

# UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Elaboración de postres y bollería con base en seis tipos de manzanas producidas en los cantones: Paute, Chordeleg y Sigsig en la Provincia del Azuay

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

Autora:

Cisne Gabriela Placencia Brito

CI:0105255558

Correo electrónico: [cissga77@gmail.com](mailto:cissga77@gmail.com)

Directora:

Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez

CI: 1713587309

**Cuenca, Ecuador**

12-septiembre-2022

# UCUENCA

## **Resumen**

El presente proyecto de intervención plantea la elaboración de postres y bollería con base en seis tipos de manzanas producidas en el Azuay, en los cantones de Paute, Chordeleg y Sígig. Las manzanas escogidas para este caso corresponden a las variedades, Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty.

Se llevó a cabo una profunda investigación bibliográfica de la manzana y de las técnicas empleadas en el área de la pastelería y panadería (bollería), además del uso de una entrevista no estructurada, métodos de experimentación tanto para el análisis organoléptico de la fruta, así como también en la creación de 15 recetas que fueron sometidas a un análisis degustativo por parte de un grupo focal.

Se obtuvo como resultado, la producción de un recetario de autor denominado "Manzanas del Azuay". Postres y Bollería, que incluye nueve recetas seleccionadas en tres categorías distintas.

**Palabras Claves:** Manzana, fruta, postres, bollería, Azuay.

## Abstract

### 1. Abstract

The present intervention project proposes the elaboration of desserts and pastries based on six types of apples produced in Azuay, in the cantons of Paute, Chordeleg and Sísig. The apples chosen for this case correspond to the varieties, Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji and Rome Beauty.

A deep bibliographic research on apples and the techniques used in the area of pastry and bakery (pastries) was carried out, in addition to the use of an unstructured interview, experimental methods both for the organoleptic analysis of the fruit, as well as in the creation of 15 recipes that were subjected to a tasting analysis by a focus group.

As a result, the production of an author's cookbook called "Manzanas del Azuay" was obtained. Desserts and Pastries, which includes nine recipes selected in three different categories.

**Keywords:** Apple, fruit, desserts, pastries, Azuay.

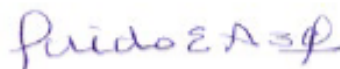
**Trabajo de Titulación:** ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SÍSGIS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

**Autor:** Cisne Gabriela Placencia Brito

**Director:** Mg. Maricruz Iñiguez

Certificado de Precisión FCH-TR-Gst-204

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



[guido.abad@ucuenca.edu.ec](mailto:guido.abad@ucuenca.edu.ec)

Cuenca, 03 de febrero de 2022

Elaborado por: GEAV

cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

## Índice

Resumen .....	2
Abstract.....	3
Introducción .....	15
CAPÍTULO I.....	17
GENERALIDADES DE LA MANZANA.....	17
1.1. Origen de la manzana.....	17
1.2. Producción de manzana .....	18
1.3. Taxonomía y morfología de la manzana.....	20
1.4. Valor nutricional de la manzana.....	21
1.5. Cultivo y tipos de manzana producidas en el Azuay: Chordeleg, Paute y Sigsig.....	23
CHORDELEG.....	23
PAUTE .....	24
SIGSIG .....	25
1.6. Propiedades organolépticas de la manzana .....	25
Experimentación organoléptica de las variedades: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty.....	25
1.7. Usos en la cocina: Aplicaciones y derivados de la manzana.....	28
CAPÍTULO II.....	30
TÉCNICAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA (BOLLERÍA) A APLICARSE EN LAS MANZANAS: ANA, GALA, GOLDEN DELICIOUS, GRANNY SMITH, FUJI Y ROME BEAUTY .....	30
2.1. Técnicas empleadas en pastelería .....	30
2.1.1. Masas.....	30
2.1.1.1. Masas quebradas .....	30

# UCUENCA

2.1.1.2.	Masas batidas.....	30
2.1.1.2.1.	Masas batidas livianas .....	31
2.1.1.2.2.	Masas batidas pesadas .....	31
2.1.1.3.	Masas laminadas.....	32
2.1.1.4.	Masas cocinadas .....	33
2.1.2.	Cremas.....	33
2.1.3.	Merengues .....	34
2.1.4.	Técnicas con Azúcar .....	35
	Almíbar	35
	Caramelo	36
2.1.5.	Técnicas con Chocolate .....	37
2.2.	Pastelería vegana.....	39
	Manzana como reemplazo de ingredientes de origen animal. ....	39
2.3.	Técnicas empleadas en panadería (bollería).....	39
2.3.1.	Bollería de masa fermentada .....	39
2.3.2.	Bollería de masa hojaldrada fermentada.....	40
2.3.3.	Bollería de masa esponjada.....	40
2.3.4.	Bollería apta para intolerancias e integral .....	41
2.4.	Aplicación de técnicas para la elaboración de recetas de autor .....	41
2.4.1.	Propuesta de postres clásicos .....	42
2.4.1.1.	Linzer a base de tocte y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca .....	42
2.4.1.2.	Lionesas rellenas de helado de manzana y canela en salsa reducción de sangría, cereza confitada en almíbar de limón .....	47
2.4.1.3.	Soufflé frío de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón	51

# UCUENCA

2.4.1.4.	Aplicación de crema inglesa: 6 tipos de helado de manzana, nougatine de frutos secos .....	55
2.4.1.5.	Esferas de chocolate rellenas de compota de manzana y especias, falsa tierra andina .....	58
2.4.2.	Propuesta de postres veganos.....	62
2.4.2.1.	Mousse de manzana, jalea de Jamaica, crocante de menta ..	62
2.4.2.2.	Esferas de caramelo, compota de manzana, bizcocho neutro	66
2.4.2.3.	Bizcocho vegano de manzana, crema de arándanos rojos, gelatina de manzana.....	70
2.4.2.4.	Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana	74
2.4.2.5.	Tarta helada de manzana, coulis frutos del bosque, crema de coco	79
2.4.3.	Propuestas de bollería .....	83
2.4.3.1.	Berlinas con ganache de manzana.....	83
2.4.3.2.	Hojaldre con manzana.....	86
2.4.3.3.	Snecken de manzana, frutos secos y piel de manzana deshidratada .....	90
2.4.3.4.	Babá de manzana y canela con almíbar de menta.....	94
2.4.3.5.	Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo .....	97
2.4.4.	Análisis de grupo focal .....	101
2.4.5.	Conclusiones del grupo focal.....	109
CAPÍTULO III.....		110
DISEÑO DE UN RECETARIO DE AUTOR.....		110
3.1.1.	Formato de presentación .....	110
3.1.2.	Simbología del recetario.....	111
3.1.3.	Recetas seleccionadas .....	113

# UCUENCA

Conclusiones .....	116
Recomendaciones .....	117
Bibliografía .....	118
Anexos .....	121
Anexo 1: Diseño aprobado por el consejo directivo.....	121
Anexo 2: Entrevista No estructurada .....	138
Anexo 3: Modelo de ficha de evaluación para degustaciones .....	141
Anexo 4: Evidencia de degustación con grupo focal .....	149
Anexo 5: Recetario .....	156

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Variedades de manzanas. Fuente: autor (abril, 2021).....	17
Ilustración 2. Consumo doméstico de manzanas frescas en Ecuador. Fuente: index mundi (s.f). .....	19
Ilustración 3. Cata de propiedades organolépticas de las manzanas seleccionadas: manzana 1: Ana; manzana 2: Gala; manzana 3: Golden Delicious; manzana 4: Granny Smith; manzana 5: Fuji; manzana 6: Rome Beauty. Fuente: autor (24/04/2021) .....	28
Ilustración 4. Degustación Msc. Maricruz Iñiguez. Fuente: autor (10/01/2022) .....	101
Ilustración 5. Degustación Msc. Darwin Sandoval. Fuente: autor (10/01/2022) .....	102
Ilustración 6. Degustación Msc. María Augusta Molina. Fuente: autor (10/01/2022).....	102
Ilustración 7. Caja de degustaciones. Fuente: autor (18/01/2022).....	103
Ilustración 8. Degustación Lic. Carolina Palacios y Msc. Juan Fernando Bermeo. Fuente: autor.....	103
Ilustración 9. Portada de Recetario. Fuente: autor.....	110
Ilustración 10. Formato de Recetario. Fuente: autor.....	110
Ilustración 11. Símbología para categorías. Fuente: autor .....	112
Ilustración 12. Símbología para la dificultad del postre. Fuente: autor.....	112
Ilustración 13. Formato de Receta. Fuente : autor.....	113
Ilustración 14. Formato de Receta. Fuente: autor.....	114



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Resultados de degustación. Linzer a base de tocte y quinoa de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana. Fuente: autor.....	104
Gráfico 2. Resultados de degustación. Soufflé frío de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón. Fuente: autor .....	105
Gráfico 3. Resultados de degustación. Babá de manzana, canela y menta. Fuente: autor.....	106
Gráfico 4. Resultados de degustación. Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo. Fuente: autor.....	107
Gráfico 5. Resultados de degustación. Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana. Fuente:autor .....	108
Gráfico 6. Resultado de degustación. Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco. Fuente: autor.....	109

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Taxonomía y Morfología de la manzana. Elaborado por: Cisne Placencia. Fuente: infoagro Systems (2020) .....	20
Tabla 2. Aporte nutricional por 100 gramos de manzana. Elaborado por: Cisne Placencia. Fuente: Hidalgo Filipovich, R & otros (2016) .....	22
Tabla 3. Propiedades organolépticas de las manzanas: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji, Rome Beauty. Fuente: autor. Experimentación directa (24/04/2021) .....	27
Tabla 4. Tipos de Almíbar. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: Wright y Treuillé (2007) .....	35
Tabla 5. Punto de cocción del almíbar. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: Wright y Treuillé (2007) .....	36
Tabla 6. Derivados del cacao. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (2014) .....	38
Tabla 7. Temperaturas estándar del Templado de Chocolate. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: UPAEP (2014) .....	38

## Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

---

Yo, Cisne Gabriela Placencia Brito en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIG EN LA PROVINCIA DEL AZUAY”, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 12 de septiembre de 2022



---

Cisne Gabriela Placencia Brito

C.I: 0105255558

## Cláusula de Propiedad Intelectual

---

Yo, Cisne Gabriela Placencia Brito, autora del trabajo de titulación “ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIG EN LA PROVINCIA DEL AZUAY”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 12 de septiembre de 2022



---

Cisne Gabriela Placencia Brito

C.I: 0105255558

## AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mis agradecimientos:

A mi directora, Msc. Maricruz Iñiguez por toda la ayuda, consejos y recomendaciones brindadas.

A mi padres, gracias por todo.

A mi mejor amigo y esposo Miguel, gracias por ser una guía en mi camino.

A mis amigos, sobre todo a Fernanda, gracias por ser incondicional siempre.

**Cisne Placencia**

## DEDICATORIA

Las cosas grandes de la vida se construyen poco a poco, por eso, este trabajo me lo dedico a mí y a todo el esfuerzo que este significó.

**Cisne Placencia**

# UCUENCA

## Introducción

En la actualidad existe una gran demanda en el consumo de manzana. Los países se convierten en grandes productores y comerciantes de la fruta a nivel mundial generando múltiples oportunidades en distintos campos; tales como la agricultura, nuevas fuentes de empleo, el comercio, el uso de los recursos, entre otros; sin embargo, gran parte de esta fruta no es aprovechada de una manera correcta generando desperdicios y pérdidas a gran escala, sobre todo alimentarias.

El Ecuador produce distintos tipos de manzanas para el consumo local. Algunas provincias de la región sierra poseen el clima y las condiciones específicas para la producción de la fruta. Tal es así que en la provincia del Azuay; sobre todo en los cantones de Paute, Chordeleg y Sígsig, esta fruta es cosechada; a pesar del gran esfuerzo que realizan tanto, los gobiernos centrales en proyectos agrícolas así como los pequeños productores en aprovechar los recursos que la tierra les brinda, gran parte de la cosecha se pierde en el camino. Y, toda esa fruta, ¿a dónde va a parar?, ¿cómo aprovecharla de tal manera que no genere desperdicios?, ¿cómo generar un impacto que permita que las poblaciones productoras la aprovechen al 100%?

El presente proyecto de intervención recoge un estudio profundo de la manzana y conjuga técnicas clásicas de pastelería y panadería (bollería) en un recetario práctico y atractivo para la población Azuaya. Todo esto, a partir de una investigación bibliográfica, experimentación organoléptica y análisis gustativo por parte de un grupo focal que permitió el desarrollo correcto de recetas adecuadas para el uso y aprovechamiento de la fruta.

El capítulo I es un estudio bibliográfico y general de la manzana, la situación a nivel local y a nivel mundial, su origen, taxonomía, valor nutricional, usos adicionales y derivados, así como también se presenta una experimentación con el fin de conocer las propiedades organolépticas de cada variedad de manzana.

El capítulo II abarca un recopilatorio de las técnicas empleadas en pastelería y panadería (bollería) para su correcto uso en la creación de recetas, se analizan

# UCUENCA

las propiedades de cada variedad para la creación de diversas texturas, formas y olores con sabor a manzana.

El capítulo III es el resultado práctico de un trabajo realizado para la población del Azuay, la creación de un recetario que incluye producto local, es decir manzanas de la zona.



### GENERALIDADES DE LA MANZANA



*Ilustración 1. Variedades de manzanas. Fuente: autor (abril, 2021)*

#### **1.1. Origen de la manzana**

Los primeros cultivos de manzana datan de hace 20.000 años, en restos fosilizados junto a yacimientos de la Edad de Bronce en Egipto, Austria y Suiza; estudios indican que los egipcios cultivaban manzanas desde hace 4500 años. A través del tiempo y gracias a las conquistas, la manzana logró extenderse alrededor del mundo, los españoles son los responsables de llevar el fruto a Latinoamérica y los ingleses al norte del continente americano. Según la cultura popular; la manzana, en la Biblia, es considerada el símbolo del pecado original, siendo la fruta responsable de la expulsión de Adán y Eva del paraíso; y de igual manera en la cultura griega es considerada la fruta de la discordia que concluyó en la guerra de Troya, (Ayala y Calle, 2016).

De acuerdo a Stuchtey (2019), las actuales manzanas son resultado de una hibridación de al menos 4 variedades de manzanas salvajes. A causa de la mega fauna existente antiguamente en Europa y Asia, y posteriormente a las rutas de comercialización de productos, sobre todo gracias a la Ruta de la Seda, pudieron haber contribuido al desarrollo del fruto tal y como hoy se lo conoce.

# UCUENCA

## 1.2. Producción de manzana

Según la FAO (2021), en el año 2018 la producción anual de frutas alcanzó los 868 millones de toneladas a nivel mundial, de las cuales 111 millones de toneladas corresponden a la producción de manzanas.

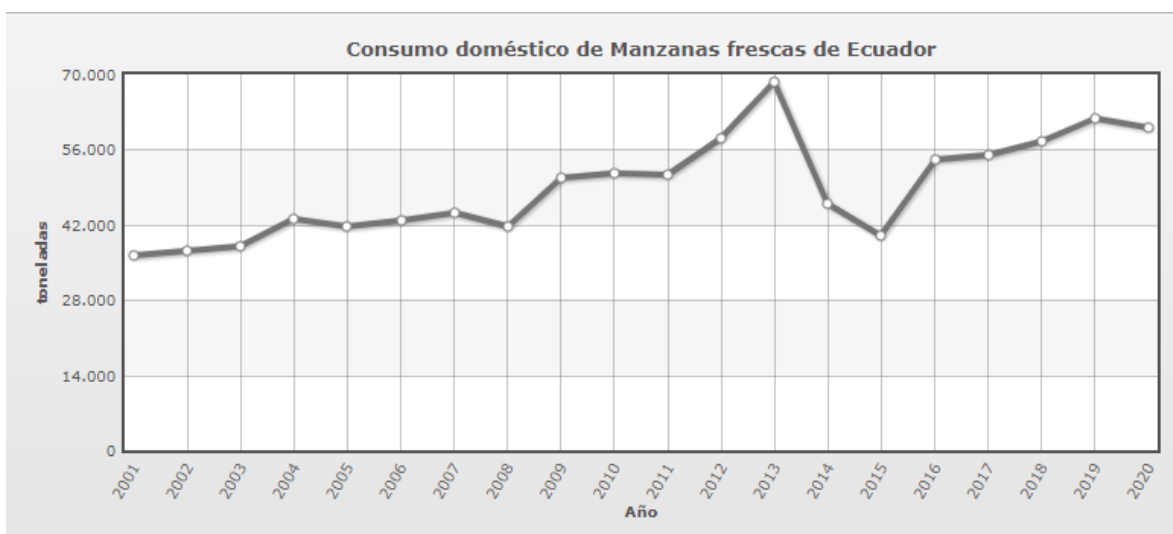
Como refiere Fresh Plaza (2020), el mercado global para la manzana en el año 2020 se desglosa de la siguiente manera:

- Chile: produce el 2% de la producción mundial de manzana, se estima que en el 2020 el país exportó alrededor de 1.6 a 1.7 millones de toneladas de manzanas a diversos países donde se incluyen algunos Sudamericanos. La principal variedad producida es la Royal Gala, que ocupa el 45% de la producción.
- China: la producción para el año 2020 fue de 40.5 millones de toneladas, convirtiendo al país en el primer productor mundial del fruto.
- Francia: Aproximadamente la producción para el año 2020 se estima que ronda los 1.4 millones de toneladas, en variedades como Golden y Granny Smith. Además, la llamada variedad Club.
- Reino Unido: la producción de manzanas se estima en 1.3 millones de toneladas. La variedad más cultivada es la Gala y su producción ronda las 72.000 toneladas. Además, variedades como Braeburn, Jazz, Club, Cameo, Junami, Rubens, Evelina y Opal.
- Italia: se estima que la producción para el año 2020 es de 2.079.972 toneladas en línea de producción y de 178.000 toneladas de manzana ecológica.
- Estados Unidos: en el estado de Washington se estima que la producción llegue a 134 millones de cajas en el año 2020.

En Ecuador, la producción de manzana se encuentra destinada únicamente hacia el consumo interno, sobre todo, para el abastecimiento de mercados locales, para la compra por parte de minoristas y a su vez para la venta al consumidor.

# UCUENCA

De acuerdo a la ilustración 2, el consumo de manzana en Ecuador en la última década representó un ascenso positivo, resultando su pico en el año 2013 donde se registró un consumo de alrededor de 70.000 toneladas anuales en todo el territorio. Para el año 2020 el consumo de manzana en el país registró una baja de 10 puntos dando como resultado un consumo aproximadamente de 60.000 toneladas.



*Ilustración 2. Consumo doméstico de manzanas frescas en Ecuador. Fuente: index mundi (s.f).*

La Prefectura del Azuay (2015), señala que la producción de manzanas en la provincia del Azuay alcanza las 286 toneladas anuales, concentrando su mayor producción en la parroquia Principal del cantón Chordeleg.

## 1.3. Taxonomía y morfología de la manzana

TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA DE LA MANZANA	
<b>Familia:</b>	Rosaceae
<b>Género:</b>	Malus
<b>Nombre científico:</b>	Pyrus malus L, Malus domestica
<b>Planta:</b>	Alcanza los 10 metros de altura, el tronco es derecho y alcanza comúnmente los 2 a 2.5 metros de altura, la corteza es cubierta con lenticelas, lisa, de color ceniciento verdoso sobre los ramos y escamoso y gris pardo sobre las partes viejas del árbol. Vive alrededor de 60-80 años.
<b>Sistema radicular:</b>	Posee raíces superficiales, menos ramificadas.
<b>Hojas:</b>	Son ovales, aserradas con dientes obtusos, blandas, haz de color verde claro, con 4-8 nervios alternados.
<b>Flores:</b>	Son grandes y pedunculadas, se abren días antes que las hojas, hermafroditas, color rosa pálido y blanco, en número de 3-6 unidas en corimbo.
<b>Floración:</b>	Se da en octubre, los frutos se cultivan de febrero a mayo.
<b>Fruto:</b>	Es un pomo globoso con pedúnculo corto, posee varias semillas pardas brillantes.

*Tabla 1. Taxonomía y Morfología de la manzana. Elaborado por: Cisne Placencia. Fuente: infoagro Systems (2020)*

## 1.4. Valor nutricional de la manzana

Como afirma un estudio citado por Hidalgo, Gómez, Escalera, Rojas, Moya, Delgado, Mamani e Hinojosa (2016), al Dr. Doctor Bahram Arjmandi (1988), los beneficios nutricionales del consumo de manzana son:

- Su alto contenido de fibra, pectina y polifenoles ayudan a proteger la salud cardiovascular y reducir los niveles de colesterol.
- Ayuda a reducir el peso corporal.
- Según el estudio del Dr. Arjmandi de un total de 160 mujeres que participaron, a los seis meses, el 23% experimentaron una reducción del colesterol LDL y un aumento del 4% del colesterol HDL.
- Investigadores de la Universidad de Iowa (2011) descubrieron que la cáscara de la manzana posee ácido ursólico que reduce el desgaste muscular y promueve el crecimiento de músculo.

De igual manera citado por Hidalgo, Gómez, Escalera, Rojas, Moya, Delgada, Mamani e Hinojosa (2016), a Pamplona (1988), los principios activos de la manzana son:

- Contiene 12.6% de hidratos de carbono en forma de azúcares (fructosa, glucosa y sacarosa en menor proporción), vitamina C y E, potasio y hierro, además aporta 59 kcal por cada 100 gramos.
- Pectina: posee 2.4 g/100g de fibra de manzana, de las cuales el 1/5 se encuentra en la cáscara. La pectina retiene agua y sustancias de desecho en el intestino favoreciendo la expulsión de toxinas junto con las heces.
- Ácidos orgánicos: sobre todo el ácido málico, cítrico, succínico, láctico y salicílico producen un efecto antiácido en sangre y tejidos. Renuevan la flora intestinal y evitan la fermentación intestinal.
- Taninos: astringentes y antiinflamatorios
- Flavonoides: impiden la oxidación de lipoproteínas de baja densidad, evitando así la arteriosclerosis.

# UCUENCA

APORTE NUTRICIONAL DE LA MANZANA (100 gr)	
COMPOSICIÓN	CANTIDAD (gr)
Agua	84 g
Calorías	59 kcal
Carbohidratos	15 g
Proteínas	0.19 g
Fibras	2.7 g
Lípidos	0.4 g
Potasio	115 mg
Calcio	7 mg
Fósforo	7 mg
Magnesio	5 mg
Azufre	5 mg
Hierro	0.18 mg
Vitamina B3 (Niacina)	0.17 mg
Vitamina E	0.4 mg

*Tabla 2. Aporte nutricional por 100 gramos de manzana. Elaborado por: Cisne Placencia. Fuente: Hidalgo Filipovich, R & otros (2016)*

# UCUENCA

## 1.5. Cultivo y tipos de manzana producidas en el Azuay: Chordeleg, Paute y Sigsig.

### CHORDELEG

#### Principal

La parroquia Principal se encuentra ubicada a 18 km al sur del cantón Chordeleg, posee una extensión aproximada de 32 km<sup>2</sup> y una altitud de 2700 msnm. Principal se caracteriza por tener suelos extremadamente fértiles para el cultivo de frutales; como la manzana, pera, durazno, capulíes, reina claudias, santa rosas, sacsumas, moras, tomates, taxos, entre otros; así como también cereales, hortalizas y peces. Resulta importante destacar las hábiles manos de sus mujeres, las cuales elaboran diversas artesanías sobre todo en paja toquilla. (GAD Parroquial Principal, s.f.)

A través de una entrevista con el señor Peláez, nos indica que, la parroquia Principal tiene una gran producción de manzana, tanto así que puede observarse en cada casa de dos a tres árboles del fruto. La producción abarca alrededor de 20 tipos de manzanas, entre las que destacan sobre todo “la de colada”, Granny Smith, Red Smith, Flor de mayo y Emilia, sin embargo, existen otras tales como la manzana “negra” y la manzana verde que se producen a finales de la temporada. La época de cosecha se encuentra entre los meses de marzo a agosto siendo propicio su cultivo en abril y mayo, donde incluso se puede observar frutos en el piso. A pesar de ser una parroquia rica en producción frutal no se aprovecha la fruta adecuadamente, aproximadamente más de la mitad de la producción se desperdicia, pudre y pierde sobre todo debido a la falta de mercado, (Peláez, M, comunicación personal, 08 de junio de 2021)

El año 2020 el GAD Parroquial vendió a la Prefectura del Azuay aproximadamente 120.000 manzanas las cuales fueron incluidas en el programa “Canasta solidaria”, que busca contribuir con las familias más necesitadas mediante la entrega de kits alimenticios, (Peláez, M, comunicación personal, 08 de junio de 2021).

# UCUENCA

## PAUTE

### Bulán

Se encuentra limitada al norte y al oeste con la provincia de Cañar, al sur con el cantón Paute, al este con el cantón Paute y la parroquia Dug-Dug. La parroquia se encuentra ubicada a 50 km del cantón Cuenca y 7 km del centro de Paute. Tiene una altitud entre los 2200-3500 msnm dotando a la parroquia de microclimas que la hacen propicia para el cultivo de distintos productos como frutales, hortalizas y papas.

De acuerdo al Ministerio de Turismo (2020), en la parroquia Bulán aproximadamente existen 600 familias dedicadas al cultivo y cosecha de distintos frutales, dentro de los que se incluyen reina claudias, peras y naranjas, pero el producto que más sobresale son las manzanas. La producción anual de manzana solo en la parroquia alcanza las 18000 toneladas. Febrero es conocido como el “Mes de las frutas”, los campos de la parroquia se llenan de color, debido a la época de cosecha. Gracias a los dirigentes de la parroquia se realiza el Festival “Colores, aromas y sabores” con el fin de potenciar el valor de los productos mediante la venta y exposición de los mismos.

El GAD Parroquial de Bulán (2017), afirma que desde hace 100 años se vienen cultivando distintas variedades de especies de manzanas dentro de las que se cuentan 29 especies con distintas características, sabores y tamaños. Entre las variedades están: 1) Granny Smith, 2) Jonagold, 3) Roja o Red Delicious, 4) Gala, 5) Royal Gala, 6) Golden, 7) Starking Delicious, 8) Icuajama, 9) Arrayada, 10) Primicia, 11) Rome Beauty, 12) De leche, 13) Flor de mayo, 14) Emilia, 15) Guambala, 16) Manzana del Niño, 17) Mexicana Dulce, 18) Mexicana Precos-roja, 19) Mexicana o Precos, 20) Golden Precoz, 21) Super Golden, 22) Sandía (Pink Earl), 23) Ana, 24) Torta (Reineta gris), 25) Alaska, 26) Negra y 27) Bellgolden, 28) Indet Patrón y 29) Jonathan.



# UCUENCA

## SIGSIG

### San Bartolomé

La parroquia San Bartolomé se encuentra a 2800 msnm, ubicada a 37 kilómetros del cantón Cuenca, con orientación norte en relación al cantón Sigsig en la provincia del Azuay; limitada al norte con la parroquia San Juan, al este con la parroquia Sigsig, al oeste con las parroquias Santa Ana y Quingeo, y al sur con las parroquias Ludo y Sigsig, (Jumbo, 2015, pp. 9).

Las tierras de la parroquia dan lugar a una extensa variedad de árboles frutales, que además representan uno de los principales réditos económicos para los habitantes. Estos son destinados al consumo local y también sirven para alimentar a los mercados de Paute, Cuenca y Sigsig, aquí se producen naturalmente duraznos, reina claudias, peras, capulíes, higos, aguacates, pero el producto más representativo son las manzanas. En San Bartolomé se cultivan las variedades: Emilia, Royal Gala y Golden Delicious. El cultivo se realiza de manera artesanal siendo ideal su siembra en las zonas altas de la parroquia, la cosecha se da entre marzo y abril. Tanto está presente el fruto del manzano en la comunidad que se estima que cada casa o propiedad cuenta con su huerto de árboles de manzana; la fruta representa tanto a la parroquia que incluso tiene su propia celebración tradicional “La Fiesta de la Manzana” que se desarrolla desde hace 80 años el día 16 de abril, día que coincide con la fundación de la parroquia, (Jumbo, 2015, pp 40-42).

### **1.6. Propiedades organolépticas de la manzana**

#### **Experimentación organoléptica de las variedades: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty**

La siguiente experimentación tiene como finalidad evaluar los seis tipos de manzanas elegidas para la presente investigación. Los criterios de calificación han sido tomados a criterio de la investigadora de acuerdo con los objetivos planteados.

# UCUENCA

Se consideran las siguientes características:

- AROMA: intenso o poco intenso, algún aroma particular.
- COLOR: roja, verde, amarilla o bicolor.
- SABOR: pulpa: dura o suave; dulzor: muy dulce o dulce; acidez: muy ácida o ácida; sabor equilibrado.
- TEXTURA: firme, arenosa o jugosa.

Los resultados obtenidos de la experimentación son:

<b>PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE LAS MANZANAS ELEGIDAS</b>				
<b>VARIEDAD</b>	<b>AROMA</b>	<b>COLOR</b>	<b>SABOR</b>	<b>TEXTURA</b>
<b>Manzana Ana</b>	Poco intenso con toques cítricos: lima-limón.	Bicolor  Tonos rojos predominantes en la mitad superior de la fruta, en la parte inferior la coloración es amarilla-verdosa.	Sabor medianamente dulce y ligeramente cítrico.  Alta sensación acuosa en boca.	Pulpa suave con textura ligeramente arenosa.  Ligeramente crocante.
<b>Manzana Gala</b>	Ligeramente intenso con toques a frutos secos.	Marcado color rojo intenso con puntos amarillos casi imperceptibles.	Sabor dulce.  Ligera sensación acuosa en boca.	Pulpa suave y firme, entre jugosa y arenosa

# UCUENCA

<b>Manzana Golden Delicious</b>	Ligeramente intenso con toques florales.	Amarilla, amarilla-verdosa con ligeras pintas cafés (ocasionales).	Medianamente acida. Ligera sensación amarga en boca	Pulpa dura y firme, ligeramente arenosa.
<b>Manzana Granny Smith</b>	Medianamente intenso con toques tropicales: mago-coco-piña.	Verde brillante	Muy acida. Poca sensación acuosa en boca.	Pulpa dura y firme.
<b>Manzana Fuji</b>	Muy intensa con toques a madera, vainilla.	Bicolor. Amarilla con estriaciones rojas	Muy dulce. Poca sensación acuosa en boca.	Pulpa suave y arenosa.
<b>Manzana Rome Beauty</b>	Poco intenso con ligeros toques cítricos.	Roja brillante, con pintas que amarillas	Sabor sutil, ligeramente cítrico y dulce. Alta sensación acuosa en boca.	Pulpa firme y crujiente

*Tabla 3. Propiedades organolépticas de las manzanas: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji, Rome Beauty. Fuente: autor. Experimentación directa (24/04/2021)*

# UCUENCA



*Ilustración 3. Cata de propiedades organolépticas de las manzanas seleccionadas: manzana 1: Ana; manzana 2: Gala; manzana 3: Golden Delicious; manzana 4: Granny Smith; manzana 5: Fuji; manzana 6: Rome Beauty. Fuente: autor (24/04/2021)*

## **1.7. Usos en la cocina: Aplicaciones y derivados de la manzana.**

### Pectinas

Food News (2015), señala que la manzana podría ser considerada una importante fuente de materia prima para la obtención de pectinas. Las pectinas son empleadas en la industria alimentaria como agentes texturizantes, espesantes, aglutinantes, gelificantes, encapsulantes, formadores de películas, sustitutos de grasas, entre otras funciones; todo esto corroborado gracias al investigador Jesús Hernández Cruz de la Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro” en México, quien evaluó las propiedades de la pectina de manzana aplicada a las salsas, dando como resultado un aumento de la viscosidad en relación con los resultados de marcas comerciales. Implicaría una aplicación a productos que requieran textura y viscosidad, sobre todo yogurt.

### Sidra

# UCUENCA

Tal vez el derivado más conocido de la manzana es la sidra, se trata de una bebida alcohólica fermentada obtenida del jugo de manzana, que posee un contenido alcohólico de entre 1.2 a 8% v/v. (Sanhueva, 2019).

## Harina de manzana

Tanto la producción de sidra como la de jugo de manzana, generan una gran cantidad de residuos, dentro de los cuales se encuentra la magaña que es la pulpa de la manzana luego de ser exprimida, esta se seca a 60°C por 12 horas, para posteriormente pasar por un proceso de molido y tamizado para la obtención de harina. La harina de manzana posee mayor absorción de agua que la harina de maíz en un porcentaje 7.69% a 1.26 -1.60% respectivamente; resultando ideal para uso en alimentos viscosos como sopas, salsas, masas y productos horneados. (Aguirre, G., Castillo, J., Trejo, M, Pascual, S., y Lira, A, 2018, pp 234-240).

## Fermentación láctica de manzana

Como plantea Del Noval (2016), en el país Vasco se elabora el licor de Basaka en el cual se maceran manzanas silvestres en anís para ser fermentadas por alrededor de 4 a 6 meses con una técnica japonesa que consiste en fermentar de manera láctica la fruta con la adición del 2% sal y el uso de bolsas de vacío. La fermentación láctica de la manzana podría abrir paso a gran variedad de aplicaciones tales como encurtidos, iniciadores de yogur o el consumo mismo de esta fruta.

## CAPÍTULO II

### TÉCNICAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA (BOLLERÍA) A APLICARSE EN LAS MANZANAS: ANA, GALA, GOLDEN DELICIOUS, GRANNY SMITH, FUJI Y ROME BEAUTY

#### 2.1. Técnicas empleadas en pastelería

##### 2.1.1. Masas

###### 2.1.1.1. Masas quebradas

Para Martínez, M y Rendón, H, (2019), las masas quebradas son aquellas de textura blanda, delgada y quebradiza, esto se debe gracias a la gran proporción de grasa existente en la masa. Se caracterizan por su ausencia de gluten debido a que éstas no se amasan dando como resultado masas con gran friabilidad (textura crujiente y arenosa). Son ideales para la elaboración de galletas, tartas, pastas, entre otras preparaciones. Importante tener en cuenta que las masas quebradas no son elásticas.

Las masas quebradas utilizan dos técnicas para su elaboración:

- Sablage: parte de una mezcla de harina con mantequilla, formando una textura arenosa.
- Cremage: parte de una emulsión de azúcar y mantequilla, para posteriormente añadir los otros ingredientes.

###### 2.1.1.2. Masas batidas

Para Gross (2013), las masas batidas se usan para la elaboración de bizcochuelos, arrollados, masitas vainillas, budines y cakes.

Se pueden dividir en dos grupos: masas batidas livianas y masas batidas pesadas. Se detallan a continuación:

# UCUENCA

## **2.1.1.2.1. Masas batidas livianas**

Son preparaciones bastantes aireadas debido al batido prolongado de los huevos con el azúcar, dependiendo el caso el batido será solo de las claras, solo las yemas o del huevo entero, (Gross, 2013).

### **Técnicas en masas batidas livianas**

Se indican principalmente dos técnicas:

Espumado en caliente o genoise: se mezclan los huevos con azúcar a fuego hasta una temperatura de 40/45°C, se retira de fuego y se sigue batiendo hasta punto letra. Se añaden los secos.

Batidos separados y biscuit: se baten las yemas con parte del azúcar, el restante se bate junto a las claras, estas se incorporan a las yemas o al revés dependiendo la preparación, luego se añaden los secos y a veces algo de materia grasa.

## **2.1.1.2.2. Masas batidas pesadas**

Conocidas también como masas cremadas, poseen un alto contenido graso que alcanza hasta el 1/3 del peso total, producen texturas más compactas, son característicos de este tipo los budines, los cakes, (Gross, 2013), magdalenas, bizcochos esponjosos y plumcakes.

### **Técnicas en masas batidas pesadas**

Cremado o emulsión: se trabaja con mantequilla pomada (mantequilla a temperatura ambiente) hasta obtener una crema. Se añade azúcar hasta blanquear. Añadir los huevos uno a uno hasta lograr una buena emulsión. Para lograr un buen cremado se debe trabajar con ingredientes a temperatura ambiente.

## 2.1.1.3. Masas laminadas

Las masas hojaldradas o laminadas son aquellas masas crujientes que poseen múltiples capas o láminas superpuestas de masa y grasa que al cocerse se separan entre sí, esto se debe al vapor contenido en la grasa que permite que ésta se expanda formando el hojaldrado (Armendáriz, 2019).

Las masas laminadas poseen dos elementos: el empaste y la grasa; el empaste hace referencia a la masa elaborada con harina, agua y otros elementos; y las grasas utilizadas generalmente son mantequillas, margarinas y mantecas, (Varios, 2008).

### Técnicas en masas laminadas

De acuerdo con Armendáriz (2019)

Realizado el empaste, se deja reposar, a continuación se coloca la materia grasa y se cubre con la masa, se reposa y posteriormente se trabajan las vueltas (cinco o seis).

Existen dos sistemas para trabajar con masas hojaldradas:

- Sistema clásico: se trabaja el empaste en forma de cruz con un centro abultado en donde se coloca la materia grasa para ser estirada.
- Sistema moderno: la masa es recortada en forma de rectángulo y dividida por la mitad, la materia grasa se coloca entre ambos rectángulos, posteriormente se cierra y reparte la grasa. En este sistema se puede trabajar directamente con los dobleces o vueltas.

El laminado u hojaldrado se logra mediante el estiramiento, reposo y la correcta aplicación de distintas vueltas.

### Tipos de masa hojaldre:

Para Gross (2013), existen tres formas de elaborar masa hojaldre:

- Hojaldre francés o directo: la masa envuelve a la materia grasa o empaste.
- Hojaldre inverso o invertido: el empaste envuelve a la masa.



# UCUENCA

- Hojaldre rápido: los ingredientes son mezclados juntos desde el inicio.

## 2.1.1.4. Masas cocinadas

### Pasta Choux

Según la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP, 2014) estas masas se caracterizan por el escaldado al que se someten con el fin de eliminar la humedad.

Agregando a lo anterior el método conocido como pâte à choux o pre cocido, hace referencia a que la harina ha sido previamente cocida antes de entrar al horno. No está delimitada si es una mezcla o una masa, esto debido a que es muy espesa para la primera y muy ligera para la segunda.

La principal característica de esta preparación es su centro hueco, esto permite el uso de rellenos, en especial de cremas.

### Técnica de la pasta choux

Según Wright y Treuillé (2007), la técnica consiste en cocer la masa hasta que esta se hincha, retirar del fuego, añadir huevos y batirlos para incorporar aire, es importante que la masa no esté tan caliente que cocine los huevos, pero tampoco tan fría que se cuaje.

## 2.1.2. Cremas

Al hablar de cremas principalmente se nombra a la crema de leche, ésta se trata de una emulsión de componentes grasos obtenidos del desnatado de la leche. En el área pastelera generalmente se toman en cuenta cremas con un porcentaje de grasa superior o similar al 30%, ya que influye sobre todo en el tiempo de montado y en la estabilidad de la crema, (Bressanini, D. 2014).

Existen distintos tipos de cremas que se detallan a continuación, (Gross, O. 2013):

# UCUENCA

- Cremas frías: para la elaboración de crema chantilly, mousses y parfaits.
- Cremas calientes: para la elaboración de crema pastelera, sabayón, flanes, crema inglesa, crema de mantequilla y ganache.

## 2.1.3. Merengues

De acuerdo a la Guía Completa de las Técnicas Culinarias. Postres (1999), los merengues son claras de huevo batidas con azúcar.

### Técnica con merengue

El porcentaje común de azúcar es de 2 a 1 en relación con las claras, se distinguen tres tipos de merengues, (Gross, O. 2013):

Merengue francés: se prepara en frío; se baten claras y se añade azúcar en 2 o 3 tiempos sin dejar de batir. Este merengue es utilizado en preparaciones que posteriormente van a ser cocidas, además que pueden ser secadas en horno a baja temperatura.

Merengue italiano: o también conocido como “merengue cocido”, se caracteriza por ser el único merengue en donde las claras son cocidas por un almíbar entre 117-125°C- Forma parte de mousses de frutas, alcoholes y chocolate.

Merengue suizo: se mezclan las claras y el azúcar a baño maría hasta lograr una temperatura entre 45-50°C, logrando la pasteurización de las claras para el consumo directo. Puede utilizarse para mousses y para confeccionar piezas decorativas.

Algunos tipos especiales de merengues son, (Gross, O., 2013):

- Succès: con adición de polvo de almendras y almidón de maíz.
- Progrès: con adición de polvo de almendras, polvo de avellanas y almidón de maíz.
- Japonais: con adición de polvo de avellanas.

- Dacquoise: con adición de almendras molidas, y coco o pistachos molidos

## 2.1.4. Técnicas con Azúcar

Describen Wright y Treuillé (2007), las técnicas aplicadas al azúcar en función de las preparaciones finales a realizarse, siendo estas: almíbar y caramelo, y sus distintos usos posteriores:

### Almíbar

El almíbar puede definirse como la mezcla disuelta de azúcar en un líquido. Los almíbares se pueden clasificar en función de la proporción azúcar/líquido:

TIPOS DE ALMÍBAR		
TIPOS	PROPORCIÓN	USOS
Almíbar ligero	250 gr de azúcar por 500 ml de agua	Ensaladas de frutas y frutas escalfadas
Almíbar mediano	250 gr de azúcar por 250 ml de agua	Frutas confitadas
Almíbar espeso	250 gr de azúcar por 225 m de agua	Caramelo y helado

Tabla 4. Tipos de Almíbar. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: Wright y Treuillé (2007)

PUNTO DE COCCION DEL ALMÍBAR		
PUNTO DE COCCIÓN	TEMPERATURA	USOS
Bola blanda	116-118°C	Merengue italiano y glaseado de crema de mantequilla.
Bola firme	125°C	Mazapán y glaseado de fondant.
Quebrado blando	134°C	Confitería.
Quebrado duro	145°C	Hilos de azúcar y glaseado de frutas

Tabla 5. Punto de cocción del almíbar. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: Wright y Treuillé (2007)

## Caramelo

El punto de caramelo puede definirse como un almíbar que sobrepasa el punto de quebrado duro. Dependiendo del color el caramelo varía su sabor, los más pálidos poseen sabores suaves, mientras que los más oscuros poseen sabores a frutos secos, hay que tener especial atención ya que estos últimos tienden a amargarse.

El caramelo puede utilizarse en la elaboración tanto de pralinés como de nougatine:

- Praliné: se trata de un caramelo al cual se le han añadido frutos secos; principalmente almendras tostadas; antes de que este se solidifique.
- Nougatine: se trata de una mezcla de frutos secos maleables con caramelo a los que se ha añadido glucosa

## 2.1.5. Técnicas con Chocolate

Según se describe en la antología gastronómica (UPAEP, 2014) la chocolatería:

El chocolate proviene de la palabra azteca xocolatl, que significa xoco: agrio y latl: agua. El origen del chocolate se remonta a las antiguas civilizaciones mayas y aztecas. Proviene del árbol del cacao cultivado principalmente en las cuencas de los ríos Amazonas y Orinoco.

<b>DERIVADOS DEL CACAO</b>			
<b>TIPO DE DERIVADO</b>	<b>% DE CACAO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>INGREDIENTES</b>
Chocolate negro	No inferior al 35%	Color oscuro, sabor ligeramente amargo y pronunciado	Manteca de cacao, pasta de cacao y azúcar
Chocolate con leche	Mínimo 25%	Mayor dulzor y tonalidad más clara que el chocolate negro	Manteca de cacao, cacao en polvo, azúcar y leche en polvo
Chocolate blanco	20% manteca de cacao	Mayor concentración de dulzor, ausencia de pasta o polvo de cacao	Manteca de cacao, leche en polvo y azúcar
Manteca de cacao	55% en el haba de cacao	Es la parte grasa del chocolate de color blanquecina y textura dura.  A temperatura de trabajo se vuelve líquida y aceitosa, actuando en la fluidez del chocolate.	

Cacao en polvo	Mínimo 32%	Posee un sabor muy amargo y es de color caoba	Se obtiene luego de la extracción de la manteca de cacao.
----------------	------------	---	---

Tabla 6. Derivados del cacao. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (2014)

## Atemperado del chocolate

Se define como atemperado o pre cristalización al cambio de temperaturas que sufre el chocolate para la adecuada estabilización de los cristales betas existentes en la manteca de cacao, esto supondría la cristalización correcta de la cobertura, logrando brillo, moldeado fácil y rápido, correcto desmoldado y textura crujiente.

TEMPERATURA DE TEMPLADO DEL CHOCOLATE		
TIPO DE CHOCOLATE	TEMPERATURA	
<b>CHOCOLATE NEGRO</b>	Temperatura de subida	50°C
	Temperatura de descenso	27°C
	Temperatura de remate	32°C
<b>CHOCOLATE CON LECHE</b>	Temperatura de subida	45°C
	Temperatura de descenso	25°C
	Temperatura de remate	30°C
<b>CHOCOLATE BLANCO</b>	Temperatura de subida	40°C
	Temperatura de descenso	24°C
	Temperatura de remate	28°C

Tabla 7. Temperaturas estándar del Templado de Chocolate. Elaboración: Cisne Placencia. Fuente: UPAEP (2014)

## 2.2. Pastelería vegana

### **Manzana como reemplazo de ingredientes de origen animal.**

Resulta increíble que hasta en la pastelería vegana la manzana pueda ser utilizada, no solo como rellenos clásicos sino que además posee las características necesarias para ser utilizada como reemplazo de ingredientes de origen animal, las manzanas tienen la propiedad de crear emulsiones, pero depende mucho de la cantidad de azúcar que posea la fruta (Referencia Tabla 3), además resulta necesario la adición de algún agente o aditivo químico que permita estabilizar la grasa, (Abad, P. y Espinosa, B., 2018).

En el caso de las manzanas, éstas deben estar maduras, con la finalidad de realizar un puré, que será incorporado a las preparaciones buscando aportar volumen y suavidad, (Hermosa, M., 2013). En este caso resulta recomendable estabilizar correctamente las mezclas, para la correcta reformulación vegana sobre todo en masas batidas pesadas.

## 2.3. Técnicas empleadas en panadería (bollería)

Según Barriga (2013) la bollería se puede dividir en las siguientes categorías:

- Bollería de masa fermentada
- Bollería de masa hojaldrada fermentada
- Bollería de masa esponjada
- Bollería apta para intolerancias e integral

### **2.3.1. Bollería de masa fermentada**

Como indica Barriga (2013), la bollería de masa fermentada se elabora con harina de fuerza, se enriquece con azúcar, mantequilla y huevos sembradas en la levadura. La bollería de masa fermentada más común son los brioches.

### **Técnica con bollería de masa fermentada**

Amasado largo y complejo.

# UCUENCA

Reposo en bloque.

Se debe procurar utilizar ingredientes a temperatura de refrigeración para mejor manipulación al momento del amasado, sobre todo si se planea hacer a mano. Es imprescindible tener una temperatura final entre 25 a 26°C al final del amasado.

## **2.3.2. Bollería de masa hojaldrada fermentada.**

Para Armendáriz (2019), la bollería de masa hojaldrada fermentada es similar a la bollería normal con la particularidad de que a esta se le añade grasa al momento de realizar las vueltas. Esta masa se caracteriza ya que los ingredientes se mezclan en frío exceptuando la mantequilla, la cual es añadida al final del amasado para evitar la fermentación y por consiguiente la formación de gluten.

### **Técnica con bollería de masa hojaldrada fermentada**

Su preparación es similar al hojaldre.

Mezcla en frío de los ingredientes. Al final se añade la mantequilla.

La principal diferencia con la masa hojaldrada es que la masa hojaldrada fermentada tiene la particularidad de tener tres o cuatro vueltas simples con sus respectivos reposos, teniendo la primera de cinco a seis vueltas simples y dobles (una vuelta doble equivale a dos simples).

## **2.3.3. Bollería de masa esponjada**

Barriga (2013), considera que estas masas son particulares debido a que crecen porque se produce una reacción química entre un agente alcalino (bicarbonato de sodio) con un agente ácido (crémor tártaro), lo que provoca que gracias a la temperatura del horno se genere anhídrido carbónico dando como resultado cakes y productos esponjosos.



# UCUENCA

Los pasteles elaborados con levadura por lo general son muy particulares por su textura blanda y su característico olor, dentro de esta categoría se incluyen los babas y los savarines. Se prepara una masa con levadura, que pasa de pegajosa a manejable, generalmente se sirven calientes, remojados en almíbar y decorados con crema batida, (Guía completa de las Técnicas Culinarias. Postres., 1999).

## **Técnica con bollería de masa esponjada**

Se recomienda usar harinas flojas, con mayor cantidad de almidón que permitan la formación de masas esponjosas.

Es importante tener los ingredientes a temperatura ambiente, ya que se facilita la emulsión.

### **2.3.4. Bollería apta para intolerancias e integral**

Describe Barriga (2013), que se tienen en cuenta intolerancias sobre todo al gluten, a la lactosa y preparaciones aptas para diabéticos. Aquí se incluyen adaptaciones especiales de clásicos, pero en versión “healthy” o saludable.

## **Técnica con bollería apta para intolerancias e integral**

Se pueden realizar muchas combinaciones que incluyen el uso de frutos secos troceados, miel, reemplazo de la harina de trigo: harina de avellanas, almendras, nueces, reemplazo de azúcar con endulzantes como sacarosa o maltitol, uso de semillas, entre otros versátiles ingredientes.

## **2.4. Aplicación de técnicas para la elaboración de recetas de autor**

# UCUENCA

## 2.4.1. Propuesta de postres clásicos

2.4.1.1. Linzer a base de tocte y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**RECETA:** Linzer a base de tocte y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Quinua tostada Tocte procesado Crocante: Chip de manzana en almíbar de anís	Tartaleta linzer de tocte y quinua de colores Chiboust aromatizada con licor de manzana	Cambiar mora por manzana salteada No cocinar en exceso tartaleta Crema pastelera con 10% de azúcar. Realizar un licor casero de manzana con vodka, se recomienda una maceración de (45 días)



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

**FICHA TÉCNICA DE: Linzer a base de tocte y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, manzana salteada con canela**

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Linzer a base de tocte y quinua de colores</b>						
0,150	Harina	1 kg	0,150	100%	\$ 2,79	\$ 0,42
0,070	Tocte	1 kg	0,100	70%	\$15,00	\$ 1,50
0,035	Quinua de colores	1 kg	0,035	100%	\$5,70	\$ 0,20
0,002	Canela en polvo	1 kg	0,002	100%	\$31,92	\$ 0,06
0,100	Azúcar	1 kg	0,100	100%	\$0,89	\$ 0,09
0,125	Mantequilla	1 kg	0,125	100%	\$9,84	\$ 1,23
3,000	Yemas	1 u	3,000	100%	\$0,15	\$ 0,45

# UCUENCA

0,020	Licor de manzana	1	L	0,020	100%	\$10,00	\$ 0,20
<b>Chiboust aromatizada con licor de manzana</b>							
<b>Crema pastelera</b>							
0,150	Leche	1	L	0,150	100%	\$1,00	\$ 0,15
4,000	Yemas	1	kg	4,000	100%	\$0,15	\$ 0,60
0,015	Azúcar	1	kg	0,015	100%	\$0,89	\$ 0,01
0,012	Maicena	1	kg	0,012	100%	\$3,75	\$ 0,05
0,025	Licor de manzana	1	L	0,025	100%	\$10,00	\$ 0,25
<b>Merengue italiano</b>							
0,050	Azúcar	1	kg	0,050	100%	\$0,89	\$ 0,04
0,025	Agua	1	kg	0,025	100%	-	\$ 0,00
4,000	Claros	1	u	4,000	100%	-	\$ 0,00
<b>Crocante de anís estrellado y manzana</b>							
0,100	Manzana 2 mm	1	kg	0,114	88%	\$3,00	\$ 0,30
0,003	Anís estrellado	1	kg	0,003	100%	\$28,33	\$ 0,08
0,100	Azúcar	1	kg	0,100	100%	\$0,89	\$ 0,09
0,100	Agua	1	L	0,100	100%	-	\$ 0,00
<b>Manzana salteada</b>							
0,050	Manzana	1	kg	0,057	88%	\$3,00	\$ 0,15
0,020	Azúcar morena	1	kg	0,020	100%	\$0,89	\$ 0,02
0,001	Canela en polvo	1	kg	0,001	100%	\$31,92	\$ 0,03

<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>	<b>12,153</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>	<b>5,93</b>
-------------------------------------	---------------	--------------------------	-------------

# UCUENCA

<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>	<b>8</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>	<b>0,74</b>
-------------------------------	----------	--------------------------------	-------------

<b>TÉCNICAS</b>	<b>FOTO</b>
<p><b>Linzer a base de tocte y quinua de colores:</b> tostar la quinua, enfriar y mezclar con los ingredientes secos, añadir la mantequilla y mezclar suavemente formando una textura arenosa. Añadir las yemas y el licor de manzana formando una masa. Dejar reposar. Hornear por 35 minutos a 200°C.</p> <p><b>Chiboust aromatizada con licor de manzana:</b> Para la pastelera: poner a fuego leche con la mitad del azúcar, en otro recipiente mezclar las yemas, mitad de azúcar y maicena. Una vez caliente la leche temperar la mezcla y volver a fuego. Añadir el licor de manzana y la gelatina hidratada. Realizar un merengue italiano y mezclar con la pastelera una vez se enfríe.</p> <p><b>Crocante de anís estrellado y manzana:</b> Realizar rondes de</p>	

# UCUENCA

manzana de aproximadamente 2 mm. Llevar a fuego con almíbar de anís estrellado hasta que hierva. Deshidratar a 100°C por 4 horas.

**Manzana salteada:** Saltear manzana en aceite, añadir azúcar y canela.

## 2.4.1.2. Lionesas rellenas de helado de manzana y canela en salsa reducción de sangría, cereza confitada en almíbar de limón



<b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>
<b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>

**RECETA:** Lionesas rellenas de helado de manzana y canela en salsa reducción de sangría, cereza confitada en almíbar de limón

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Puré de manzana. Masa choux. Crema de leche fría. Reducción de sangría.	Lionesas. Crema inglesa de manzana y canela. Salsa reducción de sangría.	Cambiar cereza por manzana.



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

**FICHA TÉCNICA DE: Lionesas rellenas de helado de manzana y canela en salsa reducción de sangría y manzana confitada en almíbar de limón**

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Lionesas</b>						
0,100	Harina	1 kg	0,100	100%	\$ 2,79	\$ 0,28
0,160	Leche	1 kg	0,160	100%	\$1,00	\$ 0,16
0,080	Mantequilla	1 kg	0,080	100%	\$9,84	\$ 0,79
4,000	Huevos	1 u	4,000	100%	\$0,15	\$ 0,60
<b>Helado de manzana y canela</b>						
0,500	Leche	1 L	0,500	100%	\$1,00	\$ 0,50
0,125	Azúcar	1 kg	0,125	100%	\$0,89	\$ 0,11
4,000	Yemas de huevo	1 u	4,000	100%	\$0,15	\$ 0,60
0,015	Licor de manzana	1 L	0,015	100%	\$10,00	\$ 0,15



# UCUENCA

0,005	Canela en polvo	1	kg	0,005	100%	\$31,92	\$ 0,16
0,150	Crema de leche	1	l	0,150	100%	\$6,60	\$ 0,99
<b>Salsa reducción de sangría</b>							
0,250	Sangría	1	L	0,250	100%	\$6,00	\$ 1,50
0,080	Azúcar	1	kg	0,080	100%	\$0,89	\$ 0,07
<b>Manzana confitada en almíbar de limón</b>							
0,100	Manzana	1	kg	0,114	88%	\$3,00	\$ 0,32
1,000	Limón	1	u	1,000	100%	\$0,15	\$ 0,15
0,100	Azúcar	1	kg	0,100	100%	\$0,89	\$ 0,09
0,100	Agua	1	L	0,100	100%	\$ -	\$ 0,00
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>							
				<b>10,765</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>6,47</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>				<b>12</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,54</b>
<b>TÉCNICAS</b>				<b>FOTO</b>			
<p><b>Lionesas:</b> realizar una masa choux. Llevar a ebullición la leche con la mantequilla, añadir de golpe la harina hasta obtener una masa que se despega de la olla, dejar enfriar y añadir los huevos uno por uno una vez fría la masa. Reposar 15 minutos. Hornear a 220°C por 12 minutos.</p> <p><b>Helado de manzana y canela:</b> realizar una crema inglesa</p>							

# UCUENCA

saborizada con puré de manzana y canela, llevar a fuego leche con la mitad del azúcar, la otra mitad mezclar junto a yemas de huevo y el puré, temperar y volver a fuego. Fría la mezcla, colar y mezclar con crema de leche. Refrigerar por 24 horas. Mantecar de 15 a 20 minutos.

**Salsa reducción de sangría:**

reducir la sangría hasta obtener una salsa espesa. Reservar.

**Manzana confitada en almíbar de limón:** realizar un almíbar con las cáscaras del limón. Llevar a fuego junto la manzana, Dejar confitar.

## 2.4.1.3. Soufflé frío de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Soufflé frío de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Zumo de manzana. Crema batida. Merengue italiano. Masas decorativas	Soufflé frío de manzana. Crema inglesa de especias: clavo de olor, canela, pimienta dulce	Congelar el soufflé para mejor resultado y desmolde.



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### FICHA TÉCNICA DE: Soufflé frío de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Soufflé frío de manzana</b>						
3,000	Clara de huevo	1 u	3,000	100%	\$ 0,15	\$0,45
0,200	Azúcar	1 kg	0,200	100%	\$0,89	\$0,18
0,200	Agua	1 L	0,200	100%	-	
0,045	Zumo de manzana	1 kg	0,051	88%	\$3,00	\$0,15
3,000	Yemas	1 u	3,000	100%	-	
0,012	Gelatina en polvo	1 kg	0,012	100%	\$29,67	\$0,36
0,250	Crema de leche	1 L	0,250	100%	\$6,60	\$1,65
<b>Crema inglesa de especias</b>						
0,250	Leche	1 L	0,250	100%	\$1,00	\$0,25

# UCUENCA

0,063	Azúcar	1	kg	0,063	100%	\$0,89	\$0,06
2,000	Yemas de huevo	1	u	2,000	100%	\$0,15	\$ ,30
0,005	Canela en rama	1	kg	0,005	100%	\$31,92	\$0,16
0,003	Clavo de olor	1	kg	0,003	100%	\$45,20	\$0,14
0,004	Pimienta dulce	1	kg	0,004	100%	\$31,20	\$0,12
<b>Crocante de limón</b>							
3,000	Clara de huevo	1	u	3,000	100%	\$0,15	\$0,45
0,100	Azúcar	1	L	0,100	100%	\$0,89	\$0,09
0,100	Harina	1	kg	0,100	100%	\$2,29	\$0,23
1,000	Ralladura de limón	1	u	1,000	100%	\$0,10	\$0,10
0,060	Mantequilla derretida	1	kg	0,060	100%	\$9,84	\$0,59

<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>	<b>13,292</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>	<b>5,26</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>	<b>12</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>	<b>0,44</b>

<b>TÉCNICAS</b>	<b>FOTO</b>
<p><b>Soufflé frío de manzana:</b> con la mitad del azúcar realizar un almíbar punto de bola y batir con las yemas hasta obtener una crema. Con la mitad restante de azúcar realizar un merengue italiano. Batir la crema de leche hasta que este firme. Calentar el zumo de manzana hasta que hierva, retirar de fuego y añadir la gelatina</p>	

# UCUENCA

hidratada, añadir la crema de leche, y luego el merengue en forma envolvente.

**Crema inglesa de especias.** Llevar a fuego la leche con la mitad del azúcar, en un recipiente aparte mezclar las yemas junto con el azúcar, una vez caliente la leche temperar la mezcla y volver a fuego, incorporar las especias y dejar que repose sin dejar de mover.

**Crocante de limón:** batir las claras de huevo junto con el azúcar, añadir la harina y la ralladura de limón, añadir la mantequilla derretida hasta obtener una pasta suave. Reposar 30 minutos en refrigeración. Hornear a 180°C por 5-7 minutos.



## 2.4.1.4. Aplicación de crema inglesa: 6 tipos de helado de manzana, nougatine de frutos secos



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Aplicación de crema inglesa: 6 tipos de helado de manzana, nougatine de frutos secos

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Puré de manzana	Crema inglesa de manzana	Para la obtención de los seis sabores probar con cada pulpa.
Frutos secos picados	Nougatine de nuez y almendra	



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**FICHA TÉCNICA DE: Aplicación de crema inglesa: 6 tipos de helado de manzana, nougatine de frutos secos**


CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD		CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Crema inglesa de manzana</b>							
1,000	Leche entera	1	L	1,000	100%	\$1,00	\$1,00
0,250	Azúcar	1	kg	0,250	100%	\$0,89	\$0,22
8,000	Yemas de huevo	1	u	8,000	100%	\$0,15	\$1,20
0,250	Puré de manzana	1	kg	0,284	88%	\$3,00	\$0,85
0,300	Crema de leche	1	L	0,300	100%	\$6,60	\$1,98
<b>Nougatine de frutos secos</b>							



# UCUENCA

0,250	Azúcar	1	k	0,250	100%	\$0,89	\$0,2 2
0,250	Agua	1	L	0,250	100%	-	
0,125	Almendra	1	g	0,125	100%	\$10,45	\$1,3 1
0,125	Nuez	1	g	0,125	100%	\$13,00	\$1,6 3

<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>	<b>10,550</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>	<b>8,41</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>	<b>10</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>	<b>0,84</b>

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Crema inglesa de manzana:</b> llevar a fuego leche con la mitad del azúcar, en otro recipiente mezclar el azúcar restante junto con las yemas y el puré de manzana. Temperar una vez caliente la leche y volver a fuego. Batir con crema montada una vez fría la preparación.</p> <p><b>Nougatine de frutos secos:</b> trocear los frutos secos y realizar un caramelo, añadir frutos secos y dar la forma deseada.</p>	

## 2.4.1.5. Esferas de chocolate rellenas de compota de manzana y especias, falsa tierra andina



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Bombones de chocolate rellenos de compota de manzana y falsa tierra andina

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Chocolate templado  Compota de manzana  Falsa tierra andina	Bombones rellenos	Papel de oro para decorar.  Se recomienda realizar bombones.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD							
CARRERA DE GASTRONOMIA							
FICHA TÉCNICA DE: Bombones rellenos de compota de manzana y falsa tierra andina							
CANTI DAD NETA	INGREDIENTE S	UNID AD		CANTI DAD BRUTA	RENDIMIE NTO ESTANDA R	PRECI O UNITA RIO	PRE CIO TOT AL
<b>Bombón</b>							
0,200	Chocolate 60%	1	kg	0,200	100%	\$18,00	\$ 3,60
<b>Compota de manzana</b>							
0,150	Manzana	1	kg	0,170	88%	\$3,00	\$ 0,51
0,200	Agua	1	L	0,200	100%	-	\$ 0,00
0,050	Azúcar	1	kg	0,050	100%	\$0,89	\$ 0,04
1,000	Limón	1	u	1,000	100%	\$0,15	\$ 0,15

# UCUENCA

0,005	Canela en rama	1	kg	0,005	100%	\$31,92	\$ 0,16
<b>Crumble andino</b>							
0,100	Harina de maíz	1	kg	0,100	100%	\$0,89	\$ 0,09
0,100	Harina de trigo	1	kg	0,100	100%	\$2,79	\$ 0,28
0,085	Azúcar	1	kg	0,085	100%	\$0,89	\$ 0,08
0,050	Quínoa de colores	1	kg	0,050	100%	\$5,70	\$ 0,29
0,050	Tocte	1	kg	0,071	70%	\$ 15,00	\$ 0,75
0,100	Mantequilla	1	kg	0,100	100%	\$9,84	\$ 0,98
1,000	Yema de huevo	1	u	1,000	100%	\$0,15	\$ 0,15
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>3,090</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>7,08</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>				<b>15</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,47</b>

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Bombones:</b> templar chocolate. Rellenar con compota y falsa tierra andina.</p> <p><b>Compota de manzana.</b> llevar a fuego las manzanas hasta que estén blandas, Procesar y reservar.</p> <p><b>Falsa tierra andina:</b> realizar una</p>	

# UCUENCA

especie de crumble con todos los ingredientes, mezclando la mantequilla con las harinas, añadir la yema y demás ingredientes. Reposar y hornear a 185° C por 35 minutos.



# UCUENCA

## 2.4.2. Propuesta de postres veganos

### 2.4.2.1. Mousse de manzana, jalea de Jamaica, crocante de menta



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Mousse de manzana, jalea de jamaica y crocante de menta

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Aquafaba frio	Mousse de manzana	La crema de coco debe estar lo más fría posible.
Infusión de jamaica	Jalea de jamaica	
Menta cristalizada	Crocante de menta	



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMIA

**FICHA TÉCNICA DE: Mousse de manzana, jalea de jamaica, crocante de menta**

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD		CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	<b>Mousse de manzana</b>						
0,060	Puré de manzana	1	kg	0,068	88%	\$ 3,00	\$ 0,20
0,140	Aquafaba	1	kg	0,140	100%	\$3,70	\$ 0,52
0,140	Crema de coco	1	kg	0,140	100%	\$8,75	\$ 1,23
0,025	Azúcar impalpable	1	kg	0,025	100%	\$1,54	\$ 0,04
	<b>Jalea de jamaica</b>						
0,100	Jamaica	1	l	0,100	100%	\$4,00	\$ 0,40

# UCUENCA

0,500	Agua	1	kg	0,500	100%	-	\$ 0,00
0,300	Azúcar	1	kg	0,300	100%	\$0,90	\$ 0,27
	<b>Crocante de menta</b>			0,000			
0,040	Menta	1	kg	0,040	100%	\$15,50	\$ 0,62
0,030	Azúcar impalpable	1	l	0,030	100%	\$1,54	\$ 0,05
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>1,335</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>3,32</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>				<b>10</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,33</b>

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Mousse de manzana:</b> Batir el aquafaba con la azúcar impalpable hasta obtener un merengue estable. Batir la crema de coco hasta que este estable. Mezclar alternando merengue y crema de coco junto con puré hasta integrar totalmente.</p> <p><b>Jalea de jamaica:</b> Realizar una infusión con la jamaica. Cernir, añadir azúcar y dejar reducir hasta punto de jalea.</p>	



# UCUENCA

**Crocante de menta:** cristalizar la menta con azúcar, bañar las hojas seleccionadas, con una mezcla de agua y azúcar, llevar al horno y dejar secar.

## 2.4.2.2. Esferas de caramelo, compota de manzana, bizcocho neutro



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**RECETA:** Esfera de caramelo, compota de manzana, bizcocho neutro

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Puré de manzana. Caramelo. Leche de arroz.	Esferas de caramelo, compota y bizcocho neutro.	Evitar pasar la temperatura del caramelo, la esfera quebrará.



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMIA

**FICHA TÉCNICA DE: Esferas de caramelo, compota de manzana, bizcocho neutro**

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Esfera de caramelo</b>						
0,100	Azúcar	1 kg	0,100	100%	\$0,89	\$ 0,09
0,050	Agua	1 kg	0,050	100%	\$ -	\$ 0,00
0,050	Glucosa	1 kg	0,050	100%	\$8,00	\$ 0,40
<b>Compota de manzana</b>						
0.080	Manzana	1 kg	0,090	88%	\$3,00	\$ 0,15
0,020	Azúcar	1 kg	0,020	100%	\$0,89	\$ 0,02
<b>Bizcocho neutro</b>						
0,100	Harina	1 kg	0,100	100%	\$3,00	\$ 0,30
0,025	Aceite de oliva	1 kg	0,025	100%	\$116,66	\$ 2,92
0,060	Puré de manzana	1 kg	0,068	88%	\$3,00	\$ 0,20

# UCUENCA

0,005	Polvo de hornear	1	kg	0,005	100%	\$11,75	\$ 0,06
0,075	Leche de arroz	1	L	0,075	100%	\$3,00	\$ 0,23
0,030	Azúcar de coco	1	kg	0,030	100%	\$12,00	\$ 0,36
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>1,515</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>4,72</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>			<b>6</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,78</b>	

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Bizcocho neutro:</b> batir el puré junto con el azúcar de coco hasta obtener una mezcla homogénea, añadir los líquidos y seguir batiendo hasta integrar todo. Añadir los secos cernidos y batir suavemente hasta integrar todo. Hornear por 30 minutos a 185°C.</p> <p><b>Compota de manzana:</b> Hervir la manzana en agua hasta que este cocida. Procesar y volver a fuego con azúcar hasta espesar.</p> <p><b>Esfera de caramelo:</b> realizar un caramelo con agua, azúcar y glucosa. Colocar en un bolw de vidrio papel film, en el centro poner un timbal y colocar una cucharada de caramelo. Ejercer</p>	

# UCUENCA

<p>presión con el timbal de manera que se forme una especie de domo. Esperar que se enfríe y retirar el film. Retirar con espátula suavemente</p>	
---	--

## 2.4.2.3. Bizcocho vegano de manzana, crema de arándanos rojos, gelatina de manzana



<b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>
<b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>

**RECETA:** Bizcocho vegano de manzana, crema de arándanos rojos y gelatina de manzana

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Puré de manzana	Bizcocho vegano de manzana	Ocupar 1.2 gramos de agar/500 ml de líquido
Zumo de manzana	Gelatina de manzana	
Coulis de arándanos	Crema de arándanos	



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMIA**

**FICHA TÉCNICA DE: Bizcocho vegano de manzana, crema de arándanos rojos y gelatina de manzana**

<b>CANTI DAD NETA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNID AD</b>	<b>CANTI DAD BRUTA</b>	<b>RENDIMI ENTO ESTAND AR</b>	<b>PRECI O UNITA RIO</b>	<b>PRE CIO TOT AL</b>	
<b>Bizcocho vegano de manzana</b>							
0,090	Puré de manzana	1	kg	0,102	88%	\$3,00	\$ 0,30
0,030	Azúcar de coco	1	kg	0,030	100%	\$12,00	\$ 0,36
0,020	Leche de coco	1	L	0,020	100%	\$9,25	\$ 0,19
0,020	Aceite de girasol	1	L	0,020	100%	\$4,25	\$ 0,09
0,090	Harina de trigo	1	kg	0,090	100%	\$2,29	\$ 0,21
0,001	Sal	1	kg	0,001	100%	\$0,45	\$ 0,00

# UCUENCA

0,005	Polvo de hornear	1	l	0,005	100%	\$11,75	\$ 0,06
<b>Crema de arándanos rojos</b>							
0,050	Mermelada de arándanos	1	kg	0,050	100%	\$10,00	\$ 0,50
0,020	Azúcar impalpable	1	kg	0,020	100%	\$1,54	\$ 0,03
0,025	Crema de coco	1	kg	0,025	100%	\$3,70	\$ 0,09
<b>Gelatina de manzana</b>							
0,100	Zumo de manzana	1	kg	0,114	88%	\$3,00	\$ 0,34
0,001	Agar-agar	1	kg	0,001	100%	\$116,66	\$ 0,12
0,020	Azúcar	1	kg	0,020	100%	\$0,90	\$ 0,02
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>0,472</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>2,29</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>				<b>6</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,38</b>

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Bizcocho vegano de manzana:</b> batir el puré junto con el azúcar de coco hasta obtener una mezcla homogénea, añadir los líquidos y seguir batiendo hasta integrar todo. Añadir los secos cernidos y batir suavemente hasta integrar todo. Hornear por 30 minutos a 185°C.</p>	



# UCUENCA

**Crema de arándanos rojos:**

Batir la crema de coco junto con el azúcar hasta que este estable. Añadir poco a poco la mermelada.

**Gelatina de manzana:** poner a fuego el zumo de manzana junto con el azúcar, al llegar a los 40°C añadir el agar y mezclar bien.



## 2.4.2.4. Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana



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

<b>RECETA:</b> Galleta de canela, helado de manzana, praliné , crocante de manzana		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla vegana Mezcla de helado Frutos secos picados Crocante	Galletas de canela Sorbete de manzana Praliné Crocante	Utilizar entre el 20 a 25% de azúcar invertido para mezclas de helados



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### FICHA TÉCNICA DE: Galleta de canela, helado de manzana, praliné y crocante de menta

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Galleta de canela</b>						
0,100	Harina de trigo	1 kg	0,100	100%	\$ 2,29	\$ 0,23
0,025	Harina de arroz	1 kg	0,025	100%	\$1,65	\$ 0,04
0,025	Harina de avena	1 kg	0,025	100%	\$1,98	\$ 0,05
0,100	Mantequilla vegana	1 kg	0,100	100%	\$17.03	\$ 1,70
0,015	Azúcar de coco	1 kg	0,015	100%	\$12.00	\$ 0,18
0,003	Canela en polvo	1 kg	0,003	100%	\$31.92	\$ 0,10
0,050	Puré de manzana	1 kg	0,057	88%	\$3.00	\$ 0,17
0,005	Polvo de hornear	1 kg	0,005	100%	\$11,75	\$ 0,06

# UCUENCA

<b>Helado de manzana</b>							
0,320	Agua	1	l	0,320	100%		\$ 0,00
0,110	Azúcar invertido	1	kg	0,110	100%	\$ 5,60	\$ 0,62
0,080	Azúcar	1	kg	0,080	100%	\$0,90	\$ 0,07
0,005	Agar-agar	1	kg	0,005	100%	\$116,66	\$ 0,58
0,225	Zumo de manzana	1	l	0,256	88%	\$3,00	\$ 0,76
	<b>Praliné</b>						
0,100	Azúcar	1	kg	0,100	100%	\$ 0,90	\$ 0,09
0,050	Agua	1	l	0,050	100%	-	\$ 0,00
0,080	Nueces	1	kg	0,080	100%	\$11,80	\$ 0,94
0,040	Almendras	1	kg	0,040	100%	\$9,50	\$ 0,38
	<b>Crocante de menta</b>			0,000			
0,020	Menta	1	kg	0,020	100%	\$14,22	\$ 0,28
0,020	Azúcar	1	kg	0,020	100%	\$ 0,90	\$ 0,02
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>1,342</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>6,27</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>				<b>7</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,89</b>

# UCUENCA

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Galleta de canela:</b> Cernir las harinas con la canela en polvo y el polvo de hornear. Realizar una masa estilo sableé con la "mantequilla vegana" y las harinas, añadir el puré de manzana. Amasar suavemente hasta integrar. Dejar reposar hasta que la masa este manejable.</p> <p><b>Helado de manzana:</b> Mezclar a fuego el agua con el azúcar invertido hasta los 40°C. Añadir el azúcar y el agar y mezclar bien hasta los 85°C. Realizar un baño maría invertido procurando obtener los -4°C en menos de 1 hora. Mientras la mezcla se va enfriando añadir el zumo de manzana. Refrigerar de 6 a 12 horas. Mantecar de 20 a 25 minutos.</p> <p><b>Praliné de frutos secos:</b> Picar los frutos secos de un tamaño adecuado a las figuras a realiza. Realizar un caramelo rubio y volcar los frutos evitando mover en exceso. En papel encerado colocar aceite y volcar la mezcla de frutos secos y caramelo.</p> <p><b>Crocante de menta:</b></p>	

# UCUENCA

Seleccionar hojas de menta,  
pintar con agua, añadir azúcar,  
cristalizar suavemente en el  
horno.

## 2.4.2.5. Tarta helada de manzana, coulis frutos del bosque, crema de coco



<b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>
<b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>

<b>RECETA:</b> Tarta helada de manzana, coulis frutos del bosque, crema de coco.		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Crema de coco fría.  Coulis frutos del bosque  Manzana salteada  Bizcocho de nuez	Tarta helada de manzana, coulis frutos del bosque, crema de coco	Flores decorativas



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**FICHA TÉCNICA DE: Tarta helada de manzana, Coulis frutos del bosque y crema de coco**

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Tarta Helada de manzana</b>						
<b>Biscocho de nuez</b>						
0,100	Harina de trigo	1 kg	0,100	100%	\$ 2,29	\$ 0,23
0,030	Mantequilla vegana	1 kg	0,030	100%	\$17,03	\$ 0,51
0,020	Azúcar morena	1 kg	0,020	100%	\$0,89	\$ 0,02
0,060	Puré de manzana	1 kg	0,075	88%	\$3.00	\$ 0.20
0,100	Leche de nuez	1 kg	0,100	100%	\$3,00	\$ 0,30
0,005	Polvo de hornear	1 kg	0,005	100%	\$11,75	\$ 0,06



# UCUENCA

<b>Crema de manzana</b>							
0,075	Crema de coco	1	kg	0,075	100%	\$8,75	\$ 0,66
0,035	Puré de manzana	1	kg	0,040	88%	\$3,00	\$ 0,11
0,030	Azúcar impalpable	1	kg	0,030	100%	\$1,54	\$ 0,05
<b>Manzana salteada</b>							
0,100	Manzana en cubos	1	kg	0,114	88%	\$3,00	\$ 0,34
0,025	Azúcar morena	1	l	0,025	100%	\$ 0,89	\$ 0,02
0,005	Canela en polvo	1	kg	0,005	100%	\$31,92	\$ 0,16
0,040	Almendras	1	kg	0,040	100%	\$9,50	\$ 0,38
<b>Coulis frutos del bosque</b>							
0,035	Arándanos rojos	1	kg	0,035	100%	\$8,50	\$ 0,30
0,040	Arándanos azules	1	kg	0,040	100%	\$8,00	\$ 0,32
0,040	Mora	1	kg	0,043	93%	\$3,50	\$ 0,14
0,080	Frutilla	1	kg	0,089	90%	\$ 2,50	\$ 0,20
0,024	Azúcar	1	kg	0,024	100%	\$0,90	\$ 0,02
<b>Crema de coco</b>							
0,100	Crema de coco	1	kg	0,100	100%	\$8,75	\$ 0,88
0,015	Azúcar impalpable	1	kg	0,015	100%	\$1,54	\$ 0,02
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>0,959</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>4.90</b>

# UCUENCA

<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>	<b>12</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>	<b>0,40</b>
-------------------------------	-----------	--------------------------------	-------------

<b>TÉCNICAS</b>	<b>FOTO</b>
<p><b>Bizcocho de nuez:</b> Batir el puré de manzana con el azúcar, incorporar la mantequilla derretida y la leche de nuez. Incorporar secos en forma envolvente.</p> <p><b>Crema de manzana:</b> Montar la crema de coco junto con el azúcar impalpable, añadir el puré de manzana.</p> <p><b>Manzana salteada:</b> Cortar en cubitos pequeños y saltear con azúcar y canela.</p> <p><b>Coulis frutos del bosque:</b> Añadir los frutos picados junto con azúcar. Procesar y cernir.</p> <p><b>Crema de coco:</b> Montar la crema con azúcar impalpable.</p>	

## 2.4.3. Propuestas de bollería

### 2.4.3.1. Berlinas con ganache de manzana



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Berlinas con ganache de ,manzana

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Masa de berlina  Ganache de manzana	Berlinas rellenas de ganache de manzana	Utilizar chocolate de leche o máximo amargo 60%



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### FICHA TÉCNICA DE: Berlinas con ganache de manzana

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Berlinas</b>						
0,300	Harina	1 kg	0,300	100%	\$1,79	\$ 0,54
0,024	Levadura	1 kg	0,024	100%	\$5,78	\$ 0,14
1,000	Huevo	1 u	1,000	100%	\$0,15	\$ 0,15
0,030	Azúcar	1 kg	0,030	100%	\$0,89	\$ 0,03
0,120	Agua	1 L	0,120	100%	-	\$ 0,00
0,030	Mantequilla	1 kg	0,030	100%	\$9,84	\$ 0,30
1,000	Limón	1 u	1,000	100%	\$0,10	\$ 0,10
0,003	Canela en polvo	1 kg	0,003	100%	\$31,92	\$ 0,10
<b>Ganache de manzana</b>						
0,050	Chocolate 60%	1 kg	0,050	100%	\$18,00	\$ 0,90
0,035	Puré de manzana	1 kg	0,040	88%	\$3,00	\$ 0,11

# UCUENCA

0,020	Crema de leche	1	kg	0,020	100%	\$ 6,60	\$ 0,13
0,005	Licor de manzana	1	L	0,005	100%	\$10,00	\$ 0,05
0,300	Azúcar impalpable	1	kg	0,300	100%	\$1,54	\$ 0,46
0,500	Aceite para freír	1	L	0,500	100%	\$4,25	\$ 2,13
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>3,417</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>5,12</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>			<b>8</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,64</b>	

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Berlinas:</b> Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa suave. Reposar por alrededor de 90 minutos. Freír en abundante aceite.</p> <p><b>Ganache de manzana:</b> Derretir el chocolate a baño maría, añadir el puré y mezclar, dejar reposar, añadir la crema de leche, Reposar y batir hasta obtener la consistencia adecuada.</p> <p><b>Decorar</b> con azúcar impalpable.</p>	

## 2.4.3.2. Hojaldre con manzana



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Hojaldre con manzana

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Masa hojaldre Puré de manzana Manzana descorazonada Frutos secos	Manzana asada con hojaldre	Se recomienda trabajar la masa con laminadora.  La masa debe estar lo mas fria posible



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### FICHA TÉCNICA DE: Hojaldre con manzana

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD		CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Masa hojaldre</b>							
0,300	Harina	1	kg	0,300	100%	\$1,79	\$ 0,54
0,150	Agua	1	L	0,150	100%	-	\$ 0,00
0,009	Sal	1	kg	0,009	100%	\$0,45	\$ 0,00
0,210	Mantequilla	1	kg	0,210	100%	\$5,70	\$ 1,20
<b>Relleno</b>							
0.100	Manzana	1	kg	0.114	88%	\$3,00	\$ 0,30
0,015	Mix frutos secos	1	kg	0,015	100%	\$15,00	\$ 0,23
0,020	Azúcar morena	1	kg	0,020	100%	\$ 0,89	\$ 0,02
0,001	Canela en polvo	1	kg	0,001	100%	\$31,92	\$ 0,03

<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>	<b>1,705</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>	<b>2,31</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>	<b>4</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>	<b>0,58</b>

# UCUENCA

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Hojaldre:</b> amasar los ingredientes excepto la mantequilla hasta obtener una masa compacta. Extender sobre una bandeja y dejar reposar de 30 a 60 minutos. Mientras se enfría la masa hacer un cuadrado con la mantequilla para el plegado, procurando sea la mitad del tamaño de la masa. Una vez pasado el tiempo de reposo colocamos la masa y sobre esta el cuadro de mantequilla, procedemos a cubrir la masa tapando bien la mantequilla. La forma correcta de doblar la masa corresponde a cerrarla con la mitad y sobre esta la masa restante del lado contrario. Dejamos reposar nuevamente y comenzamos a realizar dobleces, teniendo en cuenta el reposo necesario entre dobles y dobles. Procurar amasar con la cerradura hacia abajo Se deben realizar 5 dobleces sin contar el de cierre de la masa.</p> <p><b>Armado:</b> descorazonar una manzana pequeña, rellenar</p>	



# UCUENCA

con puré de manzana y mix de  
frutos secos con azúcar.  
Hornear a 200°C por 20  
minutos

## 2.4.3.3. Snecken de manzana, frutos secos y piel de manzana deshidratada



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

<b>RECETA:</b> Snecken de manzana, frutos secos y piel de manzana deshidratada		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Masa hojaldrada fermentada  Frutos secos: nuez, almendra  Mix de semillas: zambo, girasol y ajonjolí  Puré de manzana  Manzana salteada	Snecken de manzana y frutos secos	Es recomendable trabajar la masa lo mas fria posible  Resulta casi imprescindible el uso de una laminadora.  Se sugiere el uso de ajonjoli para resaltar la manzana, la piel de manzana resulta imperceptible al paladar.



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA


#### FICHA TÉCNICA DE: Snecken con mermelada de manzana, frutos secos

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Hojaldre fermentado</b>						
0,400	Harina	1 kg	0,400	100%	\$ 1,79	\$ 0,72
0,080	Leche	1 L	0,080	100%	\$1,00	\$ 0,08
0,008	Sal	1 kg	0,008	100%	\$0,45	\$ 0,00
0,044	Azúcar	1 kg	0,044	100%	\$0,89	\$ 0,04
0,036	Mantequilla	1 kg	0,036	100%	\$9,84	\$ 0,35
0,140	Agua	1 L	0,140	100%	-	\$ 0,00
0,004	Levadura instantánea	1 kg	0,004	100%	\$11,37	\$ 0,05
<b>Empaste</b>						
0,225	Mantequilla	1 kg	0,225	100%	\$9,84	\$ 2,21
<b>Mermelada de manzana</b>						
0,100	Manzana en cubos	1 kg	0,114	88%	\$3,00	\$ 0,34
0,050	Azúcar	1 kg	0,050	100%	\$ 0,89	\$ 0,04

# UCUENCA

1,000	Limón	1	u	1,000	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
<b>Relleno</b>							
0,050	Nueces	1	kg	0,050	100%	\$13,00	\$ 0,65
0,050	Almendras	1	kg	0,050	100%	\$10,45	\$ 0,52
0,010	Semillas de zambo	1	kg	0,010	100%	\$12,00	\$ 0,12
0,010	Ajonjolí	1	kg	0,010	100%	\$14,80	\$ 0,15
0,010	Semillas de girasol	1	kg	0,010	100%	\$15,00	\$ 0,15
1,000	Ralladura de limón	1	u	1,000	100%	\$0,10	\$ 0,10

<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>		<b>3,217</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>	<b>5,63</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>		<b>6</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>	<b>0,93</b>

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Hojaldre fermentado:</b> amasar los ingredientes hasta obtener una masa compacta. Refrigerar 60 minutos. Estirar la masa y repetir el proceso de la masa hojaldrada simple, solo que en este caso se harán únicamente 3 dobleces.</p> <p><b>Mermelada de manzana:</b> Macerar la manzana en azúcar y limón por aproximadamente 1 hora. Cocer hasta que la manzana esta blanda. Procesar</p>	

# UCUENCA

y reservar.

**Armado:** rellenar con mermelada, nueces, almendras y un mix de semillas de zambo, girasol y ajonjolí, añadir ralladura de limón.

Hornear a 200°C por 20 minutos aproximadamente

## 2.4.3.4. Babá de manzana y canela con almíbar de menta



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Babá de manzana y canela con almíbar de menta

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Mezcla de babá.  Manzana salteada  Almíbar de menta	Babá de manzana con almíbar de menta	Se recomienda hornear en molde específico para babá o savarin, hasta de bundt cake.  Bañar con el almíbar tibio el bizcocho caliente, mínimo 3 veces.




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD							
CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA DE: Babá de manzana, canela y menta							
CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD		CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Babá de manzana y canela</b>							
0,300	Harina	1	kg	0,300	100%	\$1,79	\$ 0,54
0,017	Levadura	1	kg	0,017	100%	\$5,78	\$ 0,10
5,000	Huevos	1	u	5,000	100%	\$ 0,15	\$ 0,75
0,006	Sal	1	kg	0,006	100%	\$0,45	\$ 0,00
0,095	Mantequilla	1	kg	0,095	100%	\$9,84	\$ 0,93
0,041	Azúcar	1	kg	0,041	100%	\$0,89	\$ 0,04
0,005	Canela en polvo	1	kg	0,005	100%	\$ 31,92	\$ 0,16
0,150	Manzana dados	1	kg	0,170	88%	\$3,00	\$ 0,51
<b>Almíbar de menta</b>							
0,600	Azúcar	1	kg	0,600	100%	\$0,89	\$ 0,53

# UCUENCA

0,600	Infusión de menta	1	L	0,600	100%	-	\$ 0,00
0,100	Menta	1	L	0,100	100%	\$14,22	\$ 1,42
0,500	Crema batida	1	kg	0,500	100%	\$6,60	\$ 3,30

<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>		<b>7,414</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>	<b>8,28</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>		<b>6</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>	<b>1,38</b>

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Babá de manzana y canela:</b> Batir la harina con la sal, añadir los 2/3 de huevos batidos poco a poco y reservar el resto. Añadir la levadura desmenuzada sin diluir y seguir batiendo. Añadir el resto de huevo hasta integrar bien. Añadir el azúcar y las manzanas en dados. Añadir a la mantequilla blanda.</p> <p><b>Almíbar de menta:</b> realizar una infusión de menta, y con esta realizar un almíbar a punto hebra (110°C).</p> <p>Dejar reposar el babá y bañar con el almíbar mínimo 5 veces cada pieza.</p>	



## 2.4.3.5. Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECETA:** Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hinojo cristalizado Frutos secos picados Masa de focaccia	Focaccia sin lactosa de manzana	



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**FICHA TÉCNICA DE: Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo**

CANTIDAD NETA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD BRUTA	RENDIMIENTO ESTANDAR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>Focaccia de manzana, frutos secos e hinojo</b>						
0,400	Harina	1 kg	0,400	100%	\$1,79	\$ 0,72
0,008	Sal	1 kg	0,008	100%	\$0,45	\$ 0,00
0,024	Azúcar	1 kg	0,024	100%	\$0,89	\$ 0,02
0,040	Manteca de cerdo	1 kg	0,040	100%	\$4,00	\$ 0,16
0,060	Aceite de oliva	1 L	0,060	100%	\$15,72	\$ 0,94
0,200	Agua	1 L	0,200	100%	-	\$ 0,00

# UCUENCA

0,012	Levadura	1	kg	0,012	100%	\$5,78	\$ 0,07
0,080	Dados de manzana	1	kg	0,090	88%	\$ 3,00	\$ 0,27
0,015	Nuez	1	kg	0,015	100%	\$13,00	\$ 0,20
1,000	Hinojo	1	u	1,000	100%	\$2,14	\$ 2,14
0,100	Azúcar	1	kg	0,100	100%	\$ 0,89	\$ 0,09
0,100	Agua	1	kg	0,100	100%	-	\$ 0,00
<b>CANTIDAD PRODUCIDA (g - mL):</b>				<b>2,039</b>	<b>COSTO TOTAL (\$):</b>		<b>4,61</b>
<b>CANTIDAD DE PORCIONES:</b>			<b>8</b>	<b>COSTO POR PORCION (\$):</b>		<b>0,57</b>	

TÉCNICAS	FOTO
<p><b>Focaccia:</b> amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave y manejable. Dejar reposar en un bol con aceite de oliva por 15 minutos. Estirar con las yemas de los dedos en una bandeja cubierta de aceite de oliva. Reposar 10 minutos y nuevamente estirar, rellenar con</p>	

# UCUENCA

manzana, frutos secos e hinojo.

**Manzana salteada:** Saltear manzana con un azúcar.

**Hinojo:** llevar a ebullición el hinojo con agua y azúcar.

Hornear hasta que tenga consistencia.



# UCUENCA

## 2.4.4. Análisis de grupo focal

Las siguientes preparaciones con base a la manzana fueron degustadas por un grupo de profesionales gastronómicos y de un público general y vegano. La degustación estuvo compuesta por seis preparaciones, que evidenció el uso de la manzana en diferentes aplicaciones para la elaboración de postres de autor. Se dividió la misma en tres categorías bases con dos preparaciones en cada una, las categorías contempladas en la siguiente degustación son: Postres clásicos, Postres veganos y Bollería.

El grupo focal estuvo compuesto por profesionales gastronómicos: Mgt. Maricruz Iñiguez, Mgt. Maria Augusta Molina, Mgt. Darwin Sandoval y público general: Sr. Miguel Yáñez, Mgt. Juan Fernando Bermeo y público vegano Lic. Carolina Palacios. Las degustaciones se llevaron a cabo en la modalidad domicilio, los días 10, 17, 19 y 20 de enero de 2022.



*Ilustración 4. Degustación Msc. Maricruz Iñiguez. Fuente: autor (10/01/2022)*

# UCUENCA



*Ilustración 5. Degustación Msc. Darwin Sandoval. Fuente: autor (10/01/2022)*



*Ilustración 6. Degustración Msc. María Augusta Molina. Fuente: autor (10/01/2022)*

# UCUENCA



*Ilustración 7. Caja de degustaciones. Fuente: autor (18/01/2022)*



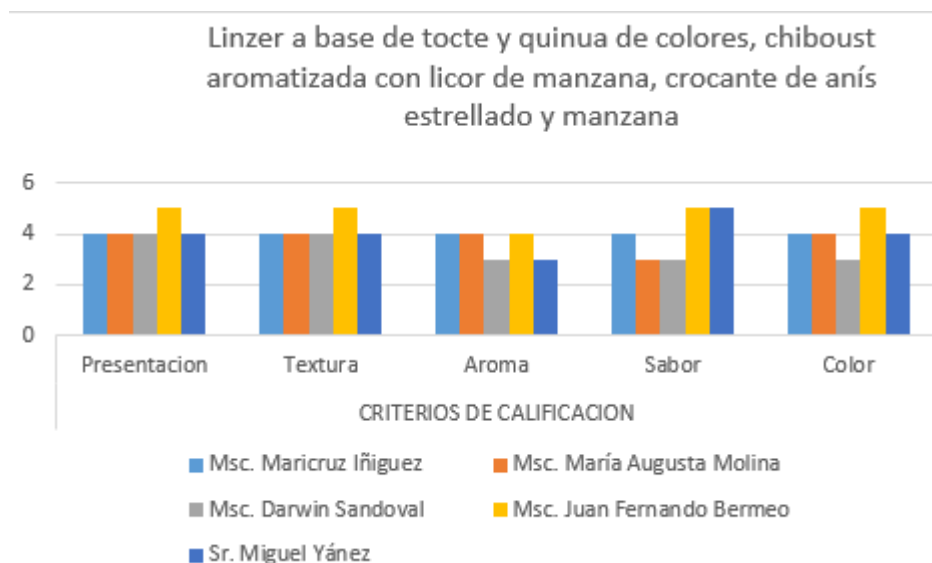
*Ilustración 8. Degustación Lic. Carolina Palacios y Msc. Juan Fernando Bermeo. Fuente: autor*

La degustación por parte del tribunal sirve para saber la aceptación y los cambios sugerentes para cada una de las preparaciones. Los criterios a calificar son los siguientes: Presentación, Textura, Aroma, Sabor y Color, en un rango

# UCUENCA

establecido entre 1 y 5, en donde 1 representa el valor mas bajo (Malo) y 5 el de mejor puntuación (Excelente).

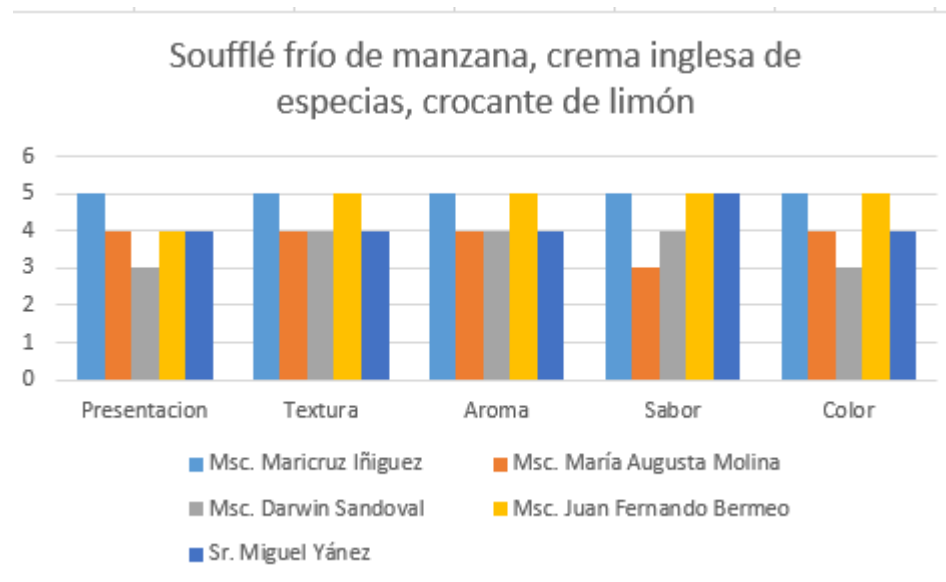
- Análisis y evaluación de degustación por parte del grupo focal de seis postres de autor con base en seis tipos de manzana



*Gráfico 1. Resultados de degustación. Linzer a base de tocte y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana. Fuente: autor*

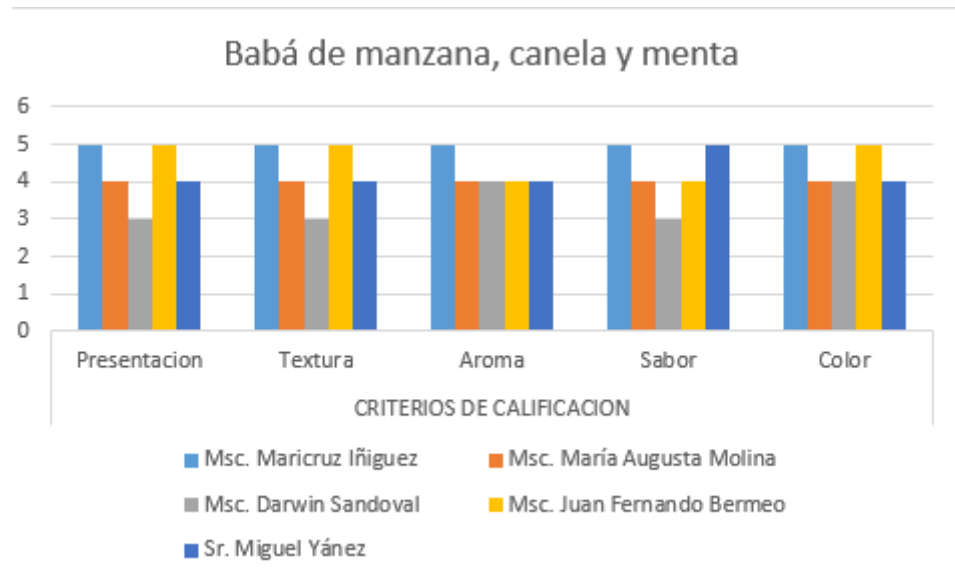
La textura y presentación de este clásico adaptado obtuvo gran aceptación por parte del tribunal, una calificación de 4/5 correspondiente a Satisfactorio. Sin embargo se sugiere trabajar tanto en aroma, sabor y en color, puesto que, a pesar de que en su mayoría los resultados fueron satisfactorios, aún no se ha podido conseguir un equilibrio dentro de estos tres criterios que le permitan al postre tener una aceptación general en todos los ámbitos a considerar.





*Gráfico 2. Resultados de degustación. Soufflé frío de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón. Fuente: autor*

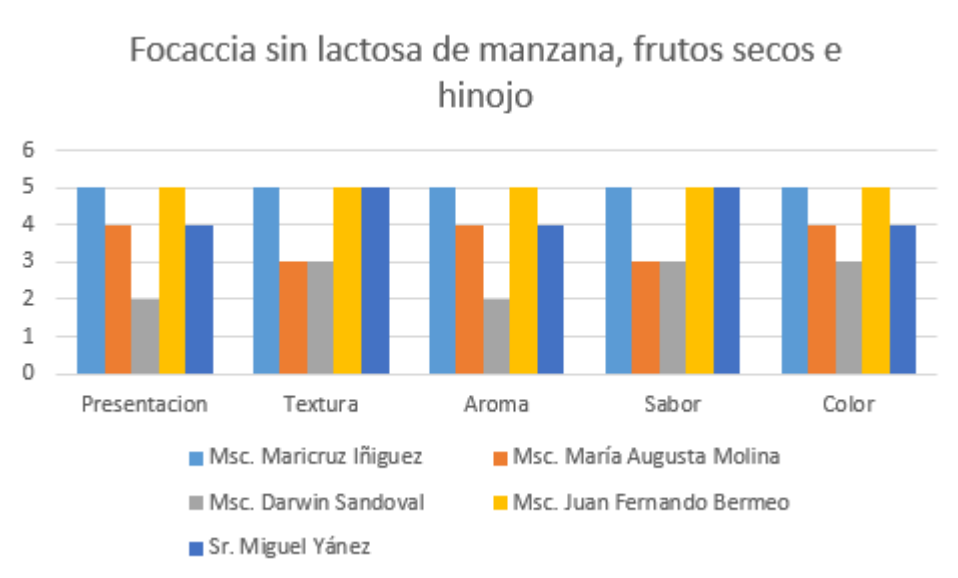
El criterio de calificación que más realza este postre es el sabor, teniendo los mejores resultados; el color, aroma y textura, por su parte también gozan de una aceptación satisfactoria entre los miembros del tribunal, quedando en última instancia la presentación. Se debe tener especial atención en este último criterio tomando en cuenta la importancia de su relación con los otros criterios, siendo imperativo encontrar texturas que, además de aportar sabor, resalten las distintas gamas visuales de esta propuesta.



*Gráfico 3. Resultados de degustación. Babá de manzana, canela y menta.*

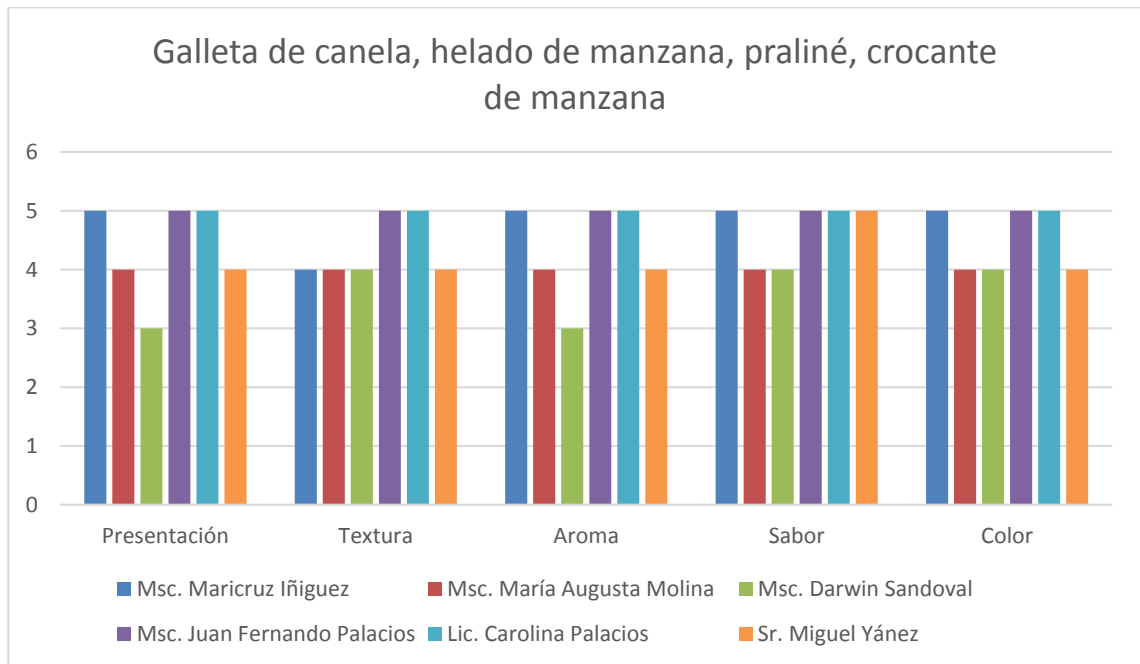
*Fuente: autor*

La aceptación general de esta preparación indica un valor de 4/5 correspondiente a Satisfactorio en casi todas las variables. Es importante resaltar, por otro lado, que, de acuerdo a la calificación general del tribunal, el aroma y color del postre son los aspectos que más sobresalieron al momento de la degustación, siendo únicamente recomendable trabajar en dos aspectos corelacionados que permitirán a la propuesta conseguir la aceptación general deseada: presentación y textura.



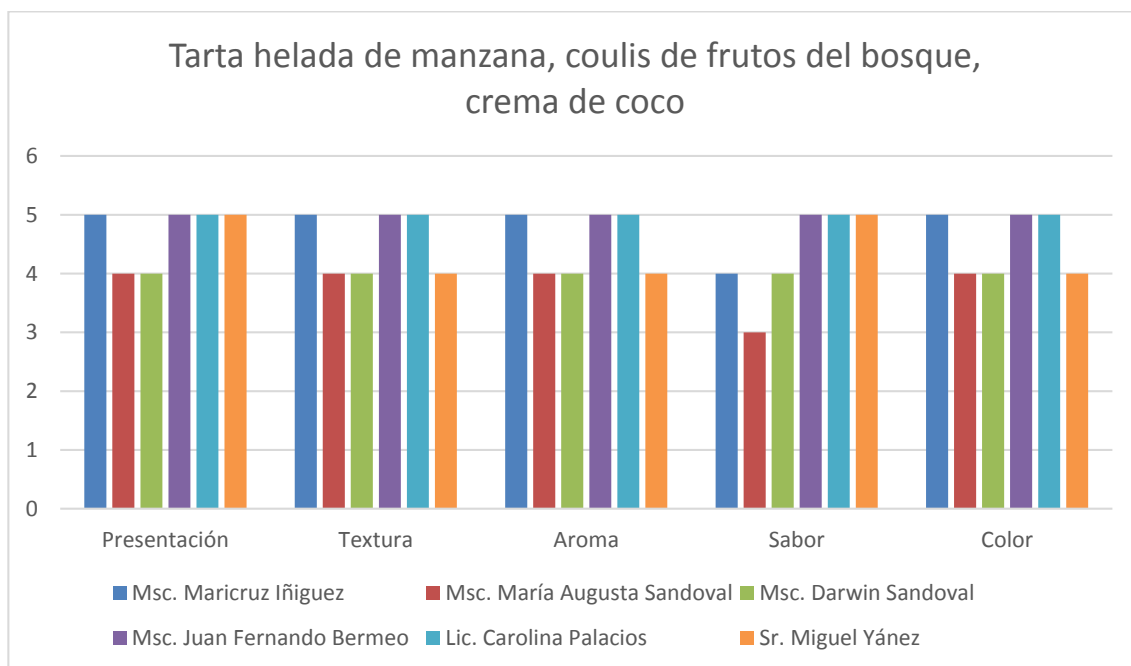
*Gráfico 4. Resultados de degustación. Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo. Fuente: autor*

Esta propuesta en particular se constituye como aquella con menor aceptación dentro de la degustación, puesto que se puede observar una marcada diferencia en las calificaciones provistas por el tribunal. Existiendo una media de calificación satisfactoria, en algunos criterios se puede observar como el tribunal, a pesar de ciertas similitudes, sugiere un mayor trabajo en cuanto a la presentación, aroma, y color de la propuesta.



*Gráfico 5. Resultados de degustación. Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana. Fuente:autor*

Esta propuesta en particular tuvo un excelente nivel de aceptación en las degustaciones, puesto que fue de agrado de la mayor parte de personas por factores relacionados con la textura, sabor, y color, los cuales tuvieron una calificación satisfactoria. El aroma y la presentación también tuvieron un nivel de aceptación considerable, sin embargo, es recomendable procurar encontrar una forma de mejorar en estos aspectos para que la aceptación de la propuesta sea total.



*Gráfico 6. Resultado de degustación. Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco. Fuente: autor*

En esta propuesta, los resultados son mucho mas favorables en terminos de presentación, textura, aroma, y color que algunas de las propuestas previamente mencionadas; es por medio de las calificaciones, las cuales ninguna desciende de Satisfactorio, que esta propuesta obtiene la aceptacion suficiente para determinar que es una excelente receta disfrutable tanto por personas veganas y por aquellas que no lo son.

### 2.4.5. Conclusiones del grupo focal

La elaboración de recetas con base en los diferentes tipos de manzanas resultan bastante satisfactorias al grupo focal, con una aceptación casi general de 4/5 en cada una de las distintas preparaciones, dan prueba del gran potencial que esta fruta posee; sin embargo se destaca la importancia de crear presentaciones y texturas contrastantes para un mejor aprovechamiento visual y gustativo para cada propuesta planteada.

## CAPÍTULO III.

### DISEÑO DE UN RECETARIO DE AUTOR

#### 3.1. Propuesta técnica de recetario

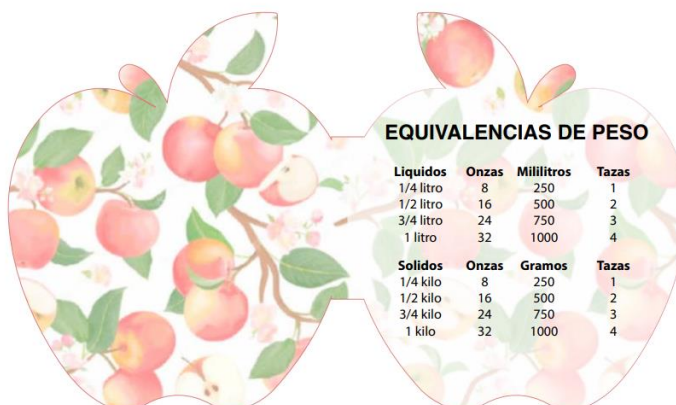
##### 3.1.1. Formato de presentación



*Ilustración 9. Portada de Recetario. Fuente: autor*

“Manzanas del Azuay”. Postres y Bollería incluye recetas elaboradas con base en seis tipos de manzanas producidas en el Azuay, en los cantones de Paute Chordeleg y Sigsig.

El formato de presentación para este material es un tamaño A5, con forma de manzana tanto en la portada como el contenido, cada hoja posee marca de agua con un patron de la fruta.



*Ilustración 10. Formato de Recetario. Fuente: autor*

# UCUENCA

Para escoger la portada para este material se tomo en cuenta la forma de la fruta como tal, debido a que resulta atractivo, estético y adecuado para el tema. El color elegido fue el rojo, típico de una manzana fresca y la letra escogida fue la letra Helvética. En la parte posterior del recetario se indica además el tipo de material que es: Trabajo de titulación, la autora: Cisne Placencia, el año: 2021-2022, y la ciudad: Cuenca-Ecuador.

El nombre “Manzanas del Azuay”. Postres y Bollería, resume el trabajo realizado en este proyecto e incluye la esencia del mismo en nueve recetas seleccionadas que muestran la gran capacidad que posee la manzana para crear nuevas texturas, sabores y preparaciones a partir del uso de técnicas básicas de pastelería y panadería. Se incluye además un pequeño párrafo acerca de la fruta en la provincia que dará un mayor realce al recetario final:

*“La provincia del Azuay tiene una tierra rica en producción agrícola, sobre todo sus cantones. En ellos se siembran diversos productos entre los cuales destacan las frutas, sobre todo la manzana. Este recetario incluye extraordinarias preparaciones con manzanas, que van desde helado hasta bombones, además de ser deliciosas resultan ideales para disfrutar en cualquier momento del día. “*

*Cisne Placencia*

El recetario posee en su contenido, tabla de conversión de medidas, índice general e índice de recetas, además un separador de categorías y consejos para la elaboración de éstas recetas. El material se encuentra dividido en tres categorías: Postres clásicos, Postres Veganos y Bollería, cada categoría contiene tres recetas seleccionadas, con ingredientes, preparación y una foto con un emplatado final.

### **3.1.2. Simbología del recetario**

La principal es la forma del recetario, que evoca una grande, roja y crujiente manzana recién cultivada, con parte de su tallo y una pequeña hoja.

# UCUENCA

Al tener tres categorías, en cada hoja, se adoptó para los postres clásicos la forma de un cupcake, para los postres veganos una hoja, y para la parte de la bollería un croissant.



Ilustración 11. Símbología para categorías. Fuente: autor

Cada receta tiene un nivel de dificultad en su preparación, para definir la dificultad en cada una, se utilizaron formas de manzanas siendo 1 la mas fácil y 5 la de mayor dificultad.



Ilustración 12. Símbología para la dificultad del postre. Fuente: autor



# UCUENCA

## 3.1.3. Recetas seleccionadas

Las recetas seleccionadas poseen un formato de ficha por postre, en donde se incluyen los ingredientes, la preparación y además una foto de un montaje sugerido para cada preparación.

**3**

**LINZER A BASE DE TOCTE Y QUINUA DE COLORES, CHIBOUST AROMATIZADA CON LICOR DE MANZANA, CROCANTE DE ANÍS ESTRELLADO Y MANZANA SALTEADA CON CANELA**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Linzer a base de tocte y quinua de colores		
Harina	150	gr
Tocte	70	gr
Quinua de colores	35	gr
Canela en polvo	2	gr
Azúcar	100	gr
Mantequilla	125	gr
Yemas	3	u
Licor de manzana	20	ml

**4**

**Chiboust aromatizada con licor de manzana**

Crema pastelera		
Leche	150	ml
Yemas	4	u
Azúcar	15	gr
Maicena	12	gr
Licor de manzana	25	ml
Merengue italiano		
Azúcar	50	gr
Agua	25	gr
Claros	4	u
Crocante de anís estrellado y manzana		
Manzana 2 mm	100	gr
Anís estrellado	3	gr
Azúcar	100	gr
Agua	100	ml
Manzana salteada		
Manzana	50	gr
Azúcar morena	20	gr
Canela en polvo	1	gr

**POSTRES CLÁSICOS**

Ilustración 13. Formato de Receta. Fuente : autor



Ilustración 14. Formato de Receta. Fuente: autor

Las recetas seleccionadas corresponden a las siguientes preparaciones.

- Postres clásicos:
  - Linzer a base de tocte y quinoa de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana salteada con canela.
  - Soufflé frío de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón.
  - Bombones rellenos de compota de manzana y falsa tierra andina.
- Postres veganos:
  - Galleta de canela, heladao de manzana, praliné y crocante de menta.
  - Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque y crema de coco.
  - Bizcocho vegano de manzana, crema de arándanos rojos y gelatina de manzana.

# UCUENCA

- Bollería:
  - Babá de manzana, canela y menta
  - Berlinas con ganache de manzana.
  - Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo.

## Conclusiones

La gran distribución que tiene la manzana la hace una de las frutas mas apetecibles y consumidas durante todo el año. A pesar de ello, no todas sus variedades se encuentran disponibles siempre, la temporada ideal de consumo está entre los meses de abril y mayo donde se encuentran sobre todo los tipos Rome Beauty y Golden Delicious, ausentes a partir del mes de junio para el primer caso y noviembre para el segundo.

A pesar de tener un sabor único, la manzana no posee un marcado olor ni gusto que pueda ser potenciado en recetas. Sin embargo, la versatilidad que posee la misma la hace propicia para su uso en diversas preparaciones, que van más allá del típico pie, struddel y empanada con relleno de manzana. El empleo de diversos tipos de manzanas representó un proceso interesante de experimentación favorable para el uso correcto de cada fruta en las recetas planteadas, todas las variedades disponen de características únicas para la elaboración de distintos postres, formando parte de masas, reemplazando productos básicos de pastelería, siendo el ingrediente estrella en rellenos, decoraciones y sobre todo en la creación de texturas a partir de la misma materia prima.

Como resultado de esto se puede observar que: las variedades Ana, Gala, Golden Delicious y Fuji son ideales para su uso a partir de purés en elaboraciones como bases para masas, mousses y rellenos suaves; las variedades Granny Smith y Rome Beauty para su uso a partir de zumos resultan atractivas en preparaciones frías como souffles, helados, y postres fríos que no necesiten una cocción o ablandamiento previo de la pulpa; las variedades con mas perfil gustativo son Golden Delicious, Gala y Fuji que resultan ideales salteadas con azúcar, como relleno y decoración, la variedad Granny Smith es la de mayor perfil olfativo resultando ideal para perfumar chocolate y cremas, y de manera comercial es la que mas similitud tiene en cuanto a sabor y olor en licores y esencias en el mercado.

# UCUENCA

## Recomendaciones

En base a esta investigación se sugieren las siguientes recomendaciones:

En preparaciones que necesitan ser aromatizadas con sabor a manzana, el uso de esencias y licores comerciales esta contraindicado, debido a que, poseen sabores muy artificiales, por consiguiente se recomienda la elaboración de un licor casero, este último aportará un sabor más natural.

Si se requiere conservar la textura crocante y un mayor sabor a manzana, se sugiere realizar un salteado con azúcar, esto potenciará su sabor y permitirá la creación de una textura adecuada sobre todo con preparaciones como postres fríos y en decoraciones.

Cuando se desea añadir fruta fresca en una masa, procurar que esta sea en cubos grandes con cáscara ya que de esta manera se conserva la textura y es percibida al paladar, el uso de la fruta en cubos grandes también permite aportar un poco de humedad a masas que no incorporan líquidos en su preparación.

La manzana resulta un excelente sustituto en la repostería vegana. De cierta manera reemplaza al huevo en algunas preparaciones, por ejemplo, crea una especie de espuma al momento de batirla generando una compactación en los ingredientes, es decir, posee cierto poder ligante; adecuado sobre todo en preparaciones como mousses; en masas de bizcochos, juega un papel importante en la textura de las mismas ya que aporta suavidad, humedad y además genera consistencia.

El uso de la cáscara de manzana en la elaboración de salsas, compotas y mermeladas podría reemplazar al uso de almidones gracias a su gran poder espesante. La cáscara de la fruta posee gran cantidad de pectina, la cual permite obtener preparaciones más estables, naturales, rápidas y casi sin pérdida de propiedades organolépticas teniendo en cuenta el carácter de la fruta.

## Bibliografía

1. Aguirre, G., Castillo, J., Trejo, M., Pascual, S., y Lira, A. (2018). Elaboración de harina de manzana (*Malus domestica*) a partir de residuos provenientes del proceso de elaboración de jugo aplicada a una botana horneada. *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 3, 234-240.  
<http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume3/4/3/40.pdf>
2. Abad, P. y Espinosa, B. (2018). *Aplicación de ingredientes veganos en la elaboración de cremas frías básicas de la repostería*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Cuenca].  
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29692/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
3. Armendáriz, J. (2019). *Procesos básicos de pastelería y repostería: Postres en restauración*. Paraninfo
4. Ayala, S. y Calle, A. (2016). *Aplicación de técnicas de deshidratación, maceración y escaldado, para la conservación de manzanas Red Delicious, Flor de Mayo y Emilia*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Cuenca], 16- 17.  
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25845/1/Proyecto%20de%20Intervenci%C3%B3n.pdf>
5. Barriga, X. (2013). *BOLLERÍA: Hecha en casa y con el sabor de siempre*. Grijalbo.
6. Bressanini, D. (2014). *La scienza della Pasticceria: La chimica del bigné*. GRIBAUDO.
7. Del Noval, B. (2016). *Manzana*.  
<http://www.bculinarylab.com/2016/11/17/manzanas-silvestres-malus-sylvestris/>
8. FAO. (2020). *Frutas y verduras esenciales en tu dieta. Año internacional de las Frutas y verduras 2021*. Documento de antecedentes. Roma, 17-18. <https://doi.org/10.4060/cb2395es>

9. Fresh Plaza. (18 de septiembre de 2020). *Resumen del mercado global de la manzana*. <https://www.freshplaza.es/article/9250691/resumen-del-mercado-global-de-la-manzana/>
10. Food News LATAM. (2015). *La manzana una materia prima importante para la obtención de pectinas*. <https://www.foodnewslatam.com/biotecnolog%C3%ADa/59-ingredientes/3102-la-manzana-una-materia-prima-importante-para-la-obtenci%C3%B3n-de-pectinas.html>
11. GAD Parroquial de Bulán. (2017). *II Festival de la Manzana Bulán 2017*. <http://gadbulan.gob.ec/azuay/wp-content/uploads/2016/03/II-FESTIVAL-DE-LA-MANZANA-2017.pdf>
12. GAD Parroquial de Principal. (s.f). *Historia Parroquia Principal*. <https://www.gadprincipal.gob.ec/historia/>
13. Gross, O. (2013). *El ABC de la Pastelería*. Planeta.
14. Hermosa, M. (2013). *Estudio investigativo de la Repostería Vegana y Propuesta Gastronómica* [Trabajo de Fin de Grado, Universidad Tecnológica Equinoccial]. [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11861/1/55086\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11861/1/55086_1.pdf)
15. Hidalgo, R., Gómez, M., Escalera, D., Rojas, P., Moya, V., Delgado, P., Mamani, C., e Hinojosa, J. (2016). Beneficios de La Manzana (Malus Domestica) en la Salud. *Revista de Investigación e Información en Salud*, 11(28). [http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S2075-61942016000300009&script=sci\\_arttext#](http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S2075-61942016000300009&script=sci_arttext#)
16. Índex mundi. (2020). *Consumo doméstico de Manzanas frescas de Ecuador*. <https://www.indexmundi.com/agriculture/?pais=ec&producto=manzanas&variable=consumo-domestico&l=es>
17. InfoAgro. (2020). *El Cultivo de la Manzana*. [https://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tradicionales/manzana.htm](https://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/manzana.htm)
18. Jumbo, F. (2015). *Memoria técnica del producto comunicativo: documentación fotográfica cultural de la parroquia san Bartolomé del*



*cantón Sigsig.*) [Trabajo de Fin de Grado, Universidad Politécnica Salesiana], 9, 40-42.

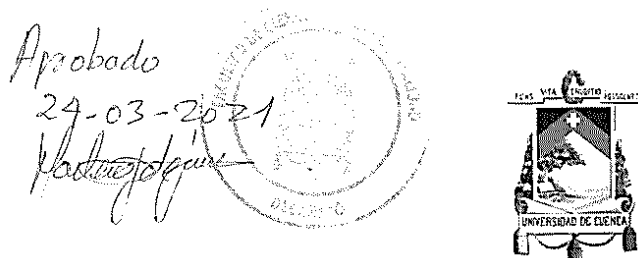
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10581/1/UPS-CT005461.pdf>

19. Martínez, M. y Rendón, H. (2019). *Propuesta de desarrollo de masas integrales con seis tipos de gramíneas para la aplicación en pastelería*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Cuenca].  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/31980/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
20. Ministerio de Turismo. (01 de febrero de 2020). Llegó “el mes de las frutas” a Bulán. <https://www.turismo.gob.ec/llego-el-mes-de-las-frutas-a-bulan/>
21. Prefectura del Azuay. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Azuay Actualizado 2015 – 2030*. Azuay, 60.  
[https://www.azuay.gob.ec/wp-content/uploads/2020/11/PDOT\\_GAD-AZUAY\\_2018.pdf](https://www.azuay.gob.ec/wp-content/uploads/2020/11/PDOT_GAD-AZUAY_2018.pdf)
22. Sanhueza, E. (2019). *Fundamentos para la producción de sidra y destilado de manzana en Chile*. [Actividad integradora de Graduación de Magister, Pontificia Universidad Católica de Chile].  
<https://repositorio.uc.cl/xmlui/bitstream/handle/11534/26978/LISTO.%20PDF%20FINAL%20MARCE.%20.pdf>
23. Stuchtey, R. (2019). Exploring the origins of the apple. *Frontiers in plant Science*. <http://dx.doi.org/10.3389/fpls.2019.00617>
24. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla. (2014). *Repostería II*. Primavera 2014.  
<https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/reposteria-ii---final.pdf>
25. Varios. (2008). *El Libro del hojaldre*. Montagud.  
<https://fddocuments.ec/reader/full/el-libro-del-hojaldre.html>
26. Wright, J. y Treuillé, J. (2007). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias: Le Cordon Bleu*. BLUME



## Anexos

### Anexo 1: Diseño aprobado por el consejo directivo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS  
DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG  
Y SIGSIG EN LA PROVINCIA DEL AZUAY**

Proyecto de Intervención previo a la obtención del título de Licenciada en  
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

AUTOR:

Cisne Gabriela Placencia Brito

CI: 0105255558

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

Alimentos, gastronomía, tecnología e innovación

Campo Específico UNESCO:

3309.14 Elaboración de Alimentos

DIRECTOR:

Mg. Maricruz Iñiguez

CUENCA, FEBRERO DE 2021

## **1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN**

Elaboración de Postres y Bollería con base en seis tipos de manzanas producidas en los cantones: Chordeleg, Paute y Sigsig producidas en el Azuay.

## **2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE/CORREO ELECTRONICO**

Cisne Gabriela Placencia Brito/ [cisne.placencia@ucuenca.edu.ec](mailto:cisne.placencia@ucuenca.edu.ec)

## **3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCION**

El presente proyecto de intervención busca crear un recetario de autor de cocina dulce basado en seis tipos de manzanas producidas en el Azuay. Los tipos de manzanas escogidas corresponden a las variedades: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty, producidas en la provincia del Azuay, cantones de Chordeleg, Paute, Sigsig. Dicho recetario estará enfocado en la elaboración de postres clásicos, postres veganos y elementos de bollería con el fruto. Cabe resaltar que este trabajo servirá como fomento de la biodiversidad y promoción de la producción y consumo local.

Acorde a esto se plantea la elaboración de distintas recetas, con resultado a publicar un recetario de autor, para esto se usarán técnicas de investigación mixtas, cualitativas: entrevistas de tipo mixto a productores de manzana, profesionales de la cocina y Gobiernos Parroquiales, trabajo con grupos focales donde se aplicará degustación a chefs especialistas para validación de las mejores recetas e investigación bibliográfica con el fin de cimentar científicamente la investigación; a su vez, las técnicas de investigación cuantitativas: experimentación y encuestas se podrán conjugar al momento de poner en práctica la base teórica de las técnicas adecuadas para la obtención de texturas específicas a cada tipo de preparación.

Se busca obtener recetas avaladas por profesionales en el área gastronómica que verifiquen la calidad del producto final, ya que esto determinará la validez de la investigación realizada.

**Palabras clave:** manzana, postres, bollería, pastelería, recetario, propuesta de postres.

#### 4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCION

De acuerdo a un estudio realizado por Barragán, la *manzana* ocupa el puesto número 23 en el ranking 50 de productos con mayor presencia en las alacenas ecuatorianas. Según datos obtenidos, en la última década el consumo de frutas en Ecuador supera en 2.1 veces a Colombia, 2.6 veces a Perú y 4 veces más que el consumo mundial. Este mismo estudio indica que los productos son consumidos en mayor o menor escala debido a diversas variables que podrían ser influenciadas por aspectos como la ubicación geográfica, cultura, valor adquisitivo, proveedores e intermediarios. (2019, 74-75).

La Ley Orgánica 1/2005 del Régimen de la Soberanía Alimentaria para el Ecuador, en sus artículos 133, 334, y 400, establece políticas que garantizan a la población el derecho a una alimentación nutritiva, segura y permanente así como a potenciar el valor agrodiverso que posee el país, fomentando el libre acceso a factores de producción y comercialización de productos, (2010). Por consiguiente, la aplicación de estas políticas favorecerá a todos los sectores involucrados en los procesos productivos de distintos tipos de productos agroecológicos; en este caso, del uso y transformación de la Manzana.

Según un informe realizado por la FAO (2019), las pérdidas de productos a nivel mundial en términos económicos representa el 14% en operaciones de postcosecha hasta el minorista, sin embargo, aún no se han determinado valores exactos en lo que respecta a la pérdida durante la venta y el consumo local. La pérdida de productos por deterioro supone un grave problema para toda la cadena productiva, los gobiernos, la sostenibilidad, la nutrición y la lucha por la erradicación del hambre en el mundo.

La Asamblea de la ONU en el año 2015 a través de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en sus objetivos; 12: "Garantizar las pautas de consumo y de producción sostenibles", y 2: "Poner fin al hambre, conseguir la seguridad alimentaria y una mejor nutrición, y promover la agricultura sostenible";

presenta pautas accesibles que supondrían un gran avance en la lucha para evitar el deterioro y pérdida de alimentos en la postcosecha, inclúyase venta local y uso por parte de minoristas. Por consiguiente resulta importante destacar que la fruta considerada a trabajarse en el presente proyecto de intervención será en parte la que se encuentra considerada como pérdida y/o deteriorada pero que en su interior aun es útil dependiendo cada caso.

Azuay, una provincia rica en producción agrícola, posee muchos cantones que se ven favorecidos por las influencias del entorno dando como resultado una producción excesivamente rica de frutas, dentro de las que se incluyen distintas variedades de manzana; de hecho, cantones como Paute, Chordeleg y Sigsig son grandes productores, tal cantidad de manzanas son producidas al año, que en suma se estima que en la parroquia de "Bulán", perteneciente al cantón Paute, la producción anual llega a las 180.000 toneladas métricas de especies variadas de manzanas". (CMV, 2020)

Gracias a la gran diversidad de productos que posee la zona, y sumada a esto el escaso material gastronómico, da como resultado la idea de generar una propuesta gastronómica escrita que rescate información valiosa acerca de la *manzana* en el Azuay zona productora del fruto, en cantones como Chordeleg, Paute y Sigsig; y la conjugue con técnicas pasteleras y panaderas adecuadas a cada variedad de manzana. Por este motivo se propone crear un recetario de autor enfocado en una *Línea dulce: Postres: clásicos y veganos y Bollería* en base a las manzanas: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty.

Este recetario, además de ser fuente de consulta para la población, servirá como guía a profesionales gastronómicos en el área de la pastelería y panadería, también podría generar nuevas fuentes de emprendimiento con la aplicación y correcta puesta en práctica de las recetas mencionadas; por último, pero no menos importante, podría servir como método de gestión para productores, intermediarios y para el consumidor final con el fin de evitar la pérdida de productos por deterioro.

## 5. REVISION BIBLIOGRAFICA

La revisión bibliográfica para el presente proyecto de intervención proporciona información acorde al tema propuesto. Los datos encontrados ayudaran en el desarrollo del proceso investigativo como fuente primordial de información sin estar exenta a otras fuentes valiosas de conocimiento.

Se citan algunos reportajes en medios de comunicación online, se menciona al diario "El Mercurio" como fuente de información sobre la *manzana* en la zona propuesta de intervención, de igual manera tesis de pregrado que incluyen a este fruto como un componente importante en sus contenidos intelectuales.

Se utilizarán grandes *clásicos de la pastelería* como fuente importante para la obtención de información y como fuente práctica para la aplicación de técnicas de pastelería adecuadas en cada tipo de manzana seleccionada para la elaboración de postres clásicos. Aquí se incluyen algunos libros como guía para tales motivos, entre los que figuran: "El Gran Libro de la Pastelería", "El ABC de la Pastelería", "Guía de las Técnicas Culinarias Postres. Le Cordon Bleu" "Larousse de los postres" y "Los postres de el bulli".

"La Boulangerie Plaisir" y "Le Grand Livre de la Viennoiserie" como fuente de información y base de técnicas panaderas para la elaboración de recetas de bollería de autor aplicadas a cada tipo de manzana seleccionada.

La tesis "Aplicación de ingredientes veganos en la elaboración de cremas frías básicas de la repostería" y el libro "Veganomicon" como referencia de material bibliográfico y práctico para la elaboración de postres veganos citados en dicho recetario.

Y otras fuentes importantes de las cuales se obtendrá el mayor beneficio para el correcto avance y culminación del proyecto.

## 6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

### OBJETIVOS

#### Objetivo General

Elaborar postres y bollería con base en las manzanas: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty que se producen en el Azuay, cantones: Chordeleg, Paute y Sigsig.

#### Objetivos Específicos

1. Identificar las propiedades organolépticas de las variedades de manzanas: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty.
2. Determinar las técnicas de la pastelería y panadería (bollería) para su correcta aplicación en las recetas con base en las variedades de manzanas Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty.
3. Presentar un recetario de autor con las manzanas seleccionadas: Ana, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji y Rome Beauty.

### METAS

El desarrollo del presente proyecto de intervención busca la creación de un recetario de autor con postres clásicos y veganos y elementos de bollería con base en seis tipos de manzanas cultivadas en la provincia del Azuay, cantones: Chordeleg, Paute y Sigsig en sus principales zonas de producción. De igual manera este proyecto servirá como fomento y referencia de la gran diversidad de productos que posee la zona y los múltiples usos alternos que pueden generar recursos para la economía local y nacional.

## TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

Este proyecto de intervención estará disponible de manera digital en el centro de documentación “Juan Bautista Vásquez y en el repositorio de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, además físicamente se contara con muestras de recetarios para conocimiento público de terceros.

## IMPACTOS

Los impactos que tendrá el presente proyecto de intervención serán de carácter económico, social y académico; representando el primero un rédito monetario tras la publicación y adquisición del recetario propuesto, el impacto social prevé generar un efecto positivo respecto al mérito que se da a la producción y consumo nacional de productos agroecológicos y como forma de dar valor al agricultor, a la soberanía alimentaria y al patrimonio alimentario del Azuay, finalmente el impacto académico se reflejara en la calidad investigativa planteada.

## TECNICAS DE TRABAJO

El presente proyecto de intervención presenta técnicas de investigación mixtas: cualitativas: investigación bibliográfica, entrevistas mixtas y trabajo con grupos focales; y cuantitativas: experimentación y encuestas.

Para el primer y parte del segundo objetivo las técnicas a utilizarse corresponden a una extensa investigación bibliográfica para la obtención de información conceptual y entrevistas de tipo mixto para conocer la situación actual del mercado de la manzana.

La aplicación de técnicas de pastelería y repostería corresponden al uso de la técnica investigativa *experimentación*, la cual ayudará en la selección de materia prima específica para la elaboración de las recetas planteadas; a su vez, la aplicación de las técnicas *trabajo con grupos focales y aplicación de*

encuestas servirán como base sólida para la selección de los mejores postres y elementos de bollería.

El tercer objetivo supone una integración práctica-escrita de los resultados obtenidos en toda la investigación para incluirlos en un recetario de autor.

## 7. BIBLIOGRAFIA

1. Abad, L. y Yamunaquè, P. (2018). *Propuesta de elaboración de fermentos naturales a base de frutas del cantón Paute para aplicar a cortes de carne de cerdo*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Cuenca].  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30794/3/Proyecto%20de%20intervenci%C3%B3n.pdf>
2. Abad, P. y Espinosa, B. (2018). *Aplicación de ingredientes veganos en la elaboración de cremas frías básicas de la repostería*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Cuenca].  
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29692/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
3. Adrià, A. (1998). *Los postres de el bulli*. Ediciones Península.
4. Ascabal, P. (2011). *Larousse de los Postres*. Ediciones Larousse.
5. Armendáriz, J. (2019). *Procesos básicos en pastelería y repostería: Postres en restauración*. Paraninfo.
6. Ayala, S. y Calle, A. (2016). *Aplicación de técnicas de deshidratación, maceración y escaldado, para la conservación de manzanas Red Delicious, Flor de Mayo y Emilia*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Cuenca].  
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25845/1/Proyecto%20de%20Intervenci%C3%B3n.pdf>
7. Ballester, J., Lanio, J., Magne, O. y Marie, T. (2020). *Le grand livre de la viennoiserie: Classique - Tendance – Prestige*. LEC.
8. Barriga, X. (2013). *Bollería: Hecha en casa y con el sabor de siempre*. Grijalbo.



9. BRIDOR de France. (2013). Collection Viennoiserie. *La Boulangerie Plaisir*, 13-21. <http://sigfredomelchor.com/wordpress/wp-content/uploads/2013/05/CATALOGO-BRIDOR-2013.pdf>
10. Carangui Game, M. A. (2020). *Evaluación de la zanahoria (daucus carota) como edulcorante y la cáscara de manzana (malus domestica) como estabilizante de un néctar de tomate de árbol (solanum betaceum)*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad Agraria del Ecuador]. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CARANGUI%20GAME%20MIGUEL%20ANGEL.pdf>
11. CMV. (2019). Los manzanares de Bulán ya se cosechan: Este sábado habrá el cuarto festival en el que se elaborará una torta de 20 metros. *El Mercurio: región*. <https://ww2.elmercurio.com.ec/2019/04/04/los-manzanares-de-bulan-ya-se-cosechan-los-fruticultores-invitan-al-festival/>
12. FAO. (2020). *Año Internacional de las Frutas y Verduras, 2021: Frutas y Verduras esenciales en tu dieta*. Roma. <https://doi.org/10.4060/cb2395es>
13. GAD Parroquial de Bulàn. (2017). *II Festival de la Manzana Bulàn 2017*. <http://gadbulan.gob.ec/azuay/wp-content/uploads/2016/03/II-FESTIVAL-DE-LA-MANZANA-2017.pdf>
14. Gross, O. (2013). *El ABC de la Pastelería*. Planeta.
15. INIAP. (2016). *Informe nacional sobre el estado de la biodiversidad para la alimentación y la agricultura en el Ecuador*. Quito. FAO. <http://www.fao.org/3/CA3493ES/ca3493es.pdf>
16. InfoAgro. (2020). *El cultivo de la manzana*. Recuperado el día 03 de febrero de 2021, de [https://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tradicionales/manzana.htm](https://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/manzana.htm)
17. Jumbo, F.(2015). *Memoria técnica del producto comunicativo: documentación fotográfica cultural de la parroquia san Bartolomé del cantón Sigsig*. ). [Trabajo de Fin de Grado, Universidad Politécnica Salesiana]. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10581/1/UPS-CT005461.pdf>

# UCUENCA

18. Le Cordon Bleu. (1999). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias Postres*. Blume.
19. Moskowitz, I. y Romero, T. (2007). *Veganomicon: The ultimate vegan cookbook*. Lifelong Books.
20. Usuelli, C. (2020). *El gran libro de la pastelería*. De Vecchi.  
[https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=lang\\_es&id=wonwDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=pasteler%C3%ADa+y+reposter%C3%ADa+libro&ots=rI9VxMVJEz&sig=p0IUDnQG2wVe8TGkg0NhVug1SEw&redir\\_esc=y#v=onepage&q=pasteler%C3%ADa%20y%20reposter%C3%ADa%20libro&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=lang_es&id=wonwDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=pasteler%C3%ADa+y+reposter%C3%ADa+libro&ots=rI9VxMVJEz&sig=p0IUDnQG2wVe8TGkg0NhVug1SEw&redir_esc=y#v=onepage&q=pasteler%C3%ADa%20y%20reposter%C3%ADa%20libro&f=false)

## Trabajos citados:

1. Barragán, F. (2019). ¿Hacia un modelo agroalimentario único? Diversidad e identidades espaciales en el consumo de alimentos en Ecuador. *TSAFIQUI*. 10(12). 37-52.  
<https://doi.org/10.29019/tsafiqui.v12i1.555>
2. CMV. (2020). Perdidas entre productores de manzana porque los intermediarios imponen el precio. *El Mercurio*.  
<https://ww2.elmercurio.com.ec/2020/04/28/perdidas-entre-productores-de-manzana-porque-los-intermediarios-imponen-el-precio/>
3. FAO. (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Roma. <http://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>
4. Ley Orgánica 1/2005 del Régimen de la Soberanía Alimentaria. *Registro Oficial Suplemento*, 583, del 05 de mayo de 2010.  
<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu88076.pdf>

## 9. TALENTO HUMANO

RECURSO	DEDICACION	VALOR TOTAL \$
---------	------------	----------------

<b>DIRECTOR</b>	1 hora/semana/6 meses	300.00
<b>ESTUDIANTE</b>	12 horas/semana/6 meses	720.00
<b>TOTAL</b>		1020.00

## 10. RECURSOS MATERIALES

**ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIG EN LA PROVINCIA DEL AZUAY**

<b>CANTIDAD</b>	<b>RUBRO</b>	<b>VALOR \$</b>
5	Esferos	3.00
100	Hojas de papel bond A4	0.80
100	Impresiones	10.00
1	Cuaderno 100 hojas espiral de cuadros	1.50
2	Espátulas de calor	8.00
1	Silpat	19.00
1	Termómetro	12.00
1	Cuchara parisiense	4.50
3	Tablas	15.00
5	Bowl grande	25.00
5	Bowl mediano	20.00
100	Mangas pasteleras M	2.00
1	Set de 14 cortadores redondos	14.00
1	Cortador Nivelador de pasteles	4.50
1	Molde de silicona para cupcake	12.00
3	Moldes de acetato semi esferas	5.40
1	Molde de esfera de silicón	7.99
1	Set de ollas UMCO de acero inoxidable	48.99
2	Cernidor de malla metálica	9.00

1	Juego de vasos para postres	20.00
1	Microondas Indurama 10 niveles	123.99
2	Platos blancos para pan	10.00
24	Platos de postre blancos	40.00
24	Cucharas de postre	18.00
4	Copas de agua	5.60
4	Copas de vino	8.00
4	Plato base	6.00
1	Ingredientes para elaboración de postres y recetario	200.00
<b>TOTAL</b>		<b>654.27</b>

## 11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
Recopilación y organización de la información.	X					
Análisis de la información	X					
Trabajo de campo		X	X			
Trabajo de laboratorio		X	X			
Integración de la información de acuerdo a los objetivos				X		
Revisión mensual del proyecto de intervención	X	X	X	X	X	X
Redacción del trabajo final					X	
Revisión final						X

## 12. PRESUPUESTO

Concepto	Aporte del estudiante	Otros aportes	Valor total
<b>Talento humano</b>			
Investigadores	720.00	300.00	1020.00
<b>Gastos de movilización</b>			
Transporte	80.00		80.00
Subsistencias	100.00		100.00
Alojamiento	-		-
<b>Gastos de investigación</b>			
Insumos	203.00		203.00
Material de escritorio	12.30		12.30
Bibliografía			
Libro "Procesos Básicos de pastelería y repostería. Postres en restauración"	19.54		19.54
Libro "Le Grand Livre de la Viennoiserie"	90.00		90.00
Internet	300.00		300.00
<b>Equipos, laboratorios y maquinaria</b>			
Computador y accesorios	643.00		643.00
Maquinas	553.99		553.99
Utensilios	314.98		314.98
<b>Otros</b>			
Diseñador	60.00		60.00
Impresión de recetarios	100.00		100.00
<b>TOTAL</b>	<b>3196.81</b>		<b>3496.81</b>

## 13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

### CAPITULO I: GENERALIDADES DE LA MANZANA

1.1. Origen de la manzana.

1.2. Taxonomía de la manzana.

1.3. Valor nutricional de la manzana.

1.4. Cultivo y tipos de manzana producidas en el Azuay.

1.4.1. Chordeleg

1.4.2. Paute

1.4.3. Sigsig

1.5. Usos en la cocina: Aplicaciones y derivados de la manzana

### CAPITULO II: TÉCNICAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA (BOLLERÍA) A APLICARSE EN LAS MANZANAS: ANA, GALA, GOLDEN DELICIOUS, GRANNY SMITH, FUJI Y ROME BEAUTY

2.1. Técnicas empleadas en pastelería.

2.1.1. Masas.

2.1.1.1. Masas quebradas y galletería.

2.1.1.2. Masas batidas.

2.1.1.3. Masas batidas livianas.

2.1.1.4. Masas batidas pesadas.

2.1.1.5. Masas laminadas.

2.1.1.6. Masas cocinadas.

2.1.1.7. Masas con levadura.

2.1.2. Cremas.

# UCUENCA

- 2.1.2.1. Merengue
- 2.1.2.2. Crema pastelera.
- 2.1.2.3. Crema Inglesa.
- 2.1.2.4. Crema Chantilly.
- 2.1.2.5. Crema de Mantequilla.
- 2.1.2.6. Ganache
- 2.1.3. Azúcar.
  - 2.1.3.1. Almíbar.
  - 2.1.3.2. Caramelo.
- 2.1.4. Chocolate
- 2.2. La pastelería vegana.
  - 2.2.1. Manzana como reemplazo de ingredientes de origen animal.
- 2.3. Técnicas empleadas en panadería (bollería)
  - 2.3.1. Bollería de masa fermentada.
  - 2.3.2. Bollería de masa hojaldrada.
  - 2.3.3. Bollería de masa hojaldrada fermentada.
  - 2.3.4. Bollería de masa esponjada.
  - 2.3.5. Bollería tradicional.
  - 2.3.6. Bollería Europea.
  - 2.3.7. Bollería apta para intolerancias.
  - 2.3.8. Bollería integral.
- 2.4. Aplicación de técnicas para la elaboración de recetas de autor.
  - 2.4.1. Propuesta de postres clásicos.
    - 2.4.1.1. Linzer a base de tocte y quinua de colores, Chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca
    - 2.4.1.2. Lionesas rellenas de helado de manzana y canela en salsa reducción de sangría, y cerezas confitadas en almíbar de limón.
    - 2.4.1.3. Soufflé de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón.

- 2.4.1.4. Aplicación de crema inglesa: 6 tipos de helado de manzana, nougatine de frutos secos
- 2.4.1.5. Esferas de chocolate rellenas de compota de manzana y especias, falsa tierra andina.
- 2.4.2. Propuesta de postres veganos.
  - 2.4.2.1. Mousse de manzana, jalea de Jamaica, crocante de menta
  - 2.4.2.2. Esferas de caramelo, compota de manzana, bizcocho neutro.
  - 2.4.2.3. Bizcocho vegano de manzana, crema de arándanos rojo, gelatina de manzana.
  - 2.4.2.4. Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.
  - 2.4.2.5. Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco.
- 2.4.3. Propuesta de bollería.
  - 2.4.3.1. Berlinas con Ganache de manzana.
  - 2.4.3.2. Hojaldre con manzana.
  - 2.4.3.3. Snecken de manzana, frutos secos y piel de manzana deshidratada.
  - 2.4.3.4. Plumcake de manzana, canela y menta.
  - 2.4.3.5. Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo
- 2.4.4. Análisis del grupo focal.
- 2.4.5. Conclusiones

## CAPITULO III: DISEÑO DE UN RECETARIO DE AUTOR

- 3.1. Propuesta técnica de recetario.
  - 3.1.1. Formato de presentación.
  - 3.1.2. Simbología del recetario.
  - 3.1.3. Recetas seleccionadas

Conclusiones.

Recomendaciones.



Glosario de términos.

## **14. ANEXOS**

**Nombre del entrevistado:** Sr. Mario Peláez.

**Nombre del entrevistador:** Cisne Placencia y Miguel Yánez.

**Profesión:** Productor de manzana.

**Cargo en el GAD de la parroquia Principal:** Vocal

**Fecha de la entrevista:** 08/06/2021

### **1. ¿Cuáles son los tipos de manzana que se producen en la parroquia?**

En Principal se producen como 20 variedades, las más conocidas son: “la de colada o manzana roja”, Granny Smith, Red Smith, Flor de mayo, Emilia, las más conocidas. Existen otras, como una negra. Empieza en el mes de abril hasta agosto, que se produce la última manzana una verde que aun esta pequeña.

Se da una producción a gran escala, casi todas las casas tienen de dos a tres plantas de manzana.

### **2. ¿Existe un aproximado de la producción de manzanas al año?**

No se tiene un aproximado, pero existe una cantidad grande. El año anterior (2020) se vendió como casi 120.000 manzanas que se llevó el Prefecto, el resto quedo en deriva, se desperdició casi más de la mitad de la producción, había una cantidad bien inmensa de manzanas

### **3. ¿Así como existe una gran producción se da un gran desperdicio de manzana?**

Seria eso, así es como viene de tacada en el mes de abril y mayo un solo golpe, se encuentran las manzanas amontonadas en el piso. Ahora se hacen trueques, se

# UCUENCA

hacen cambios, donaciones, pero ni aun así sale toda la manzana, se pudre y desperdicia bastante. Se necesita mercado por parte de la administración.

#### **4. ¿Existe algún programa que beneficie a los productores de manzana para que sigan produciéndose variedades que se están perdiendo o simplemente la producción depende del huerto?**

Muchas personas tienen la planta y ahí cultivan lo que se da. Nosotros como GAD estamos año tras año dando mantenimiento; podemos, abonamos, curamos el musgo, eso se hace año tras año. Se hace ese trabajo, pero no funciona, lo que nos hace falta es el mercado, justo nos golpeó la pandemia, antes no se sufría porque iba a los mercados de Gualaceo, Sigsig no porque es competencia, Chordeleg, y por ahí iba al Oriente y muchos lugares, pero ahora por la pandemia queda todo aquí. Estos dos años que se fue castigado por la manzana.

#### **5. ¿En este periodo de tiempo es donde más se puede visualizar el desperdicio de la manzana? ¿Antes de la pandemia había la misma cantidad de desperdicio?**

No mucho, ahí solo era la gente descuidada que no cogía las manzanas, mucha gente cogía sus manzanas y las vendía, iban al Oriente pero más a Gualaceo y Chordeleg, pero ahora como no podemos vender y ahí se quedó todo. Dos años vamos perdiendo. Este año se realizó una feria y vino gente, pero no se pudo vender todo, nos complicó la pandemia.

#### **6. ¿Siempre se realizan ferias? ¿Cuál es el precio que se daban las manzanas antes y ahora a raíz de la pandemia?**

Cada año se hacían, pero ahora justamente por la pandemia y el año pasado se perdió la feria. Aquí se venden 20 manzanas por \$1. Aquí es barato, cuando se hace la feria usted sabe siempre en "la mata es más barato", aquí también se venden a los intermediarios, vendimos a un negociante en Chordeleg, el canasto le venden

# UCUENCA

entre \$6 o \$4 que es casi una caja y ellos revenden por dólares, aquí algunos venden por dólar, pero son pocos, mas sacan vendiendo.

## **7. ¿Algún porcentaje de la producción se va para exportación o solo es para comercio local?**

Solo es a nivel del Ecuador, porque si va a la costa y al oriente. En exportación van más derivados. Se mandan pies pero más a familiares a EEUU.

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA



Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención

ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE  
MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y  
SÍGSIS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

# UCUENCA

- Linzer a base de tocte y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca.

<b>VALORES</b>	<b>Malo</b> <b>1</b>	<b>Poco</b> <b>satisfactorio</b> <b>2</b>	<b>Regular</b> <b>3</b>	<b>Satisfactorio</b> <b>4</b>	<b>Excelente</b> <b>5</b>
Presentación					
Textura					
Aroma					
Sabor					
Color					
<b>Observaciones:</b>					

- Soufflé de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

<b>VALORES</b>	<b>Malo</b> <b>1</b>	<b>Poco</b> <b>satisfactorio</b> <b>2</b>	<b>Regular</b> <b>3</b>	<b>Satisfactorio</b> <b>4</b>	<b>Excelente</b> <b>5</b>
Presentación					
Textura					
Aroma					
Sabor					

# UCUENCA

Color					
<b>Observaciones:</b>					

- Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.

VALORES	Malo	Poco satisfactorio	Regular	Satisfactorio	Excelente
	1	2	3	4	5
Presentación					
Textura					
Aroma					
Sabor					
Color					
<b>Observaciones:</b>					

- Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo	Poco satisfactorio	Regular	Satisfactorio	Excelente
	1	2	3	4	5
Presentación					
Textura					

# UCUENCA

Aroma					
Sabor					
Color					
<b>Observaciones:</b>					

- Babá de manzana, canela y menta

VALORES	Malo	Poco satisfactorio	Regular	Satisfactorio	Excelente
	1	2	3	4	5
Presentación					
Textura					
Aroma					
Sabor					
Color					
<b>Observaciones:</b>					

- Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo.

VALORES	Malo	Poco satisfactorio	Regular	Satisfactorio	Excelente
	1	2	3	4	5



# UCUENCA

		2			
Presentación					
Textura					
Aroma					
Sabor					
Color					
<b>Observaciones:</b>					

# UCUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA



Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención

ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE  
MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y  
SÍGSIS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

# UCUENCA

- Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.

VALORES	Malo	Poco satisfactorio	Regular	Satisfactorio	Excelente
	1	2	3	4	5
Presentación					
Textura					
Aroma					
Sabor					
Color					
<b>Observaciones:</b>					


- Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo	Poco satisfactorio	Regular	Satisfactorio	Excelente
	1	2	3	4	5
Presentación					
Textura					
Aroma					
Sabor					

# UCUENCA

Color					
<b>Observaciones:</b>					

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA



Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención

ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: Ma. Augusta Melina Diaz

Firma: [Firma manuscrita]

Fecha: 12/1/2022

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO

• Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Textura				✓	
Aroma				✓	
Sabor				✓	
Color				✓	
Observaciones:					

• Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Textura				✓	
Aroma				✓	
Sabor			✓		
Color				✓	
Observaciones:	Sabor muy invasivo, se sugiere mejorar				

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO

• Babá de manzana, canela y menta

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Textura				✓	
Aroma				✓	
Sabor				✓	
Color				✓	
Observaciones:					

• Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Textura			✓		
Aroma				✓	
Sabor			✓		
Color				✓	
Observaciones:	Mejorar la textura				

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO

• Linzer a base de tocfe y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca.


VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Textura				✓	
Aroma				✓	
Sabor			✓		
Color				✓	
Observaciones:					

• Soufflé de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Textura				✓	
Aroma				✓	
Sabor			✓		
Color				✓	
Observaciones:					

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA



Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención  
**ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIG EN LA PROVINCIA DEL AZUAY**

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: *[Firma]*

Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: 18/1/2022

---

• Babá de manzana, canela y menta

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación			/		
Textura			/		
Aroma				/	
Sabor			/		
Color				/	
Observaciones:					

---

• Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación		/			
Textura			/		
Aroma		/			
Sabor			/		
Color			/		
Observaciones:					

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación			/		
Textura				/	
Aroma			/		
Sabor				/	
Color				/	
Observaciones:					

• Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				/	
Textura				/	
Aroma				/	
Sabor				/	
Color				/	
Observaciones:					

• Linzer a base de tarta y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				/	
Textura				/	
Aroma			/		
Sabor			/		
Color			/		
Observaciones:					

• Soufflé de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación			/		
Textura				/	
Aroma				/	
Sabor				/	
Color			/		
Observaciones:					

**UCUENCA**

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención

ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: Marcelo Jaimes  
Firma: [Firma]  
Fecha: 9/11/2022

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO

• Linzor a base de toste y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				X	
Textura				X	
Aroma				X	
Sabor				X	
Color				X	

Observaciones: el crocante es toda suave

• Soufflé de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO

• Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura				X	
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones: el crocante estaba suave puede ser por estar mucho tiempo en contacto con la manzana

• Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor				X	
Color					X

Observaciones:

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO

• Babá de manzana, canela y menta

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones: considerar porciones más pequeñas

• Focaccia sin factosa de manzana, frutos secos e hinojo.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

CISNE GABRIELA PLACENCIA BRITO



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención  
ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE  
MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIG  
EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: Miguel Zárate Torres  
Firma: [Firma]  
Fecha: 19/01/2012

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				X	
Textura				X	
Aroma				X	
Sabor					X
Color				X	

Observaciones: log resaltar

• Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura				X	
Aroma				X	
Sabor					X
Color				X	

Observaciones: Excelente sabor, se siente el sabor de la manzana.

• Linzer a base de tocto y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estrellado y manzana, mora fresca.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				X	
Textura				X	
Aroma			X		
Sabor					X
Color				X	

Observaciones: No se puede apreciar claramente el aroma.

• Soufflé de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				X	
Textura				X	
Aroma				X	
Sabor					X
Color				X	

Observaciones: Inteligente y excelente mezcla de sabores.

• Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.

• Babá de manzana, canela y menta

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				X	
Textura				X	
Aroma				X	
Sabor				X	
Color				X	X

Observaciones:

• Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				X	
Textura					X
Aroma				X	
Sabor					X
Color				X	

Observaciones: Presentación un tanto simple.

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención

ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SÍGSIG EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: Juan Fernando Bermeo Balazs

Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: 19/01/2022

• Linzer a base de flocá y quinua de colores, chiboust aromatizada con licor de manzana, crocante de anís estralado y manzana, mora fresca.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma				X	
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

• Soufflé de manzana, crema inglesa de especias, crocante de limón

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				X	
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

• Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

• Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

• Babá de manzana, canela y menta

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma				X	
Sabor				X	
Color					X

Observaciones: El sabor de la canela es muy leve.

• Focaccia sin lactosa de manzana, frutos secos e hinojo.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención  
 ELABORACIÓN DE POSTRES Y BOLLERÍA CON BASE EN SEIS TIPOS DE  
 MANZANAS PRODUCIDAS EN LOS CANTONES: PAUTE, CHORDELEG Y SIGSIS  
 EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 representando la calificación más baja y 5 la de mayor valor.

Anticipo mis agradecimientos por su valiosa participación.

Degustación realizada por: Carolina Palacios

Firma: 

Fecha: 19/01/2022

• Galleta de canela, helado de manzana, praliné, crocante de manzana.

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

• Tarta helada de manzana, coulis de frutos del bosque, crema de coco

VALORES	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					X
Textura					X
Aroma					X
Sabor					X
Color					X

Observaciones:

# UCUENCA

## Anexo 5: Recetario



### INTRODUCCIÓN

"La provincia del Azuay tiene una tierra rica en producción agrícola, sobre todo sus cantones. En ellos se siembran diversos productos, entre los cuales se destacan las frutas, sobre todo la manzana. Este recetario incluye extraordinarias preparaciones con manzanas, que van desde helado hasta bombones; además de ser deliciosas resultan ideales para disfrutar en cualquier momento del día."

Cisne Placencia

### EQUIVALENCIAS DE PESO

Líquidos	Onzas	Millilitros	Tazas
1/4 litro	8	250	1
1/2 litro	16	500	2
3/4 litro	24	750	3
1 litro	32	1000	4

Sólidos	Onzas	Gramos	Tazas
1/4 kilo	8	250	1
1/2 kilo	16	500	2
3/4 kilo	24	750	3
1 kilo	32	1000	4

### INDICE:

**POSTRES CLÁSICOS** pág. 3 - 13

**POSTRES VEGANOS** pág. 14 - 20

**BOLLERÍA** pág. 21 - 28

### LINZER A BASE DE TOOTE Y QUINUA DE COLORES, CHIBOUST AROMATIZADA CON LICOR DE MANZANA, CROCANTE DE ANÍS ESTRELLADO Y MANZANA SALTADA CON CANELA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Linzer a base de toote y quinua de colores		
Harina	150	gr
Toote	70	gr
Quinua de colores	35	gr
Canela en polvo	2	gr
Azúcar	100	gr
Mantequilla	125	gr
Yemas	3	u
Licor de manzana	20	ml

Chiboust aromatizada con licor de manzana		
Crema pastelera		
Leche	150	ml
Yemas	4	gr
Azúcar	15	gr
Maionesa	10	gr
Licor de manzana	25	ml

Crocante de anís estrellado y manzana		
Manzana a rebanar	100	gr
Anís estrellado	5	gr
Azúcar	100	gr
Agua	100	ml

Manzana saltada		
Manzana	50	gr
Azúcar morena	20	gr
Canela en polvo	1	gr

### PREPARACIÓN

Linzer a base de toote y quinua de colores: tostar la quinua, enfriar y mezclar con los ingredientes secos; añadir la mantequilla y mezclar suavemente formando una textura arenosa. Añadir las yemas y el licor de manzana formando una masa. Dejar reposar/hornear por 35 minutos a 200°C.

Chiboust aromatizada con licor de manzana: Para la pastelería, poner a fuego lento con la mitad del azúcar, en otro recipiente mezclar las yemas, mitad de azúcar y manzana. Una vez caliente la leche templarla a medida y volver a fuego. Añadir el licor de manzana y la gelatina hidratada. Pasado un mes que salgan y mezclar con la pastelería una vez se enfrió.

Crocante de anís estrellado y manzana: Realizar crocantes de manzana de aproximadamente 2 mm. Llevar a fuego con almibar de anís estrellado hasta que haya. Deshidratar a 100°C por 4 horas.

Manzana saltada: Saltear manzana en aceite, añadir azúcar y canela.

### CANTIDAD DE PORCIONES: 6

DIFICULTAD DEL POSTRE: 3/5

### SOUFFLÉ FRÍO DE MANZANA, CREMA INGLESA DE ESPECIAS, CROCANTE DE LIMÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Soufflé frío de manzana		
Clara de huevo	3	u
Azúcar	200	gr
Agua	200	ml
Sumo de manzana	45	gr
Yemas	3	u
Galatina en polvo	12	gr
Crema de leche	250	ml

Crema inglesa de especias		
Leche	250	ml
Azúcar	63	gr
Yemas de huevo	2	u
Canela en rama	5	gr
Clavo de olor	3	gr
Pimienta dulce	4	gr

Crocante de limón		
Clara de huevo	3	u
Azúcar	100	ml
Harina	100	gr
Ralladura de limón	1	u
Mantequilla derretida	80	gr



# UCUENCA

9

**PREPARACIÓN**


Envolve frito de manzanas con la mezcla de azúcar realizar un ambar punto de boca y bañar con las yemas hasta obtener una crema. Con la mitad restante de azúcar realizar un merengue italiano. Batir la crema de leche hasta que está firme. Calentar el zumo de manzana hasta que hierve, retirar de fuego y añadir la gelatina hidratada, añadir la crema de leche y luego el merengue en forma envolvente.

Crema inglesa de especias. Llevar a fuego la leche con la mitad del azúcar en un recipiente aparte mezclar las yemas junto con el azúcar, una vez caliente la leche llevarse la mezcla y poner a fuego, incorporar las especias y dejar que repose sin dejar de mover.

Crocante de limón. Batir el color de limón junto con el azúcar, añadir la harina y la ralladura de limón, añadir la manteca derretida hasta obtener una pasta suave.

Reposar 30 minutos en refrigeración, hornear a 180°C por 6-7 minutos.

CANTIDAD DE PORCIONES: 12



10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

**BOMBONES RELLENOS DE COMPOTA DE MANZANA Y FALSA TIERRA ANDINA**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Bombón		
Chocolate 60%	200	gr
Compota de manzana		
Manzana	150	gr
Agua	200	ml
Azúcar	50	gr
Limon	1	u
Canela en rama	5	gr

**Crumble andino**

Harina de maíz	100	gr
Harina de trigo	100	gr
Azúcar	85	gr
Quinua de colores	50	gr
Tocoté	50	gr
Mantequilla	100	gr
Yema de huevo	1	u

**PREPARACIÓN**

Bombones: templar chocolate. Rellenar con compota y falsa tierra andina. Comota de manzana: llevar a fuego las manzanas hasta que estén blandas. Procesar y esmerlar.

Falsa tierra andina: realizar una especie de crumble con todos los ingredientes, mezclando la mantequilla con las manos, añadir la agua y demás ingredientes. Reposar y hornear a 180° C por 30 minutos.

11

CANTIDAD DE PORCIONES: 15



12

**POSTRES VEGANOS**

**GALLETAS DE CANELA, HELADO DE MANZANA, PRALINE Y CROCANTE DE MENTA**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Galleta de canela		
Harina de trigo	100	gr
Harina de arroz	25	gr
Harina de avena	25	gr
Mantequilla vegana	100	gr
Azúcar de coco	15	gr
Canela en polvo	3	gr
Puré de manzana	50	gr
Polvos de hornear	5	gr

**Helado de manzana**

Agua	320	ml
Azúcar invertido	110	gr
Azúcar	80	gr
Azúcar agarrar	5	gr
Zumo de manzana	225	ml

**Praline**

Azúcar	100	gr
Agua	50	ml
Nueces	80	gr
Almendras	40	gr

**Crocante de menta**

Menta	20	gr
Azúcar	20	gr

**PREPARACIÓN**


Galleta de canela: Cernir las harinas con la canela en polvo y el polvo de hornear. Realizar una masa elástica con la "mantequilla vegana" y las yemas, añadir el puré de manzana. Amasar suavemente hasta integrar. Dejar reposar hasta que la masa esté manejable.

Helado de manzana: Mezclar y luego el agua con el azúcar invertido hasta los 40°C. Añadir el azúcar y el agua y mezclar bien hasta los 80°C. Realizar un baño maría invertido procurando obtener los 4°C en menos de 1 hora. Mientras la mezcla se enfría añadir el zumo de manzana. Refrigerar de 1 a 12 horas. Mantear de 20 a 25 minutos.

Praline de frutos secos: Picar los frutos secos de un tamaño adecuado a las figuras a realizar. Realizar un caramelo blando y unir los frutos evitando mover en exceso. En papel encerado cocinar aceite y volcar la mezcla de frutos secos y caramelo.

Crocante de menta: Colocar los toques de menta, pintar con agua, añadir azúcar, cristalizar suavemente en el horno.

CANTIDAD DE PORCIONES: 7



**TARTA HELADA DE MANZANA, COULIS FRUTOS DEL BOSQUE Y CREMA DE COCO.**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Bizcocho de nuez		
Harina de trigo	100	gr
Mantequilla vegana	30	gr
Azúcar morena	20	gr
Puré de manzana	60	gr
Leche de nuez	100	gr
Polvos de hornear	5	gr
Crema de manzana		
Crema de coco	25	gr
Puré de manzana	35	gr
Azúcar impalpable	30	gr

**Manzana saiteada**

Manzana en cubos	1	gr
Azúcar morena	1	ml
Canela en polvo	1	gr
Almendras	1	gr

**Coulis frutos del bosque**

Arandanos rojos	1	gr
Arandanos azules	1	gr
Mora	1	gr
Fruita	1	gr
Azúcar	1	gr

**Crema de coco**

Crema de coco	1	gr
Azúcar impalpable	1	gr

# UCUENCA

21

22

CANTIDAD DE PORCIONES: 12

**PREPARACION**  
Bizcocho de nuez: Batir el puré de manzana con el azúcar, incorporar la manteca derretida y la leche de nuez. Incorporar secos en forma envolvente.  
Crema de manzana: Montar la crema de coco junto con el azúcar impalpable, añadir el puré de manzana.  
Manzana salteada: Cortar en cubitos pequeños y saltear con azúcar y canela.  
Cuellos frutos del bosque: Añadir los frutos picados junto con azúcar. Procesar y gelar.  
Crema de coco: Montar la crema con azúcar impalpable.



DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

23

24

**BIZCOCHO VEGANO DE MANZANA, CREMA DE ARANDANOS ROJOS Y GELATINA DE MANZANA**

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD
<b>Bizcocho vegano de manzana</b>		
Puré de manzana	300	gr
Azúcar de coco	30	gr
Leche de coco	20	ml
Aceite de girasol	20	ml
Harina de trigo	60	gr
Sal	1	gr
Polvillo de hornear	5	gr

Crema de arándanos rojos		
Mermelada de arándanos	50	gr
Azúcar impalpable	20	gr
Crema de coco	25	gr
<b>Gelatina de manzana</b>		
Jugo de manzana	100	gr
Liquor agar	1	gr
Azúcar	20	gr

**PREPARACION**  
Bizcocho vegano de manzana: Batir el puré junto con el azúcar de coco hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la leche y seguir batiendo hasta llegar bien. Añadir los secos secados y batir suavemente hasta llegar todo. Hornear por 30 minutos a 180°C.  
Crema de arándanos rojos: Batir la crema de coco junto con el azúcar hasta que esté espesa. Añadir poco a poco la mermelada.  
Gelatina de manzana: poner a fuego el jugo de manzana junto con el azúcar, al llegar a los 100°C añadir el agar agar poco a poco.

DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

25

26

CANTIDAD DE PORCIONES: 6

**BOLLERÍA**



DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

27

28

**BABÁ DE MANZANA, CANELA Y MENTA**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
<b>Babá de manzana y canela</b>		
Harina	300	gr
Levadura	17	gr
Huevos	5/000	u
Sal	6	gr
Mantequilla	95	gr
Azúcar	41	gr
Canela en polvo	5	gr
Manzana dados	150	gr

Aimbar de menta		
Azúcar	600	gr
Infusión de menta	500	ml
Menta	100	ml
Crema batida	500	gr

**PREPARACION**  
Babá de manzana y canela: Batir la harina con la sal, añadir los 2/3 de huevos batidos poco a poco y reservar el resto. Añadir la levadura desmenuzada sin diluir y seguir batiendo. Añadir el resto de huevo hasta integrar bien. Añadir el azúcar y las manzanas en dados. Añadir la mantequilla batida.  
Aimbar de menta: realizar una infusión de menta, y con esta realizar un aimbar a punto helado (110°C). Dejar reposar el babá y pular con el aimbar mínimo 5 veces cada pieza.

DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

29

30

CANTIDAD DE PORCIONES: 6

**BERLINAS CON GANACHE DE MANZANA**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
<b>Berlinas</b>		
Harina	300	gr
Levadura	24	gr
Huevo	1	u
Azúcar	30	gr
Agua	120	ml
Mantequilla	30	gr
Limon	1	u
Canela en polvo	3	gr

Ganache de manzana		
Chocolate 60%	50	gr
Puré de manzana	35	gr
Crema de leche	20	gr
Licor de manzana	5	ml
Azúcar impalpable	300	gr
Aceite para freír	500	ml

**PREPARACION**  
Berlinas: Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa suave. Reposar por alrededor de 90 minutos. Freír en abundante aceite.  
Ganache de manzana: Demerter el chocolate a baño maría, añadir el puré y mezclar, dejar reposar, añadir la crema de leche. Reposar y batir hasta obtener la consistencia adecuada.  
Decorar con azúcar impalpable.

DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

31

32

CANTIDAD DE PORCIONES: 8

**INDICE:**

**INTRODUCCION**  
Limon a base de torte y quinsa de colores, chibouat aromatizada con licor de manzana, crocante de miel estrellado y manzana, manzana salteada con canela.

PAG. 3-6

Soufflé frío de manzana, crema ligera de especias, crocante de limón.

PAG. 7-10

Bombones rellenos de compota de manzana a faja tierra andina.

PAG. 11-13

Galleta de canela, helado de manzana, anilina y copos de menta.

PAG. 15-18

Tarta helada de manzana, cocillo frutos del bosque y crema de coco.

PAG. 19-22

DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

33

34

**FOCACIA SIN LACTOSA DE MANZANA, FRUTOS SECOS E HINOJO**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina	400	gr
Sal	8	gr
Azúcar	24	gr
Mantequilla de coco	40	gr
Aceite de oliva	80	ml
Agua	200	ml
Levadura	12	gr

Dados de manzana		
Dados de manzana	60	gr
Hinojo	1	u
Azúcar	100	gr
Agua	100	gr

**PREPARACION**  
Focaccia: amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lúbrica y manejable. Dejar reposar en un bowl con aceite de oliva por 15 minutos. Estar con las manos de los dedos en una bandeja cubierta de aceite de oliva. Reposar 10 minutos y nuevamente estirar, rellenar con manzana, frutos secos e hinojo.  
Manzana salteada: Saltear manzana con un azúcar.  
Hinojo: llevar a ebullición el hinojo con agua y azúcar. Hornear hasta que tenga consistencia.

DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

35

36

CANTIDAD DE PORCIONES: 8

**INDICE:**

**INTRODUCCION**  
Limon a base de torte y quinsa de colores, chibouat aromatizada con licor de manzana, crocante de miel estrellado y manzana, manzana salteada con canela.

PAG. 3-6

Soufflé frío de manzana, crema ligera de especias, crocante de limón.

PAG. 7-10

Bombones rellenos de compota de manzana a faja tierra andina.

PAG. 11-13

Galleta de canela, helado de manzana, anilina y copos de menta.

PAG. 15-18

Tarta helada de manzana, cocillo frutos del bosque y crema de coco.

PAG. 19-22

DIFFICULTAD DEL POSTRE: 1/5

# UCUENCA

