. Marlene Jaramillo que con su apoyo y sabiduría me supo guiar para realizar este proyecto con la mayor prolijidad.

A la directora del proyecto Mg. Ana Lía Cordero Maldonado que siempre estuvo dispuesta a contestar mis dudas y me guio de la mejor forma sacrificando sus momentos de descanso.

A todos los profesores de la Facultad pues gracias a sus enseñanzas hoy culmino esta etapa universitaria.

Mónica Ximena Jarrín Jaramillo



DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado especialmente a un ser que está en el cielo, un ser que fue el principal motivo para iniciar la elaboración de este proyecto que por alguna razón que solo Dios sabe no está hoy conmigo. Dedico este trabajo a mi hijo ese angelito que cuida de mí, de mi esposo e hija y nos da la fuerza para conseguir nuestros objetivos diarios.

También dedico este proyecto a quien por la grandeza de Dios hoy alegra mi corazón, a mi bebé en camino.

Mónica Ximena Jarrín Jaramillo



INTRODUCCIÓN

El azúcar es un ingrediente básico en la repostería pues se utiliza para todas las preparaciones, sean únicamente decorativas o comestibles, Hoy en día se usan también los sustitutos de este ingrediente para elaboraciones de dulce y químicos como el isomalt para realizar decoraciones de todo tipo de postres.

En el país existen varios ingenios azucareros pues la caña de azúcar es uno de los principales y más reconocidos cultivos, siendo también el azúcar un producto de exportación; se puede extraer de igual manera de la remolacha azucarera como es el caso de países europeos.

El presente proyecto de intervención se trata del azúcar cocido y las técnicas que existen para trabajarlo aplicadas a la decoración de cinco tortas clásicas del mundo, es un manual en el cual se hará una breve explicación de cómo desarrollar las técnicas y de las diferentes figuras que se pueden lograr a partir de su exitosa aplicación.

El proyecto se ha dividido en cuatro capítulos: en el primero se habla acerca del azúcar y sus características, de donde viene, sus propiedades nutricionales y los tipos de azúcar que se pueden encontrar; el segundo capítulo está dedicado a las características y usos de las técnicas del azúcar cocido especificando las cuatro técnicas que se aplican que son: colado, estirado, hilado y soplado.

En el tercer capítulo se analiza la historia de cada una de las tortas clásicas con el fin de conocer su origen y por qué se han convertido en emblemáticas; y en el cuarto capítulo se encuentran las recetas y la decoración de cada una de las tortas con las técnicas trabajadas.



CAPITULO I

EL AZÚCAR Y SUS CARACTERÍSTICAS

1.1 Generalidades

Según el Instituto de Estudios del Azúcar y la Remolacha (IDEAR) de la ciudad de Madrid, España. El origen del azúcar se remonta hace casi 5000 años; a través de las conquistas y los viajes, es conocida alrededor del mundo.

En Europa aparece en el siglo IV A. C como resultado de los viajes que Alejandro Magno realizó por Asia y la comenzaron a llamar “sal de la india”. Posteriormente los árabes empiezan a cultivar caña de azúcar en el siglo VII y es en la Edad Media que llega al Nuevo Continente donde se preparan con este ingrediente desde recetas de cocina, hasta medicamentos, en la época de la Conquista llega a América y a finales del siglo XVII tanto el consumo como la producción del azúcar estaba extendido por todo el mundo. (www.conazucar.com)

José Ángel Rodríguez en su libro La Historia de la Caña de Azúcar: Azúcares, Aguardientes y Ron en Venezuela, señala textualmente:

“El secreto del cultivo de la caña de azúcar y los secretos de la elaboración de los productos finales partieron de Brasil hacia el arco oriental antillano, donde se asentaron las potencias rivales de España. Llegaron a esos espacios insulares caribeños en las primeras décadas del siglo XVII y los tropiezos iniciales –falta de capitales y el desconocimiento de su explotación por ingleses y franceses- fueron superados en poco tiempo. Los holandeses fungieron, en este sentido, de maestros en la materia. Desde 1654 en adelante, se concentraron en enseñar el manejo de la gramínea y el arte de la preparación de azúcares que ellos, a su vez, habían aprendido durante su permanencia en el nordeste brasileño (1624 - 1654)”.

El autor le atribuye a Cristóbal Colón la introducción de la caña de azúcar en América en el año de 1493.



En el siglo XV se conoce la remolacha azucarera, la que cultivada al principio únicamente por sus hojas que eran consideradas como acelgas o espinacas, gracias a descubrimientos científicos, con el paso del tiempo, la raíz se hizo popular en monasterios pero también entre los campesinos, empezando a propagarse por Europa, sin embargo al azúcar extraída de la remolacha no se le dió mayor importancia sino hasta que, a partir de las Guerras Napoleónicas se origino el bloqueo de las líneas comerciales francesas y el azúcar de caña estaba prácticamente desaparecida en las tiendas europeas, fue cuando Napoleón mandó a sembrar miles de hectáreas de remolacha azucarera después de probar de manos de los científicos el exquisito sabor que esta tenía, proliferándose así por todo el mundo. Aunque cuando el bloqueo cesó muchos países europeos dejaron de producir este tipo de azúcar, pero el gobierno francés decidió apoyar al cultivo y producción del mismo, de esta manera la remolacha se transformó en una opción factible para la economía de Europa. (www.eufic.org/es)

1.1.1 La Caña de Azúcar

Existen muchas teorías acerca de la caña de azúcar las cuales no definen con exactitud su origen pero se dice que proviene de Asia, específicamente de Nueva Guinea hace aproximadamente 5000 años cuando se masticaba para obtener el dulce jugo de esta planta, sin embargo como precedente, los hindúes fueron los primeros en usarla, pues desde la India se popularizó hasta el continente asiático cerca del año 4500 A. C.

Con el transcurso del tiempo y el avance de la tecnología se han ideado nuevos descubrimientos, facilitando extraer el azúcar con maquinaria especializada para aprovechar el potencial de la planta en su totalidad.

Mucho después con la expansión de las civilizaciones, la caña de azúcar se conoce en Europa en la Edad Media más o menos en el año 500 A. C. y llega a América en



la época de la conquista y se expande por países como El Salvador, Cuba, Guatemala, Brasil, México, Argentina, Perú, Ecuador, Republica Dominicana, Colombia y Venezuela.

Actualmente es un agro cultivo de mucha importancia en el Ecuador, el 80% es destinado para la producción de azúcar y el 20% para la fabricación de panela.

El azúcar es un producto de exportación en el país, pues de los aproximadamente 10 millones de quintales que se exportan solo el 10% (1 millón de quintales) está destinado para consumo interno.

Los países líderes en la producción de azúcar son: Brasil, India y China que tienen el 60% de la producción mundial.

(https://www.ecuaquimica.com.ec/info_tecnica_cana.pdf)

En el procesamiento para la elaboración del azúcar quedan algunos residuos, los mismos que contienen nutrientes y se usan como abono para la tierra o alimento para animales. Se puede extraer miel y jugos, y sirven para la elaboración de bebidas alcohólicas como el aguardiente y el ron.

Durante el proceso de fermentación por el que pasa la caña de azúcar también se puede obtener bio-etanol que es un bio-combustible que sustituye al petróleo, específicamente para las necesidades de transporte automotor, el cual es renovable y se está usando mucho sobre todo en Brasil pues el 48% de la producción de caña es para obtener etanol. (Coordinación BNDES y CGEE, 25)

1.1.2 La Remolacha Azucarera

En 1705 se descubre que la remolacha contiene sacarosa gracias al químico de origen francés Oliver Serrés pero no fue sino hasta 1747 que el farmacéutico de Berlín, Margraf, descubrió que de la pulpa y de las hojas de la remolacha se podía



extraer azúcar; aunque su descubrimiento no dio fruto, pues los ingleses invadieron el mercado del azúcar extraída de la caña a precios realmente económicos.

Más adelante a principios del siglo XIX Napoleón Bonaparte impulsó el cultivo y la extracción de azúcar de la remolacha y continuó así durante todo el siglo. Los tradicionales mercados de consumo se convirtieron en productores, compitiendo con el monopolio del azúcar de caña que era de temporadas. A finales de siglo, específicamente en 1877, fue cuando en España se comienza a considerar la producción de azúcar y el cultivo de la remolacha azucarera, justamente cuando empezó a peligrar el abastecimiento de azúcar de caña de Cuba hacia España, creándose la primera planta remolachera en Alcolea, Córdoba, expandiéndose por todo el país. (http://www.conazucar.com/origen_azucarV.php)

La remolacha empezó a cultivarse en Europa y de ahí se expandió y llegó a América, en la actualidad se cultiva en las zonas con clima templado de Europa y Norteamérica, además Rusia siendo estos tres los principales productores. Sin embargo la Unión Europea y Ucrania son los exportadores más relevantes. (BLUME, 242)

1.2 Características del Azúcar

El azúcar es un cuerpo sólido cristalizado, pertenece al grupo de los hidratos de carbono y es uno de los productos que aportan con mayor valor energético para el organismo. Para un mejor conocimiento acerca de la composición del azúcar y sus características químicas se explicará algunos términos y definiciones referentes al tema.



Hidratos de Carbono Simples y Complejos

Los hidratos de carbono simples son moléculas de azúcares simples se llaman también monosacáridos; mientras que los hidratos de carbono complejos son formados por dos o más moléculas de azúcares simples o cadenas de azúcares simples

- Disacáridos:

Sacarosa o azúcar.- es el azúcar común o de mesa se forma por la unión de fructosa y glucosa, es el edulcorante más popular usado para endulzar, también encontramos sacarosa aunque hidrolizado (agua) en la miel.

- Monosacáridos:

Glucosa.- Es un monosacárido que se absorbe directamente por el torrente sanguíneo

Fructosa.- Es el azúcar de las frutas sin embargo también está presente en la miel, es conocida como el edulcorante para los diabéticos.

Lactosa.- Se forma por la unión de una molécula de glucosa y una de galactosa, proviene de la leche. Existen otros productos que se dan a partir de la fermentación de la lactosa como el yogurt y el queso. (Medrano, 30 - 33)

1.2.1 Sacarosa

Se encuentra en su mayoría en las plantas citadas anteriormente que son la caña de azúcar y la remolacha azucarera y en todas las plantas pero en diferente cantidad.



La fórmula química de la sacarosa es $C_{12}H_{22}O_{11}$, se disuelve a $160^{\circ} C$ y a $210^{\circ} C$ se vuelve sólida y compacta, más conocida como caramelo.

Se le conoce como fuente de calorías vacías, en la dieta se debe consumir no más del 10% de las calorías ingeridas diariamente, a más de proporcionar energía para el cuerpo y ser un antioxidante, el azúcar también tiene el efecto de saciar ya que es absorbido con rapidez para estabilizar los niveles de azúcar en la sangre, es antidepresivo pues aumenta la concentración de neurotransmisores cerebrales, pero asimismo su consumo en exceso tiene algunas desventajas como son: causante de caries, desplaza otros alimentos con gran contenido nutricional, causar sobrepeso, entre otras. (Sebess, 506)

La sacarosa en la repostería se usa de formas diversas dependiendo de la temperatura a la que se la lleve. A continuación, un cuadro explicativo acerca de los diferentes puntos y usos del azúcar o sacarosa.

DIFERENTES PUNTOS Y USOS DEL AZÚCAR

TEMPERATURA	PUNTO	USO
100 – 105° C	Almíbar	Almíbar para humectar bizcochuelo
107 – 108° C	Hilo	Almíbar espeso para envasar y licores
117 – 118° C	Burbuja encadenada	Aparato bomba
124 – 125 ° C	Bolita blanda	Merengue italiano
145 – 147 ° C	Caramelo transparente	Figuras de caramelo
155 – 160° C	Caramelo rubio	Coberturas de moldes

Fuente: Abascal, 124

Fecha: 20 de Junio 2016



1.3 Propiedades Nutricionales del Azúcar o Sacarosa

Tabla basada en 100 gramos de azúcar

Hidratos de Carbono	95%
Vitamina B1	0,10 ml
Vitamina B2	0,20 ml
Vitamina A	50 U. I unidades
Calorías	450

Fuente: Medrano, 38

Fecha: 20 de Junio de 2016

1.4 Tipos de Azúcar

Dentro de la Pastelería y Repostería el uso del azúcar es casi imprescindible, si bien se la puede reemplazar por algunos endulzantes no calóricos la mayor parte de postres clásicos contienen azúcar, por tanto su uso ha permitido que la industria nos la presente de diversas formas como:

Azúcar Moreno, Mascabado o Terciado: Este tipo de azúcar es mucho más natural que el azúcar refinado y se obtiene por la cristalización del jugo de la caña de azúcar, la consecuencia de la primera cristalización es el azúcar moreno propiamente dicho, existen otros tipos de azúcar moreno que resultan de las diferentes cristalizaciones y refinamientos por los que pasa la caña de azúcar en su procesamiento, mientras más melaza contenga el azúcar menos calorías tiene y más natural es. En cada país se la llama de forma diferente por ejemplo en Francia se la denomina *cassonade*, y en Estados Unidos azúcar turbinado.

Azúcar Demerara o Rubio: Es un tipo de azúcar sin refinar, es de color amarillo dorado y se presenta en cristales grandes, su nombre proviene de una región de Guyana llamada Demerara, en donde comenzó la producción de este tipo de azúcar.



Azúcar Blanca o Granulada: Es el azúcar común o crudo refinado, totalmente soluble en el agua, contiene un 99,7% de sacarosa, se puede encontrar en diferentes presentaciones: grano grueso, mediano, fino o extrafino, mientras más pequeño sea el grano más fácil se derretirá en contacto con un agente líquido o en cualquier tipo de masa, es un endulzante, conservante y texturizante de gran calidad.

Azúcar Extrafina: Es la mejor opción para ser utilizada en la repostería ya que sus cristales son muy delicados y se derrite con facilidad.

Azúcar lustre, glacé o impalpable: Es el azúcar en polvo la cual se disuelve con facilidad al entrar en contacto con cualquier líquido, es ideal para elaborar glaseados.

Existe el azúcar glacé anti apelmazante el cual está compuesto por azúcar en polvo con 0,5% de carbonato, fécula de arroz o almidón de maíz que funciona como un aglutinante el mismo que al absorber su humedad mantiene intacta su textura, ideal para usarse en merengue o fondant. También está el azúcar glacé anti humedad que como su nombre lo indica absorbe la humedad, es perfecto para postres que deben estar en cámaras de frío. (BLUME, 305)

Azúcar Isomalt: “Es un sustituto del azúcar que contiene la mitad de calorías, es perfecto para trabajos de caramelo ofreciendo una gran resistencia a la humedad y color cristalino totalmente transparente, el azúcar isomalt cuida el metabolismo delicado de los diabéticos y responde perfectamente a sus necesidades energéticas. Estudios científicos demuestran que después de la ingestión de isomalt, el incremento de glucosa en la sangre y de insulina es muy pequeño, por esto los diabéticos pueden comer productos endulzados con isomalt sin ningún problema. La fructosa, aunque no provoca un aumento importante de la glucosa en la sangre, aporta un cierto incremento que es inapreciable con el azúcar Isomalt”. (<http://chocolatisimo.com/tipos-de-azucar>)



CAPITULO II

CARACTERÍSTICAS Y USOS DE LAS TÉCNICAS DE MODELADO DE AZÚCAR

Antes de hablar sobre las técnicas de modelado, se debe dar una reseña sobre el caramelo, pues es una preparación que se ha venido usando en las técnicas modernas de la gastronomía como la cocina molecular, para trabajarlo es necesario conocer la reacción que tiene el azúcar o sacarosa con un agente líquido como el agua cuando se lleva al calor y cómo reacciona frente a diferentes temperaturas.

Para trabajar con azúcar cocido y lograr figuras artísticas hay que evitar la cristalización y la formación de cristales grandes pues estos podrían llevar a que el azúcar tenga fisuras y se rompa.

Todo parte de una solución líquida, un almíbar, que es la mezcla de agua con sacarosa o azúcar que dependiendo de la temperatura a la que se le exponga el líquido se va evaporando y se convierte en una solución sólida con aspecto de vidrio, cuando esta evaporación aumenta se produce la caramelización.

Se puede obtener un caramelo partiendo del almíbar, añadiendo ácido cítrico como el limón y ácido acético como el vinagre para producir una acidificación, con esto logramos que la sacarosa se rompa y se forme glucosa y fructosa evitando la formación de cristales grandes. (Frias, 13)

Para elaborar un caramelo también es aconsejable mezclar dos tipos de azúcar como la glucosa y sacarosa para conseguir la formación de cristales microscópicos, obteniendo un producto transparente y de buena calidad para trabajar.

Otro caramelo también se puede elaborar sin usar agua, únicamente calentando la sacarosa pero se debe tener cuidado ya que el azúcar es un mal conductor de calor al no calentarse o cocerse uniformemente.



Miguel Frias en su blog “El Afinador de Quesos”, da pautas para trabajar el azúcar y su reacción a las diferentes temperaturas, él dice que:

“Las diferentes relaciones agua/azúcar obtenidas desde los 100°C a los 160°C condicionan el aspecto y el comportamiento físico finales del caramelo cuando se enfría a temperatura ambiente. Hasta los 108°C se puede revolver un almíbar ya que todavía no está sobresaturado, pero a los 115°C están sobresaturados con un 87% de azúcar y hay que tener cuidado de no revolver. A los 150°C solo queda el 1% de agua. A los 160°C se evapora la última molécula de agua y queda la sacarosa fundida formándose el caramelo. Un almíbar sobresaturado no se puede revolver pues las moléculas de sacarosa cristalizan.”

En el trabajo con azúcar cocido existen varias técnicas que se usan para elaborar figuras como son el colado, estirado, soplado e hilado que son en las que se centrará esta recopilación.

Utensilios para trabajar con azúcar cocido

Herramientas o utensilios para el modelado del azúcar cocido:

Termómetro

Existen varios tipos de termómetros que actualmente se pueden encontrar en el mercado, como son:

Termómetros Digitales:

- Termopar: es un termómetro que se usa para medir la temperatura en un alimento de mucho grosor, con el que se mide la temperatura al final de la cocción, son los más avanzados en tecnología ya que miden la temperatura en máximo 5 segundos.



- Termistores: Son más fáciles de encontrar y más económicos, al igual que los termopar no miden la temperatura mientras los alimentos se cocinan, sino al final de la cocción.
- Termómetros con cable para horno: es un termómetro que se puede usar tanto dentro como fuera del horno en cualquier tipo de alimentos.

Termómetros con dial circular:

- Termómetro Bimetálico a prueba de hornos: es ideal para usar en asado, cazuelas y sopas, aunque no se recomienda usarlo en alimentos de poco grosor y se puede usar durante la cocción, puede ocurrir que las lecturas altas no sean exactas.
- Termómetros de azúcar, jaleas y aceite: es un termómetro de vidrio el cual mide temperaturas entre 37,8 y 204°C (100 a 400°F) son especiales para medir altísimas temperaturas durante y después de la cocción, tienen una lectura precisa de la temperatura y se encuentra en esta presentación y es que se usara para el desarrollo de este proyecto. (fig. 1)



Fig 1 Termómetro de azúcar, jaleas y aceite

Fuente: www.mysweetdreamscupcakes.com



Lámpara de infrarrojos:

La lámpara de luz infrarroja en la cocina es usada básicamente para mantener calientes los alimentos y se puede encontrar en varias presentaciones, para el trabajo en azúcar se usara la lámpara con una base en la que se puede colocar el silpat y de esta manera mantener la temperatura del caramelo mientras se está satinando. (fig.2)



Fig. 2 Lámpara de Infrarrojos

Fuente: www.utilcentre.com

Placa de silicona o silpat:

Es una lámina que sirve para evitar que los alimentos se adhieran al sacarlos del horno pues tiene una capa que la recubre de grasa y esta evita que las masas se dañen al momento de desmoldar, para el trabajo en azúcar es imprescindible ya que puede soportar altas temperaturas y facilita la manipulación del azúcar cocido. (fig. 3)

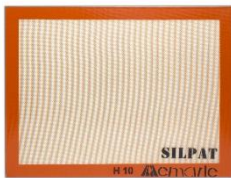


Fig. 3 Placa de silicona o silpat

Fuente: www.supermateriasprimas.com



Guantes para azúcar:

Para el uso en gastronomía existen varios tipos de guantes como de vinil, polietileno, látex, poliuretano.

- Guantes de vinil: Son guantes que tienen poca durabilidad pues se rompen con el uso, son solubles a varios químicos por eso no sirven para trabajar por mucho tiempo en la cocina y tampoco resisten altas temperaturas.
- Guantes de polietileno: Es el guante menos resistente sirve únicamente para trabajar en alimentos por dos o tres minutos por ejemplo para usar en el momento de emplatado, no resiste altas temperaturas y es susceptible a químicos aunque son muy económicos.
- Guantes de látex: Son guantes bastante resistentes y usados para manejar algunos químicos pero contienen sustancias tóxicas que pueden transferirse a los alimentos, posiblemente usando varias capas pueden soportar altas temperaturas.
- Guantes de poliuretano: Ideales para trabajar en cocina ya que son durables y resistentes además pueden usarse más de 24 horas, resisten a varios químicos y detergentes y no se rompen con facilidad aunque no resisten mayormente a altas temperaturas.

Los guantes que se deben usar para trabajar el caramelo deben ser de algodón previamente encogido, tejido de punto resistente y lavable. Estos guantes tienen parches en cada dedo para dar mayor protección y se puede usar para manipular alimentos o preparaciones de hasta 230°C 450°F. (fig.4). (www.chocolatisimo.com)





Fig. 4 Guantes para azúcar

Fuente: www.solegraells.com

Soplador de Azúcar o pera de aire:

Para la técnica del soplado se debe usar un soplador de azúcar, pera de aire o pipeta para soplar.

- Soplador manual de azúcar: Se puede comprar por internet ya que no se encuentra de venta en el país, es usado en los grandes restaurantes por ser el medio más higiénico para lograr la técnica del soplado.
- Pera de aire: Se puede conseguir en almacenes de plásticos y para realizar la técnica se usa aire seco en aerosol, este se usa solo para exposiciones de azúcar no para degustación ya que el aire seco es toxico para la salud. (fig. 5)
- Pipeta para soplar: Se puede encontrar fácilmente en lugares donde se expende materiales farmacéuticos o herramientas de laboratorio, es de vidrio y puede resistir temperaturas altas se usa para realizar la técnica en casa ya q se sopla directamente.



Fig. 5 Pera de aire

Fuente: www.solegraells.com

Moldes de silicona:

La silicona es un material relativamente nuevo y muy apreciado por los reposteros existen moldes que pueden usarse para horno y para azúcar o fondant.

- Moldes para horno: perfectos para usar en la repostería ya que tienen una capa de grasa que evita q las masas o preparaciones se peguen y no necesita capas de mantequilla ni de harina para meterlos en el horno.
- Molde para fondant: son muy versátiles ya que se pueden llevar al refrigerador, al horno e incluso a la nevera y microondas soportan temperaturas de -40°C a 240°C . Son los que se usan para el trabajo con el azúcar. (fig.6). (Frias,30)



Fig. 6

Fuente: www.conunpocodeazucar.com/

Soplete:

En gastronomía se usa el soplete para caramelizar cualquier postre o para gratinar queso en todo tipo de platillo, funciona con gas butano el que puede adquirirse fácilmente, se usan como encendedores.

En el trabajo con azúcar se usa para realizar las uniones de figuras cuando se hace esculturas o para unir varias piezas sin correr el riesgo de quemar el azúcar. (fig. 7).



Fig. 7 Soplete

Fuente: www.cocinista.es**Ventilador o Secadora:**

El ventilador se usa para trabajar el azúcar cocido específicamente al hacer las esferas o semiesferas ya que se necesita el ingreso de aire suave de manera que no quiebre o trize el caramelo y el aire frío que tiene estos dispositivos ayudar a bajar la temperatura al momento de desmoldar. (fig. 8).



Fig. 8 Ventilador

Fuente: www.arqhys.com**2.1 Técnica del Colado**

Es el más utilizado para el armado de estructuras y bases para montajes artísticos, puede ser opaco o translucido, para lograr esta técnica se utiliza una mezcla de agua, azúcar y glucosa que se va a elevar a una temperatura de 155° C luego verter con suavidad el azúcar en moldes de distintas formas, una vez enfriado retirar los moldes, para obtener la figura que se desea se requiere seguir estos pasos:



- Calentar el agua e incorporar el azúcar, por último añadir la glucosa a los 100°C
- Los colorantes negro y blanco se colocan al mismo tiempo que la glucosa, los demás colores se colocan entre los 130°C y 135°C.
- La cocción del azúcar debe llegar a los 155°C
- Colocar en los moldes elegidos y mezclar los colores al gusto
- Es importante que las piezas o moldes a usar estén untados con aceite para desmoldar.
- Dejar que el azúcar alcance una temperatura manejable para retirar los moldes metálicos, sin dejar que esta enfríe del todo para evitar que se adhiera. (Sebess, 300)

2.2 Técnica del Estirado

Es posiblemente la técnica más difícil de lograr, pues se requiere mucha práctica y conocimiento, hay tres pasos básicos a seguir para lograr esta técnica: la cocción del azúcar, el estirado del azúcar para lograr un satinado y el armado de la pieza artística.

Para realizar esta técnica se necesita azúcar refinada, crémor tártaro, agua y glucosa. Es necesario seguir varios pasos para lograr el éxito de la técnica.

- Calentar el agua a fuego lento hasta que llegue a ebullición y luego ir agregando el azúcar poco a poco, para esta preparación se va a usar el crémor tártaro que ayudará a mantener más fluido el azúcar.
- Cuando el azúcar llegue a los 100°C se debe agregar el crémor tártaro, durante la cocción es necesario espumar todas las impurezas que se encuentren, una vez que el almíbar entre en ebullición se adiciona la glucosa.
- Si se desea adicionar algún colorante esto debe hacer a los 130°C si los colorantes que se van a usar son blanco o negro agregarlos a los 100°C.



- A partir de la adición del crémor tártaro la preparación debe llegar a los 160°C, llegada esta temperatura retirar la preparación del fuego esperar que las burbujas de aire se hayan ido y verter el azúcar sobre un silicón.

Para satinar el azúcar se debe estirar y doblar varias veces sin que se enfríe demasiado y empezar a formar la figura que se desee, en caso de que el azúcar se enfríe colocar en el microondas por 5 segundos. (Abascal, 157)

2.3 Técnica del Soplado

Existen varias teorías de cómo se inicio ésta técnica, todas dan origen en el continente asiático es llamada *tang ren* compuesto de dos palabras tang: caramelo y ren: hombre

Al igual que la técnica del estirado, esta requiere práctica y destreza pues es compleja y se asemeja a la técnica que realizan los artistas sopladores de vidrio. Para el exitoso desarrollo del azúcar soplado, se usa una mezcla de glucosa, azúcar, crémor tártaro y agua, el procedimiento empieza con los siguientes pasos

- Llevar a ebullición el agua a 100°C
- Agregar el azúcar y en cuanto esta se derrita colocar la glucosa
- A los 130°C colocar los colorantes que se vayan a utilizar
- Guardar una temperatura entre 150°C y 157°C.

Es necesario tratar de eliminar todas las burbujas de azúcar antes de empezar a soplar para evitar que la bomba se trise o se rompa. (Sebess, 320).



2.4 Técnica del Hilado

A esta técnica se la conoce también como *filé*, es muy popular y el más usado en la pastelería como decoración, para la preparación de esta técnica se necesita azúcar, agua y glucosa. Se deben manejar los siguientes pasos para lograr un hilado perfecto.

- Llevar el agua a ebullición
- Agregar el azúcar y cuando esta se derrita colocar la glucosa
- Cuando se llegue a la temperatura de 155°C se empezarán a formar los hilos de azúcar.

Se puede dejar enfriar un poco el azúcar dentro de la cacerola y recordar aceitar las regletas o rodillos donde se vaya a formar los hilos, con los cuales podemos formar nidos o cualquier forma. (Sebess, 311)



CAPITULO III

LAS TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO

3.1 Torta Sacher



Fuente: Elaboración propia

Fecha: 5 de Julio de 2016

Es una torta de origen austriaco que nace de los experimentos de un aprendiz, quien imaginó que se convertiría en el ícono de la repostería de la ciudad de Viena, el solo pronunciar el nombre Sacher causa placer, pues esta delicada y exquisita torta es el delirio de muchos ya que su receta original y el procedimiento están celosamente guardados por más de 150 años.

Cuenta la historia que en 1832 el príncipe Klemens Wenzel Von Metternich confió en sus cocineros para que crearan un postre nuevo para sus invitados, pero el cocinero principal se enfermó y se quedó a cargo un aprendiz de tan solo 16 años de nombre Franz Sacher (fig. 9), el no defraudó al príncipe y le entregó esta emblemática torta compuesta de dos bizcochos de chocolate, en su interior una mermelada de albaricoque y cubierta por un glaseado de chocolate. (Costigan, 62)

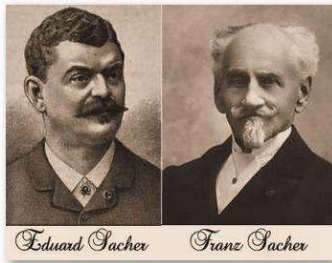


Fig. 9 Eduard y Franz Sacher

www.eurofluence.com

La historia continúa con el hijo de Franz llamado Eduard Sacher (fig. 9) quien preparaba esta torta en una confitería de su propiedad llamada Demel, poco después el abrió el reconocido Hotel Sacher donde esta afamada torta se convirtió en la especialidad de la casa, en algún rincón de la cocina de este hotel está guardada la receta la misma que tiene 34 pasos de preparación y solo seleccionados empleados han podido verla. Después de la desaparición de los Sacher hubo una disputa jurídica sobre a quién le pertenecía la receta si al hotel o a la confitería y desde 1962 solo el Hotel Sacher (fig. 10) tiene el derecho absoluto de comercializar esta torta bajo el nombre *Original Sacher Torte* y las tortas que se encuentran bajo este nombre no son más que una imitación de la original.



Fig. 10 Hotel Sacher

Fuente: <http://trayectoria.com/hotel-sacher-de-viena/>



Sacher Torte Receta Tradicional

Ingredientes:

Para el bizcocho:

100 g mantequilla
100 g almendra
6 huevos
100 g azúcar glas
100 g azúcar blanca
65 g cacao en polvo
300 g mermelada de albaricoque
100 g harina de trigo
10 g polvo de hornear

Para la cobertura:

100 ml crema de leche
130 g chocolate de cobertura
20 g mantequilla sin sal
20 ml agua

Preparación:

El bizcocho de esta torta está hecho a base de almendra se debe tostar y moler las almendras para de esta forma obtener la harina y reservar.

Aparte en un bowl mezclar la mantequilla que debe estar a temperatura ambiente, con el azúcar procurando que la mezcla quede sin grumos, reservar esta mezcla y en otro recipiente separar las claras de las yemas, batir las claras a punto de nieve y poco a poco ir añadiendo el azúcar glas.



Agregar las yemas, el cacao y la harina de almendras a la mezcla de mantequilla y azúcar, con movimientos envolventes añadir las claras, la harina tamizada y el polvo de hornear para evitar grumos en la mezcla.

Precaentar el horno a 170°C y preparar el molde con papel engrasado llevar al horno por 45 minutos, una vez frío dividir el bizcocho y rellenarlo con la mermelada de albaricoque.

Para la cobertura en una cacerola temperar la crema de leche, añadir el chocolate y la mantequilla ir removiendo para q los ingredientes se vayan integrando por completo. Cubrir el bizcocho y dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.

3.2 Torta Red Velvet



Fuente: Elaboración propia

Fecha. 5 de Julio de 2016

Existen varias leyendas e historias sobre el origen de esta torta que su nombre en español es torta de terciopelo rojo, la más popular nos dice que esta torta no es más que un experimento que resultó de combinar vinagre con suero de leche que revelan las antocianinas del cacao que mezclado con colorante nos resulta el color de esta torta que se ha convertido en un clásico americano.

Otra historia cuenta que a principios del siglo XX esta torta fue creada en el Hotel Waldorf Astoria de Nueva York (fig. 11) y era muy apetecida por los visitantes de



Universidad de Cuenca

alto rango económico y una visitante asidua del hotel le pidió al chef la receta de esta torta, él se la dió pero junto a ella le pasó una cuenta extremadamente alta, y fue ella que en represalia la divulgó y así se popularizó. (García,20)



Fig. 11 Hotel Waldorf Astoria

Fuente:<https://es.hoteles.com/ho112923/waldorf-astoria-new-york-nueva-york-estados-unidos/>

Otras historias cuentan que en la Segunda Guerra Mundial los pasteleros utilizaban el jugo de la remolacha para endulzar los bizcochos ya que en la época de la depresión no podían conseguir azúcar y la remolacha era fácil de cultivar y económica.

No se especifica un origen genuino de cómo nació esta deliciosa, delicada y elegante torta pero es una de las tortas que se popularizó en primer lugar como cup cake a través del cine en 1989 en la reconocida película “Magnolias de Acero”, y luego como un bizcocho acompañado de un glaseado de color blanco, si bien no se sabe exactamente como apareció entre las principales recetas de pastelería, no se puede negar que con el tiempo se ha convertido en un emblema en la pastelería estadounidense.(Abascal, 180).



Torta Red Velvet Receta Tradicional

Ingredientes

Para el bizcocho:

100 g harina
117 g leche
3 g cacao en polvo
64 g huevo
58 g mantequilla
10 g colorante rojo
3 g esencia de vainilla
3 g sal
7 g polvo de hornear
7 g zumo de limón
5 g bicarbonato
5 g vinagre de manzana

Para la cobertura:

100 g queso crema
30 g azúcar glas

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C.

En un recipiente mezclar la leche, el zumo de limón y el colorante, reservar. Aparte batir la mantequilla con el azúcar añadir la vainilla e ir incorporando los huevos uno a uno, por separado en un bowl mezclar la harina, polvo de hornear, sal y cacao y añadirla intercaladamente con la mezcla de la leche a la preparación en la batidora sin dejar de batir hasta que se forme una masa homogénea.

Mónica Ximena Jarrín Jaramillo



Mezclar el vinagre y el bicarbonato para agregarlo a la masa una vez incorporados todos los ingredientes colocar en un molde previamente enmantecado y llevar al horno.

Una vez fría la preparación dividir el pastel en dos y mojarlo con almíbar cubrirlo con un betún de queso crema y azúcar glas batir energicamente, rellenar y cubrir con esta mezcla el pastel.

3.3 Torta Ópera



Fuente: Elaboración propia

Fecha: 5 de Julio de 2016

Esta torta de origen francés fue creada en los años 50 por Gastón Lenôtre (fig. 12), considerado el padre de la pastelería moderna fue capaz de modernizar las recetas más tradicionales, y así fue como ascendió en su carrera, pues desde el tiempo de Carême (1784 - 1933). Reconocido chef pastelero y arquitecto autodidacta francés y autor de varias obras literarias que en la actualidad son la guía básica e introducción a la cocina, gracias a su talento para modelar y hornear trabajo con reyes de toda Europa y llegó a ser un gran amigo para todos ellos, murió mientras le daba indicaciones a un aprendiz), ningún otro chef se codeaba con la realeza, fue el creador de maravillosos postres con sabores excepcionales.

Llamó Opera a la creación que consta de varias finas capas de bizcocho de almendras bañadas con almíbar y rellenas de crema de café y ganache cubiertas



con glasache, en honor a la Opera Garnier París (fig. 13), famoso teatro donde se presentaban grandes espectáculos. (BLUME, 100)

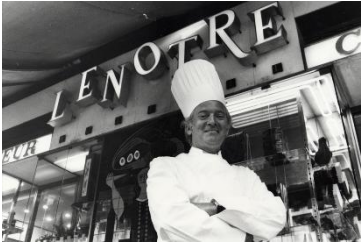


Fig. 12 Gastón Lenôtre



Fig. 13 Opera Garnier París

<http://www.sabordefamilia.com/gaston-lenotre-requiem-para-un-pastelero/>

Torta Opera Receta Tradicional

Ingredientes

Para el bizcocho:

- 105 g claras de huevo
- 50 g azúcar
- 60 g harina
- 75 g harina de almendras
- 75 g azúcar glas
- 256 g huevos
- 50 g yemas de huevo

Para el ganache:

- 200 ml crema de leche
- 200 ml chocolate para fundir

Para el jarabe de café:

- 200 ml agua
- 50 g azúcar



25 g café soluble

Para la crema de mantequilla:

100 g mantequilla

50 g almíbar casero

Extracto de café

Preparación:

Elaboración del bizcocho

Batir el azúcar con las claras de huevo hasta obtener el punto turrón.

Tamizar la harina, la harina de almendras y el azúcar glas. Reservar.

Añadir al merengue, las yemas y los huevos uno a uno hasta que se integren todos los ingredientes.

Finalmente, incorporar los ingredientes secos cernidos realizando movimientos envolventes.

Enmantequillar y enharinar un molde para llevar el bizcocho al horno espolvorear antes con azúcar glas y hornear durante 15 minutos a 180° C o hasta que esté cocido.

Elaboración del ganache

En una cacerola colocar la crema de leche y llevar a fuego mínimo hasta que rompa hervor. Añadir el chocolate cortado en trozos y mezclar hasta que se funda. Retirar y reservar.

Elaboración del jarabe de café

Colocar los 3 ingredientes del jarabe del café en una cacerola y llevar al fuego hasta que rompa hervor. Después retirar.



Elaboración de la crema de mantequilla

Batir la mantequilla cortada en trozos y verter el jarabe en forma de hilo. Agrega el extracto de café y seguir batiendo hasta emulsionar.

Armado

Desmoldar el bizcocho y cortar 3 cuadrados de igual tamaño. Coloca la primera capa de bizcocho de almendra sobre un molde cuadrado desmontable. Humedecer el mismo con jarabe de café y coloca una capa fina de crema de mantequilla y otra de ganache de chocolate. Posteriormente, repetir este proceso 2 veces más hasta terminar con glaseado de ganache de chocolate. Alisar con una espátula y lleva al refrigerador durante 60 minutos.

3.4 Torta Inglesa de Carmona



Fuente: Elaboración propia

Fecha: 5 de de Julio de 2016

Cuenta la historia que entre 1882 y 1885 el arqueólogo inglés George Edward Bonsor (fig.14), investigaba algunos vestigios en la zona de Carmona, un municipio de la provincia de Sevilla, España. Se entusiasmó con un bizcocho relleno de cabello de ángel y decorado con hojaldre, azúcar glas y canela formando la bandera británica. Existen dos teorías sobre cómo se origino la torta inglesa: La primera dice que el arqueólogo mandaba todos los días a su empleada a comprarlo en una pastelería ubicada en la plaza de San Fernando llamada “La Cana” (fig. 15), ella lo



Universidad de Cuenca

pedía en inglés por ese motivo con los años se llamo torta inglesa. Y la segunda dice que al adquirir confianza con la dueña de la pastelería el arqueólogo le sugirió la preparación de la famosa tarta. (García, 42)



Fig. 14 George Edward Bonsor



Fig. 15 Plaza San Fernando

Fuente: <http://www.mayrena.com/Historia/Serie%20Personajes2.htm>

Torta Inglesa de Carmona Receta Tradicional

Ingredientes:

192 g huevos

160 g azúcar

80 g harina

C/n cabello de ángel o dulce de zapallo

1 lámina de hojadre

Azúcar glass

Canela molida

Preparación:

Batir las claras a punto de nieve y aparte blanquear las yemas con el azúcar, unir las dos preparaciones con una espátula y de manera envolvente para darle aire a la preparación, agregar la harina tamizada poco a poco e ir integrándola a la



preparación. Colocar esta masa dividida en dos moldes y llevarlos al horno a 180°C de 15 a 20 minutos.

Una vez fríos los bizcochos colocar en cada uno la mermelada de zapallo o cabello de ángel cerrar las mitades y espolvorear con azúcar glas y luego canela molida formar la bandera británica

3.5 Torta Saint Honore



Fuente: Elaboración propia

Fecha: 5 de Julio de 2016

Es una torta de origen francés, debe su nombre a San Honorato (fig. 15) conocido como el patrono de los panaderos y pasteleros a quien se le atribuyeron varios milagros incluso después de su muerte el 16 de mayo del año 600. No se sabe a ciencia cierta cuando nació pero fue miembro de una de las familias más importantes de Francia y desde niño practicó la caridad y el amor, por este motivo fue escogido como sacerdote y como cuenta la historia en el momento de su consagración cayó sobre su cabeza un rayo divino y un aceite misterioso.

En la casa de sus padres miraban con mucha incredulidad este hecho y fue cuando ocurrió uno de los milagros más conocidos de este santo al enterrar una paleta de pan creció un árbol, el mismo que dió flores y frutos.



Fig. 15 San Honorato

Fuente: <http://www.preguntasantoral.es/2011/05/san-honorato-de-amiens/>

En 1304 Renold Theriensa un conocido panadero regaló un terreno donde se construyó una iglesia en honor al santo. Fue en 1846 cuando Fauvel Chiboust en su pastelería de la calle Saint Honore, creo esta torta en honor a este patrono, la torta está elaborada con profiteroles de masa choux caramelizados y apilados uno sobre otro con una delicada crema hecha a partir de una crema pastelera, merengue italiano y gelatina llamada Crema Chiboust. (Santoral)

Torta Saint Honoré Receta Tradicional

Ingredientes:

250 ml agua

15 g de mantequilla

1 g sal

250 g harina

Para la base:

200 g harina

120 g mantequilla

64 g huevo

15 ml agua



Crema pastelera:

500 ml de leche.

15 g vainilla.

125 g de azúcar.

40 g de maicena.

2 yemas de huevo.

Preparación:

Mezclar el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar en una cacerola a fuego lento. Llevarlo a ebullición y retirar la cacerola. Espolvorear la harina y batir con una cuchara de madera hasta que quede homogénea y sin grumos.

Poner la cacerola a fuego medio y remover un minuto para secar la masa. Colocar en un cuenco. Añadir los huevos uno a uno y batir con la cuchara de madera.

Una vez añadidos los huevos, la masa deberá estar firme, brillante y con una consistencia elástica. Si no se va a usar de inmediato, pincelar con un poco de huevo batido para que no se forme costra.

Con una manga pastelera dar la forma y hornear.

Para la masa:

Mezclar la mantequilla con la harina y formar arena añadir el huevo y el agua hasta formar una masa homogénea, formar una especie de tortilla y hornear

Para la crema pastelera:

Poner a hervir la leche.

Mezcla el azúcar con la maicena en un bol aparte.

Se añaden los huevos y un poco de leche hervida y se mezcla bien hasta que se integren bien todos los ingredientes.



Universidad de Cuenca

Volcar esta preparación sobre el resto de la leche y dejar que vuelva a hervir.

Remueve de forma constante hasta conseguir la textura deseada.



CAPÍTULO IV

APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE AZÚCAR EN LAS TORTAS CLÁSICAS Y FICHAS TÉCNICAS

4.1 Torta Sacher



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: TORTA SACHER		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina cernida	Torta de chocolate rellena con dulce de albaricoque y cubierta con ganache de chocolate	Se recomienda precalentar el horno a 200°C
Mantequilla a temperatura ambiente		La mermelada se realiza llevando al fuego los albaricoques con azúcar y agua en poca cantidad
Mermelada de albarocoque		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE TORTA SACHER						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
37,5	Chocolate en polvo	g	37,5	100%	\$ 3,00	\$ 0,11
30	Azúcar	g	30	100%	\$ 2,00	\$ 0,06
30	Leche	ml	30	100%	\$ 1,00	\$ 0,03
37,5	Mantequilla	g	37,5	100%	\$ 3,00	\$ 0,11
37,5	Harina	g	37,5	100%	\$ 2,00	\$ 0,08
192	Huevos	g	169	88%	\$ 3,24	\$ 0,55
10	Polvo de hornear	g	10	100%	\$ 2,00	\$ 0,02
	GANACHE					
50	Crema de leche	ml	50	100%	\$ 2,00	\$ 0,10
100	Chocolate negro	g	100	100%	\$ 3,00	\$ 0,30
	MERMELADA					\$ 0,00
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 2,00	\$ 0,10
50	Albaricoque	g	50	100%	\$ 3,00	\$ 0,15
Cantidad Producida: 350g					Costo por Porción: \$ 1,50	
Cantidad Porciones: 3					De: 90 G	
TECNICAS			FOTO			
<p>Batir la mantequilla con el azúcar y agregar los huevos uno a uno.</p> <p>Mezclar la harina con el chocolate y el polvo de hornear y agregarlo a la mezcla de mantequilla, intercaladamente con la leche.</p> <p>Llevar por 40 minutos al horno a una temperatura de 180</p>						



4.2 Torta Red Velvet



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: RED VELVET		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina cernida	Torta roja rellena de queso crema	Precalentar el horno a 200°C
Separar claras y yemas		Dejar enfriar el bizcocho para rellenar
Mantequilla a temperatura ambiente		
Cubrir con betún de queso crema		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE TORTA RED VELVET						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Harina	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
117	Leche	ml	117	100%	\$ 1,20	\$ 0,14
5	Chocolate en polvo	g	5	100%	\$ 3,00	\$ 0,02
64	Huevo	g	41	88%	\$ 3,24	\$ 0,13
58	Mantequilla	g	58	100%	\$ 3,00	\$ 0,17
10	Colorante rojo	ml	10	100%	\$ 2,50	\$ 0,03
5	Esencia de vainilla	ml	5	100%	\$ 2,50	\$ 0,01
3	Sal	g	3	100%	\$ 2,00	\$ 0,01
10	Polvo de hornear	g	10	100%	\$ 2,00	\$ 0,02
7	Zumo de limón	ml	7	88%	\$ 3,00	\$ 0,02
5	Bicarbonato	g	5	100%	\$ 3,00	\$ 0,02
30	Azúcar	g	30	100%	\$ 2,00	\$ 0,06
	BETÚN					
30	Queso crema	g	30	100%	\$ 3,00	\$ 0,09
30	Azúcar Glas	g	30	100%	\$ 3,30	\$ 0,10
Cantidad Producida: 120 g			Costo por Porción: \$ 1,01			
Cantidad Porciones: 1			De: 120 g			
TECNICAS			FOTO			
<p>Batir la mantequilla con el azúcar e ir agregando los huevos. Mezclar la leche con el colorante y el limón Mezclar la harina, polvo de hornear, bicarbonato y sal Agregar las mezclas de harina y leche a la mantequilla intercalandolas hasta lograr un amasa homogénea Llevar al horno a 180°C por 45 minutos Realizar el betún mezclando el azúcar glas y el queso crema</p>						



4.3 Torta Ópera



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: TORTA ÓPERA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina cernida	Torta en capas de bizcocho de vainilla y almendra separados por crema de mantequilla y ganache de chocolate humedecida con jarabe de café	Precalentar el horno a 180°C
Cada bizcocho se hace por separado		Dejar enfriar los bizcochos para rellenar y humedecer
Jarabe de café		El jarabe de café se elabora igual que un almibar y se añade café soluble
Ganache de Chocolate		El ganache se elabora mezclando crema de leche y chocolate en el fuego
Crema de mantequilla		La crema de mantequilla se realiza mezclando azúcar glas y mantequilla



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE TORTA ÓPERA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO	PRECIO U. C
384	Huevos	g	361	88%	\$ 3,24	\$ 1,17
90	Harina	g	90	100%	\$ 2,00	\$ 0,18
90	Azúcar	g	90	100%	\$ 2,00	\$ 0,18
150	Almendras	g	90	80%	\$ 15,00	\$ 1,35
10	Esencia de vainilla	ml	10	100%	\$ 2,50	\$ 0,03
GANACHE						
50	Chocolate	g	50	100%	\$ 3,00	\$ 0,15
50	Crema de leche	ml	50	100%	\$ 2,00	\$ 0,10
CREMA DE MANTEQUILLA						\$ 0,00
75	Mantequilla	g	75	100%	\$ 3,00	\$ 0,23
75	Azúcar Glas	g	75	100%	\$ 3,30	\$ 0,25
JARABE DE CAFÉ						\$ 0,00
30	Café soluble	g	30	100%	\$ 4,00	\$ 0,12
50	Agua	ml	50	100%	\$ 2,50	\$ 0,13
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 2,00	\$ 0,10
Cantidad Producida: 360 g				Costo por Porción:		\$ 2,80
Cantidad Porciones: 3			De: 120g			
TECNICAS			FOTO			
<p>Elaborar los bizcochos separando claras y yemas Batir las claras a punto de nieve y blanquear con azúcar las yemas, agregar la harina cernida y dividir la mezcla en partes iguales a la una agregarle la almendra y a la otra la esencia Realizar el ganache derritiendo en una caserola el chocolate y agregar la crema de leche Elaborar un almibar con agua y azúcar y agregarle café soluble para humedecer los bizcochos Batir la mantequilla y el azúcar glas para obtener la crema de mantequilla Armar la torta poniendo el bizcocho de vainilla como base luego crema de mantequilla, el bizcocho de almendra, luego ganache siguiendo con esa secuencia terminar con ganache para cubrir</p>						



4.4 Torta Inglesa de Carmona



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: INGLESA DE CARMONA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina cernida Dividir claras y yemas Elaborar dulce de zapallo	Bizcocho cubierto con una capa de masa de hojaldre y relleno de dulce de zapallo espolvoreado de azúcar glas y canela molida simulando la bandera británica	Precalentar el horno a 180°C Trabajar la masa de hojaldre con anticipación y procurar que sea del mismo tamaño que el bizcocho Elaborar el dulce de zapallo cocinando el zapallo con agua y azúcar hasta llegar al punto deseado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE TORTA INGLESA DE CARMONA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
192	Huevos	g	169	100%	\$ 3,24	\$ 0,55
160	Azúcar	g	160	100%	\$ 2,00	\$ 0,32
80	Harina	g	80	100%	\$ 2,00	\$ 0,16
360	Masa de Hojaldre	g	360	100%	\$ 3,00	\$ 1,08
30	Azúcar Glas	g	30	100%	\$ 3,30	\$ 0,10
30	Canela en polvo	g	30	100%	\$ 3,00	\$ 0,09
DULCE DE ZAPALLO						
50	agua	ml	50	100%	\$ 2,50	\$ 0,13
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 2,00	\$ 0,10
100	Zapallo	g	50	60%	\$ 2,50	\$ 0,13
Cantidad Producida: 270g			Costo por Porción:		\$ 2,10	
Cantidad Porciones: 3			De: 90 G			
TECNICAS			FOTO			
<p>Elaborar un bizcocho de vainilla separando las claras de las yemas y cerniendo la harina, blanquear las yemas con azúcar y batir a punto de nieve las claras llevar al horno por 15 minutos a 180°C</p> <p>Aparte trabajar la masa de hojaldre y cortarla en moldes iguales al bizcocho y llevarlos al horno por 20 minutos</p> <p>Una vez frío el bizcocho cubrirlo con el dulce de zapallo obtenido de la cocción con el agua y azúcar cubrirlo y colocar encima la masa de hojaldre</p> <p>Para decorar espolvorear primero una capa de azúcar impalpable sobre esta la canela en forma de la bandera británica</p>						



4.5 Torta Saint Honoré



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: SAINT HONORÉ		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tres etapas de elaboración Elaborar profiteroles Elaborar masa quebrada Elaborar caramelo Elaborar crema pastelera	Profiteroles con caramelo rellenos con crema pastelera, masa quebrada como base	Pegar los profiteroles a la base con caramelo Obtener un caramelo unicamente con azúcar Dejar la masa quebrada en reposo antes de usarla



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE TORTA SAINT HONORÉ						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
150	Harina	g	150	100%	\$ 2,00	\$ 0,30
100	Mantequilla	g	100	100%	\$ 3,00	\$ 0,30
2	sal	g	2	100%	\$ 2,00	\$ 0,00
250	Huevo	g	230	88%	\$ 3,24	\$ 0,75
250	Agua	ml	250	100%	\$ 0,50	\$ 0,13
MASA QUEBRADA						
100	Harina	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
70	Mantequilla	g	70	100%	\$ 3,00	\$ 0,21
64	Huevo	g	41	88%	\$ 3,24	\$ 0,13
CREMA PASTELERA						
250	Leche	ml	250	100%	\$ 1,00	\$ 0,25
30	maicena	g	30	100%	\$ 2,40	\$ 0,07
64	Huevo	g	64	100%	\$ 3,24	\$ 0,21
70	Azúcar	g	70	100%	\$ 2,00	\$ 0,14
Cantidad Producida: 500 g				Costo por Porción:		\$ 2,39
Cantidad Porciones: 4			De: 125 g			
TECNICAS			FOTO			
<p>Elaborar los profiteroles hirviendo el agua en una caserola y agregar la harina hasta formar una pasta cuando esta se haya enfriado colocar los huevos uno a uno y enseguida llevar la mezcla a una manga pastelera para formar sobre una placa de horno los profiteroles.</p> <p>Elaborar la masa quebrada mezclando la harina con la mantequilla de manera que quede arenosa luego agregar el huevo y reservar en refrigeración.</p> <p>Mientras realizar la crema pastelera llevando a ebullición la leche. Aparte batir los huevos temperandolos con la leche hervida. Agregar a esta mezcla el azúcar y la maicena hasta que se integre todo muy bien, añadir esto a la leche y remover hasta que se cocine. Para armar poner como base la masa quebrada e ir pegando con caramelo los profiteroles</p>						



4.6 Aplicación de la Técnica del Estirado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL ESTIRADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar los ingredientes	Figura satinada y trabajada con las manos	Tener un tazón de agua fría Limpiar los bordes de la olla con la brocha



Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL ESTIRADO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g			
TECNICAS Llevar a ebullición el agua y agregar la glucosa y el azúcar Esperar que llegue a temperatura entre 150 °C y 165°C Verter el azúcar sobre el silpat y maniobrar con cuidado hasta que se enfríe un poco, empezar a estirar hasta lograr el satinado retorcer y formar figuras a gusto.				FOTO 		



4.7 Aplicación de la Técnica de Soplado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL SOPLADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar los ingredientes	Figura circular inflada con pipeta	No descuidar la temperatura ni la coloración del azúcar Limpiar los bordes de la caserola con una brocha con agua



Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL SOPLADO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			De: 100 g			
TECNICAS Llevar a ebullición el agua con el azúcar y agregar la glucosa Verter la preparación sobre el silpat y maniobrar hasta que baje un poco la temperatura, satinar y dar forma con los dedos para colocar en la pipeta y empezar a inflar.			FOTO 			



4.8 Aplicación de la Técnica de Hilado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL HILADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar los ingredientes	Hilos o nido de azúcar para la decoración	Tener en cuenta la temperatura y dejar enfriar un poco para obtener el resultado Usar rodillos o barras de acero inoxidable previamente aceitadas para formar los hilos

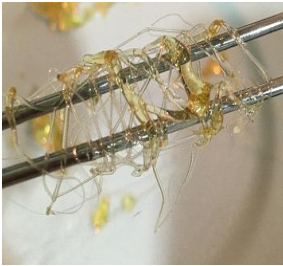


Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL HILADO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g			COSTO POR PORCION:		\$ 0,42	
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100 G			
TECNICAS Tener en cuenta que la temperatura del agua con azúcar y glucosa debe estar entre 110°C y 130°C Limpiar los bordes de la caserola con una brocha mojada Aceitar las barras o los rodillos para colocar sobre ellos los hilos de azúcar, no es necesario verter el azúcar en el silpat			FOTO 			



4.9 Aplicación de la Técnica de Colado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL COLADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar los ingredientes	Figura geométrica de azúcar	Tener en cuenta la temperatura y dejar enfriar un poco para obtener el resultado Aceitar los moldes



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DEL COLADO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g			
TECNICAS Una vez que la mezcla de agua, azúcar y glucosa llegue a ebullición se debe esperar que se disuelven las burbujas y verter en los moldes que deben estar aceitados sobre un silpat. Esperar a que baje un poco la temperatura y retirar los moldes.			FOTO 			



4.10 Encapsulado de Torta Sacher



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: ENCAPSULADO DE TORTA SACHER		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Elaborar la torta Usar técnica de soplado	Torta de chocolate dentro de figura de azucar	Tener en cuenta la temperatura y dejar enfriar un poco para obtener el resultado Aceitar los moldes



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE ENCAPSULADO DE TORTA SACHER						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g			
TECNICAS El encapsulado se realiza casi de igual forma que la técnica de colado, se vierte el azúcar sobre el silpat dentro de un molde enseguida se coloca el pastel y se levanta el molde, de manera que el aire entre suavemente, sellar y retirar el molde			FOTO 			



4.11 Red Velvet con Relleno y Cubierta de Hilado de Caramelo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: RED VELVET CON RELLENO Y CUBIERTA DE HILADO DE CAMELO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Elaborar la torta Usar técnica de hilado	Torta Roja con hilos de caramelo	Tener en cuenta la temperatura y dejar enfriar un poco para obtener el resultado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RED VELVET CON RELLENO Y CUBIERTA DE HILADO DE CARAMELO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION	\$ 0,42	
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g	COSTO DE PASTEL	\$ 1,01	
TECNICAS La torta debe estar preparada con antelación Para realizar los hilos llevamos a ebullición la mezcla de agua azúcar y glucosa a una temperatura entre 110°C y 130°C Directamente de la caaserola se empieza a sacar los hilos y colocarlos sobre rodillos aceitados o barras de acero inoxidable			FOTO 			



4.12 Esfera de Azúcar Rellena con Torta Ópera



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: ESFERA DE AZÚCAR RELLENA CON TORTA OPERA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Elaborar la torta Usar secador de aire frío o ventilador Usar técnica del soplado	Torta en capas dentro de esfera de azúcar	Aceitar los moldes Retirar la esfera con cuidado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE ESFERA DE AZÚCAR RELLENA CON TORTA OPERA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g COSTO DEL PASTEL:		\$ 2,80	
TECNICAS Se lleva a ebullición la mezcla de azúcar, agua y glucosa a una temperatura de máximo 150°C. Colocar el azúcar dentro del molde sobre el silpat y con cuidado con la ayuda de un ventilador o secador introducir aire frío teniendo cuidado de que se rompa colocar la torta en el interior y sellar cortando con una tijera el exceso de azúcar			FOTO 			



4.13 Torta Inglesa de Carmona con Escultura de Azúcar



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: TORTA INGLESA DE CARMONA CON ESCULTURA DE AZÚCAR		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Elaborar la torta Colorear el azúcar silo requiere Usar técnica del colado	Bizcocho espolvoreado de canela con diferentes figuras de azúcar	Aceitar los moldes Si se desea marmolear con colores hacerlo con un palillo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE TORTA INGLESA DE CARMONA CON ESCULTURA DE AZÚCAR						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:	\$ 0,42	
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g	COSTO DEL PASTEL:	\$ 2,10	
TECNICAS			FOTO			
<p>Elevar la mezcla del agua, azúcar y glucosa a una temperatura entre 155°C y 160°C, colocar el azúcar sobre el molde en un silpat Dejar que se enfríe un poco y retirar los moldes con cuidado Para evitar que se rompan las figuras hay que recordar aceitar los moldes para sacar el azúcar con facilidad</p>						



4.14 Saint Honoré Cubierta de Hilado de Caramelo



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: SAINT HONORÉ CUBIERTA DE HILADO DE CAMELO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Elaborar los profiteroles y hornear la masa para armar la torta Elaborar un caramelo para pegar los profiteroles a la masa	Profiteroles sobre una masa quebrada con caramelo	Conforme se realizan los hilos de caramelo colocarlos sobre el pastel



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE SAINT HONORÉ CUBIERTA DE HILADO DE CARAMELO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g COSTO DEL PASTEL:		\$ 2,39	
TECNICAS La torta debe estar elaborada con anticipación Los hilos de caramelo se colocan sobre la preparación directamente Elaborar los hilos directamente de la caserola con el azúcar hirviendo a 110°C mínimo			FOTO 			



4.15 Semiesfera de Caramelo sobre Red Velvet



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: SEMIESFERA DE CARAMELO SOBRE RED VELVET		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener la torta lista Aceitar los moldes usar la técnica del soplado	Torta roja dentro de una semi esfera de caramelo	Desmoldar con mucho cuidado Tener en cuenta el grosos del azúcar para que la esfera no se rompa antes de ponerla sobre la torta



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE SEMIESFERA DE CARAMELO SOBRE RED VELVET						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g					COSTO POR PORCION	\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g		COSTO DEL PASTEL:	\$ 1,01
TECNICAS Llevar la mezcla de azúcar, agua y glucosa a una temperatura entre 150°C y 160°C, colocar el azúcar dentro del molde sobre un silpat y retarlo en seguida introducir con mucho cuidado aire frío con la ayuda de un ventilador o secador. Sin dejar que la temperatura de la figura baje demasiado retirar con mucho cuidado ya que la esfera se puede quebrar.				FOTO 		



4.16 Hilado de Caramelo sobre Torta Sacher



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: HILADO DE CAMELO SOBRE TORTA SACHER		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Usar la técnica del hilado Torta previamente preparada	Torta de chocolate con hilos de caramelo	Dejar enfriar un poco el azúcar antes de empezar a hilar




Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE HILADO SOBRE TORTA SACHER						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g COSTO DEL PASTEL:		\$ 1,50	
TECNICAS Los hilos se realizan llevando a 110°C el azúcar y directamente de caserola se van formando los hilos y se va dando la forma deseada				FOTO 		



4.17 Cristal de Azúcar sobre Torta Red Velvet



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: CRISTAL DE AZÚCAR SOBRE TORTA RED VELVET		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Usar la técnica del estirado Aceitar superficie donde se aplique	Torta roja con un fino cristal sobre ella	Los cristales se pueden hacer en el horno o calentando el azúcar varias veces



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CRISTAL DE AZÚCAR SOBRE TORTA RED VELVET						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION	\$ 0,42	
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g	COSTO DEL PASTEL:	\$ 1,01	
TECNICAS			FOTO			
<p>Los cristales pueden hacerse con glucosa solamente o también con la mezcla de agua, azúcar y glucosa</p> <p>Para hacerlos solo con glucosa se le da forma en un silpat y se hornea por máximo 7 minutos a 180°C, esperar que se enfríe y retirar</p> <p>Para hacerlos con la mezcla se pone el azúcar sobre un silpat dándole la forma deseada y se deja enfriar a la temperatura a la que debe estar la mezcla es de 160°C</p>						



4.18 Nido de Caramelo sobre Torta Ópera



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: NIDO DE CAMELO SOBRE TORTA OPERA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Usar la técnica del hilado	Torta en capas decorada con hilos de caramelo	Formar el nido inmediatamente después de elaborar los hilos para evitar que se rompa.




Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE NIDO DE CARAMELO SOBRE TORTA ÓPERA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g					COSTO POR PORCION	\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1					DE: 100g COSTO DEL PASTEL:	\$ 2,80
TECNICAS			FOTO			
<p>Llevar la mezcla a una tempertaura de mínimo 110°C y máximo de 130°</p> <p>Formar los hilos e ir dando forma de nido con los dedos evitando que se rompan</p>						



4.19 Mariposas de Caramelo en Saint Honoré



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: MARIPOSAS DE CAMELO SOBRE SAINT HONORÉ		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Usar la técnica del colado	Mariposas de azúcar o isomalt sobre profiteroles	Se recomienda usar moldes de silicona



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MARIPOSAS DE CARAMELO SOBRE SAINT HONORÉ						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g COSTO DEL PASTEL:		\$ 2,39	
TECNICAS Llevar la mezcla a una temperatura de máximo 155°C y colocar el azúcar sobre los moldes de preferencia de silicona no necesitan aceitarse, dejar enfriar para desmoldar			FOTO 			



4.20 Corazones de Isomalt en Torta Sacher



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: CORAZONES DE ISOMALT EN TORTA SACHER		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Usar la técnica del colado	Corazones sobre torta de chocolate	Se recomienda moldes de silicona



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CORAZONES DE ISOMALT EN TORTA SACHER						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
150	Isomalt	g	100	80%	\$ 6,00	\$ 0,60
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,60
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g	COSTO DEL PASTEL:		\$ 1,50
TECNICAS El isomalt se coloca sobre una caserola y se deja derretir, enseguida se coloca sobre los moldes y se desmolda con facilidad El isomalt suele reducirse un poco cuando se coloca en el fuego			FOTO 			



4.21 Deconstrucción de Saint Honoré



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: DECONSTRUCCIÓN DE SAINT HONORÉ		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener los ingredientes listos	Componentes de saint honoré dispuestos en un plato	Se recomienda no obviar ningun ingrediente



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE DECONSTRUCCIÓN DE SAINT HONORÉ						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO	PRECIO C.U
	SALLETA DE MASA QUEBRADA					
25	mantequilla	g	25	100%	\$ 3,00	\$ 0,08
50	harina	g	50	100%	\$ 2,00	\$ 0,10
64	huevo	g	41	88%	\$ 3,24	\$ 0,13
	PROFITEROLES					\$ 0,00
200	harina	g	200	100%	\$ 2,00	\$ 0,40
100	mantequilla	g	100	100%	\$ 3,00	\$ 0,30
10	sal	g	10	100%	\$ 2,00	\$ 0,02
190	huevos	g	180	88%	\$ 3,24	\$ 0,58
250	agua	ml	250	100%	\$ 0,50	\$ 0,13
	CREMA PASTELERA					\$ 0,00
100	leche	ml	100	100%	\$ 1,00	\$ 0,10
50	maicena	g	50	100%	\$ 2,40	\$ 0,12
64	huevo	g	41	88%	\$ 3,24	\$ 0,13
40	azúcar	g	40	100%	\$ 2,00	\$ 0,08
						\$ 0,00
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 2,17
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g			
<p>TECNICAS</p> <p>Realizar cada una de las preparaciones</p> <p>Para la masa quebrada mezclar la harina con mantequilla de manera que este arenosa agregar el huevo y formar la masa cortar en circulos y hornear por 25 minutos.</p> <p>Realizar los profiteroles hirviendo el agua y colocar la harina de modo que se forme una pasta agregar los huevos y colocar en una manga pastelera para hornear po 30 minutos</p> <p>Elaborar la crema pastelera hirviendo la leche, aparte batir y blanquear los huevos con el azúcar entibiarlos un poco con la leche colocar la maicena en la leche y cocinar hasta que espece.</p> <p>Disponer estos ingredientes en un plato como se desee</p>			<p>FOTO</p>			



4.22 Hilos de Caramelo en Torta Inglesa de Carmona



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: HILOS DE CARAMELO EN TORTA INGLESA DE CARMONA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Elaborar el bizcocho previamente	Torta inglesa envuelta con hilos de caramelo	Se recomienda decorar con los ingredientes a elección



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE HILOS DE CARAMELO EN TORTA INGLESA DE CARMONA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g	COSTO DEL PASTEL:		\$ 2,10
TECNICAS Llevar el azúcar con agua y glucosa a una temperatura de 110°C y formar directamente desde la caserola los hilos de azúcar poniendo los dedos en el centro y formar una especie de ovillo y colocarlo en el pastel de manera que la torta quede en el centro			FOTO 			



4.23 Pompón de Caramelo en Torta Ópera



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: POMPÓN DE CARAMELO EN TORTA ÓPERA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Torta elaborada con antelación	Torta en capas con algodón de azúcar	Se recomienda tener cuidado con las temperaturas para elaborar el algodón



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE POMPÓN DE CARAMELO EN TORTA ÓPERA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
100	Azúcar	G	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,20
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 100g COSTO DEL PASTEL:		\$ 2,80	
TECNICAS Para realizar el pompón se usar unicamente el azúcar a máxima temperatura o menos 175°C para poder introducirla a una máquina de rodillos que la pulverizan, una vez frío formar un círculo con las manos			FOTO 			



4.24 Globos de Caramelo en Torta Inglesa de Carmona



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: GLOBOS DE CAMELO EN TORTA INGLESA DE CARMONA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Usar la técnica de soplado	Esferas sobre torta inglesa	Se recomienda aceitar los moldes Se recomienda usar aire frío de ventilador o secador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE GLOBOS DE CARAMELO EN TORTA INGLESA DE CARMONA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,02
20	Glucosa	g	20	100%	\$ 10,00	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 100g				COSTO POR PORCION:		\$ 0,42
CANTIDAD PORCIONES: 1				DE: 100g COSTO DEL PASTEL:		\$ 2,10
TECNICAS Se usa la técnica del soplado para esta elaboración, se eleva la mezcla de azúcar, glucosa y agua a máximo 160°C y para inflar el azúcar primero se debe satinar sobre el silpad e introducir la pipeta para sople. Las esferas se las elaboracon un molde directamente sobre el azúcar y con cuidado con la ayuda de un ventilador o secador se introduce aire frío y se forma la esfera suavemente se retira del molde.			FOTO 			



4.25 Validación de Recetas

En el mes de diciembre se realizó la validación de recetas en la cual se sirvieron cuatro recetas cada una con una técnica de azúcar diferente las recetas fueron:

Nido de Carmelo sobre Torta Ópera esta preparación recibió una calificación satisfactoria en los tres parámetros a evaluar: sabor, textura y decoración

Encapsulado de Torta Sacher recibió la máxima calificación de igual manera en los tres parámetros.

Cristal sobre Red Velvet en cuanto a decoración la calificación fue la máxima pero en textura a algunos de los participantes les pareció que le faltaba humedad.

Escultura de azúcar sobre Torta Inglesa de Carmona en cuanto al sabor y decoración obtuvo la máxima calificación pero en la textura para los participantes el dulce de zapallo estaba un poco viscoso.



CONCLUSIONES

En el proyecto de intervención realizado se ha concluido que la propuesta de un manual para el uso de las técnicas del azúcar cocido es un aporte a la sociedad gastronómica, específicamente a la repostería pues como ya se ha planteado es la primera recopilación que se encontraría disponible en ese tema.

Se han realizado varias pruebas acerca de lo que después de mucha investigación se halló en cuanto a temperaturas y reacciones del azúcar frente a un agente líquido como es el agua, los postres elaborados en este proyecto son en base a cinco tortas reconocidas a nivel mundial por lo tanto su receta está al alcance de todas las personas.

El manual se ha realizado con el afán de colaborar a la repostería de la ciudad recopilando a través de una investigación y trabajo práctico las técnicas y sus usos realizando una guía práctica de estas técnicas.



RECOMENDACIONES

Se obtuvo resultado positivo en el desarrollo de este proyecto, aunque no se pueden dejar de lado las recomendaciones, como tener en cuenta las temperaturas para cada técnica pues esta no se lograra si al temperatura no es la correcta.

Tener siempre presente la seguridad en la cocina pues el trabajo con el caramelo es sumamente delicado y requiere de concentración y mucha práctica para lograr exitosos resultados.

Son elaboraciones que no se podrían realizar masivamente pues requieren de mucho cuidado y sobre todo el tiempo y la correcta temperatura ambiental para llegar al objetivo de la presentación.



BIBLIOGRAFÍA

- Abascal, Paulina. *Larousse de los Postres*. Primera Edición.
México, D.F. Ediciones Larousse, S.A de C.V. 2008.
- Blume. *Le Cordon Bleu Las Técnicas del Chef*. Primera Edición.
Barcelona. Art Blume S. L. 2001.
- Blume. *Guía Completa de las Técnicas Culinarias Postres*. Primera Edición.
Barcelona. Art Blume S. L. 2000.
- Coordinacion BNDES y CGEE. *Bioetanol de Caña de Azúcar. Energía para el Desarrollo Sostenible*. Primera Edición. Río de Janeiro. 2008.
- Costigan, Fran. *Vegan Chocolate: Unapologetically Luscious and Decadent Diary - Free Desserts*, Running Press Book Publishers, 2013
- Felder, Christophe. *Repostería 201 recetas internacionales*. Tercera Edición.
París. 2010.
- García, Ángela y Hans Geel. *Tartas del Mundo*. Barcelona, Aguilar, 2015.
- Goni, Roberto. *Caramelo*. Primera Edición.
Buenos Aires, Gárgola Ediciones, 2008.
- Lodge, Nicholas y Murfit, Janice. *Escuela Internacional del Arte del Azúcar*.
Primera Edición. Bogota, Iatro Ediciones.



Universidad de Cuenca

Medrano, Carmen y Monserrath Tremolera. *Nutrición y Salud: el proceso de la alimentación*. Primera Edición. Barcelona, Ediciones Hyma.

Rodríguez, José Ángel. *La Historia de la Caña. Azúcares, Aguardientes y Rones en Venezuela*. Caracas, Afadil, 2005.

Sebess, Mariana. *Técnicas de Pastelería Profesional*. Segunda Edición. Buenos Aires, Graficor, 2006.

Subirós Ruíz, Fermín. *El Cultivo de la Caña de Azúcar*. Primera Edición. San José, Costa Rica, Editorial Universidad Estatal a Distancia, 1995.

Torreblanca, Paco. *Colección de Piezas de Azúcar Volumen II*. Barcelona, Vilbo, 2015.

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

Internet

Díaz, Francisco. "La Decoración en el Mundo de la Pastelería". Revista Digital Innovación y Experiencias Educativas, Julio 2010: 11, 12 y 13

Frias, Miguel. *El Afinador de Queso*. Madrid. 2015
<http://elafinadordequesos.blogspot.com/2015/02/el-azucar-puntos-identificacion-caracteristicas-variedad.aplicaciones-jarabes-almibares-caramelos-manuel-quevedo.html>

Gutierrez, Ana María. *Cocinando entre Olivos*. Colombia. 2015
Mónica Ximena Jarrín Jaramillo



Universidad de Cuenca

<http://cocinandoentreolivos.blogspot.com/2015/09/la-torta-del-ingles-o-torta-inglesa-de.html>

Sanchez, Esther. *Chocolatisimo.com*. España. 2015

<http://www.chocolatisimo.com/tipos-de-azucar>

(2012, 12). Azucar Colado. *ClubEnsayos.com*. Recuperado 12, 2012, de

<https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/Azucar-Colado/484108.html>

Instituto de Estudios del Azúcar y la Remolacha (IDEAR). Madrid.

www.conazucar.com/origen_azucarV.php

Ecuaquimica. Guayaqui, Ecuador. 2015

www.ecuaquimica.com.ec/info_tecnica_cana.pdf

Pregunta Santorial. 16 de mayo de 2011

www.preguntasantorial.es/2011/05/san-honorato-de-amiens/



Universidad de Cuenca

ANEXOS



Anexo 1.

Muestra de hoja para evaluar en la validación de recetas

VALIDACIÓN DE RECETAS
TEMA: PROPUESTA DE UN MANUAL SOBRE EL USO DE LAS TÉCNICAS DEL AZÚCAR COCIDO: ESTIRADO, SOPLADO E HILADO, APLICADO A LA DECORACIÓN DE CINCO TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO.
ESTUDIANTE: MÓNICA JARRÍN JARAMILLO

Califique los diferentes platillos de acuerdo a los parámetros indicados dentro de un rango del 1 al 5, siendo 1 el más bajo y 5 el más alto

NOMBRE DEL POSTRE	CALIFICACIÓN		
	Sabor	Textura	Decoración
Encapsulado de Torta Sacher			
Cristal sobre Red Velvet			
Nido de Torta Opera			
Colado de azúcar sobre Torta Inglesa de Carmona			



VALIDACIÓN DE RECETAS	
TEMA: PROPUESTA DE UN MANUAL SOBRE EL USO DE LAS TÉCNICAS DEL AZÚCAR COCIDO: ESTIRADO, SOPLADO E HILADO, APLICADO A LA DECORACIÓN DE CINCO TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO	
ALUMNA: MÓNICA JARRÍN JARAMILLO	

Califique los siguientes platillos de acuerdo a los parámetros indicados dentro de un rango de 1 a 5, siendo 1 el más bajo y 5 el más alto

NOMBRE DEL POSTRE	CALIFICACIÓN		
	Sabor	Textura	Decoración
Nido de Torta Opera	5	5	5
Encapsulado de Torta Sacher	5	5	5
Cristal de Red Velvet	5	5	5
Colado de azúcar sobre torta Inglesa de Carmona	4	4	5



VALIDACIÓN DE RECETAS	
TEMA: PROPUESTA DE UN MANUAL SOBRE EL USO DE LAS TÉCNICAS DEL AZÚCAR COCIDO: ESTIRADO, SOPLADO E HILADO, APLICADO A LA DECORACIÓN DE CINCO TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO	
ALUMNA: MÓNICA JARRÍN JARAMILLO	

Califique los siguientes platillos de acuerdo a los parámetros indicados dentro de un rango de 1 a 5, siendo 1 el más bajo y 5 el más alto

NOMBRE DEL POSTRE	CALIFICACIÓN		
	Sabor	Textura	Decoración
Nido de Torta Opera	5	5	5
Encapsulado de Torta Sacher	100	5	3
Cristal de Red Velvet	5	5	5
Colado de azúcar sobre torta Inglesa de Carmona	4	3	5



VALIDACIÓN DE RECETAS	
TEMA: PROPUESTA DE UN MANUAL SOBRE EL USO DE LAS TÉCNICAS DEL AZÚCAR COCIDO: ESTIRADO, SOPLADO E HILADO, APLICADO A LA DECORACIÓN DE CINCO TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO	
ALUMINA: MÓNICA JARRÍN JARAMILLO	

Califique los siguientes platillos de acuerdo a los parámetros indicados dentro de un rango de 1 a 5, siendo 1 el más bajo y 5 el más alto

NOMBRE DEL POSTRE	CALIFICACIÓN		
	Sabor	Textura	Decoración
Nido de Torta Opera	5	5	5
Encapsulado de Torta Sacher	5	5	5
Cristal de Red Velvet	5	5	5
Colado de azúcar sobre torta Inglesa de Carmona	5	4	5



VALIDACIÓN DE RECETAS
TEMA: PROPUESTA DE UN MANUAL SOBRE EL USO DE LAS TÉCNICAS DEL AZÚCAR COCIDO: ESTIRADO, SOPLADO E HILADO, APLICADO A LA DECORACIÓN DE CINCO TORTAS CLÁSICAS DEL MUNDO
ALUMNA: MÓNICA JARRÍN JARAMILLO

Califique los siguientes platillos de acuerdo a los parámetros indicados dentro de un rango de 1 a 5, siendo 1 el más bajo y 5 el más alto

NOMBRE DEL POSTRE	CALIFICACIÓN		
	Sabor	Textura	Decoración
Nido de Torta Opera	5	5	5
Encapsulado de Torta Sacher	5	5	5
Cristal de Red Velvet	5	5	5
Colado de azúcar sobre torta Inglesa de Carmona	5	5	5

Mónica Jarrín Jaramillo



Universidad de Cuenca

MANUAL PARA USO Y APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DEL AZÚCAR COCIDO: GUÍA BÁSICA



INTRODUCCIÓN

El azúcar es un ingrediente que es considerado como un suministro básico en cualquier cocina, a partir de ella se pueden lograr varios elementos de decoración que no han sido muy conocidos en el país pero poco a poco con la aparición de la cocina molecular se han ido dando a conocer estas técnicas para lograr figuras artísticas no solo con el azúcar cocido o caramelo sino también con el fondant, pasta goma, etc. Todos a partir del azúcar.

Para trabajar con azúcar cocido y lograr figuras artísticas hay que evitar la cristalización y la formación de cristales grandes pues estos podrían llevar a que el azúcar tenga fisuras y se rompa.

Para empezar con la aplicación de las técnicas se va a necesitar varios utensilios como:

- Olla de acero inoxidable
- Brocha
- Tijeras
- Tazón con agua fría
- Silpat o placa de silicona
- Barras de acero inoxidable
- Moldes de silicona
- Guantes para trabajar azúcar
- Pipeta o pera para soplar
- Termómetro de dulce o de aceite
- Lámpara de infrarrojo o en su defecto horno
- Ventilador o secadora de aire suave

Los ingredientes que se van a usar para todas las técnicas que se van a aplicar en este manual son:

- Azúcar
- Agua
- Glucosa
- Colorantes
- Cremor tártaro



TÉCNICA DEL COLADO

Es el más utilizado para el armado de estructuras y bases para montajes artísticos, puede ser opaco o translucido, para lograr esta técnica se utiliza una mezcla de agua, azúcar y glucosa que se va a elevar a una temperatura de 155° C luego verter con suavidad el azúcar en moldes de distintas formas, una vez enfriado retirar los moldes, para obtener la figura que se desea se requiere seguir estos pasos:

- Calentar el agua e incorporar el azúcar, por último añadir la glucosa a los 100°C



- Los colorantes negro y blanco se colocan al mismo tiempo que la glucosa, los demás colores se colocan entre los 130°C y 135°C.

- La cocción del azúcar debe llegar a los 155°C



- Colocar en los moldes elegidos y mezclar lo colores al gusto
- Es importante que las piezas o moldes a usar estén untados con aceite para poder desmoldar.



- Dejar que el azúcar alcance una temperatura manejable para retirar los moldes metálicos, sin dejar que esta enfríe del todo para evitar que se adhiera.





TÉCNICA DEL ESTIRADO

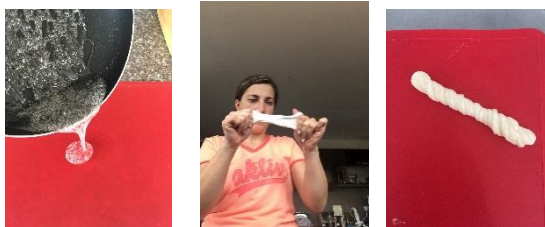
Es posiblemente la técnica más difícil de lograr pues se requiere mucha práctica y conocimiento, hay tres pasos básicos a seguir para lograr esta técnica: la cocción del azúcar, el estirado del azúcar para lograr un satinado y el armado de la pieza artística.

Para realizar esta técnica se necesita azúcar refinada, crémor tártaro, agua y glucosa. Es necesario seguir varios pasos para lograr el éxito de la técnica.

- Calentar el agua a fuego lento hasta que llegue a ebullición y luego ir agregando el azúcar poco a poco, para esta preparación se va a usar el crémor tártaro que ayudara a mantener más fluido el azúcar.
- Cuando el azúcar llegue a los 100°C se debe agregar el crémor tártaro, durante la cocción es necesario espumar todas las impurezas que se encuentren, una vez que el almíbar entre en ebullición se adiciona la glucosa.
- Si se desea adicionar algún colorante esto debe hacer a los 130°C si los colorantes que se van a usar son blanco o negro agregarlos a los 100°C.



- A partir de la adición del crémor tártaro la preparación debe llegar a los 160°C, llegada esta temperatura retirar la preparación del fuego esperar que las burbujas de aire se hayan ido y verter el azúcar sobre un silicón.





Universidad de Cuenca

Para satinar el azúcar se debe estirar y doblar varias veces sin que se enfríe demasiado y empezar a formar la figura que se desee, en caso de que el azúcar se enfríe colocar en el microondas por 5 segundos.



TÉCNICA DEL SOPLADO

Tanto como la técnica del estirado esta requiere práctica y destreza pues es compleja y se asemeja a la técnica que realizan los artistas sopladores de vidrio. Para el exitoso desarrollo del azúcar soplado se usa una mezcla de glucosa, azúcar, crémor tártaro y agua, el procedimiento empieza con los siguientes pasos

- Llevar a ebullición el agua a 100°C
- Agregar el azúcar y en cuanto esta se derrita colocar la glucosa
- A los 130°C colocar los colorantes que se vayan a utilizar
- Guardar una temperatura entre 150°C y 157°C.



Es necesario tratar de eliminar todas las burbujas de azúcar antes de empezar a soplar para evitar que la bomba se trise o se rompa.



TÉCNICA DEL HILADO

A esta técnica se la conoce también como filé, es muy popular y el más usado en la pastelería como decoración, para la preparación de esta técnica se necesita azúcar, agua y glucosa. Se debe manejar los siguientes pasos para lograr un hilado perfecto.

- Llevar el agua a ebullición
- Agregar el azúcar y cuando esta se derrita colocar la glucosa
- Cuando se llegue a la temperatura de 155°C se empezarán a formar los hilos de azúcar.



Se puede dejar enfriar un poco el azúcar dentro de la cacerola y recordar aceitar las regletas o rodillos donde se vaya a formar los hilos, con los cuales podemos formar nidos o cualquier forma.



Universidad de Cuenca

