

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

“Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental”

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas.

Autores:

Pamela Alexandra Molina Vélez

CI: 0107962680

pame333molina@gmail.com

Doménica Roxana Rubio Delgado

CI: 0107253767

dome-rubio2011@hotmail.com

Directora:

Magister María Augusta Molina Díaz

CI: 0103778395

Cuenca – Ecuador

22-noviembre-2022

Resumen

El siguiente trabajo de intervención tiene como objetivo la aplicación de los productos tostados cacao y café en diferentes recetas de autor tanto de sal como de dulce, se demostrará su uso en la cocina caliente y fría como un condimento más a través de combinaciones y experimentaciones empleando técnicas de cocina experimental y tradicional.

Tanto el cacao como el café son de gran valor para la industria ecuatoriana en el ámbito económico, gastronómico, social, ambiental y de salud humana. Estos productos lograron que el país se posicionara como uno de los más competitivos de América Latina por su participación en el mercado mundial del cacao fino en grano. Por otra parte, tenemos al café, el cual cada año incrementa su exportación y se reconoce como un producto de gran aroma y características organolépticas en el extranjero.

Se define cada uno de los ingredientes estudiados, tanto en conceptos, historia, propiedades organolépticas y usos frecuentes en la gastronomía. Esta investigación se inicia con la experimentación de las diferentes combinaciones de productos con base de cacao y café con otros ingredientes como cárnicos, vegetales, pescados y lácteos, empleando técnicas de cocina experimental como cocción de empacado al vacío, esferificación, gelificación y otras, considerando algunas características como aroma, sabor, textura y colores en los platillos resultantes para futuras aplicaciones en la cocina.

Palabras claves: Cacao. Café. Cocina. Experimental. Recetas. Técnicas.

Abstract

The following intervention work aims to implement roasted products such as cocoa and coffee in different author recipes, both salty and sweet. Its use in hot and cold cooking as a condiment is demonstrated through combinations and experimentations using different cooking techniques. Each of the ingredients studied is defined, both in concepts, history, organoleptic properties and frequent uses in gastronomy.

Both cocoa and coffee are of great value to the Ecuadorian industry in the economic, gastronomic, social, environmental and human health fields. These products made the country position itself as one of the most competitive in Latin America due to its participation in the world market.

This research begins with the experimentation of the different combinations of cocoa and coffee-based products with other ingredients such as meat, vegetables, seafood and dairy, using experimental cooking techniques such as vacuum packing, spherification, gelling among others, in addition to traditional techniques such as baking and maceration considering some characteristics such as aroma, flavor, texture and colors in the resulting dishes for future applications in the kitchen.

Through a series of tastings, it is obtained that the roasted ingredients of coffee and cocoa are fused in correct proportions without being opaque or excessive with some products such as lamb, mango, pork and orange.

Keywords: cocoa, coffee, cooking, experimental, recipes, techniques

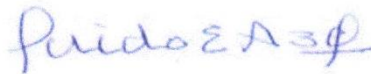
Trabajo de Titulación: "Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental."

Autor(es): Domenica Roxana Rubio Delgado, Pamela Alexandra Molina Velez

Dirección: Mg. María Augusta Molina

Certificado de Precisión LicGas-245

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

Cuenca, 28 de junio de 2022

Elaborado por: GEAV

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

ÍNDICE

Resumen	2
ÍNDICE DE IMÁGENES.....	9
ÍNDICE DE FLUJOGRAMAS	10
ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS.....	11
INDICE DE GRAFICOS.....	12
Agradecimiento.....	17
Dedicatoria	18
Introducción.....	19
Capítulo 1: Generalidades del cacao y del café.....	21
1.1 Orígenes del cacao y del café.	21
Origen de cacao	21
Origen del café	23
1.2. Historia del cacao y del café en el Ecuador	24
Historia del cacao.....	24
Historia del café	25
1.3 Producción y manufactura del cacao y del café en el Ecuador.....	27
Cacao	27
Café	28
Capítulo 2: Propiedades organolépticas del cacao y del café.....	29
2.1 Propiedades organolépticas de cacao y café	29
Cacao	29
Café	30

2.2 Combinaciones en cuanto a sabores tanto del café como del cacao	31
Cacao	31
Café	32
Capítulo 3: Técnicas vanguardistas	34
3.1. Presentación de técnicas culinarias vanguardistas.....	34
3.1.1 Esferificación.....	34
3.1.1.1 Esferificación directa.....	35
3.1.2 Gelificación	37
3.1.3 Cocción al vacío	39
Cacao y café.....	42
3.1.4 Deshidratación	43
3.1.4.1 Proceso básico del secado	44
3.1.4.2 Equipos.....	44
3.1.5 Ahumado.....	45
3.4.5.1 Instrumentos	46
3.1.6 Uso de nitrógeno	47
3.1.6.1 Aplicaciones.....	48
3.1.7 Uso de Sifón	49
Capítulo 4: Café y Cacao	50
4.1. Técnicas de tostado aplicado al café y cacao	50
Cacao	50
Desinfección	50
Desarrollo de sabores	50
La temperatura.....	50

Fase final	51
Extracción	51
Café	51
Técnicas de tostado	51
Temperatura	52
4.2. Técnicas de marinado con cacao y café	52
Cacao	53
Café	53
4.3. Técnicas tradicionales de cocción aplicado al cacao y café	53
4.3.1 Hornear	53
4.3.2 Macerar	54
4.4. Veinte recetas de autor basadas en el cacao y café basadas en:	55
4.4.1. Entradas	55
4.4.1.1 Risotto falso de coliflor y jalea de chocolate gelificada	55
4.4.1.2 Albóndigas en salsa de cacao	58
4.4.1.3 Calamar en sous vide en crepes de remolacha y salsa de naranja	61
4.4.1.4 Espuma de pimientos en chocolate con ají	63
4.4.1.5. Ensalada y vinagreta de café	65
4.4.1.6. Espagueti de cacao con langostinos	67
4.4.2 Platos Fuertes	69
4.4.2.1 Salmon con cebolla caramelizada aromatizada con cacao	69
4.4.2.2 Rollo de cerdo en tocino marinado con mantequilla de café ..	71
4.4.2.3 Cordero con esferas de café y cerveza negra	74

4.4.3 Postres	76
4.4.3.1 Postre bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos.....	76
4.4.3.2 Bizcocho de café y cacao con gelificación de durazno y crema chantilly	79
4.4.3.3 Mousse de chocolate con bizcocho de café y helado de avellana	82
4.4.3.4 Mousse de chocolate y naranja con naranja deshidratada.....	84
4.4.3.5 Entremet, relleno de plátano con café.....	86
4.4.4 Bebidas	89
4.4.4.1 Licor de café.....	89
4.4.4.2 Bebida de café con menta y almíbar de jengibre aromatizada con canela.....	91
4.4.4.3 Coctel de café con vodka y granadina con canela	93
4.4.4.4 Café pasado con mango y crema	95
4.4.4.5. Bajativo de naranja, café y ron.....	97
4.4.4.6. Sandía y licor de café aromatizado con canela	98
Resultados	100
Análisis de tablas de Escala de Likert	103
Conclusiones	108
Recomendaciones	109
Bibliografía.....	110
Anexos.....	113
Anexo 1: Diseño de tesis aprobado	113

Anexo 2: Fotografía de degustación.....	123
Anexo 3: Ficha de calificación de degustación de menú	124
Anexo 4: Hojas de calificación del grupo focal de degustación.....	139
Anexo 5: Ficha de grupo focal calificación de combinación de sabores.....	154

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Productor Cacaotero.....	21
Imagen 2: Productora de café.....	23
Imagen 3: Recolección de café.....	25
Imagen 4: Agar – agar	38
Imagen 5: Tabla de temperaturas para cocción al vacío de carnes rojas.....	41
Imagen 6: Tabla de temperaturas de cocción al vacío en mariscos	42

ÍNDICE DE FLUJOGRAMAS

Flujograma 1: Proceso de esferificación en cacao	36
Flujograma 2: Proceso de esferificación en café	37
Flujograma 3: Proceso gelificación en cacao.....	38
Flujograma 4: Proceso de gelificación en café.....	39
Flujograma 5: Proceso del uso de cocción al vacío en cacao y en café	43
Flujograma 6: Proceso de deshidratación en cacao y en café	45
Flujograma 7: Proceso del uso del nitrógeno en cacao y en café.....	49

ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS

Fotografía 1: Café con alginato de sodio	34
Fotografía 2: Esferas de café	35
Fotografía 3: Máquina para empacar al vacío.....	40
Fotografía 4: Empacadora al vacío	40
Fotografía 5: Rollo de carne de cerdo empacado al vacío.....	40
Fotografía 6: Ahumado con pistola de ahumado	46
Fotografía 7: Forma de uso del nitrógeno para helado.....	47
Fotografía 8: Uso de nitrógeno como decoración de bebida	48
Fotografía 9: Tutora María Augusta Molina y Profesora Jessica Guamán	¡Error!

Marcador no definido.

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1: Resultado de degustación de combinaciones de sabores.....	100
Gráfico 2: Promedio de degustación de combinaciones de sabores	101
Gráfico 3: Entrada: Albóndigas con salsa de chocolate.....	103
Gráfico 4: Plato fuerte: Cordero con esferas de cerveza negra y café	103
Gráfico 5: Primer postre entremet de pistacho con plátano y café.....	104
Gráfico 6: Segundo postre espuma de frutos rojos y helado de café.....	105
Gráfico 7: Digestivo de café, naranja y ron.....	105
Gráfico 8: Coctel sin alcohol de mango, café y crema.....	106
Gráfico 9: Sumario de calificación del jurado.....	107

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Pamela Alexandra Molina Vélez en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental", 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, 22 de noviembre del 2022



Pamela Alexandra Molina Vélez

C.I: 0107962680

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Doménica Roxana Rubio Delgado en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental", 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, 22 de noviembre del 2022



Doménica Roxana Rubio Delgado

C.I: 0107253767

Cláusula de Propiedad Intelectual

Pamela Alexandra Molina Vélez, autor/a del trabajo de titulación "Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 22 de noviembre del 2022



Pamela Alexandra Molina Vélez

C.I: 0107962680

Cláusula de Propiedad Intelectual

Doménica Roxana Rubio Delgado, autor/a del trabajo de titulación "Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 22 de noviembre del 2022



Doménica Roxana Rubio Delgado

C.I: 0107253767

Agradecimiento

Quiero en primer lugar agradecer a Dios por siempre darme la fortaleza para no rendirme y así poder alcanzar una meta muy importante en mi vida.

A mis padres Martín Molina y Catalina Vélez por siempre estar conmigo, apoyándome en cada momento y en cada una de mis decisiones, a mis hermanos (Juan, Daniel y Erick) por enseñarme a nunca rendirme y a ser cada vez mejor, a mi sobrina (Valentina) por siempre hacerme sonreír con sus locuras.

A mis amigos que siempre han creído en mí, dándome su aliento para salir adelante, a mis compañeros que siempre me ayudaban en las dificultades, a mis profesores que con sus críticas constructivas me enseñaban a mejorar cada día.

Pamela Alexandra Molina Vélez

Todo el camino para poder llegar a esta etapa ha sido una combinación de varios elementos, dificultades, tristezas, alegrías, nostalgia y orgullo. Por este motivo debo agradecer a todas las personas que entraron en mi vida, maestros quienes me hicieron amar mi carrera, pero a la misma vez me demostraban que no es solo cocinar, al contrario, es mostrar pasión en cada una de las preparaciones, compañeros, amigos con lo que pude contar, gritar, llorar y reír, sobre todo agradezco a mi familia por el apoyo incondicional que me demuestran todos los días.

Doménica Roxana Rubio Delgado

Dedicatoria

Quiero dedicar este logro primeramente a mis padres que son todo para mí, ya que sin ellos no lo hubiera logrado.

A Dios por no dejar que nunca me rinda, a cada amigo y compañero que me apoyo durante este trayecto.

A mis hermanos por siempre estar cuando los necesito. Y está dedicado a mí por a veces dudar de mis capacidades cuando en realidad lo esencial es nunca darse por vencido.

Pamela Alexandra Molina Vélez

Este proyecto de intervención está dedicado a quienes me han apoyado en todo el transcurso de mi vida estudiantil, maestros, compañeros y sobre todo amigos.

A mis padres Rubén y Gloria quienes me motivan y ayudan cada día a seguir adelante con todo lo que me proponga, a mis hermanos que son parte incondicional en mi vida, me acompañan en todo y guían mi camino para hacer lo correcto.

Doménica Roxana Rubio Delgado

Introducción

El cacao y el café son de gran valor para la industria ecuatoriana en el ámbito económico, culinario, social, ambiental y de salud humana. Estos productos han convertido al país en uno de los más competitivos de América Latina por su excelente participación en el mercado mundial del cacao en grano. Además, el café, cuya exportación aumenta cada año, es reconocido en el exterior como un producto con excelentes propiedades aromáticas y organolépticas.

Los granos de café y cacao han adquirido popularidad en repostería y coctelería, sin embargo, en los últimos años cada vez más expertos de cocina aprovechan el potencial de estos ingredientes, dándoles vida en muchas de sus recetas para realzar el sabor de las preparaciones. En consecuencia, nace este proyecto de investigación y experimentación, a través de diferentes combinaciones se da a conocer el uso del café y cacao en preparación de sal y dulce con la aplicación de técnicas de cocina experimental.

Este trabajo está compuesto por cuatro capítulos. El primer capítulo inicia con el origen de ambos ingredientes en la civilización humana, analizando leyendas y relatos que nos narran su evolución. En vista que existen discusiones sobre el lugar natal y trascendencia de estos productos se aborda su historia, con la finalidad de conocer su inicio, propagación y llegada al Ecuador además del surgimiento de su comercialización.

En el siguiente capítulo se destaca las propiedades organolépticas tanto del café como del cacao, indicando las variedades y características que presenta cada uno de ellos, con el propósito de conocer sus aspectos y poder crear mezclas con otros productos. Igualmente se presenta la revisión bibliográfica obtenida de diferentes autores tratando las combinaciones adecuadas de cada producto.

En el capítulo tres se aborda la investigación de técnicas de cocina tradicionales como hornear, macerar y las vanguardistas como esferificación, gelificación, uso del nitrógeno y uso de sifón, en tal sentido de aplicarlas según la receta lo amerite. El

aroma y sabor del grano de cacao y café va a depender de la técnica de tostado aplicadas por lo que en el capítulo cuatro se aborda sus instrumentos, temperaturas y procesos del tueste.

Con toda la investigación elaborada se realiza un grupo focal para aprobar o descartar las combinaciones a fin de realizar veinte recetas de sal y dulce que enfatizen el café y cacao aptas para el consumo humano con un sabor aceptable.

Capítulo 1: Generalidades del cacao y del café

1.1 Orígenes del cacao y del café.

Origen de cacao

Imagen 1: Productor Cacaotero



Fuente: El universo. (2014).

SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS. Tomás Cedeño, productor cacaotero de 55 años [Fotografía]. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/noticias/2015/02/02/nota/4512021/tomas-cedeno-logro-certificar-origen-cacao-que-cultiva/>

Se presume que el cacao es originario de la Amazonía dado que surge de los bosques de América del Sur y que más tarde se extendió a América Central, en especial en México. Las culturas nativas de esta región como son los Olmac y los Mayas, ya lo conocían y lo utilizaban, lo consideraban como “el alimento de los dioses”. En particular los granos de cacao eran utilizados como monedas por los aztecas quienes también disfrutaban como bebida. Cristóbal Colón descubrió esta planta en América, pero el cacao en grano no fue bien acogido en aquel momento en Europa, unos 20 años más tarde Hernán Cortés descubrió la bebida amarga consumida por los aztecas y envió los granos de cacao y la receta al Rey Carlos V. Los españoles cambiaron la receta y añadieron azúcar y calentando los ingredientes para mejorar el sabor. En 1828 se inventó la prensa para cacao que

permitió la extracción de la manteca de cacao, más tarde los suizos desarrollaron el chocolate con leche y el chocolate sólido, en 1900 Milton Hershey en Estados Unidos creó las primeras barras de chocolate con leche. (Rimache Artica, 2008).

Ecuador fue el mayor exportador de cacao en 1880 y 1895. Factores relacionados con el aumento de las relaciones entre los grupos comerciales guayaquileños y los terratenientes de la sierra y la costa propiciaron un incremento en la comercialización de este producto. Estas relaciones constituyeron el nacimiento de la burguesía media bajo las nuevas relaciones de producción, impulsadas por las modificaciones ideológicas propuestas por los liberales durante este período (Abad et al., 2019)

Entre 1877-1925 Ecuador se consolidó como líder en la producción de cacao, e incluso el Encargado de Negocios británico, en 1914 se creía que, si la economía de Ecuador se manejaba adecuadamente, el país se hubiera transformado en el más rico de la costa oeste de América del Sur.

En 2016 se registraron 66 empresas enfocadas al cultivo de cacao, principalmente en Guayas, Pichincha y El Oro, generando empleo para 561 personas. Durante el mismo período se concentraron 32 empresas en la provincia de Pichincha, beneficiando a 470 personas (EC Corporación Financiera Nacional 2018). Es por ello que “Ecuador se posiciona como el país más competitivo de América Latina en este segmento, seguido de Venezuela, Panamá y México, que paulatinamente han incrementado su participación en el mercado mundial de cacao en grano Premium. (Abad et al., 2019)

Origen del café

Imagen 2: Productora de café



Fuente: Etiópía Abay (2017).

The guardian. [Fotografía]. Recopilado de <https://futuroverde.org/2017/06/etiopia-cosechas-de-cafe-estan-bajo-amenaza/>

Han existido diversas versiones sobre los orígenes del café, sobre todo en la época que surge el mismo, sin embargo, las primeras leyendas que escuchamos sobre la primera producción del café fue en Etiopía y Sudán donde todavía crece de manera silvestre, aunque la época aún no se ha logrado especificar. Su cultivo se inició en el siglo VI, no obstante, fue hasta el siglo XVIII cuando se empezó a popularizar su cultivo siendo transferida por los colonizadores europeos conectados con turcos y árabes a sus territorios en Oriente principalmente Java y Ceilán y en el mar de las Antillas.

Existen algunas leyendas creadas a través del tiempo, una de las más populares es aquella que relata acerca de un pastor etíope que tenía un rebaño de cabras, una noche sus animales mostraban nerviosismos inusuales por lo que llegó a la conclusión de que consumieron algo fuera de lo común para provocar ese estado, una vez llegado a esa conclusión fueron al lugar de pastoreo y encontraron gran cantidad de arbustos masticados por las cabras, por lo que guardó estas hojas para luego hacer infusiones con las que se ayudaba en sus oraciones nocturnas sin tener sueño. (Reyes, 2005, pág. 9)

1.2. Historia del cacao y del café en el Ecuador

Historia del cacao

Imagen 3: Recolección de cacao



Fuente: Sánchez, Horacio (2020, 24 octubre)

<https://www.horacio-sanchez.com/uncategorized/historia-del-cacao-ecuatoriano/>

Venezuela fue el primer país en exportar cacao al mercado europeo. Desde las primeras plantaciones a fines del siglo XVI hasta 1825, en Venezuela se cultivó un solo tipo de cacao con un alto grado de uniformidad, dado que las mazorcas maduras de diferentes árboles variaban en color, del rojo al amarillo, en una gama de tamaños y colores, sin embargo, existe una similitud general en forma de estrella entre ellos, con mazorcas relativamente largas y delgadas. (Rimache, 2008)

En 1825, se introdujo otro cacao al oeste de Venezuela desde Trinidad. Esto es menos uniforme e incluye árboles que producen vainas más cortas y relativamente más anchas que el cacao más viejo, con menos manchas o, en algunos casos, sin manchas, y significativamente menos arrugas.

El cacao de Trinidad, aunque pertenece al cacao "de alta calidad", obviamente no es tan delicado como el criollo venezolano, pero pronto "criollo" en el mercado europeo se ha convertido en sinónimo de alta calidad, mientras que "forasteros" se ha convertido en sinónimo de calidad inferior. El cacao de Trinidad se incluye naturalmente en el grupo de los "forasteros" en un sentido comercial, y lo mismo le sucedió al cacao en Ecuador, momento en el que se volvieron cada vez más importantes. En Ecuador el cacao criollo es botánicamente muy diferente al de Trinidad o al de Venezuela pese a que cuenta con algunas de sus características. (Rimache, 2008)

Historia del café

Imagen 4: Recolección de café



Fuente: Brandão, T. (2022, 1 abril).

Existe evidencia botánica que resalta el origen del café en Etiopía central en la región Kaffa. Las primeras plantaciones se establecieron en Martinica y Surinam, dos siglos después un médico árabe reportó la utilización del café como una infusión única y su expansión en Europa. La esclavitud colonial aceleró la expansión por el territorio europeo, y la caficultura se tornó uno de los principales productos de zonas tropicales al moderno sistema económico mundial.

Tras la colonización americana la producción del café creció a un ritmo acelerado gracias a la incorporación constante de nuevas áreas primero insulares y luego de tierra firme, fueron varios los intentos de llevar este producto a las Antillas dado a sus fallos en la

aclimatación. En 1726 en Martinica se da un cultivo exitoso, llevando a cabo su transporte hacia las islas cercanas. Extendiéndose en siglo XVII el café y su cultivo se extendió por Jamaica, Haití, Santo Domingo, Cuba, América Central y Sudamérica, sobre todo en Brasil, donde cuenta con vastas zonas aptas para la caficultura y llegó a dominar ampliamente la oferta mundial. (Pedrajas, 2014, págs. 17-18-19)

Al Ecuador se introdujo en 1830, empezándose a cultivar en los recintos de Las Maravillas y El Mamey, del cantón Jipijapa, provincia de Manabí donde progresivamente se extendió a todo el país. En 1865 en Manabí incremento su producción y los primeros datos de la exportación es en 1870 hacia Perú y hacia a Europa a partir de 1905. (Luis Alberto Duicela, 2004)

1.3 Producción y manufactura del cacao y del café en el Ecuador

Cacao

El cacao ha estado presente en las fincas de las familias campesinas en el Ecuador. La producción de cacao se ubica en las regiones húmedas de la costa ecuatoriana. En estas áreas hay suficientes bosques naturales para ponerlos en producción. Se favorecen los cultivos de árboles conocidos como huertos comunes.

El cultivo del cacao en el Ecuador siempre ha sido una actividad en propiedad de los hacendados.

Las fincas cacaoteras de finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX muestran que dentro de las fincas cacaoteras existían dos formas de trabajo que representaban figuras distintas de trabajadores directos: el llamado sembrador y el peón.

Las primeras exportaciones se realizaron a inicios del siglo XVII. En 1630 se reportaron envíos de 30 a 40 mil sacas de 60 kg. (Chocolate Class, 2018)

La producción de cacao se convirtió en un negocio bajo la colonización del territorio por parte de los españoles. «Hacia 1600, la recolección y explotación del cacao en grano constituía una de las actividades más importantes de la antigua provincia del Guayas. Casi 9 barcos salían anualmente del puerto transportando cacao».

El Primer Boom Cacaotero (1779-1842). Tras las reformas borbónicas, la salida de los jesuitas y la autorización en 1789 por parte del rey Carlos IV para cultivar y exportar cacao de la región, los cultivos alimentarios y las plantaciones de tabaco se convirtieron en plantaciones de cacao (muy demandado en Europa). La producción de cacao se extendió por todo el país y nacieron las primeras grandes haciendas cacaoteras. Las exportaciones pasaron de 5.600 toneladas métricas (TM) a 15.700 TM en 1843. España fue el primer mercado, luego Inglaterra y Alemania.

El segundo boom del cacao (1870-1925). Durante el Segundo Boom del Cacao la producción aumentó consistentemente hasta 100.000 TM anuales y Ecuador se convirtió en el primer productor mundial abasteciendo del 15 al 25% de la demanda internacional.

El aumento de la producción mundial en las nuevas colonias como Costa de Marfil o Indonesia, así como en Brasil (los árboles finalmente habían alcanzado la madurez) y el inicio de la Primera Guerra Mundial llevó a una saturación del mercado, menor demanda y caída de los precios. Finalmente, un brote de enfermedades como la Monilia y la Escoba de Bruja (1915-1920) terminó de deprimir la industria del cacao a nivel nacional. La producción bajó a 15.000 TM en 1930 y pronto las plantaciones fueron abandonadas por sus dueños.

Hoy en día, el país es un jugador importante en el mercado internacional del cacao no por los volúmenes sino por la calidad. La demanda de cacao especial está creciendo y supera la oferta, lo que crea un nicho de mercado muy atractivo. La producción anual de cacao de Ecuador supera las 230.000 TM desde 2013 y sigue aumentando.

Café

El café en el Ecuador tiene gran importancia tanto en el ámbito económico, social, ambiental y salud humana. El café se cultiva en sistemas agroforestales y cuenta con 199 215 hectáreas cultivadas. El 68% representa la especie *Coffea arábica* y el 32% a *Coffea canephora*. Se distribuye en 23 de las 24 provincias de nuestro país, sin embargo, su concentración principal se da en las provincias de Manabí en la zona de Jipijapa; en Loja y las estribaciones de la cordillera occidental de los Andes.

En el año 2015 Ecuador se ubicaba en la posición número 19 de 20 países, con la participación mundial del 0,49%. Existen varios factores que alteran la producción del café en el país, uno de estos limitantes son los fenómenos naturales como “El niño”, además la reducción del área cultivada y edad avanzada de los cafetales.

Su altitud óptima se localiza entre los 12000 y 17000 msnm sin embargo en las regiones de nuestro país se ha establecido desde los 300 msnm y por encima de los 1700 msnm. Su temperatura óptima está entre los 15 y 24°C, se adapta con facilidad en terrenos ligeramente ondulados y planos. (Stefania Venegas Sánchez, 2018)

Capítulo 2: Propiedades organolépticas del cacao y del café

2.1 Propiedades organolépticas de cacao y café

Cacao

Navarrete (1992), Moreira (1994) y Pérez (1999) resumen las cualidades organolépticas que deben reunir los granos cacao que son deseados por los fabricantes para procesar un producto de buena calidad, siendo estas las siguientes:

- Capacidad para desarrollar un buen chocolate con aroma a cacao
- Libres sabores secundarios especialmente humo, moho y acidez excesiva.

Se describe el sabor típico a granos de cacao bien fermentados, tostados y libres de defectos referenciándose a barras de chocolate de cacao fermentado.

El Aroma del cacao incluye varias fracciones determinadas de los granos frescos: una fracción constitutiva (presente en la almendra fresca), otra porción es representada en la fricción desarrollada durante la fermentación y secado, por último, una parte formada durante el tostado (Cros,1997).

La variabilidad genética en el cacao tiene gran influencia en las características de las almendras de cacao, el sabor, color, tamaño de la almendra, contenido de manteca y, sobre todo, aroma que pueda desprender después de la torrefacción. Un cacao de determinado origen genético presenta propiedades organolépticas muy características, de esta manera se pueden identificar los tipos de granos de cacao como: cacao común, proveniente de árboles Amazónicos, ubicados bajo denominación de Forasteros, y el cacao fino que proviene de árboles Criollos (Calderón,2002).

Los cacaos comunes Forasteros, son semejantes dado que poseen un sabor a chocolate muy fuerte. Los árboles son de tipo similar entre sí, sin embargo, existen diferencias en la forma en que los productores procesan el grano, lo cual aumenta las diferencias en el sabor y en algunos casos esto es la causa de malos sabores, mientras que, los cacaos finos son de varios tipos y cada uno tiene sus propias características de sabor. Las características organolépticas potenciales del cacao fino se basan en la variabilidad genética de los árboles que lo producen, no obstante, el desarrollo del sabor y aroma se intensifica en el proceso

de fermentación y secado. Por otra parte, se puede decir que los cacaos de tipo Forasteros son generalmente menos amargos y menos astringentes que los Trinitarios (Liendo, 2003). En el caso del Ecuador, el material genético natural lo constituyó el cacao llamado Nacional, que infortunadamente va desapareciendo para dar paso a otros genotipos o variedades de alta productividad y resistentes a enfermedades, con sabor diferente y sin aroma, que es lo que ha caracterizado al cacao Nacional a través de los años y lo que le ha dado la fama entre todos los fabricantes de chocolate finos con aroma.

La semilla del cacao contiene de 30 a 50 semillas o almendras. El número, tamaño y forma de las semillas es una característica varietal. Son cuerpos aplanados elipsoidales, de 2 a 4 cm. De largo rodeadas por una envoltura blancuzca y azucarada. (Rimache, 2008)

Café

El café pertenece a la familia de las rubiáceas (rubiacaceae) un grupo que engloba unos 500 géneros y 8000 especies, el grano del cafeto es considerado organolépticamente diverso, dependiendo de su variedad y procedencia. En general los granos cuando maduran toman un color rojizo y se les denomina “cereza” cada una de ellas consiste en una piel exterior que envuelve una pulpa dulce, debajo están los granos recubiertos por una fina membrana dorada que envuelve las dos semillas de café. (Reyes. S., 2005).

- Coffea arábica: cada fruto contiene dos semillas de aspecto chato y aplanado, una semilla clara y grande contiene entre 1% al 1,5% de cafeína.
- Coffea canephora: su semilla es alargado y de tamaño pequeño, es poco aromática, pero posee un porcentaje de cafeína que se encuentra en 1,4% a menos 4%
- Coffea liberica, sus características de aroma y sabor son menos valoradas que otras especies.

La semilla se compone por dos partes; La almendra, es dura de color verdoso, está cubierta de una película plateada. Pergamino protege la semilla que está cubierta de una sustancia azucarada llamada mucilago o baba. La semilla tras la recolección puede presentar estas características, sin embargo, tras el proceso del tueste que potencia sus propiedades se puede presentar tonalidades ácidas, amargas, dulces, saladas o agrias, en función de la composición química del grado de tueste

2.2 Combinaciones en cuanto a sabores tanto del café como del cacao

Cacao

Las semillas de cacao sin tratar son astringentes y amargas, pero la fermentación genera sabores frutales, de vino y de jerez, y el proceso de tostadura puede añadir una variedad casi infinita de notas de frutos secos, tierra, madera, flores y especias. A medida que aumenta el porcentaje de cacao, se nota que el sabor tarda más en desarrollarse, y que hay un aumento del amargor y de la permanencia. (Segnit, 2010)

Su delicioso sabor, múltiples combinaciones y diferentes métodos de preparación lo convierten en un ingrediente versátil que puede dar sabor a infinidad de postres y recetas. Es uno de los alimentos más antiguos de la historia, siempre se ha considerado un manjar y además de ser adictivo, realmente tiene muchos beneficios para la salud.

Las diferentes combinaciones que se puede realizar con este producto versátil son las siguientes:

- **CACAO Y TOCINO:** Se puede comprobar que la clásica combinación de umami y dulce funciona, y que se vuelve un poco más insólita a causa del sabor a humo en el tocino.
- **CACAO Y TOMATE:** La historiadora de la alimentación Alice Amdt recomienda un toque de sabor a chocolate en recetas con tomate especiado como el chile con carne, el ketchup o las albóndigas. (Segnit, 2010)
- **CACAO Y CARDAMOMO:** El cacao es el fondo perfecto y suave para que el cardamomo haga resaltar sus colores. Se utiliza el cardamomo en cantidades suficientes y podrá realzar sus enigmáticas cualidades cítricas, de eucalipto y leñosas-florales cálidas.
- **CACAO Y QUESO:** El queso y el cacao una combinación a nivel aromático y de textura.
- **CACAO Y CILANTRO:** El cacao y la parte aromática de las semillas del cilantro hacen una buena pareja en el paladar. Las galletas y las magdalenas con estos dos ingredientes son exquisitas.

- CACAO Y CERVEZA: El cacao y la cerveza negra resultan una excelente combinación. Si deseas preparar un plato puedes hacer una tarta de chocolate con cerveza negra.
- VINAGRE BALSÁMICO Y CACAO: Esta combinación va muy bien si deseas hacer un coctel. Rellena bombones de chocolate con vinagre balsámico previamente reducido al fuego a su tercera parte.
- CACAO Y CEBOLLA CARMELIZADA: la cebolla le añade un toque de sabor umami al cacao.
- CACAO Y NARANJA: La combinación de naranja y chocolate ha perdurado mientras otros saborizantes antaño muy comunes, como la pimienta negra y el anís, se desvanecían en la oscuridad.
- CACAO Y REMOLACHA: el cacao domina casi por completo al sabor de la remolacha, no dejando más que un vestigio de su carácter terroso.

Café

En cuanto al grano de café atraviesa varias fases antes de ser consumido, dado a su complejidad se han identificado más de 800 compuestos aromáticos tras su tueste, este se expande entre un 51% y al pardear libera su sabor. Este grano puede contener notas de grosella, cilantro, clavo, vainilla, chocolate y frutos secos, aquellos que combinan armoniosamente y se utilizan para resaltarlos. (Segnit, 2010)

- AGUACATE Y CAFÉ: al ser una fruta, se realiza un pure, mezclado con leche y azúcar, se agrega café para potenciar el sabor.
- CAFÉ Y ALMENDRAS: al ser tostado el café expande sabores complejos como el de nueces, es por este motivo que combina muy bien con los frutos secos, por lo que las almendras son bastantes apreciadas en la mezcla con este grano.
- CARDAMOMO Y CAFÉ: esta especia aromática complementa la aspereza del café, en su mezcla puede ser en partes iguales, sin embargo, se utiliza según las preferencias, recalcando que el cardamomo luego de un reposo se tornara de sabor intenso.
- CAFÉ Y NARANJA: estos dos componentes son aliados a la hora del desayuno, ya que poseen sabores potentes, sin embargo, al mezclarse se obtienen muchos productos como tiramisú, helado, y bebidas.

UCUENCA

- CAFÉ Y TERNERA: El café se utiliza como marinado para untar en la carne roja.
- PLÁTANO Y CAFÉ: los granos de café contienen aldehídos y esteres volátiles que actúan como notas fragantes florales y dulces como el clavo, de igual manera plátano los posee, de manera que se combinan.
- CAFÉ Y ROSA: los sabores amargos se pueden utilizar con neutralizadores de los sabores florales de la rosa, de esta manera los equilibra.
- CANELA Y CAFÉ: la canela posee sabores dulces para complementar el del café en productos de repostería,
- SEMILLA DE CILANTRO Y CAFÉ: las semillas se utilizan para la molienda del café, luego se agrega cualidades florales y se crea una mezcla excelente.
- CLAVO Y CAFÉ: es un doble golpe de amargor, de modo que en su molienda se hace igual para crear nuevos sabores.

Capítulo 3: Técnicas vanguardistas

3.1. Presentación de técnicas culinarias vanguardistas

3.1.1 Esferificación

La esterificación es una técnica de la cocina vanguardista en la cual se puede gelificar un líquido para darla la forma de esferas.

La esferificación permite envolver un líquido con un sabor determinado a través de una fina capa de gelatina, formando una esfera que eclosiona en la boca al comerlo, creando una fuerte y sorprendente explosión de sabores en el líquido. (Gener, n.d.)

Existen dos tipos de esferificación; la esferificación directa y la esferificación inversa para realizar las combinaciones de cacao y café respectivamente se realizará la técnica de esferificación directa.

Fotografía 1: Café con alginato de sodio



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Fotografía 2: Esferas de café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

3.1.1.1 Esferificación directa

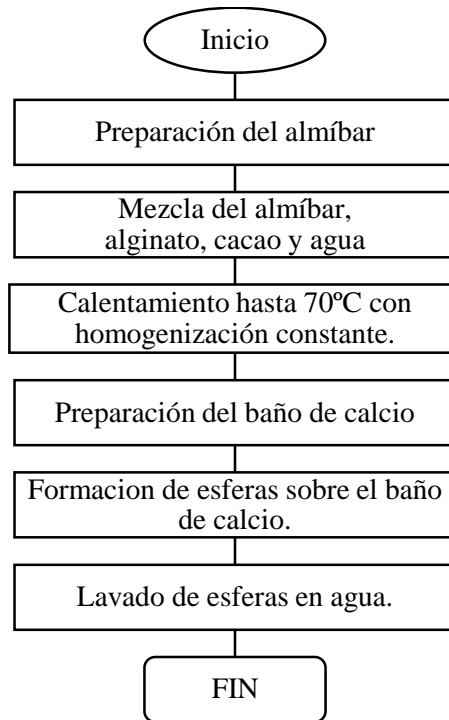
En esta técnica se disuelve el alginato en el líquido a esferificar y se dosifica sobre un baño de cloruro calcio.

El alginato es el ingrediente que gelifica, por lo tanto, al estar en el líquido a esferificar una vez entra en contacto con el baño empieza a gelificar desde el exterior hacia el interior (Gener, n.d.).

- 0,1% g alginato
- 73% cacao en polvo .
- 36,7% almíbar (50% de agua, 50% de azúcar).
- 0,7 %Esencia de vainilla.
- 55 % agua.
- Baño de calcio
- 1,2% de Cloruro Cálculo.
- 98, 7% agua.

Preparación

Flujograma 1: Proceso de esferificación en cacao



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

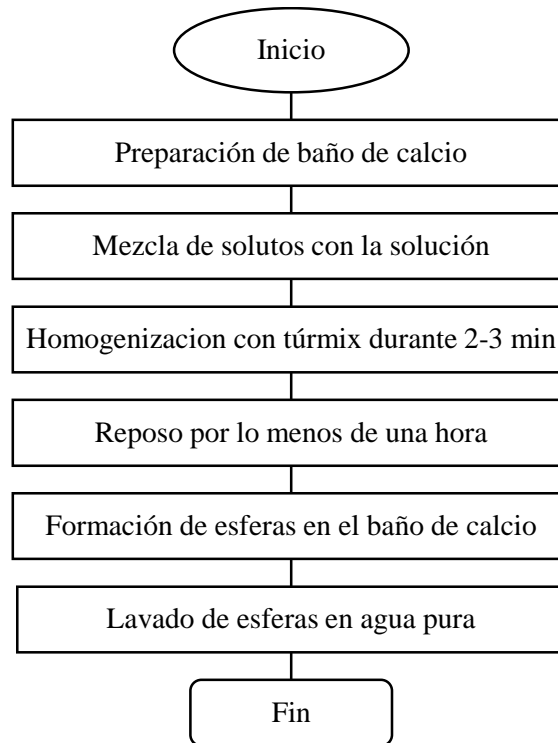
Esferificación del café

Para la esferificación necesitamos los siguientes ingredientes en estas dosificaciones.

- 75,1% de agua
 - 18,7% de almíbar (50% agua y 50% de azúcar)
 - 5,6% de café liofilizado
 - 0,4% de alginato de sodio
- Para el baño
- 99,5% de agua
 - 0,5% de cloruro de calcio

Preparación

Flujograma 2: Proceso de esferificación en café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

3.1.2 Gelificación

El uso de gomas gelificantes en la elaboración de alimentos permiten obtener nuevas texturas y formas, añadir nuevos sabores y capturar otros aromas. Esta técnica tiene como finalidad obtener una textura algo más sólida con la utilización de gelificantes, existen algunos hidrocoloides que funcionan como gelificantes, sin embargo, en estos casos específicos se tomara el gelificante denominado agar- agar, obtenido a partir de varios tipos de alga roja, en contacto con el agua crece y produce un mucilago viscoso que al hervir forma una gelatina firme. (Dergal, 2012, pág. 324)

Imagen 5: Agar – agar



Fuente: Freepik. (2020, 12 agosto).

Gelatina, agar-agar. [Fotografía]. Recopilado de https://www.freepik.es/fotos-premium/gelatina-agar-agar-masa-gelatinosa-cubos-forma-cristales-sobre-fondo-gris-agente-gelificante-colageno-productos-culinarios-reposteria_9639537.htm

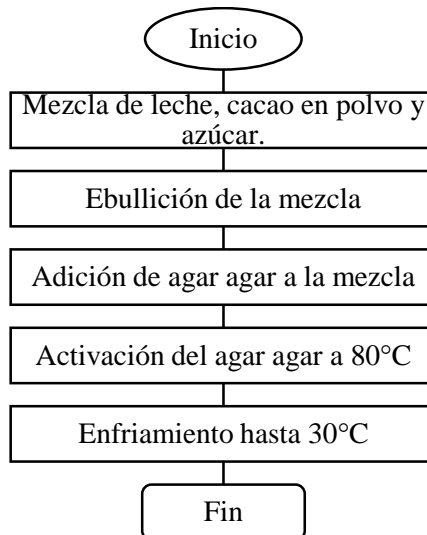
Gelificación en el cacao

Para gelificar con cacao

- 76,9% de leche
- 19,2% de cacao en polvo
- 0,8% de agar-agar en polvo
- 3,08% de azúcar.

Preparación

Flujograma 3: Proceso gelificación en cacao



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Gelificación del café

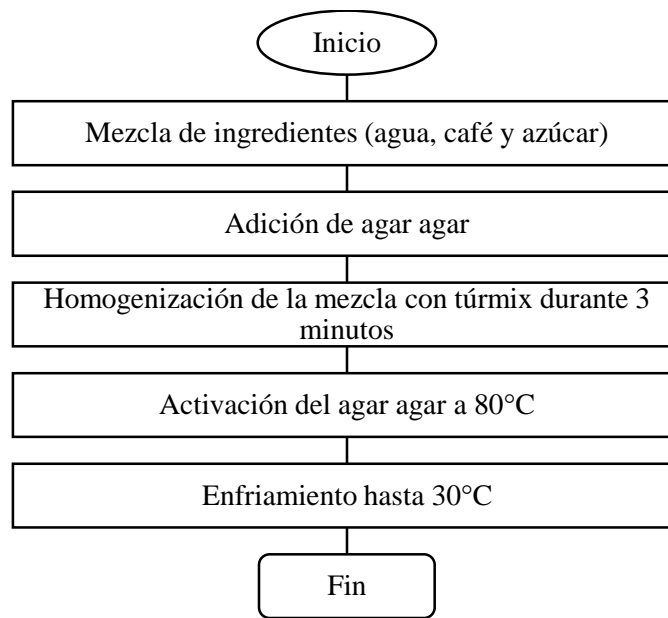
Para la Gelificación del café se necesita una concentración de entre el 4% al 8% de agar-agar por cada 1000g de solución de café

Ingredientes

- 84,4% ml de agua
- 2,5% de café liofilizado
- 12,6% de azúcar
- 0,4% de agar - agar

Preparación

Flujograma 4: Proceso de gelificación en café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

3.1.3 Cocción al vacío

Es una técnica de cocción que utiliza un control de temperatura preciso para brindar resultados consistentes. Los restaurantes han estado utilizando la cocina sous vide durante años para cocinar los alimentos al nivel exacto de cocción deseado, cada vez. Sous vide, que significa "bajo vacío" en francés, se refiere al proceso de sellar al vacío los alimentos en una bolsa y luego cocinarlos a una temperatura muy precisa en un

baño de agua. Esta técnica produce resultados que son imposibles de lograr con cualquier otro método de cocción. (Anova, n.d.)

Fotografía 3: Máquina para empacar al vacío



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Fotografía 4: Empacadora al vacío



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Fotografía 5: Rollo de carne de cerdo empacado al vacío



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Tabla de temperaturas

Imagen 6: Tabla de temperaturas para cocción al vacío de carnes rojas

PRODUCTO	⇄ TEMPERATURA	⇄ TIEMPO
Aguja de cerdo	65 °C	16h
Carré de cordero	60 °C	35'
Carrillera de cerdo	80 °C	8h
Carrillera de ternera	80 °C	14-18h
Chateaubriand	60 °C	45'
Chuleta de cerdo	65 °C	1h
Cochinillo entero	80 °C	12h
Codillo de cerdo	80 °C	10h
Codorniz rellena	65 °C	1h
Conejo	80 °C	1h
Conejo en terrina	74 °C	12h
Corazón de ternera	80 °C	24h
Costilla de cerdo	80 °C	18h

Fuente: <https://www.sous-vide.cooking/es/coccion-vacio/guia-temperatura-tiempo/carne/> .

Junio, 2020

Imagen 7:Tabla de temperaturas de cocción al vacío en mariscos

PRODUCTO	⇄ TEMPERATURA	⇄ TIEMPO
Anguila	59 °C	10'
Atún	50 °C	11'
Bacalao	65 °C	30'
Caballa	55 °C	13'
Calamar	65 °C	25'
Chipirón de anzuelo	55 °C	7'
Esturión	61 °C	16'
Hígado de rape	65 °C	3h 15'
Lenguado	56 °C	20'
Lubina	60 °C	12'
Merluza	60 °C	12'
Mero	55 °C	14'
Pez espada	50 °C	12-15'
Rape	60 °C	12'

Fuente: <https://www.sous-vide.cooking/es/coccion-vacio/guia-temperatura-tiempo/pescado/>. Junio, 2020

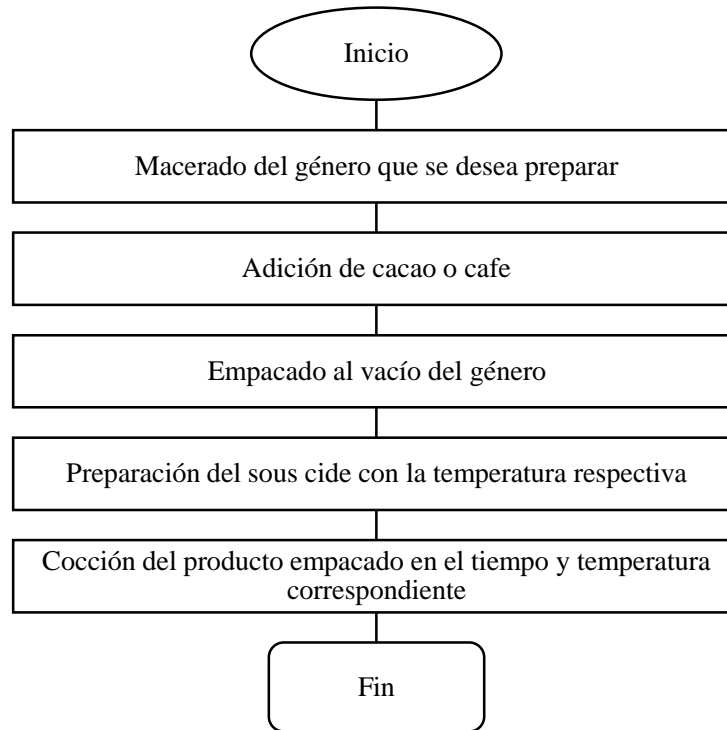
Cacao y café

Para utilizar el cacao en la técnica de cocción al vacío se requiere colocar de entre 80% de cacao en polvo natural, se observa en las tablas de cárnicos, de verduras o de frutas para colocar la temperatura correspondiente en el sous vide, agregar el cacao al producto el cual se va a preparar, colocar en las fundas respectivas para así poder empacar al vacío y colocar en el sous vide con la temperatura y el tiempo adecuado.

Para usar el café se requiere colocar el 70% en el género que se desea preparar siempre observando las tablas correspondientes a la temperatura en la cual se debe

colocar el sous vide al igual que el tiempo pertinente además que se debe colocar el género con el café en las fundas respectivas para así empacar al vacío y obtener los resultados esperados.

Flujograma 5: Proceso del uso de cocción al vacío en cacao y en café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

3.1.4 Deshidratación

La deshidratación de los alimentos es un proceso de reducción de la humedad de los alimentos a niveles bajos para mejorar la vida útil mediante la adición de una o más formas de energía a los alimentos. Todo esto llevado en un ambiente controlado para preservar la estructura o crear una nueva para diferentes fines. Por lo general, se agrega calor a los alimentos mediante aire caliente, que también elimina la humedad de los alimentos. (Jayas, 2016)

El proceso de deshidratación de alimentos implica la transferencia simultánea de masa y calor dentro del alimento y el medio utilizado para transferir energía al alimento, estos van a depender de algunos factores como;

- Factores externos: Temperatura (nunca debe exceder de los 60°C), presión, humedad y velocidad del medio de secado (velocidad con la que se aporta calor, velocidad superficial del medio de secado, velocidad de migración de agua y soluto, velocidad de eliminación del vapor)
- Factores internos: Se refiere a la complejidad generada en la posibilidad de transportar agua hacia la superficie de producto, es decir esto varía según el producto utilizado.

3.1.4.1 Proceso básico del secado

Al diseñar su equipo de deshidratación para la eliminación eficaz de un alimento debe tenerse en cuenta los procesos, mecanismos tanto del producto como del equipo, además con mayor delicadeza en la eliminación de agua de frutas, hortalizas y hongos, en los cuales se produce cambios en la estructura (Michelis & Ohaco, 2012).

Actividad de agua (A_w): contenido de agua del alimento, temperatura, además si se elimina agua (desorción) o se incorpora agua (sorción).

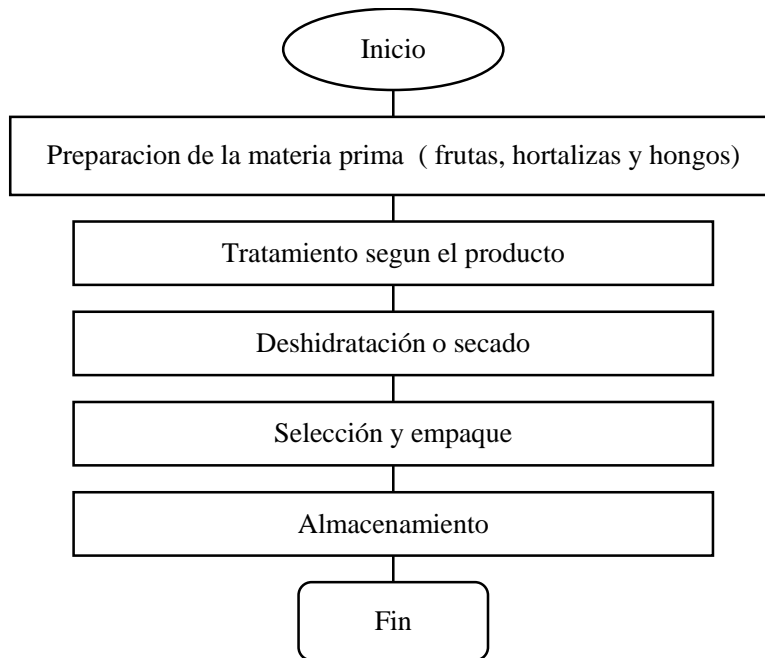
1. Frutas: frutas con alto contenido de azúcar la A_w debe ser menor a 0,6 y la humedad entre 25 a 30%.
2. Hortalizas: su A_w es 0,6 y su humedad oscila entre 9 y 14%.

3.1.4.2 Equipos

Los equipos serán utilizados según las condiciones en las que se elaboren, para eso se ha clasificado en dos tipos;

1. Procesamiento hogareño: se busca realizar el secado en condiciones ambientales (sol y viento) o aprovechando las fuentes de calor ya instaladas como cocinas, calefactores. Sin embargo, el tiempo de deshidratado va a depender de las horas del sol, la velocidad del viento. Además, se puede acondicionar una sala en donde se controle la temperatura y la ventilación sea uniforme.
2. Equipos para grandes producciones: secaderos continuos, secaderos comerciales.

Flujograma 6: Proceso de deshidratación en cacao y en café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

3.1.5 Ahumado

El ahumado empezó como una técnica culinaria que principalmente se basaba en la conservación de los alimentos, consiste en someter un alimento a una fuente de humo que proviene de fuego hecho con maderas de poco nivel de resina, estas pueden aromatizarse con hierbas o especias aromáticas como clavo, anís, romero y más. Los aromas provenientes de los aceites esenciales naturales de ciertas hierbas o especias se pueden obtener rallando pieles o moliendo sus hojas. De manera en que no solo se cocina el producto, sino que se aporta sabor, color y cambio de textura a la pieza. El ahumado ejerce dos tipos de acciones en las cuales reaccionan las cualidades higiénicas, organolépticas y nutricionales, además el tiempo de ahumado dependerá del alimento, ya sea por su tamaño o su tipo. (Hernando, 2018) En la actualidad se conocen dos tipos de ahumados;

1. Ahumado en frío: cocciones realizadas entre 30 a 60 °C, sin embargo, existe riesgo por la posible proliferación bacteriana, los tiempos en este tipo de ahumado no son prolongados, máximo entre 3 y 8 horas.

2. Ahumado en caliente: se suele realizar entre temperaturas de 70 a 100° C, tiene que sobrepasar los 60°C que siguen los siguientes parámetros de cocción.
 - Cuanto más baja sea la temperatura, existe mayor dispersión del humo.
 - Existe menor tiempo de ahumado en temperaturas altas
 - Mientras más tiempo se lleve el ahumado, más intenso será el sabor.

En cuanto a su coloración, los productos van a variar entre los tonos amarillos dorado al pardo oscuro, esto resulta de la interacción entre los compuestos carbonilos del humo y los grupos aminos de las proteínas cárnicas, al darse este aspecto brillante que presentan algunos productos es dado a los compuestos carbonilos y los fenoles para manejar las sustancias resinosas (García Villacís, Omar et al., 2013, p 5).

Fotografía 6: Ahumado con pistola de ahumado



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

3.4.5.1 Instrumentos

1. Generador de humo convencional: combustión lenta de aserrín, directa por incandescencia la temperatura puede alcanzar los 800°C
2. Generador de humo por fricción: consiste en colocar un bloque de madera compacto comprimido contra la superficie de un rotor dentado que gira a gran velocidad alcanzando temperaturas de 400°C.
3. Generación de humo por carbonización: el aserrín se comprime en un tubo cilíndrico, con la ayuda de un tornillo y resistencia eléctrica en una extremidad del cilindro se lleva a una temperatura de 300 a 400°C.

3.1.6 Uso de nitrógeno

El nitrógeno a temperatura ambiental es un gas, sin embargo, en su estado líquido se encuentra a una temperatura de -210°C y entra a ebullición a -196°C . Si su temperatura desciende por debajo de -210°C , se vuelve sólido. Su utilización en la cocina es popular por la cocción en frío, es decir el contraste frío-caliente que se realiza consiste en presentar un aumento ya cocinado caliente en su interior, pero congelado por fuera, otra manera de utilizarlo es la crio congelación, Ha ayudado a desarrollar una de las técnicas más importantes en el mundo de los alimentos congelados, por sus propiedades de congelación rápida, además sirve como un instrumento útil para manipular, mejorando las texturas y el grado de hidratación de los alimentos. (Hernando, 2018)

Para su manipulación se debe mantenerse en contenedores aislados llamados y tiene una limitada duración porque se convierte progresivamente en gas. En la industria alimentaria sirve como congelación rápida o como refrigeración líquida agente para congeladores especiales. (Adrià, 2009)

Fotografía 7: Forma de uso del nitrógeno para helado



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Fotografía 8: Uso de nitrógeno como decoración de bebida



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

3.1.6.1 Aplicaciones

- Manipulación de bebidas alcohólicas y refrescos, se suele utilizar el nitrógeno líquido tanto para la elaboración como para la preparación de dichas bebidas, sin embargo, para el consumo de los clientes se debe esperar para que el nitrógeno se evapore y no sufrir daños.
- Desoxigenación de alimentos.
- Congelación rápida, dado a su capacidad de enfriamiento inmediato se pueden elaborar helados con texturas únicas y peculiares. En el caso de cacao y café se realiza la base del helado con el estabilizante Carboxil Metil Celulosa (CMC), se vierte el nitrógeno líquido con una continua homogenización y se sirve, el estabilizante ayudara a que este helado obtenga un punto de descongelación adecuado.
- Modificación de texturas originales.
- Recubrimiento de partículas mediante agentes líquidos.
- Encostramiento por frío.

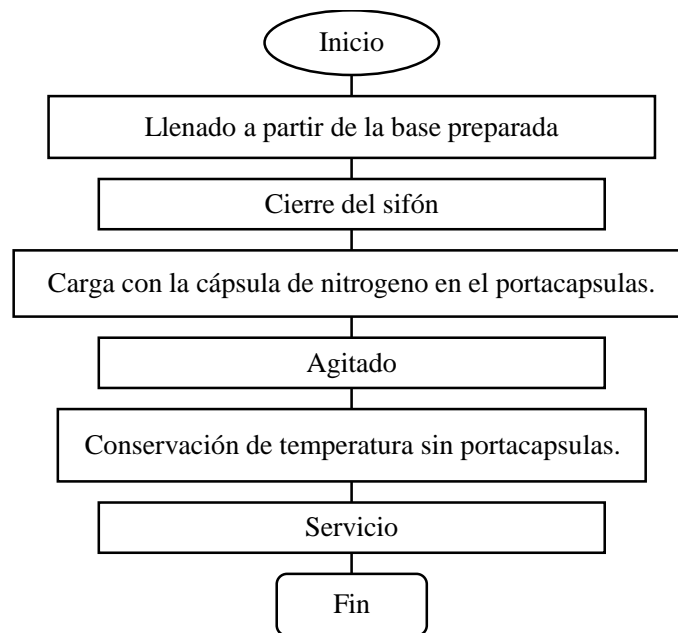
3.1.7 Uso de Sifón

El uso del sifón en la cocina experimental se implementó por Ferrán Adrià, consistía inicialmente en realizar un mousse con una textura ligera, al pasar el tiempo esta idea se va modificando y se denomina espuma a toda elaboración en base a un espesante como calaras, nata, gelificantes o yemas, al cual se inserta capsulas de nitrógeno (N₂) con la ayuda de sifón para la obtención de emulsiones con sabores intensos. (ISI, 2004)

El sabor y la consistencia de la espuma depende de las opciones que se tomen al momento de su realización, para ello se desglosa en tres pasos;

- Elección de sabor: Pueden ser dulces o saladas, frías o calientes, incluso según su base, por ejemplo, las claras o gelificantes no interfieren en el sabor del producto.
- Precisión de su uso: Dado a su versatilidad su introducción se puede dar en cualquier elaboración ya sea bebible o comestible.
- Definición de la densidad: Dependerá de la formulación de la receta, tipo de espesante, tiempo de reposo y el número de cargas utilizadas.

Flujograma 7: Proceso del uso del nitrógeno en cacao y en café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Capítulo 4: Café y Cacao

4.1. Técnicas de tostado aplicado al café y cacao

Cacao

Las técnicas utilizadas para tostar granos de cacao deben ser adecuadas para el tipo de grano. Se debe prestar especial atención al tamaño del grano, su redondez, el contenido de humedad, la variedad y el perfil de sabor único propio del grano. Además de que se tiene beneficios al tostar el cacao como la desinfección, el desarrollo de sabores. (Food, 2018)

Desinfección

Para muchos fabricantes, la fase de tostado es punto del proceso donde se pueden eliminar los contaminantes externos, el tostado puede minimizar los peligros biológicos como la salmonela y la E. coli. Se demostró que las altas temperaturas de tostado reducen significativamente la concentración de colonias microbianas en los granos de cacao. Para asegurarse de que su propio tueste sea seguro, se recomienda tostar a $> 100\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante al menos 15 minutos y luego hacer que un laboratorio local analice los granos antes y después de la prueba.

Desarrollo de sabores

Para cualquier fabricante creativo, el desarrollo del sabor es una parte emocionante del proceso. El tostado transforma el olor ácido y avinagrado de los granos fermentados en deliciosos aromas a chocolate, ya que en el interior del grano se llevan a cabo una serie de procesos químicos.

La temperatura.

La mayoría de la gente piensa que tostar granos de cacao es lo mismo que tostar granos de café. Pero el tostado de los granos de cacao es bastante diferente del tostado del café. Por ejemplo, el café se tuesta a temperaturas mucho más altas que los granos de cacao. Los granos de cacao también son mucho más frágiles que los granos de café, y si se tuestan enteros y no se tratan con cuidado y respeto, son propensos a la rotura que de seguro influye en el perfil de sabor final. Los granos de cacao se deben tostar cuidadosamente.

Los granos de cacao son sensibles a ligeras variaciones de temperatura: uno o dos grados en cualquier dirección o unos lapsos demasiado largos o demasiado cortos de variación de temperatura son suficientes para desprender la cascarilla y dar como resultado un producto inferior. El tostado comienza a 100 ° C y generalmente continúa hasta 160 ° C. Los tostadores de alta velocidad pueden trabajar temperaturas de hasta 215 ° C, aunque el tiempo de tostado es extremadamente corto, unos tres minutos. (Food, 2018)

Fase final

Cuando los granos de cacao se tuestan con el objetivo de ofrecer los mejores sabores posibles, las fases finales del tostado son cruciales. Los granos de cacao se extraen del tostador mediante el uso de una varilla de muestreo que tiene una pequeña copa en el extremo. La varilla se inserta en el tostador y se usa para tomar una muestra de granos mientras se mueven dentro del tostador. Las muestras de granos de cacao se trituran y se prueban, y se evalúa el sabor. Esto puede suceder con tanta frecuencia como cada 15 segundos durante las últimas etapas de un tostado. (Food, 2018)

Extracción.

Cuando los granos de cacao se descargan del tostador, se disponen en una mesa de enfriamiento grande que utiliza ventiladores extremadamente potentes para mover grandes volúmenes de aire a través de los granos para enfriarlos rápidamente y detener el proceso de tostado. Mientras se enfrían, los granos se mueven para garantizar que se enfríen de manera rápida y homogénea.

Café

Técnicas de tostado

Durante el tueste son liberadas 800 partículas aromáticas que poseen los granos de café, este proceso implica un cambio completo del contenido químico del café, en el cual se desarrollan diversas reacciones como, por ejemplo; los polisacáridos disminuyen, la sacarosa se degrada, los lípidos y la cafeína permanecen cercanos a su proporción inicial y las melanoidinas responsables del color oscuro del café se crean, de igual manera se ve afectada en este proceso la acidez del café, parte fundamental para clasificar su calidad (Elías & Asdrúbal, 2018).

Temperatura

Las tostadoras se encuentran a una temperatura inicial de 100°C en donde los granos se empiezan a dorar, a los 180°C y a desprender aromas, adquieren su color caramelo, entre los 215°C se manifiesta el color castaño, a continuación, se hace un enfriamiento directo para dejar sus aromas y no perder los aceites (Castillo et al., 2016).

- Tueste ligero

El tueste ligero tiene un color canela. Es el que conserva los sabores del origen por lo que se suele utilizar para los cafés de origen o gourmets. Son cafés con matices herbales y frutales.

- Tueste Medio

El siguiente nivel sería el tueste medio. Se trata de un tueste que sigue manteniendo un nivel considerable de cafeína, pero mayor dulzor. Con la mayor exposición al calor, los azúcares del café comienzan a caramelizarse con lo que se consiguen matices de frutos secos, caramelo e incluso chocolate.

- Tueste Oscuro

El café se seca o realiza la destilación seca y se extraen todos sus aceites esenciales. Es un café con un contenido de cafeína muy bajo que se utiliza normalmente para cafetera expreso.

4.2. Técnicas de marinado con cacao y café

Marinar es una forma de cocinar donde los alimentos se remojan en un líquido aromático durante un tiempo variable. Al final se consigue una comida más tierna y/o más aromatizada. El marinado clásico se define como una elaboración culinaria constituida por líquidos y elementos aromatizantes. Según la composición de los ingredientes del líquido, el marinado puede ser vinagre o jugo de limón, para ser utilizado en carnes, verduras o pescados. Con el objetivo de mejorar el sabor, color y textura, así como la estabilidad o retención de líquidos. (Aguilar, 2007)

Cacao

Para elaborar una técnica de marinado con cacao se necesita un recipiente para poder colocar la cantidad de cacao de entre 85% a 90% de cacao en polvo natural y el género que se quiere marinar. A continuación, se introduce la pieza del género dentro de la elaboración, se procura que quede cubierta. Posteriormente se introduce todo en refrigeración, donde se producirá la marinada propiamente dicha, ya que es aquí donde el género se impregnará de sabor.

Otro tipo de marinada es la marinada cocida primero se sofríe los elementos de condimentación con el 85% de cacao en polvo natural. Una vez sofreídos se añaden los elementos líquidos, se deja hervir media hora, se quita del fuego, se deja enfriar y se introduce el género que queremos marinar. (Consumer, 2013)

Café

En el caso del café se utiliza la base del vinagre, sal y aceite para agregar café molido, dejarlo aromatizar por un día y luego tamizarlo para obtener el líquido únicamente.

4.3. Técnicas tradicionales de cocción aplicado al cacao y café

4.3.1 Hornear

Hornear es un método de cocción que utiliza calor seco en un espacio cerrado. Por lo general, en un horno, el horneado ocurre cuando el calor entra en contacto con el producto y hace que los almidones en el plato cambien de forma. Esto da como resultado el desarrollo de una superficie firme y dorada y un interior blando como resultado de la humedad atrapada dentro del producto horneado. Se necesita un espacio cerrado para hornear con el fin de distribuir uniformemente el calor, lo que da como resultado productos horneados cocinados uniformemente. El horneado es adecuado para carnes suaves que mantienen su humedad interna, ya que las duras se endurecen más, para finalizar una vez cocida la carne debe mantenerse en el horno por unos minutos para que los líquidos internos viajen a la superficie y la humedezcan. (MasterClass staff, 2021a)

Para usar el cacao en técnicas tradicionales de horneado se debe colocar la cantidad de cacao de entre 25 % de cacao y café con el género que se desea hornear, se coloca en

una bandeja y se lleva al horno cubriendo bien la bandeja o molde en donde se colocó. La temperatura del horno puede variar dependiendo del género que se requiere hornear.

4.3.2 Macerar

Maceración es dejar un manjar sumergido en un líquido con hierbas aromática, a fin de perfumarlo y ablandarlo. El líquido de maceración se utiliza para posteriormente la elaboración de la salsa. (Aguilar, 2007)


La aplicación de esta técnica en el cacao y el café se realiza en un medio líquido o graso, aquel debe absorber su sabor y aroma mediante el reposo de la maceración, por ejemplo, se debe colocar el café o cacao en un licor para obtener diferentes licores de estos ingredientes con la adición de esencias, especias o frutos secos. Para realizar vinagretas el medio principal es el vinagre y la suma de café o cacao ya sea molido o en grano, por otro lado, para la elaboración de mantequillas se debe macerar en estado líquido y posteriormente refrigerar hasta que tome su consistencia natural.

4.4. Veinte recetas de autor basadas en el cacao y café basadas en:


4.4.1. Entradas

4.4.1.1 Risotto falso de coliflor y jalea de chocolate gelificada

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Risotto falso de coliflor con gelificación de jalea de chocolate			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Fondo de pollo preparado	Risotto falso de coliflor con gelificación de jalea de chocolate	Proporción de agar agar Por cada 1000 g de agua 5 g de agar	

Receta estándar							
Nombre de la receta: Risotto falso de coliflor con gelificación de jalea de chocolate					Fecha: 10/6/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:		100g		
Costo por porción:	1,66	P.V.P :	3	% Costo Ingrediente:	55,63%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
salsa velouté de chocolate							
Mantequilla	0,013	Kg	100,00%	\$3,00	0,300	Kg	\$0,13
Harina	0,013	Kg	100,00%	\$0,50	0,454	Kg	\$0,01
Fondo de pollo	0,250	L	100,00%	\$5,00	1,000	L	\$1,25
Sal	0,003	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,00
Cacao en polvo	0,020	Kg	100,00%	\$3,50	0,454	Kg	\$0,15
Pimienta	0,003	Kg	100,00%	\$1,00	0,080	Kg	\$0,03

Risotto falso							
Coliflor	0,150	Kg	55,00%	\$0,75	0,450	Kg	\$0,45
Queso mozarella	0,050	Kg	100,00%	\$2,30	0,200	Kg	\$0,58
Sal	0,005	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,01
gelificación de jalea de chocolate							
Caco en polvo	0,010	Kg	100,00%	\$3,50	0,454	Kg	\$0,08
Chocolate al 80%	0,050	Kg	100,00%	\$29,00	1,000	Kg	\$1,45
Leche	0,100	L	100,00%	\$1,00	1,000	L	\$0,10
Miel	0,040	Kg	100,00%	\$2,00	0,250	Kg	\$0,32
Agar agar	0,007	Kg	100,00%	\$2,50	0,050	Kg	\$0,35
				COSTO TOTAL		\$4,91	
				COSTO TOTAL + 2%		\$5,01	
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
PROCEDIMIENTO Procedimiento Para la salsa velouté <ul style="list-style-type: none"> • Preparar un roux dorado • Dejar enfriar y añadir el caldo caliente y remover hasta obtener la consistencia deseada. • Agregar cacao en polvo a la salsa y reservar Para el risotto falso <ul style="list-style-type: none"> • Triturar las flores de la coliflor hasta obtener pedazos similares a los granos de risotto • Blanquear la coliflor • Cernir y agregar la velouté hasta que se homogenice con la salsa. • Por ultimo agregar el queso para espesar. Para la gelificación de jalea <ul style="list-style-type: none"> • Derretir el chocolate con la miel y la leche • Agregar el agar agar y turbinar hasta homogenizarlo. 				FOTOGRAFIA 			


UCUENCA

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Activar el agar agar en la mezcla a 80°C• Enfriar hasta que alcance los 34°C• Montar sobre el risotto falso | |
|---|--|

Espolvorear cacao en polvo para servir

4.4.1.2 Albóndigas en salsa de cacao

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Albóndigas en salsa de cacao 		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
Ingredientes pesados	Albóndigas en salsa de cacao	La salsa se espesa con xantana

Receta estándar							
Nombre de la receta:	Albóndigas en salsa de cacao			Fecha:	9/6/2022		
Número porciones:	4		Peso porción:	100 g			
Costo por porción:	2,41	P.V.P.:	5	% Costo ingrediente:	48,21%		
Receta							
Receta			Rendimiento	Costo bruto unidad			Costo de receta
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% rinde	Costo	No.	Uni.	
Albóndigas							
Carne molida de cerdo	0,113	Kg	100,00%	\$3,13	0,454	Kg	\$0,78
Carne molida de res	0,113	Kg	100,00%	\$3,00	0,454	Kg	\$0,75
Cúrcuma	0,008	Kg	100,00%	\$0,40	0,05	Kg	\$0,06
Sal	0,004	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,01

Comino	0,007	Kg	100,00%	\$0,40	0,09	Kg	\$0,03
Orégano	0,010	Kg	100,00%	\$0,90	0,09	Kg	\$0,10
Aceite de girasol	0,300	L	100,00%	\$6,50	1,00	L	\$1,95
Salsa de cacao							
Vinagre balsámico	0,200	L	100,00%	\$5,27	0,50	L	\$2,11
Vino tinto	0,100	L	100,00%	\$7,00	1,00	L	\$0,70
Cacao en polvo	0,090	Kg	100,00%	\$4,00	0,227	Kg	\$1,59
Crema de leche	0,060	L	100,00%	\$3,50	1,00	L	\$0,21
Azúcar granulada	0,045	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,10
Xantana	0,002	Kg	100,00%	\$3,00	0,01	Kg	\$0,60
Germinados	0,060	Kg	100,00%	\$2,34	0,3	Kg	\$0,468
				Costo total		\$9,45	
				Costo total + 2%		\$9,64	
Formato desarrollado en: the culinary institute of america							
Procedimiento: Albóndigas <ul style="list-style-type: none"> • Colocar en un bol la carne molida de cerdo y res • Agregar cúrcuma, sal y orégano 				Fotografía			

- Mezclar correctamente y dejar reposar en refrigeración durante 30 minutos 4. Pasado el tiempo correspondiente realizar la forma de las albóndigas
- Llevar a freír las albóndigas
- Colocar las albóndigas en el plato encima de estas colocar la salsa de cacao y los brotes y servir


Salsa de cacao

- Agregar en una cacerola el vinagre balsámico con el azúcar y dejar hervir durante 3 minutos
- Agregar el vino y dejar hervir durante 10 minutos
- A continuación, añadir la crema de leche y el cacao dejar que se impregnen los sabores 4. Añadir la xantana y mezclar muy bien, retirar del fuego.



4.4.1.3 Calamar en sous vide en crepes de remolacha y salsa de naranja

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Calamar en sous vide en crepes de remolacha y salsa de naranja			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados	Calamar en sous vide en crepes de remolacha y salsa de naranja	Temperatura del calamar en sous vide a la temperatura de 65°C durante 25 minutos	

RECETA ESTANDAR							
Nombre de la receta:	Calamar en sous vide en crepes de remolacha y salsa de naranja			Fecha:	9/6/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	150 g			
Costo por porción:	2,62	P.V.P:	5	% Costo Ingrediente:	52,33%		
Receta		Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Calamar en sous vide							
Calamar	0,117	Kg	100,00%	\$3,13	0,223	Kg	\$1,64
Jengibre	0,005	Kg	100,00%	\$0,40	0,05	Kg	\$0,04
Cúrcuma	0,008	Kg	100,00%	\$0,40	0,05	Kg	\$0,06
Sal	0,010	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,02
Comino	0,007	Kg	100,00%	\$0,40	0,05	Kg	\$0,06
Orégano	0,010	Kg	100,00%	\$0,90	0,09	Kg	\$0,10
Aceite de girasol	0,320	L	100,00%	\$6,50	1,00	L	\$2,08
Crepes de remolacha							
Remolacha cocida	0,060	Kg	88,00%	\$1,20	0,100	Kg	\$0,82
Leche	0,300	L	100,00%	\$0,95	1,00	L	\$0,29
Huevo	0,060	Kg	90,00%	\$0,15	0,7	Kg	\$0,01

Salsa de naranja							
Zumo de naranja	0,240	L	48,00%	\$1,00	1,00	L	\$0,50
Azúcar granulada	0,100	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,22
Canela en rama	0,005	Kg	100,00%	\$0,50	0,09	Kg	\$0,03
Cacao en polvo	0,100	Kg	100,00%	\$4,00	0,227	Kg	\$1,76
Flores comestibles	0,0100	Kg	100,00%	\$1,50	0,25	Kg	\$0,06
				COSTO TOTAL		\$7,70	
				COSTO TOTAL + 2%		\$7,85	

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento

Calamar en sous vide

- Colocar el calamar en un bol, añadir jengibre, comino, sal, cúrcuma y orégano y mezclar uniformemente
- Colocar el calamar ya condimentado en la funda respectiva y empacar al vacío
- Colocar en el sous vide a la temperatura de 65°C durante 25 minutos. 4. Pasado los 25 minutos retirar para proceder a servir

Crepes de remolacha

- Poner todos los ingredientes en una batidora o licuadora y batir hasta que se vea que la remolacha se ha triturado bien
- En un sartén llevar al fuego y untar un poco de aceite cuando esté caliente la sartén, verter dos cucharadas grandes de la masa de crepes.
- Girar la sartén de un lado a otro hasta dar forma de crepe.

Salsa de naranja

- Colocar el zumo de naranja en una cacerola con el azúcar y la canela hasta que se reduzca


Agregar cacao en polvo a la reducción de naranja y mezclar uniformemente

Fotografía



4.4.1.4 Espuma de pimientos en chocolate con ají

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Espuma de pimientos en chocolate con ají		
		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
Ingredientes pesados	Espuma de pimientos en chocolate con ají	La salsa se espesa con xantana

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Espuma de pimientos en chocolate con ají			Fecha:	9/6/2022		
Número porciones:	5		Peso porción:	50 g			
Costo por porción:	1,07	P.V.P:	5,35	% Costo Ingrediente:	19,99%		
Receta		Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Pimiento rojo puré	0,140	Kg	93,00%	\$0,25	0,15	Kg	\$0,25
Sal	0,005	Kg	100,00%	\$0,50	0,09	Kg	\$0,03
Xantana	0,002	Kg	100,00%	\$3,00	0,01	Kg	\$0,60
Chocolate semi-amargo 80% de cacao	0,040	Kg	100,00%	\$3,38	0,05	Kg	\$2,70
Ají	0,015	Kg	50,00%	\$0,50	0,03	Kg	\$0,50
Comino	0,010	Kg	100,00%	\$0,90	0,09	Kg	\$0,10
Carga de nitrógeno para sifón	0,100	Kg	100,00%	\$1,00	0,10	Kg	\$1,00
Flores comestibles	0,0100	Kg	100,00%	\$1,50	0,25	Kg	\$0,06
				COSTO TOTAL			\$5,24
				COSTO TOTAL + 2%			\$5,35
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía			

Espuma de pimientos en sifón

- En un bol agregar el puré de pimientos
- Añadir xantana y mezclar correctamente
- Dejar reposar en refrigeración
- Colocar la mezcla en el sifón y añadir la carga de nitrógeno.

Chocolate con ají

- Colocar el chocolate semi-amargo 80% de cacao en un bol y llevar a baño maría hasta derretir el chocolate. Tener cuidado que caiga agua a la mezcla
- Procesar el ají y agregar a la mezcla de chocolate
- Colocar la mezcla en un molde redondo para la forma del chocolate


Emplatado

- En una cucharita china agregar la espuma de pimientos y seguido del chocolate, añadir flores comestibles



4.4.1.5. Ensalada y vinagreta de café

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Ensalada y vinagreta de café 		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
Ingredientes pesados	Ensalada fresca con tierra de jamón y vinagreta de café	Vinagreta de café elaborada mínimo un día de anticipación para adquirir el aroma y sabor de café.

Receta estándar							
Nombre de la receta: Ensalada fresca con tierra de jamón y vinagreta de café					Fecha: 9/6/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	100 g			
Costo por porción:	1,78	P.V.P.:	3	% costo ingrediente:	59,29%		
Receta		Rendimiento		Costo bruto unidad			Costo de receta
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% rinde	Costo	No.	Uni.	
Ensalada							
Jamón de pavo	0,150	Kg	100,00%	\$3,36	0,200	Kg	\$2,52
Polvo de cacao	0,050	Kg	100,00%	\$3,50	0,454	Kg	\$0,39
Tomate cherry	0,090	Kg	100,00%	\$1,00	0,454	Kg	\$0,20
Lechuga morada y verde	0,050	Kg	85,00%	\$1,00	0,300	Kg	\$0,20
Vinagreta de café							
Café molido	0,050	Kg	100,00%	\$3,50	0,454	Kg	\$0,39

Vinagre blanco	0,100	L	100,00%	\$1,00	0,080	L	\$1,25	
Vinagre balsámico	0,020	L	100,00%	\$5,27	0,500	L	\$0,21	
Sal	0,005	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,01	
Pimienta	0,005	Kg	100,00%	\$0,80	0,050	Kg	\$0,08	
							Costo total	\$5,23
							Costo total + 2%	\$5,34

Formato desarrollado en: the culinary institute of america

Procedimiento

Vinagreta

- Mezcla vinagre blanco, café molido, sal y pimienta.
- Reposo de 2 días
- Tamizar la mezcla
- Al momento de utilizar colocar el vinagre balsámico.

Jamón de pavo deshidratado

En este caso se utilizó un horno para deshidratar, sin embargo, se puede realizar en una máquina de deshidratado o en el microondas.

- Tender el jamón de pavo en un silpat y espolvorear el cacao, cubriendo toda la superficie del jamón.
- Precalentar el horno a 80°C
- Deshidratar durante 1h30 min.
- Dejar enfriar y triturar para obtener una tierra de jamón.


Colocar la tierra de jamón, añadir los demás ingredientes y cubrir con la vinagreta.

Fotografía




4.4.1.6. Espagueti de cacao con langostinos

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Espagueti de cacao con langostinos 		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
Ingredientes pesados Ajo picado en brunoise fino	Espagueti de cacao con langostinos	Espagueti al dente


Receta estándar							
Nombre de la receta: Espagueti de cacao con langostinos					Fecha: 9/6/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	100 g			
Costo por porción:	2,28	P.V.P :	5	% Costo Ingrediente:	45,62%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Pasta							
Harina	0,100	Kg	100,00%	\$0,50	0,454	Kg	\$0,11
Polvo de cacao	0,100	Kg	100,00%	\$3,50	0,454	Kg	\$0,77
Huevo	0,120	Kg	86,00%	\$0,15	0,060	Kg	\$0,35
Aceite	0,010	L	100,00%	\$1,75	1,000	L	\$0,02
Langostinos							
Langostinos	0,300	Kg	80,00%	\$6,00	0,454	Kg	\$4,96
Ajo en pepa	0,025	Kg	100,00%	\$1,00	0,100	Kg	\$0,25
Estragón	0,010	Kg	100,00%	\$1,25	0,080	Kg	\$0,16
Sal	0,005	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,01
Perejil	0,005	Kg	100,00%	\$0,25	0,040	Kg	\$0,03
Pimienta	0,005	Kg	100,00%	\$1,00	0,080	Kg	\$0,06
Agua	0,050	L	100,00%	\$0,00	0,050	L	\$0,00

		COSTO TOTAL	\$6,71
		COSTO TOTAL + 2%	\$6,84
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America			
<p>PROCEDIMIENTO</p> <p>Langostinos en sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpiar los langostinos. • Marinar los langostinos con los demás ingredientes, agregar agua y el perejil picado en chifonade • Empacar al vacío • Preparar el sus vide a 65°C durante 7 minutos <p>Pasta de Cacao</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezclar la harina de trigo con el cacao en polvo • Agregar los huevos y homogenizar. • Agregar el aceite si la masa está muy seca. • Amasar por 10 min y dejar reposar por 20 min cubierta en film. • Realizar los espaguetis con el kit de pasta • Hervir agua y colocar la pasta fresca, cocinar durante 5 minutos. <p>Servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agregar un agente espesante al líquido de cocción de los langostinos para hacer la salsa. • Bañar la pasta con la salsa y agregar el langostino. • Servir 	<p>FOTOGRAFIA</p> 		

4.4.2 Platos Fuertes

4.4.2.1 Salmon con cebolla caramelizada aromatizada con cacao

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Salmon con cebolla caramelizada aromatizada con cacao			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados correctamente Cebolla en juliana	Salmon con cebolla caramelizada aromatizada con cacao	Salmón en sous vide a la temperatura correspondiente es de 65°C durante 14 minutos.	

Receta estándar							
Nombre de la receta: Salmon con cebolla caramelizada aromatizada con cacao				Fecha:		9/6/2022	
Número porciones:		4		Peso porción:		250 g	
Costo por porción:		2,18		P.V.P:		8,74	
				% Costo Ingrediente:		25,00%	
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Salmon							
Salmón	0,100	Kg	100,00%	\$5,65	0,223	Kg	\$2,53
Curry	0,008	Kg	100,00%	\$0,40	0,05	Kg	\$0,06
Sal	0,004	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,01

Comino	0,007	Kg	100,00%	\$0,80	0,09	Kg	\$0,06
Estragón	0,010	Kg	100,00%	\$0,90	0,09	Kg	\$0,10
Aceite de girasol	0,300	L	100,00%	\$6,50	1,00	L	\$1,95
Cebolla caramelizada							
Cebolla blanca	0,150	Kg	95,00%	\$0,50	0,20	Kg	\$0,39
Vino tinto	0,100	L	100,00%	\$7,00	1,00	L	\$0,70
Cacao en polvo	0,090	Kg	100,00%	\$4,00	0,227	Kg	\$1,59
Azúcar granulada	0,045	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,10
Xantana	0,002	Kg	100,00%	\$3,00	0,01	Kg	\$0,60
Germinados	0,060	Kg	100,00%	\$2,34	0,3	Kg	\$0,468
COSTO TOTAL							\$8,57
COSTO TOTAL + 2%							\$8,74

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Salmón en sous vide

- Colocar el salmón en un bol, añadir comino, sal, curry y estragón, mezclar uniformemente.
- Colocar el salmón, condimentado en las fundas respectivas para empacar al vacío
- Colocar en el sous vide a la temperatura de 65°C durante 14 minutos.
- Pasado los 14 minutos retirar para proceder a servir

Cebollas caramelizadas


- Agregar la cebolla en una cacerola con vino tinto y azúcar y llevar al fuego.
- Dejar reducir la mezcla de cebolla con el vino
- Agregar el cacao y mezclar bien dejar unos tres minutos en el fuego y retirar

Fotografía:



4.4.2.2 Rollo de cerdo en tocino marinado con mantequilla de café

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Rollo de cerdo en tocino marinado con mantequilla de café			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados correctamente	Rollo de cerdo en tocino marinado con mantequilla de café	Dejar reposar la carne con la mantequilla 8 horas	

Receta estándar							
Nombre de la receta:	Rollo de cerdo en tocino marinado con mantequilla de café			Fecha:	9/6/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	250 g			
Costo por porción:	3,96	P.V.P:	11,88	% Costo Ingrediente:	33,34%		
Receta		Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Lomo de cerdo	0,223	Kg	100,00%	\$3,50	0,454	Kg	\$1,72
Tocino	0,100	Kg	100,00%	\$3,76	0,2	Kg	\$1,88
Mantequilla	0,075	Kg	100,00%	\$1,90	0,125	Kg	\$1,14
Café tinto	0,220	Kg	100,00%	\$7,50	0,454	Kg	\$3,63
Vino tinto	0,100	L	100,00%	\$7,00	1,00	L	\$0,70

Queso mozzarella, desmenuzado	0,200	Kg	100,00%	\$3,99	0,5	Kg	\$1,60
Pimiento verde, juliana	0,140	Kg	93,00%	\$0,25	0,15	Kg	\$0,25
Sukini	0,050	Kg	100,00%	\$0,50	0,500	Kg	\$0,05
Germinados	0,060	Kg	100,00%	\$2,34	0,3	Kg	\$0,468
Crema de leche	0,060	L	100,00%	\$3,50	1,00	L	\$0,21
				COSTO TOTAL			\$11,65
				COSTO TOTAL + 2%			\$11,88

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Mantequilla de café

- Derretir la mantequilla, agregar vino tinto y llevar a fuego
- Dejar hervir durante 10 minutos
- Seguidamente agregar el café tinto y retirar del fuego
- Colocar en un envase hermético y llevar a refrigeración durante 2 horas

Rollo de cerdo sous vide

- Marinar al lomo de cerdo con la mantequilla de café y colocar en papel film.
- Agregar sobre el lomo de cerdo el queso mozzarella y los pimientos
- Proceder a dar forma de rollo
- Colocar el rollo de cerdo en las fundas respectivas para empacar al vacío
- Colocar en el sous vide a la temperatura de 65°C durante 3 horas.

Fotografía:




- Pasado las tres horas dejar reposar aproximadamente unos 15 minutos.
- Para finalizar sellar el rollo de cerdo

Salsa

- Con los jugos del lomo de cerdo llevar a fuego lento y agregar crema de leche
- Dejar hervir durante 15 minutos
- Retirar del fuego

4.4.2.3 Cordero con esferas de café y cerveza negra

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Cordero con esferas de café y cerveza negra 		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
Ingredientes pesados Tomates deshidratados	Cordero con esferas de café y cerveza negra	Preparar las esferas al momento de servir o 3 min antes de que se gelifique completamente.

Receta estándar							
Nombre de la receta: Cordero con esferas de café y cerveza negra					Fecha: 10/06/2022		
Número porciones:	3			Peso porción:	200 g		
Costo por porción:	3,44	P.V.P.:	7	% costo ingrediente:	49,07%		
Receta			Rendimiento	Costo bruto unidad			Costo de receta
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% rinde	Costo	No.	Uni.	
Agua	0,150	L	100,00%	\$0,00	0,450	L	\$0,00
Café molido	0,150	Kg	100,00%	\$6,00	0,450	Kg	\$2,00
Cerveza negra lager	0,150	L	100,00%	\$1,78	0,300	L	\$0,89
Sal	0,005	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,01
Comino	0,005	Kg	100,00%	\$0,80	0,080	Kg	\$0,05
Chuleta cordero	0,300	Kg	100,00%	\$5,40	0,500	Kg	\$3,24
Ajo en pepa	0,010	Kg	100,00%	\$1,00	0,100	Kg	\$0,10
Guarniciones							
Papa	0,100	Kg	90,00%	\$0,50	0,454	Kg	\$0,12
Crema de leche	0,050	L	100,00%	\$3,80	1,000	L	\$0,19

Sal	0,005	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,01
Brotos	0,010	Kg	100,00%	\$1,00	0,030	Kg	\$0,33
Tomates deshidratados	0,030	Kg	100,00%	\$1,80	0,227	Kg	\$0,24
Esferas							
Alginato	0,005	Kg	100,00%	\$2,50	0,025	Kg	\$0,50
Calcio	0,005	Kg	100,00%	\$2,50	0,025	Kg	\$0,50
Agua	0,200	L	100,00%	\$0,00	0,200	L	\$0,00
Cerveza negra	0,100	L	100,00%	\$1,78	0,300	L	\$0,59
Azúcar	0,015	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,02
Café molido	0,100	Kg	100,00%	\$6,00	0,454	Kg	\$1,32
Agua	0,100	L	100,00%	\$0,00	0,200	L	\$0,00
				Costo total		\$10,10	
				Costo total + 2%		\$10,31	

Formato desarrollado en: the culinary institute of america

Procedimiento

Cordero

- Hervir el agua y colocar el café molido.
- Cernir el café pasado y agregar la cerveza negra.
- Cortar el ajo en láminas.
- Mezclar todos los ingredientes del marinado.
- Bañar el cordero.
- Hornear a 160 °C durante 2 horas

Esferas

- Hervir el agua y colocar el café molido.
- Cernir el café pasado, agregar la cerveza negra y el azúcar.
- Preparar el baño de calcio
- Agregar y homogenizar con un túrmix el alginato en la mezcla de café
- Realizar las esferas en el baño
- Lavar las esferas y reservar no más de 3 min

Guarniciones

- Cocinar las papas
- Cernir
- Triturar las papas, agregar la crema de leche y sal.
- Espesar y servir


Fotografía



4.4.3 Postres

4.4.3.1 Postre bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos

FICHA MISE EN PLACE

Receta: Bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados correctamente	Bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos	La espuma de frutos rojos cernir correctamente	

Receta estándar							
Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos			Fecha:	9/6/2022		
Número porciones:	4		Peso porción:	100 g			
Costo por porción:	5,06	P.V.P:	7	% Costo Ingrediente:	72,30%		
Receta		Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Bizcocho de vainilla							
Harina	0,250	Kg	100,00%	\$4,10	0,454	Kg	\$2,26
Azúcar granulada	0,180	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,40
Esencia de vainilla	0,008	L	100,00%	\$0,75	0,1	L	\$0,06
Huevos	0,100	Kg	90,00%	\$0,60	0,120	Kg	\$0,56
Sal	0,005	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,01

Polvo para hornear	0,005	Kg	100,00%	\$0,50	0,05	Kg	\$0,05
Aceite de girasol	0,300	L	100,00%	\$6,50	1,00	L	\$1,95
Espuma de frutos rojos							
Leche condensada	0,100	Kg	100,00%	\$2,96	0,200	Kg	\$1,48
Crema de leche	0,060	L	100,00%	\$3,50	1,00	L	\$0,21
Pulpa de frutos rojos	0,250	Kg	100,00%	\$1,80	0,5	Kg	\$0,90
Xantana	0,002	Kg	100,00%	\$3,00	0,01	Kg	\$0,60
Helado de café							
Café pasado	0,220	Kg	100,00%	\$7,50	0,454	Kg	\$3,63
Nitrógeno líquido	0,962	Kg	100,00%	\$7,00	1	Kg	\$6,73
Carga de nitrógeno para sifón	0,100	Kg	100,00%	\$1,00	0,10	Kg	\$1,00
COSTO TOTAL							
\$19,85							
COSTO TOTAL + 2%							
\$20,24							
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía:			
<p>Bizcocho de vainilla</p> <ul style="list-style-type: none"> Batir las yemas a baño María con la esencia de vainilla y el azúcar hasta que la mezcla quede clara, Retirar del fuego la mezcla Aparte batir a punto nieve las claras Incorporar las dos mezclas y agregar la harina tamizada, mientras realizar movimientos envolventes Verter la mezcla en un molde previamente enharinado Llevar al horno durante 30 minutos a 180°C. <p>Espuma de frutos rojos</p>							

- Agregar en una licuadora la pulpa de frutos rojos con el azúcar. Mezclar uniformemente sin que quede ningún grumo
- Añadir la crema de leche mezclándola suavemente sin llegar a montarla.
- Agregar xantana a la mezcla
- Añadir la mezcla en el interior del sifón, proceder a cerrarlo y añadir la carga de nitrógeno


Helado de café

- Colocar la leche condensada en un bol con el café pasado y mezclar, seguidamente colocar en la licuadora hasta que cambie de color
- Realizar la nata montada con la crema de leche
- Mezclar la nata montada con el café tinto y realizar movimientos envolventes
- Agregar el nitrógeno líquido siempre removiendo la mezcla



4.4.3.2 Bizcocho de café y cacao con gelificación de durazno y crema chantilly

Ficha mise en place

Receta: Bizcocho de café y cacao con gelificación de durazno y crema chantilly			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados correctamente	Bizcocho de café y cacao con gelificación de durazno y crema chantilly	Proporción de agar- agar Por cada 1000 ml de agua 5 g de agar	

Receta estándar							
Nombre de la receta:	Bizcocho de café y cacao con gelificación de durazno y crema chantilly			Fecha:	9/6/2022		
Número porciones:	4		Peso porción:	100 g			
Costo por porción:	3,34	P.V.P:	8	% Costo Ingrediente:	41,80%		
Receta		Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Bizcocho de cacao y café							
Harina	0,250	Kg	100,00%	\$4,10	0,454	Kg	\$2,26
Azúcar granulada	0,180	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,40
Cacao en polvo	0,090	Kg	100,00%	\$4,00	0,227	Kg	\$1,59

Huevos	0,100	Kg	90,00%	\$0,60	0,120	Kg	\$0,56
Sal	0,005	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,01
Polvo para hornear	0,005	Kg	100,00%	\$0,50	0,05	Kg	\$0,05
Aceite de girasol	0,300	L	100,00%	\$6,50	1,00	L	\$1,95
Salsa de maracuyá							
Pulpa de Maracuyá	0,060	L	70,00%	\$0,50	0,08	L	\$0,54
Azúcar granulada	0,045	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,10
Gelificación de durazno							
Conserva de durazno	0,100	Kg	100,00%	\$2,50	0,425	Kg	\$0,59
Granadina	0,020	L	100,00%	\$3,00	0,62	L	\$0,10
Crema de leche	0,060	L	100,00%	\$3,50	1,00	L	\$0,21
Xantana	0,002	Kg	100,00%	\$3,00	0,01	Kg	\$0,60
Arándanos	0,015	Kg	100,00%	\$1,50	0,1	Kg	\$0,23
Agar - Agar	0,0050	Kg	100,00%	\$3,00	0,1	Kg	\$0,15
Agua	0,150	L	100,00%	\$0,10	0,15	L	\$0,10
Esencia de vainilla	0,008	L	100,00%	\$0,75	0,1	L	\$0,06
Café pasado	0,220	Kg	100,00%	\$7,50	0,454	Kg	\$3,63
COSTO TOTAL							\$13,11
COSTO TOTAL + 2%							\$13,38
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía:			
<p>Bizcocho de cacao y café</p> <ul style="list-style-type: none"> Batir las yemas a baño María con el cacao el polvo, el café tinto y el azúcar hasta que la mezcla quede correctamente uniforme, Retirar del fuego la mezcla Aparte batir a punto nieve las claras 							

- Incorporar las dos mezclas y agregar la harina tamizada, mientras realizar movimientos envolventes
- Verter la mezcla en un molde previamente enharinado
- Llevar al horno durante 40 minutos a 180°C.

Salsa de maracuyá

- Disolver el azúcar en una olla con agua a fuego bajo
- Remover de forma constante hasta formar un almíbar
- A continuación, incorporar la pulpa de maracuyá removiendo para que se deshaga el almíbar.

Crema chantilly

- Primero montar la crema de leche a velocidad media con la ayuda de una batidora
- Cuando la nata este a medio montar añadir la azúcar
- Continuar batiendo hasta que la crema comience a perder un poco de volumen
- Finalmente, añadir la esencia de vainilla


Gelificación de la conserva de durazno

- Añadir en un bol el jugo de durazno de la conserva de durazno
- Llevar a fuego, agregar el agar - agar hasta que la mezcla alcance la temperatura de 60°C
- Colocar la mezcla en un molde para la forma deseada de la gelificación




4.4.3.3 Mousse de chocolate con bizcocho de café y helado de avellana

FICHA DE MISE EN PLACE


Receta: Choco café (Mousse de chocolate con bizcocho de café y helado de avellana)			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados Tomates deshidratados	Mousse de chocolate con bizcocho de café y helado de avellana	Ninguna	

Receta estándar							
Nombre de la receta: Choco café				Fecha: 10/06/2022			
Número porciones:	3			Peso porción:	200 g		
Costo por porción:	1,61663	P.V.P.:	4,85	% costo ingrediente:	33,33%		
Receta		Rendimiento		Costo bruto unidad			Costo de receta
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% rinde	Costo	No.	Uni.	
Mousse de chocolate							
Chocolate	0,175	Kg	100,00%	\$6,00	1,000	Kg	\$1,05
Gelatina	0,004	Kg	100,00%	\$0,25	0,012	Kg	\$0,08
Crema de leche	0,175	Kg	100,00%	\$3,85	1,000	Kg	\$0,67
Leche	0,035	L	100,00%	\$1,00	1,000	L	\$0,04
Mantequilla	0,018	Kg	100,00%	\$3,00	0,300	Kg	\$0,18
Azúcar	0,006	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,01
Bizcocho de café							
Harina	0,030	Kg	100,00%	\$0,50	0,454	Kg	\$0,04
Café en polvo	0,015	Kg	100,00%	\$1,50	0,150	Kg	\$0,15
Huevo	0,060	Kg	100,00%	\$0,15	0,060	Kg	\$0,15
Azúcar	0,030	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,03
Cargas de nitrógeno para sifón	2	Uni.	100,00%	\$1,00	1,0	Uni.	\$2,00
Helado de vainilla	0,090	L	100,00%	\$4,00	1,000	L	\$0,36
				Costo total			\$4,75


		Costo total + 2%	\$4,85
Formato desarrollado en: the culinary institute of america			
<p>Procedimiento</p> <p>Mousse de chocolate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hidratar la gelatina con 20 ml de agua • Derretir el chocolate junto con la leche, mantequilla y azúcar. • Montar a punto medio la crema de leche • Calentar la gelatina y mezclar con el chocolate • Mezclar la crema montada y la mezcla de chocolate. • Colocar en moldes la mezcla final y refrigerar por 1 hora <p>Bizcocho de café en sifón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezclar todos los ingredientes • Batir hasta que no haya grumos • Colocar en el sifón • Colocar 2 cargas de sifón • Colocar la espuma en un recipiente apto para el microondas • Hornear en microondas durante 45 segundos en intervalos de 15 segundos <p>Colocar el helado al servir en forma de quenelle</p>	<p>Fotografía</p> 		

4.4.3.4 Mousse de chocolate y naranja con naranja deshidratada

FICHA DE MISE EN PLACE


<p>Receta: Choco naranja (Mousse de naranja y chocolate, acompañado de naranja deshidratada y masa tuil)</p>			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
<p>Obtener el zumo de naranja (naranja valencia)</p> <p>Cortar en bastones la cascara de naranja (naranja navel)</p>	<p>Mousse de naranja y chocolate, acompañado de naranja deshidratada y masa tuil</p>	<p>Ninguna</p>	

Receta estándar							
Nombre de la receta: Choco naranja					Fecha: 10/06/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	200 g			
Costo por porción:	2,41	P.V.P.:	7	% costo ingrediente:	34,52%		
Receta		Rendimiento		Costo bruto unidad			Costo de receta
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% rinde	Costo	No.	Uni.	
Mousse de chocolate							
Chocolate	0,175	Kg	100,00%	\$6,00	1,000	Kg	\$1,05
Gelatina	0,005	Kg	100,00%	\$0,25	0,012	Kg	\$0,10
Crema	0,175	Kg	100,00%	\$3,85	1,000	Kg	\$0,67
Naranja navel	0,050	Kg	100,00%	\$2,83	0,595	Kg	\$0,24
Mantequilla	0,018	Kg	100,00%	\$3,00	0,300	Kg	\$0,18
Azúcar	0,020	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,02
Naranja deshidratada							
Naranja valencia	0,500	Kg	56,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,89
Cascara naranja navel	0,545	Kg	100,00%	\$2,83	0,595	Kg	\$2,59
Azúcar	0,030	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,03
Masa tuil							
Mantequilla	0,025	Kg	100,00%	\$3,00	0,300	Kg	\$0,25
Azúcar glas	0,057	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,06
Claros	0,156	Kg	40,00%	\$0,60	0,240	Kg	\$0,98

Harina	0,040	Kg	100,00%	\$0,50	0,454	Kg	\$0,04
				Costo total		\$7,11	
				Costo total + 2%		\$7,25	
Formato desarrollado en: the culinary institute of america							
Procedimiento Mousse de chocolate <ul style="list-style-type: none"> • Hidratar la gelatina con 25 ml de agua • Derretir el chocolate junto con la naranja, mantequilla y azúcar. • Montar a punto medio la crema de leche • Calentar la gelatina y mezclar con el chocolate • Mezclar la crema montada y la mezcla de chocolate. • Colocar en moldes la mezcla final y refrigerar por 1 hora Naranja deshidratada En este caso se utilizó un horno para deshidratar, sin embargo, se puede realizar en una máquina de deshidratado o en el microondas. <ul style="list-style-type: none"> • Reducir el zumo de naranja con el azúcar. • Colocar los bastones de la cascara de naranja en el almíbar. • Deshidratar en el horno durante 1 hora a 80°C Masa tuit <ul style="list-style-type: none"> • Batir la mantequilla y el azúcar glas • Incorporar los demás ingredientes y homogenizar • Expandir la masa sobre el silpat • Hornear durante 6 min a 180°C • Sacar del horno y enfriar. 				Fotografía 			

4.4.3.5 Entremet, relleno de plátano con café

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Entremet, relleno de plátano con café			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Glaseado neutro para abrillantar el entremet	Entremet, relleno de plátano con café	Ninguna	

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta: Entremet, relleno de plátano con café					Fecha: 10/06/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	200 g			
Costo por porción:	1,66	P.V.P:	4	% Costo Ingrediente:	41,65%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Mousse de pistacho							
Chocolate blanco	0,175	Kg	100,00%	\$6,00	1,000	Kg	\$1,05
Gelatina	0,005	Kg	100,00%	\$0,25	0,012	Kg	\$0,10
Crema	0,175	L	100,00%	\$3,85	1,000	L	\$0,67
Leche	0,350	L	100,00%	\$1,00	1,000	L	\$0,35
Mantequilla	0,018	Kg	100,00%	\$3,00	0,300	Kg	\$0,18
Pasta de pistacho	0,030	Kg	100,00%	\$4,00	0,250	Kg	\$0,48
Azúcar	0,006	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,01
Pastilla de plátano y café							
Plátano	0,100	Kg	80,00%	\$0,10	0,124	Kg	\$0,10
Café liofilizado	0,040	Kg	100,00%	\$2,83	0,595	Kg	\$0,19

Azúcar	0,030	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,03	
Agua	0,050	L	100,00%	\$0,00	1,000	L	\$0,00	
Masa brise								
Harina	0,100	Kg	100,00%	\$0,50	0,454	Kg	\$0,11	
Sal	0,002	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,00	
Mantequilla	0,050	Kg	100,00%	\$3,00	0,300	Kg	\$0,50	
Huevo	0,054	Kg	87,00%	\$0,15	0,060	Kg	\$0,16	
Agua	0,010	L	100,00%	\$0,00	0,010	L	\$0,00	
Helado de vainilla	0,090	L	100,00%	\$4,00	1,000	L	\$0,36	
Frutos rojos	0,030	Kg	100,00%	\$1,48	0,100	Kg	\$0,44	
Pistacho	0,015	Kg	100,00%	\$4,38	0,400	Kg	\$0,16	
							COSTO TOTAL	\$4,90
							COSTO TOTAL + 2%	\$5,00

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

PROCEDIMIENTO

Pastilla de plátano

- Cortar en rondelle el plátano
- Mezclar el café, agua y azúcar
- Colocar en la funda el plátano y el líquido
- Empacar al vacío
- Cocinar en el sous vide a 65°C durante 20 minutos.
- Triturar con túrmix, colocar en molde y congelar.

Mousse de pistacho

- Hidratar la gelatina con 25 ml de agua
- Derretir el chocolate junto con la leche, mantequilla y azúcar.
- Montar a punto medio la crema de leche
- Calentar la gelatina y mezclar con el chocolate y la pasta de pistacho
- Mezclar la crema montada y la mezcla de chocolate con pistacho
- Colocar en moldes la mezcla final
- Colocar la pastilla y cubrir con el mousse
- Congelar
- Para servir glasear y alrededor colocar pistacho

Masa brise

- Hacer un arenado con la mantequilla y harina
- Integrar los demás ingredientes y homogenizar

FOTOGRAFIA



- Envolver la masa en papel film y reposar durante 30 min en refrigeración
- Extender la masa, cortar y pinchar
- Hornear por 10 min a 180°C

Colocar en helado en forma de quenelle y los frutos rojos para servir.

Glasear el entremet para servir

4.4.4 Bebidas

4.4.4.1 Licor de café

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Licor de café 		
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones
Almendras peladas	Licor de Café	Utilizar Vodka a preferencia

Receta estándar							
Nombre de la receta: Licor de Café					Fecha: 15/05/2022		
Número porciones:	1		Peso porción:	500ml			
Costo por porción:	7,42	P.V.P.:	13	% costo ingrediente:	57,09%		
Receta		Rendimiento		Costo bruto unidad			Costo de receta
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% rinde	Costo	No.	Uni.	
Vodka	0,500	L	100,00%	\$9,68	1,000	L	\$4,84
Almendras	0,096	Kg	96,00%	\$1,00	0,240	Kg	\$0,42
Café molido	0,150	Kg	100,00%	\$6,00	0,454	Kg	\$1,98
Azúcar	0,050	Kg	200,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,03
Clavo de olor	0,010	Kg	100,00%	\$1,00	0,800	Kg	\$0,01
				Costo total			\$7,28
				Costo total + 2%			\$7,42
Formato desarrollado en: the culinary institute of america							
Procedimiento <ul style="list-style-type: none"> Tostar las almendras hasta adquirir el grado de tueste deseado Colocar en una botella de vidrio el licor y los demás ingredientes. Agitar y reposar en un lugar con poca iluminación y sin humedad durante 20 días mínimo. 				Fotografía			


UCUENCA

- Se puede añadir un almíbar al final de la maceración si se desea.




4.4.4.2 Bebida de café con menta y almíbar de jengibre aromatizada con canela

Ficha mise en place

Receta: Bebida de café con menta y almíbar de jengibre aromatizada con canela			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados correctamente	Bebida de café con menta y almíbar de jengibre aromatizada con canela	Ahumar con esencia de canela	


Receta estándar				
Nombre de la receta: Bebida de café con menta y almíbar de jengibre aromatizada con canela			Fecha: 10/06/2022	
Número porciones:	4	Peso porción:	60 ml	
Costo por porción:	1,18	P.V.P:	4,72	% Costo Ingrediente: 24,99%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Café molido	0,223	Kg	100,00%	\$7,50	0,454	Kg	\$3,68
Agua	0,150	L	100,00%	\$0,10	0,15	L	\$0,10
Hojas de menta	0,015	Kg	100,00%	\$0,85	0,045	Kg	\$0,28
Jengibre rondelle	0,020	Kg	100,00%	\$0,25	0,05	Kg	\$0,10
Azúcar granulada	0,180	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,40
Canela en rama	0,010	Kg	100,00%	\$0,50	0,09	Kg	\$0,06

		COSTO TOTAL	\$4,63
		COSTO TOTAL + 2%	\$4,72
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America			
Procedimiento:		Fotografía:	
<p>Café pasado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colocar el café en la chuspa para pasar café • Agregar agua caliente a la chuspa • Reservar <p>Infusión de menta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agregar agua en una olla y llevar al fuego • Cuando hierva el agua agregar la menta y retirar del fuego • Reservar <p>Almíbar de jengibre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colocar el jengibre en una olla junto con el agua y el azúcar • Remover constantemente hasta disolver el azúcar • Tapar el recipiente y hervir a fuego bajo durante 45 minutos o hasta lograr el punto del almíbar 			


4.4.4.3 Coctel de café con vodka y granadina con canela

Ficha mise en place

Receta: Coctel de café con vodka y granadina con canela			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados correctamente	Coctel de café con vodka y granadina	Tener cuidado con el uso de nitrógeno	


Receta estándar			
Nombre de la receta: Coctel de café con vodka y granadina		Fecha: 10/06/2022	
Número porciones:	2	Peso porción:	60 ml
Costo por porción:	5,98	P.V.P:	11,96
		% Costo Ingrediente:	50,02%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Vodka	0,060	L	100,00%	\$10,89	0,75	L	\$0,87
Café	0,220	Kg	100,00%	\$7,50	0,454	Kg	\$3,63
Agua	0,150	L	100,00%	\$0,10	0,15	L	\$0,10
Leche evaporada	0,060	L	100,00%	\$2,45	0,5	L	\$0,29
Granadina	0,020	L	100,00%	\$3,00	0,62	L	\$0,10
Nitrógeno líquido	0,962	Kg	100,00%	\$7,00	1	Kg	\$6,73

	COSTO TOTAL	\$11,73
	COSTO TOTAL + 2%	\$11,96
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America		
Procedimiento: Café pasado <ul style="list-style-type: none">• Colocar el café en la chuspa para pasar café• Agregar agua caliente a la chuspa• Reservar Cóctel <ul style="list-style-type: none">• Agregar Vodka, leche evaporada y el café a la licuadora• Mezclar durante 60 segundos• Verter en un vaso la mezcla, añadir la granadina y agregar el nitrógeno líquido.	Fotografía: 	

4.4.4.4 Café pasado con mango y crema

Ficha mise en place

Receta: Café pasado con mango y crema			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Ingredientes pesados correctamente	Café pasado con mango y crema	Explicación de servicio con cuchara	

Nombre de la receta:	Café pasado con mango y crema		Fecha:	10/6/2022			
Número porciones:	6		Peso porción:	60 ml			
Costo por porción:	1,25	P.V.P:	7,5	% Costo Ingrediente:	16,66%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Café molido	0,220	Kg	100,00%	\$7,50	0,454	Kg	\$3,63
Pulpa de mango	0,250	Kg	100,00%	\$1,80	0,5	Kg	\$0,90
Crema de leche	0,300	L	100,00%	\$3,50	1	L	\$1,05
Xantana	0,002	Kg	100,00%	\$3,00	0,01	Kg	\$0,60
Azúcar granulada	0,030	Kg	100,00%	\$0,50	0,223	Kg	\$0,07
Carga de nitrógeno para sifón	0,100	Kg	100,00%	\$1,00	0,10	Kg	\$1,00
Agua	0,150	L	100,00%	\$0,10	0,15	L	\$0,10
				COSTO TOTAL			\$7,35
				COSTO TOTAL + 2%			\$7,50

Procedimiento:

Café tinto

- Colocar el café en la chuspa para pasar café
- Agregar agua caliente a la chuspa
- Reservar

Pulpa de mango

- Colocar la pulpa de mango en la licuadora
- Agregar hielo
- Licuar

Crema

Colocar la crema de leche en un bol y batir, agregar azúcar y seguir batiendo hasta que quede espesa


- Agregar xantana a la mezcla
- Colocar la mezcla en el sifón, proceder a cerrarlo y añadir la carga de nitrógeno

Fotografía

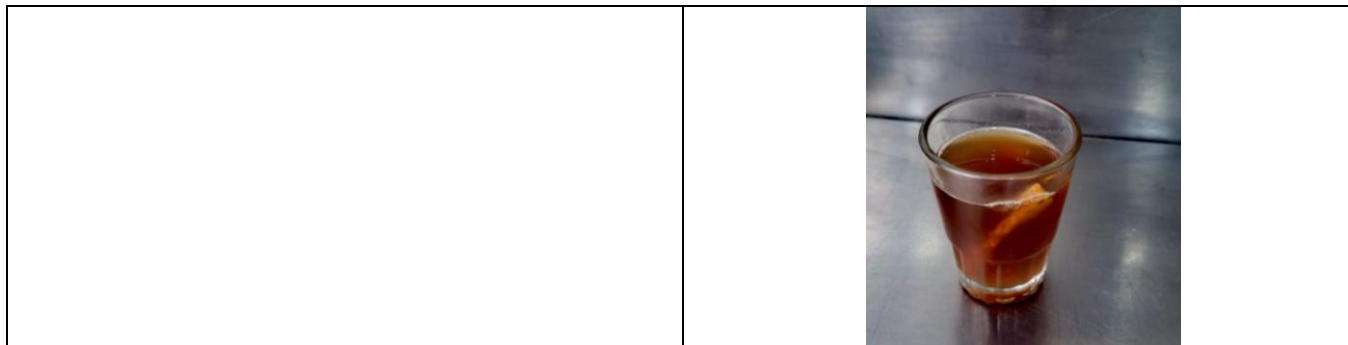


4.4.4.5. Bajativo de naranja, café y ron

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Bajativo de naranja, café y ron			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Naranja deshidratada	Bajativo de naranja, café y ron	La idea de presentar la naranja deshidratada es que el comensal prueba la naranja y beba el shot.	

RECETA ESTANDAR							
Nombre de la receta: Bajativo de naranja, café y ron					Fecha: 10/6/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	90 ml			
Costo por porción:	0,490382	P.V.P:	4	% Costo Ingrediente:	12,26%		
Receta		Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Café pasado	0,090	L	100,00%	\$6,00	1,000	L	\$0,54
Ron blanco	0,060	L	100,00%	\$8,77	1,000	L	\$0,53
Zumo de naranja	0,090	L	100,00%	\$1,39	1,000	L	\$0,13
Azúcar	0,045	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,05
Naranja deshidratada	0,030	Kg	100,00%	\$2,06	0,300	Kg	\$0,21
				COSTO TOTAL			\$1,44
				COSTO TOTAL + 2%			\$1,47
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
PROCEDIMIENTO				FOTOGRAFIA			
Mezclar el todo el ingrediente, si se desea se puede calentar y al último agregar el alcohol. Colocar encima de la copa la naranja deshidratada.							




4.4.4.6. Sandía y licor de café aromatizado con canela

FICHA DE MISE EN PLACE

Receta: Sandía y licor de café aromatizado con canela			
Mise en place	Producto Terminado	Observaciones	
Licor de café Sandía cortada en cubos sin semillas	Sandía y licor de café aromatizado con canela	Se puede aromatizar con canela o menta.	

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta: Sandía y licor de café aromatizado con canela					Fecha: 10/6/2022		
Número porciones:	3		Peso porción:	80 g			
Costo por porción:	0,882874	P.V.P:	4	% Costo Ingrediente:	22,07%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Sandía	0,150	Kg	76,00%	\$2,87	3,378	Kg	\$0,17
Licor de café	0,150	L	100,00%	\$7,28	0,500	L	\$2,18
Azúcar	0,045	Kg	100,00%	\$1,00	1,000	Kg	\$0,05
Canela	0,010	Kg	100,00%	\$1,00	0,050	Kg	\$0,20

		COSTO TOTAL	\$2,60
		COSTO TOTAL + 2%	\$2,65
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America			
PROCEDIMIENTO <ul style="list-style-type: none"> • Hacer un almíbar de 50% de agua y 50% de azúcar • Colocar en una funda de empacado al vacío la sandía, el licor de café y el almíbar • Sellar • Macerar por 12 horas • El coctel es un come y bebe. <p>Al servir ahumar la canela en la copa</p>		FOTOGRAFIA 	

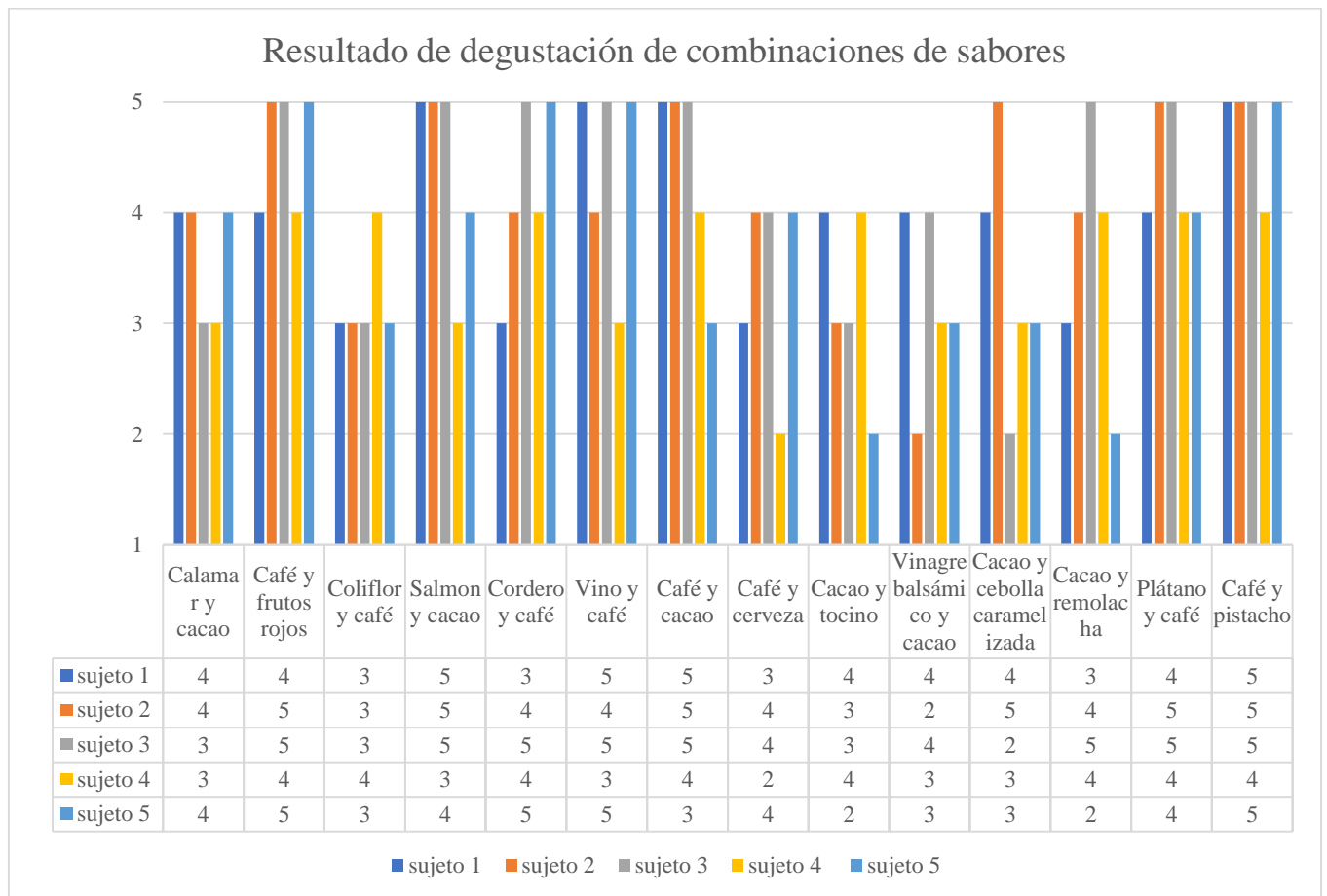
Resultados

Tras realizar la investigación bibliográfica sobre las combinaciones del café y cacao con otros productos, el día 27 de mayo del presente año se realizó la encuesta a un grupo focal con cinco estudiantes de la carrera de gastronomía, tres hombres y dos mujeres con un rango de edad entre 20 a 24 años para validar o rechazar las combinaciones propuestas, en donde se ejecutó una degustación.

Pregunta realizada: En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy desagradable

definir los siguientes puntos acerca de la combinación de algunos ingredientes con base en sabores de café y cacao

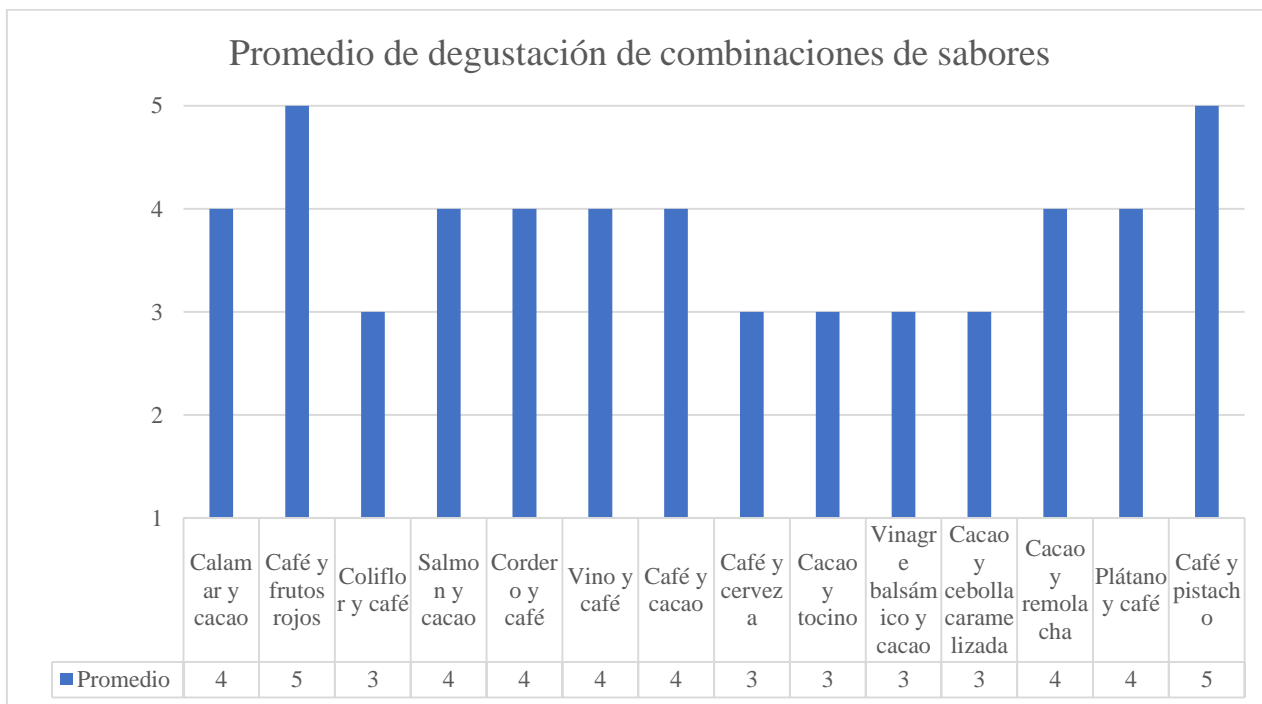
Gráfico 1: Resultado de degustación de combinaciones de sabores



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

La gráfica nos indica el índice de aceptación de las combinaciones, siendo entre las más aceptadas; café - frutos rojos, cordero - café, café - cacao, plátano – café y café - pistacho.

Gráfico 2: Promedio de degustación de combinaciones de sabores



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Mediante el promedio del grupo focal ilustrado en esta grafica se deduce que las mejores combinaciones son el café con frutos rojos y café con pistacho, asimismo las demás combinaciones se encuentran entre la valoración de bueno y regular por lo que ninguna de estas es descartada.

A continuación, con los resultados obtenidos del grupo focal se realizaron veinte recetas tomando en cuenta las sugerencias de los sujetos de prueba, entre las que se destacan las siguientes combinaciones;

- Cacao y café
- Café y frutos rojos

- Café y plátano
- Cerveza negra, café y cordero
- Café, vino tinto y cerdo
- Cacao y jamón de pavo
- Café, cacao y naranja
- Vinagre balsámico, crema de leche y cacao
- Menta, jengibre y café

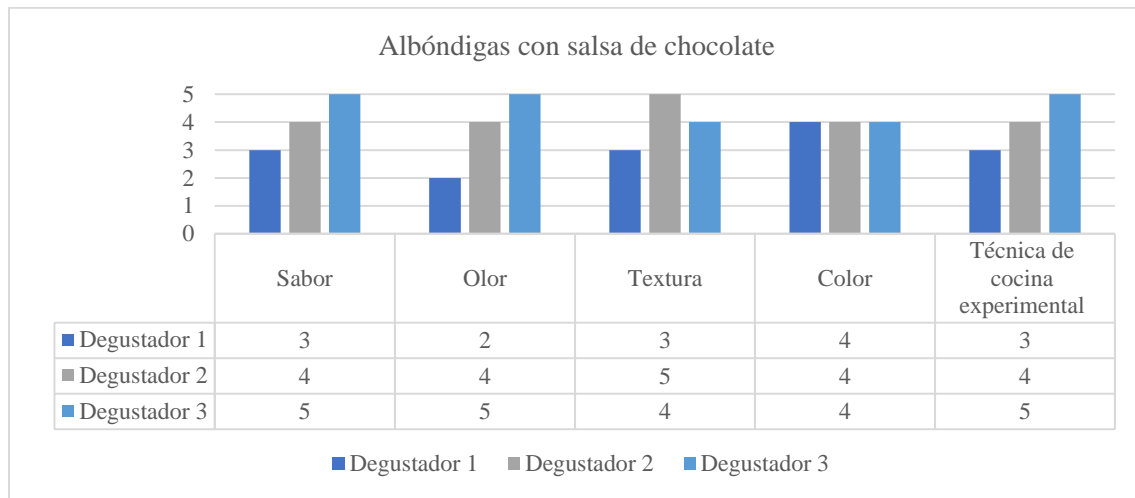
Degustación final con el tribunal

La degustación de las recetas elaboradas se llevó a cabo el día viernes 17 de junio del 2022, en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, campus centro histórico, con la participación de la Mg. Maricruz Iñiguez, Mg. María Cecilia Vintimilla y la Mg. María Augusta Molina, en donde se presentó una tabla de degustación en la cual se destacan las propiedades organolépticas de los platillos y la puntuación de la técnica de cocina experimental aplicada, asimismo anotaciones u observaciones, con la finalidad de corregir o reformular las recetas presentadas, para su futura aplicación en la gastronomía. La evaluación se basó en una escala de Likert, siendo “Excelente o 5” el nivel más alto y “Muy malo o 1” el más bajo,

Se presentó un menú de seis tiempos: Entrada albóndigas con salsa de chocolate; Plato Fuerte cordero con esferas de cerveza y café, Primer postre entremet de pistacho con plátano y café; Segundo postre espuma de frutos rojos y helado de café; Digestivo de café, naranja y ron; Coctel sin alcohol de mango, café y crema.

Análisis de tablas de Escala de Likert

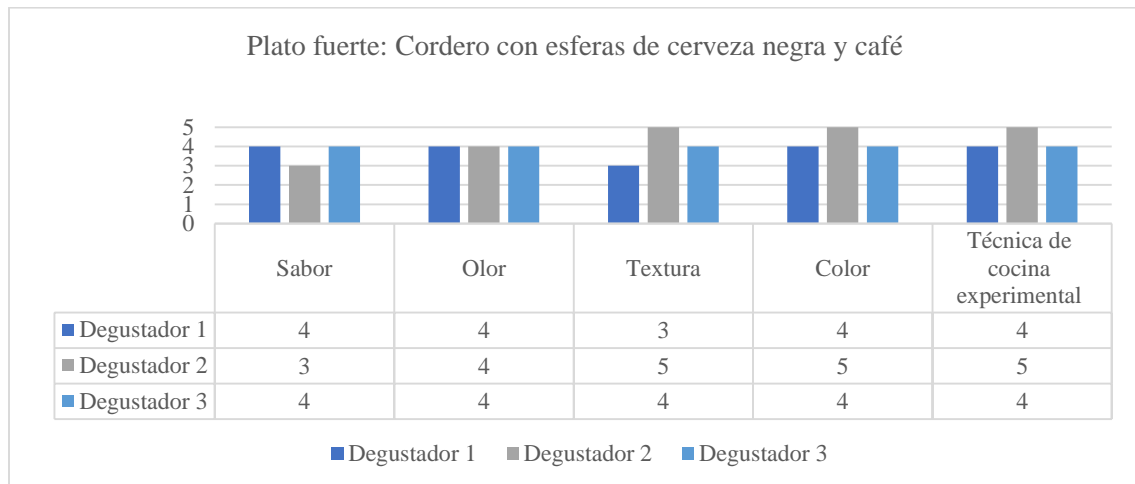
Gráfico 3: Entrada: Albóndigas con salsa de chocolate



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Esta preparación se califica en sabor entre buena a excelente, dado que se percibía un poco acida, por otro lado, las tres degustadoras concordaron en que el color es bueno y mostraba una tonalidad intensa tanto las albóndigas como la salsa.

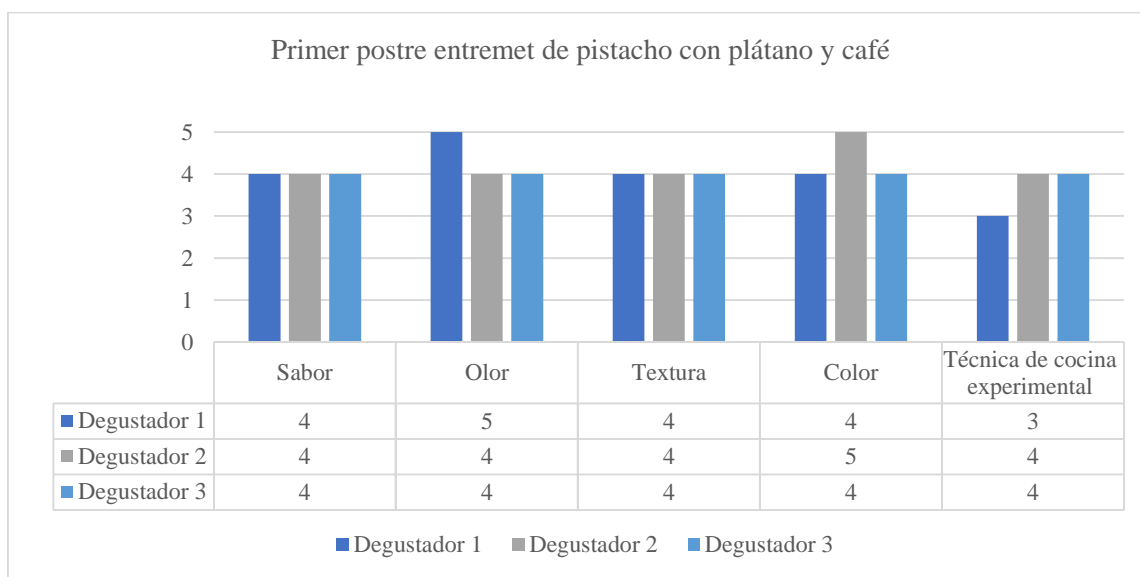
Gráfico 4: Plato fuerte: Cordero con esferas de cerveza negra y café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Según los parámetros al menos dos de los tribunales concuerdan que el sabor, color y técnica de cocina experimental (esferificación) aplicada es buena, en cuanto al olor en su totalidad se califica como buena y su textura se encuentra entre buena a excelente.

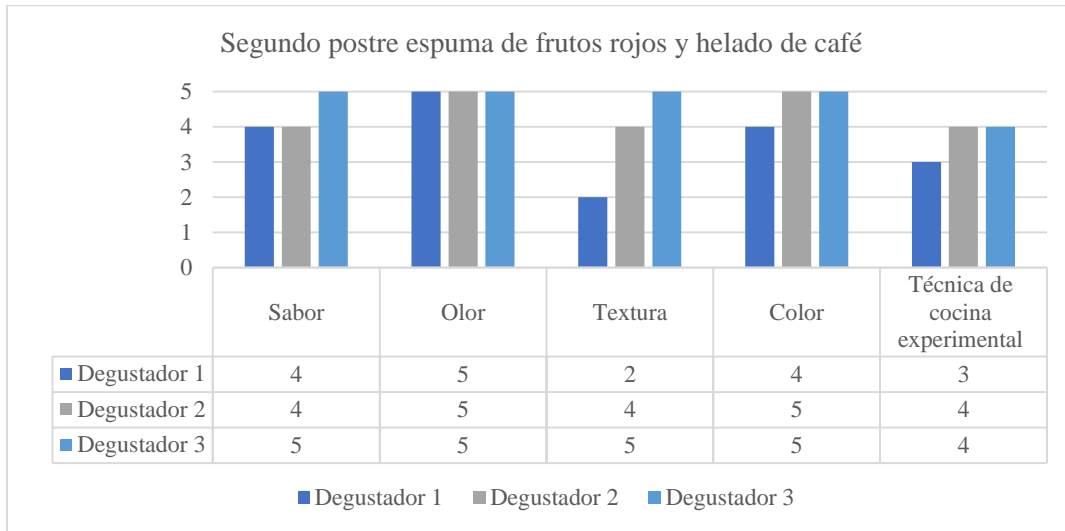
Gráfico 5: Primer postre entremet de pistacho con plátano y café



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

En la degustación realizada todo el tribunal coincide que el sabor y textura es bueno, dos de ellas califican a su olor, textura y técnica de cocina experimental aplicada (cocción al vacío) es buena. Sin embargo, se recalca que la técnica no se puede apreciar en el plato a primera vista ya que esta encapsulada en el entremet, por otra parte, los olores sobresalientes son el pistacho y plátano mas no el café.

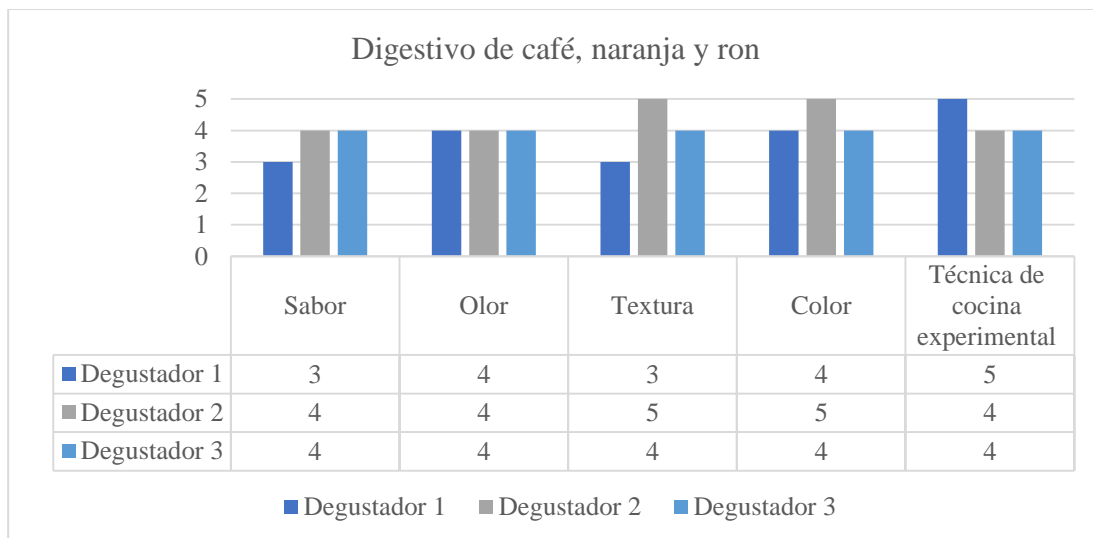
Gráfico 6: Segundo postre espuma de frutos rojos y helado de café.



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

El tribunal calificó este postre y fue el que destacó por su olor a frutos rojos y café dándole una calificación de excelente en su totalidad, el sabor y color se considera entre bueno a excelente, además su técnica aplicada (espumas y utilización de nitrógeno) se aprecia como buena.

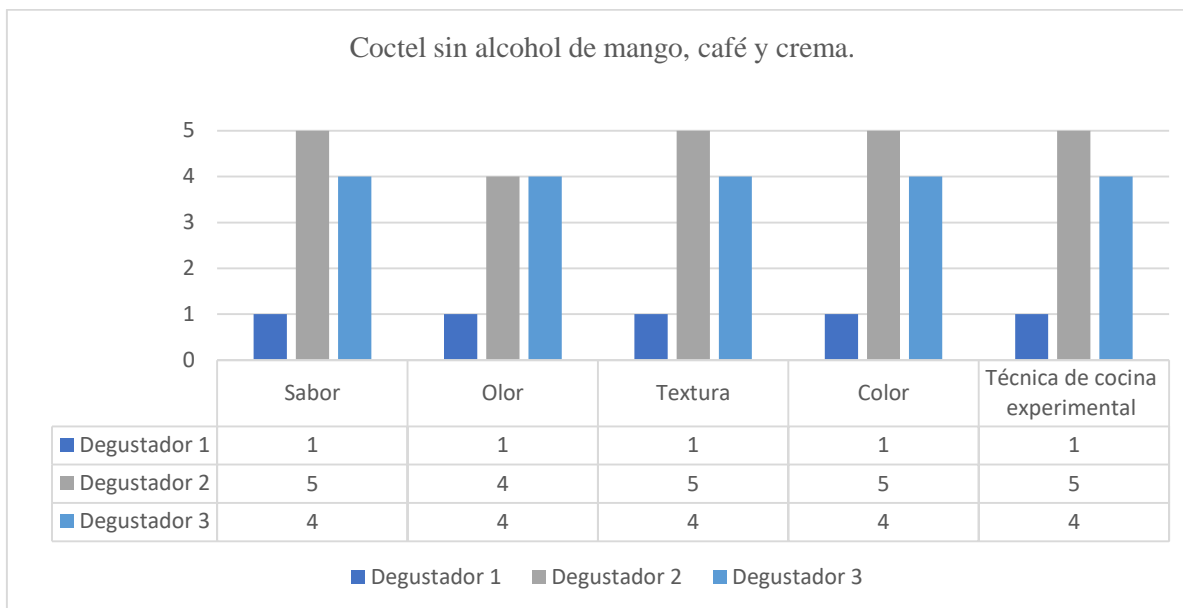
Gráfico 7: Digestivo de café, naranja y ron



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

El digestivo presentado las tres consideraron que el olor es bueno se parecía el olor a café y naranja en armonía, dos de ellas validaron el sabor, color y técnica de cocina experimental aplicada (deshidratación) son buenos. En el ítem textura una de ellas considera excelente tanto la naranja deshidratada como el bajativo.

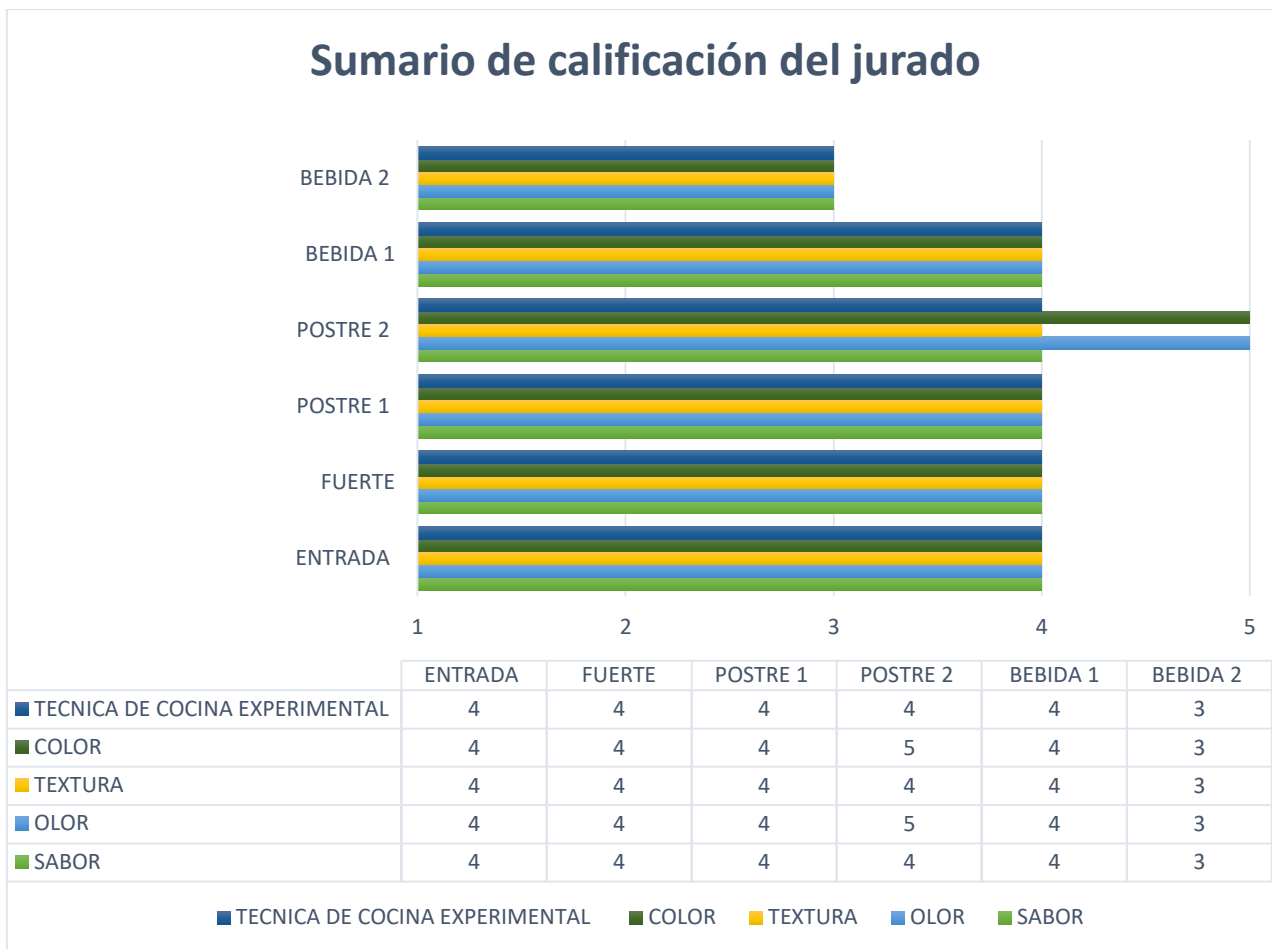
Gráfico 8: Coctel sin alcohol de mango, café y crema.



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

En este gráfico se puede considerar que la primera degustadora califica todos los parámetros como muy malos con puntuación 1, dado que la materia prima empleada fue de mala calidad y se percibía un olor a pescado, aunque se recalca que no hubo contaminación cruzada. Dos integrantes del tribunal califican el sabor, color, textura y técnica de cocina experimental (espuma) entre bueno a excelente, aunque en sus observaciones anotaron la sensación de mala calidad de la pulpa utilizada, por lo que su cambio sería adecuado, con respecto a su combinación de mango, café y crema es excelente.

Gráfico 9: Sumario de calificación del jurado



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Este gráfico representa el promedio de la degustación de los tres integrantes del tribunal en donde se puede destacar que la bebida 2 (mango, café y crema) se califica como regular, dado que no se explicó a las degustadoras la manera de tomarlo y la materia prima de mala calidad. Al contrario, se destaca el olor y sabor del postre 2 (helado de café y espuma de frutos rojos) obteniendo la excelencia en estos parámetros. Asimismo, las demás recetas se puntúan como buenas en todos sus parámetros de calificación.

Conclusiones

- A lo largo de esta investigación se puede sustentar que el uso del café y cacao no se da solamente en la preparación de bebidas, al contrario, estos ingredientes pueden ser utilizados como condimentos o especias en la cocina de sal y dulce en varias preparaciones como marinados, licores, mantequillas, pastas, entre otras.
- Tanto sus aromas como sus sabores son fuertes por lo que su formulación entre ambos debe ser proporcionada. Por otro lado, si se utilizan por separado se considera ser preciso y utilizar sabores que contrastasen, pero no absorban su potencial.
- Después de realizar las combinaciones en diferentes preparaciones, frías y calientes se ha llegado a la conclusión de que la mayor apreciación del café y cacao es cuando se utiliza un marinado y macerado, dado que permite su impregnación de sabor y aroma en el medio líquido.
- Los usos de las técnicas de cocina experimental ayudan a obtener sabores y texturas peculiares, en las espumas se utilizan purés concentrados de los ingredientes con un agente espesante por lo que el sabor es puro y con una textura ligera, de este modo se aprecian mejor sus propiedades organolépticas. En la cocción al vacío el líquido de la preparación conserva sus sabores en el empaque, al realizar una reducción de este líquido se puede obtener una salsa que potencia los sabores que se presentan.
- El uso de materia prima de calidad es importante, tanto el café como el cacao son productos que tienen un proceso de secado y tostado, al momento de comprar se considera el sabor y aroma de los granos a utilizar.

Recomendaciones

- Para emplear el café en las diferentes preparaciones es recomendable utilizarlo en grano o molino para poder apreciar su aroma y sabor ya que el café liofilizado es tintura.
- Los productos utilizados como pulpas, carnes, vegetales, frutas y frutos secos que se mezclaron con el café y cacao deben ser de buena calidad dado que esto también influye en su resultado y en la aceptación o descarte de las combinaciones creadas.
- Al reducir el alcohol de café se obtuvo una esencia de café por lo que se recomienda para su uso en la mezcla de dicha esencia con café pasado y potenciar su sabor.
- La combinación que se tuvo en las recetas fueron destacables, sin embargo, se recomienda resaltar el sabor del café y el cacao tomando como ingredientes principales a estos productos, por ejemplo, en el postre de pistacho se puede invertir la composición, es decir, realizar una pastilla de pistacho y recubrirlo con un mousse de capuchino.
- En las técnicas de cocina experimental se emplean productos como espesantes, nitrógeno o bolsas adecuadas para la cocción por lo que se recomienda la implementación de estas técnicas solo si se quiere resaltar su uso, de lo contrario se puede realizar otras técnicas de cocina.

Bibliografía

- Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, E. (2019, November 4). *El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>
- Adrià, F. (2009). *Modern Gastronomy: A to Z*. Taylor & Francis.
- Aguilar. (2007). *EL LIBRO DE LAS TECNICAS DE COCINA*. España: AGUILAR.
- Anova. (n.d.). *What is sous vide cooking?* Retrieved May 2, 2022, from <https://anovaculinary.com/what-is-sous-vide/>
- Brandão, T. (2022, 1 abril). *Conheça pontos da cidade de São Paulo marcados pela história do Café!* Projeto São Paulo City. Recuperado 28 de junio de 2022, de <https://spcity.com.br/conheca-pontos-da-cidade-de-sao-paulo-marcados-pela-historia-do-caffe/>
- Castillo, M., Muñoz, M., & Engler, F. (2016). Manual básico de buenas prácticas para el tostado del café. Obtenido de https://www.swisscontact.org/fileadmin/user_upload/COUNTRIES/Ecuador/Documentos/Content/ManualTuesteCafe.pdf.
- Chocolate Class. (2018, March 7). *The cacao production workforce in Ecuador throughout history*. <https://chocolateclass.wordpress.com/2018/03/07/the-cacao-production-workforce-in-ecuador-throughout-history/>
- Consumer, E. (2013, November 21). *TÉCNICAS DE COCINA: MARINAR*.
<http://www.misanplas.com.ar/2013/11/21/tecnicas-de-cocina-marinar/>
- Cros, E.; Mermet G.; Jeanjean N.; y Georges G. (1994). Relation précurseurs – développement de l'arome cacao. In 11° Conferencia Internacional de Investigación en Cacao (11,1993, Coted' Ivoire) Memorias, Lagos, Nigeria, Cocoa Producer's Alliance. 723 – 726 p.
- De Michelis, A., & Ohaco, E. (2012). Deshidratación y desecado de frutas, hortalizas y hongos. Procedimientos hogareños y comerciales de pequeña escala.
- Dergal, S. B. (2012). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. México : Pearson Educación.

- Elías, V., & Asdrúbal, G. (2018). *Aprenda a tostar café*. San José, Costa Rica: Universidad de Costa Rica. <http://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/2370654>
- Food, L. (2018, January 11). *El tueste de los granos de cacao y el chocolate*.
<https://chocolatecaliente.es/tostado-de-granos-de-cacao/>
- Freepik. (2020, 12 agosto). *Gelatina, agar-agar, masa gelatinosa (cubos en forma de cristales) sobre un fondo gris. agente gelificante (colágeno) para productos culinarios y de repostería. Foto Premium*. https://www.freepik.es/fotos-premium/gelatina-agar-agar-masa-gelatinosa-cubos-forma-cristales-sobre-fondo-gris-agente-gelificante-colageno-productos-culinarios-reposteria_9639537.htm
- García Villacís, Omar, Berrones, M., & Baquerizo, S. (2013). Ahumado de tilapia. *Ug.edu.ec*. https://doi.org/BINGQ_1033
- Gener, X. (n.d.). *Esferificación Concepto*. Retrieved April 2, 2022, from
<https://www.gadgetscoina.com/blog/es/blogs/esferificacin-concepto-48/#:~:text=La%20esferificaci%C3%B3n%20es%20una%20t%C3%A9cnica,la%20forma%20de%20esferas%20l%C3%ADquidas>.
- Hernando, A. (2018). *Cocina creativa*. Centro de Certificación Turística, [En línea] Disponible en: https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf [Último acceso: marzo 2017]
- ISI. (2004). *Las espumas, técnica, tipos y uso*. ICC · International Cooking Concepts.
- Jayas, D. S. (2016, August 21). *Food Science*. <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/food-dehydration>
- Liendo, Rigel J. 2003. Origen del aroma del cacao. Revista Digital CENIAP HOY No. 1, enero-abril 2003. Maracay, Aragua, Venezuela. Recuperado 20 de marzo de 2022, de www.ceniap.gov.ve/ceniaphoy/articulos/nl/texto/rliendo.htm
- Luis Alberto Duicela, R. C. (2004). *Cafés especiales del Ecuador*. Cofenac .
- MasterClass staff. (2021a, August 5). *Baking 101: 5 Baking Techniques, Plus How to Build a Perfectly Stocked Home Bakery*. <https://www.masterclass.com/articles/baking-101-5-baking-techniques-plus-how-to-build-a-perfectly-stocked-home-bakery#5-different-types-of-baking>

- MasterClass staff. (2021b, August 11). *A Guide to Sautéing: How to Master the Sauté Cooking Technique*. <https://www.masterclass.com/articles/a-guide-to-sauteing-how-to-master-the-saute-cooking-technique#what-does-sauting-mean>
- Pedrajas, R. F. (2014). *El Mundo del café*. Madrid: datos abiertos.
- Quirantes, A. (2022). Marinados saludables - Cuba en Noticias. *Cubahora.cu*. <https://doi.org/http://www.cubahora.cu//marinados-saludables>
- Reyes, C. S. (2005). *CULTIVO, PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DEL CAFÉ*. Lima: RIPALME.
- Rimache Artica, M. (2008). Cultivo del cacao Mijail Rimache Artica imp.
- Romero, G. (2004). Mercadeo nacional e internacional del cacao. In Taller Internacional de Calidad Integral de cacao Teoría y Práctica (15 – 17 nov). Memorias INAP. Quevedo, Ecuador.
- Sánchez, Horacio (2020, 24 octubre). *HISTORIA DEL CACAO ECUATORIANO*. Horacio Sanchez. Recuperado 23 de mayo de 2022, de <https://www.horacio-sanchez.com/uncategorized/historia-del-cacao-ecuadoriano/>
- Stefania Venegas Sanchez, D. O. (2018). La realidad ecuatoriana en la producción de Café. *recimunfo*, 72-91.

Anexos

Anexo 1: Diseño de tesis aprobado



ANA LUCIA
SERRANO
LOPEZ

Firmado digitalmente
por ANA LUCIA
SERRANO LOPEZ
Fecha: 2022.01.26
15:58:01 -05'00'

Aprobado por el Consejo Directivo
26 de enero de 2022

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

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO DE GASTRONOMÍA

TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental.

Línea de investigación: Alimentos, gastronomía, tecnología e innovación

Campo de la UNESCO: 3309.14 Elaboración de alimentos

DIRECTORA:

Mg. María Augusta Molina

AUTORES DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Pamela Alexandra Molina Vélez / N^o de cédula: 0107962680

Doménica Roxana Rubio Delgado / N^o de cédula: 0107253767

Cuenca, Enero 2022

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental.

Pamela Molina / pamela.molinav@ucuenca.edu.ec

Doménica Rubio / domenicar.rubio@ucuenca.edu.ec

Resumen del proyecto de intervención

El siguiente trabajo tratará acerca de la combinación de sabores tostados del cacao y el café como ingredientes de la producción ecuatoriana, de esta manera se desarrollará recetas de sal y de dulce aplicando técnicas de cocina de innovación como cocina molecular, para al final obtener elaboraciones con la mejor combinación de estos productos y el desarrollo de sus sabores con otros ingredientes como cárnicos, vegetales, pescados y lácteos.

Para iniciar se definirá cada uno de los ingredientes estudiados, tanto en conceptos, historia, propiedades organolépticas, propiedades químicas y usos frecuentes en la gastronomía, por otra parte, se analizarán las diferentes técnicas de cocina de innovación como esterificaciones, espumas, gelificaciones, deshidratación, cocción al vacío y utilización de nitrógeno.

Como cocineros debemos adaptarnos a las nuevas exigencias de los clientes y a las nuevas tendencias que se presentan con el paso de los años, es por este motivo que en este proyecto no solo se tratara sobre los sabores tostados del café y del cacao, sino se implementaran técnicas de cocina de innovación en estas recetas de autor. Se llevará a cabo mediante experimentaciones en la cocina, basándonos tanto en conceptos, técnicas aplicadas y combinaciones.

Planteamiento del proyecto de intervención

Los granos de café molido se han convertido en un elemento habitual en la industria de la pastelería y los dulces, sin embargo, en los últimos años, cada vez existen más chefs que descubren el potencial de estos ingredientes y lo están introduciendo en numerosas recetas para mejorar el sabor de sus platos.

Según el diario universo “en Ecuador en el 2020, el consumo per cápita de café se estima que está por debajo de mil gramos al año. Productores señalan que la cultura de beber café en el país ha ido en ascenso”. Por lo que podemos aclarar que el café como bebida es un clásico en nuestra alimentación, sin embargo, en este trabajo se trata de explorar los sabores que pueden ser potenciados a través de su uso en muchas más recetas, tanto dulces como saladas. (Universo, 2020)

En Ecuador, el cacao que produce en su mayor parte se exporta y se utiliza con fines en la gastronomía ya sea para bebidas o repostería, sin embargo, no podemos encontrar una extensa elaboración de recetas como lo constatamos en México, usualmente la encontramos en salsas o inclusive se utiliza más como su derivado que es el chocolate más no como polvo de cacao.

El mercado ecuatoriano sigue siendo tradicionalista aún, sin embargo, las nuevas generaciones no buscan únicamente el sabor de sus productos, más bien buscan la manera de mejorarlos tanto en su textura como presentación, no solamente por seguir tendencias sino realzar las propiedades de los productos.

Por este motivo se plantea realizar tanto recetas de sal como de dulce aplicando técnicas vanguardistas, con el objetivo de promover el uso de nuestros ingredientes.

Revisión bibliográfica

- El libro Casa Cacao de Jordi Roca describe como comenzó trabajando con chocolates de distintos orígenes y preparados de formas muy diferentes en sus elaboraciones. Hasta que decidió dar un paso más y empezar un nuevo proceso creativo a partir del redescubrimiento del cacao. La experimentación le llevó a afrontar un recorrido a través de la historia del chocolate, que le ha transportado al lugar de origen del cacao, en la selva amazónica.
- La Ciencia de los alimentos de Salvador Badui (2012) define al alimento o producto como tal ya sea sólido, natural, y demás. Nos brinda información sobre la composición química, definiéndolo según sus colores, sabores, texturas, valor nutritivo y seguridad o inocuidad.
- Según Stefania Venegas Sánchez en su artículo La realidad ecuatoriana en la producción de café, aborda sobre la producción cafetalera en Ecuador y los procesos que la integran. Ecuador es un país con tradición en el cultivo del café tanto así que es uno de los pocos países que produce dos tipos de café, el Arábico y Robusta, sin embargo, la producción de café ha sufrido una vertiginosa caída desde los años 90 que no ha podido ser recuperada hasta la fecha.
- Según Joan Roca en su libro a baja temperatura (2016) nos explica que la cocina al vacío abre varios caminos hacia una cocina más libre y más exacta por lo que se deduce que estos métodos sirven para ampliar la manera de producir los productos y realizarlos.
- Según (Gotteland, 2015), de la revista cacao, RUTA DEL CACAO antiguamente al cacao, lo preparaban molido y mezclado con agua, era una bebida con notas sagradas, con la

colonización lo comenzaron a mezclar con leche y azúcar dándonos uno de los alimentos más preciados en el mundo.

- En el libro Ecuador tierra del cacao de Paez y Espinosa (2015) nos menciona que las investigaciones históricas sobre el cacao hacen referencia al uso que le dieron en la antigüedad los pueblos Olmecas, mayas y Aztecas por lo que pareciese que era originario de las tierras mesoamericanas. En la actualidad no se conoce datos exactos sobre el consumo de este fruto en el Ecuador, sin embargo, consumirlo se ha hecho parte de nuestra tradiciones y costumbre popular.
- Según Duicela, Farfán, Rodríguez, Castillo y Villafuerte en su libro Post - Cosecha y calidad del café arábigo (2004) en el producto como es el café las características físicas se refieren al tamaño, color y forma de los granos, en cuanto a sus características organolépticas se relacionan a las propiedades intrínsecas como aroma, sabor, acidez y cuerpo de la bebida.
- Venegas, Orellana y Pérez en su artículo de revista La realidad ecuatoriana en la producción de café (2018) nos da a conocer todas las variaciones estadísticas que han tenido los cultivos de café en el Ecuador y de esta manera como se debe recuperar la calidad que se tenía en los años 90.
- Según Bustamante (2020) el sabor del café radica en sus granos es un hecho difícilmente atacable. Pero dependiendo de cómo se haga el tostado el café verán potenciados unos aspectos y disminuidos otros que están presentes en ese café.

Objetivo general

- Desarrollar recetas de sal y dulce con base en sabores tostados de cacao y café aplicando técnicas de cocina experimental.

Objetivos específicos

- Identificar las propiedades organolépticas de estos productos.
- Investigar sobre las técnicas de cocina molecular para aplicarlas en el cacao y café.
- Elaborar veinte recetas de dulce y de sal en base a las técnicas culinarias en base a cocina experimental aplicadas a sabores tostados.

Técnicas de trabajo

Para el presente proyecto de intervención se utilizarán técnicas cualitativas, documentos bibliográficos existentes, textos, y técnicas cuantitativas; grupo focal, con el fin de obtener buenos resultados de la investigación. Además, se aplicará técnicas culinarias tanto tradicionales como vanguardistas

Bibliografía

- ADM Cocoa (2006). *The De ZaanR Cocoa Manual*. The Netherlands: Archer Daniels Midland Company BV.
- Badui Dergal, S. (2012). *La ciencia de los alimentos en la práctica* (Primera Edición). www.pearsoneducacion.net/badui
- Duicela, L., Farfán, D., Rodríguez, J., Castillo, R., & Villafuerte, W. (2004). *Post-Cosecha y calidad del café arábigo* (Primera Edición).
- Gross, O. (2012). *Chocolate* (Vol. 1).
- Ossenblok, K. (2016). *¡Al Grano! La guía para comprar, preparar y degustar el mejor café* (Oberon (G. A.)).
- Paéz, L. (2015). *Ecuador tierra del cacao*.
- Roca, J., & Medina, I. (2018). *Casa Cacao El viaje de vuelta al origen del chocolate* (Primera edición).
- Roca, J., & Brúgues, S. (2016). *COCINA CON JOAN ROCA A BAJA TEMPERATURA* (Primera Edición).
- Torres, M. T. (1978). *Pulpa de cafe composicion tecnologia y utilizacion* (J.-B. R. Braham, Ed.; Primera edición). CIID.
- Gotteland, M., & Saturnino, P. (2007, July). *Algunas verdades sobre el café*. 105–115.
- ISSUU. (2015, April 22). *Revista cacao, RUTA DEL CACAO*.
- Ossenblok, K. (2016). *¡Al Grano! La guía para comprar, preparar y degustar el mejor café* (Oberon (G. A.)).

Gotteland, M., & Saturnino, P. (2007, July). *Algunas verdades sobre el café*. 105–115.

Bustamante, E. (2020, June 5). *EL TOSTADO ES BÁSICO EN LA FORMACIÓN DEL AROMA Y SABOR DEL CAFÉ*.

Isabel Chocolate Artesanos. (2021, March 18). *El Tostado del Cacao para elaborar chocolate artesano: ¿en qué consiste y por qué es tan importante?*

Talento humano

Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	1hora/semana/6 meses	\$300,00
Estudiante 1	20 horas/semana/6 meses	\$1.200,00
Estudiante 2	20 horas/semana/6 meses	\$1.200,00
Total		\$2.700,00

Recursos Materiales

Cantidad	Rubro	Valor \$
100	Impresiones	\$5
100	fotocopias	\$2
4	carpetas	\$1
utensilios de cocina		\$150
10	plato base	\$50
10	copas	\$25
5	cuchara sopera	\$5
10	plato de postre	\$15
5	cuchara de postre	\$5
2	mixer	\$50
herramientas de cocina		\$51
2	pinzas	\$10
2	papel encerado	\$5

	1	moldes	\$6
	2	espátulas de calor	\$10
	2	espumaderas	\$10
	2	cernidores de metal	\$10
equipos de cocina			\$0
ingredientes			\$190
	10	cacao	\$50
	10	café	\$40
	10	cárnicos	\$40
	10	lácteos	\$20
	10	vegetales	\$20
	10	frutas	\$20
total			\$348

Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la Información	X	X	X			
2. Análisis de la información	X	X	X			

3. Prácticas de laboratorio con los diferentes procesos para el desarrollo de un recetario.	X	X	X	X		
5. Validación de recetas (en caso de haberlas)		X	X	X		
6. Integración de la información de acuerdo a los objetivos		X	X	X		
7. Redacción del trabajo	X	X	X	X	X	X
8. Revisión Mensual	X	X	X	X	X	
9. Revisión Final						X

ESQUEMA

Índice

Abstract/Resumen

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

CAPÍTULO I: Generalidades del cacao y del café

1. Orígenes del cacao y del café.

1.1 Historia del cacao y del café en el Ecuador

1.2 Producción y manufactura del cacao y del café en el Ecuador

CAPÍTULO II: Propiedades organolépticas del cacao y del café

2. Propiedades organolépticas del cacao y del café

2.2. Combinaciones en cuanto a sabores tanto del café como del cacao

CAPÍTULO III: Técnicas vanguardistas

3. Presentación de técnicas culinarias vanguardistas

3.1 Esferificación

3.2 Gelificación

3.3 cocción al vacío

3.4 Deshidratación

3.5 Ahumado

3.6 Uso de nitrógeno

CAPÍTULO IV: Café y Cacao

4. Técnicas de tostado aplicado al café y cacao

4.1. Técnicas de marinado con cacao y café

4.2. Técnicas tradicionales de cocción aplicado al cacao y café

4.3. Veinte recetas de autor basadas en el cacao y café basadas en:

- Marinados de café y cacao
- Mantequilla de café y cacao
- Carnes Rojas con café y cacao
- Carnes Blancas con café y cacao
- Vegetales con café y cacao
- Helado de café y cacao
- Esferas de café y cacao
- Gelificaciones de café y cacao
- Espumas de Café y cacao

Anexo 2: Fotografía de degustación

Fotografía 9: Tutora María Augusta Molina y Profesora Jessica Guamán



Autor: Pamela Molina y Doménica Rubio. 2022

Anexo 3: Ficha de calificación de degustación de menú

Postre 1: Entremet - de pistacho con plátano y café



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR					✓
TEXTURA				✓	
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

muy dulce el sabor del producto y el quiness opaca al café.

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)			✓		
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

No se muestra la técnica aplicada en el plato

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Entrada de Albóndigas en salsa de cacao

En general mejoré los escalos - la evaluación de las preparaciones.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

*Dr. Cecilia V.
Albóndigas*

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR			✓		
OLOR		✓			
TEXTURA			✓		
COLOR				✓	

OBSERVACIONES *Revisar la cocción de alb., la salsa está bien, pero bajar un poco cant. de balsámico. Olor a brotes - no a carne ni a chocolate.*

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA			✓		

*NA
NA
NA
NA
NA*

OBSERVACIONES *la salsa tiene textura pero no hay innovación, se puede espesar con otro ms. que no sea vainilla.*

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Plato fuerte - Cordero con esferas de café



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ma Cecilia U.

*Cuidar la presentación del plato.
manejos del soc.*

Cordero

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA			✓		
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

*Comida - ole de sabor pero mal T. de soc.
empellu
no*

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN				✓	
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

*NA
NA
NA
NA
NA*

OBSERVACIONES

esferas regulares podiam resaltar en la presentación del plato

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Postre 2 - Bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR					✓
TEXTURA		✓			
COLOR				✓	

mas alio a frutos rojos que el cafe.

OBSERVACIONES

*Presentacion revisa - una idea -> servir en plato
con chocolate de suc.*

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE	
DESHIDRATACIÓN						NA
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)						NA
ESFERIFICACIÓN						
NITRÓGENO			✓			P
SIFÓN			✓			P
XANTANA						NA

OBSERVACIONES

la técnica de la espuma - hay que haberla

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 2- shot de café con mango y crema



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR	✓				
OLOR	✓				
TEXTURA	✓				
COLOR	✓				

*Bebe mango, café,
y crema
sifón con*

OBSERVACIONES

Siento un olor y sabor a pescado
Olor a pescado
Se ve como agua

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN	✓				
XANTANA					

NA
NA
NA
NA
NA

OBSERVACIONES

La técnica no se ve en el plato.
La crema se puede bajar a mano

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 1 - digestivo de café, naranja y ron



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Bayahú
Del nam.

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR			✓		
OLOR				✓	
TEXTURA			✓		
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

Temperatura = SVC -
Receita SVC

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					✓
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

NA
NA
NA
NA

OBSERVACIONES

Nauega bien

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Entrada de Albóndigas en salsa de cacao



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

Albóndiga →

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				/	
OLOR				/	
TEXTURA					/
COLOR				/	

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Sofrito

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN				/	
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				/	
ESFERIFICACIÓN				/	
NITRÓGENO				/	
SIFÓN				/	
XANTANA				/	

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Plato fuerte - Cordero con esferas de café



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Castillos

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR			✓		
OLOR				✓	
TEXTURA					✓
COLOR					✓

OBSERVACIONES

Sabro de reducción: toque amargo al final.
Sugerencia: reducción directa de café

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				✓	
ESFERIFICACIÓN					✓
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Postre 1: Entremet - de pistacho con plátano y café



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Mousse

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA				✓	
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

Cambiar el orden: No se siente el sabor que debe destacar

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				✓	
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Postre 2 - Bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos



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

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Detalles

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	✓
OLOR				✓	✓
TEXTURA					✓
COLOR					✓

OBSERVACIONES

partir de una inglesa de café

.....

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					✓
SIFÓN				✓	
XANTANA				✓	

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 1 - digestivo de café, naranja y ron



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Shot de naranja, Ron, café

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR					
OLOR					
TEXTURA					
COLOR					

OBSERVACIONES

*Sabor no presente, solo se siente el café
 líquido dulce*

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 2- shot de café con mango y crema



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA					✓
COLOR					✓

OBSERVACIONES

Shot sin alcohol

.....

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN				✓	
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Entrada de Albóndigas en salsa de cacao



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Albondigas

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR					/
OLOR					/
TEXTURA				//	
COLOR				//	

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					/

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Plato fuerte - Cordero con esferas de café



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

Cordero

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA				✓	
COLOR					

OBSERVACIONES

.....
.....
.....
.....
.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN				✓	
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....
.....
.....
.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Postre 1: Entremet - de pistacho con plátano y café



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

Mousse de pistacho

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA				✓	
COLOR					✓

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Leche de café, faveles

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				✓	
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Anexo 4: Hojas de calificación del grupo focal de degustación

Postre 1: Entremet - de pistacho con plátano y café



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR					✓
TEXTURA				✓	
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

muy dulce. el sabor del pistacho y el queso aplica al café.

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)			✓		
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

No se muestra la técnica aplicada en el plato

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Entrada de Albóndigas en salsa de cacao

*En general
mejorar los
escalos - la
emulsión de
las preparaciones*



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

P. Cecilia V.

Albóndigas

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR			✓		
OLOR		✓			
TEXTURA			✓		
COLOR				✓	

OBSERVACIONES *Revisar la cocción de alb., la salsa está bien, pero bajar un poco cant. de balsámico. Olas a brotes - no a carne ni a chocolate.*

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA			✓		

*NA
NA
NA
NA
NA*

OBSERVACIONES *la salsa tiene textura pero no hay innovación, se puede espesar con otro ms. que no sea vainilla.*

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Plato fuerte - Cordero con esferas de café



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ma Cecilia U.
Cuidar la presentación del plato.
manchas del soc.

Cordero

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA			✓		
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

Comida - ole de sabor pero mal T. de soc.
empalme
no

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN				✓	
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

NA
NA
NA
NA
NA

OBSERVACIONES

esfueros regulares, podiam resaltar en la presentación del plato.

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Postre 2 - Bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

- Helado N.
- Espum sifon
- brio →

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR					✓
TEXTURA		✓			
COLOR				✓	

mas alia a frutos rojos que el cafe.

OBSERVACIONES

Presentacion revisa - una idea →
revisar en platos
Construccion t. de sdc.

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO				✓	
SIFÓN				✓	
XANTANA					

NA
NA
A
A
NA

OBSERVACIONES

la técnica de la espuma - hay que haberla

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 2- shot de café con mango y crema



*Bebe mango, cafe,
y crema
sifón con*

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR	✓				
OLOR	✓				
TEXTURA	✓				
COLOR	✓				

OBSERVACIONES

Siento un olor y sabor a pescado
Olor a pescado
Se ve como agua

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN	✓				
XANTANA					

NA
NA
NA
NA
NA

OBSERVACIONES

La técnica no se ve en el plato.
La crema se puede bajar a mano

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 1 - digestivo de café, naranja y ron



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Bayahú
Deh nam.

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR			✓		
OLOR				✓	
TEXTURA			✓		
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

Temperatura = SVC -
Receita SVC

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					✓
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

NA
NA
NA
NA

OBSERVACIONES

Nauega bien

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Entrada de Albóndigas en salsa de cacao



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

Albóndiga →

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				/	
OLOR				/	
TEXTURA					/
COLOR				/	

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Sofrito

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN				/	
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				/	
ESFERIFICACIÓN				/	
NITRÓGENO				/	
SIFÓN				/	
XANTANA				/	

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Plato fuerte - Cordero con esferas de café



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Castillos

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR			✓		
OLOR				✓	
TEXTURA					✓
COLOR					✓

OBSERVACIONES

Sabro de reducción: toque amargo al final.
Sugerencia: reducción directa de café

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				✓	
ESFERIFICACIÓN					✓
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Postre 1: Entremet - de pistacho con plátano y café



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Mousse

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA				✓	
COLOR				✓	

OBSERVACIONES

Cambiar el orden: No se siente el sabor que debe destacar

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				✓	
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Postre 2 - Bizcocho de vainilla, con helado de café y espuma de frutos rojos



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

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Detalles

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	✓
OLOR				✓	✓
TEXTURA					✓
COLOR					✓

OBSERVACIONES

partir de una inglesa de café

.....

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					✓
SIFÓN				✓	✓
XANTANA				✓	✓

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 1 - digestivo de café, naranja y ron



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Shot de naranja, Ron, café

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR					
OLOR					
TEXTURA					
COLOR					

OBSERVACIONES

*Sabor no presente, solo se siente el café
 helado dulce*

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Bebida 2- shot de café con mango y crema



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA					✓
COLOR					✓

OBSERVACIONES

Shot sin alcohol

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN				✓	
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Entrada de Albóndigas en salsa de cacao



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

Albondigas

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR					/
OLOR					/
TEXTURA				//	
COLOR				//	

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					/

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Platillo: Plato fuerte - Cordero con esferas de café



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

Cordero

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA				✓	
COLOR					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)					
ESFERIFICACIÓN				✓	
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Postre 1: Entremet - de pistacho con plátano y café



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

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
 café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

Mousse de pistacho

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de la degustación sobre las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
SABOR				✓	
OLOR				✓	
TEXTURA				✓	
COLOR					✓

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

Leche de café, faveles

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy malo definir los siguientes puntos acerca de las técnicas aplicadas a las recetas de sal y dulce con base en sabores de café y cacao

	MUY MALO	MALO	REGULAR	BUENO	EXCELENTE
DESHIDRATACIÓN					
COCINA AL VACÍO (SOUS VIDE)				✓	
ESFERIFICACIÓN					
NITRÓGENO					
SIFÓN					
XANTANA					

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio

Anexo 5: Ficha de grupo focal calificación de combinación de sabores



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy desagradable definir los siguientes
puntos acerca de la combinación de algunos ingredientes con base en sabores de café y
cacao

	MUY DESAGRADABLE	DESAGRADABLE	REGULAR	AGRADABLE	EXCELENTE
Calamar y cacao			X		
Café y frutos rojos					X
Coliflor y café			X		
Salmon y cacao					X
Cordero y café					X
Vino y café					X
Café y cacao					X
Café y cerveza				X	
Cacao y tocino					X
Vinagre balsámico y cacao			X		
Cacao y cebolla caramelizada				X	
Cacao y remolacha		X			
Plátano y café					X
Café y pistacho					X

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy desagradable definir los siguientes puntos acerca de la combinación de algunos ingredientes con base en sabores de café y cacao

	MUY DESAGRADABLE	DESAGRADABLE	REGULAR	AGRADABLE	EXCELENTE
Calamar y cacao				/	
Café y frutos rojos				/	
Coliflor y café			/		
Salmon y cacao					/
Cordero y café			/		
Vino y café					/
Café y cacao					/
Café y cerveza			/	/	
Cacao y tocino				/	
Vinagre balsámico y cacao					/
Cacao y cebolla caramelizada				/	
Cacao y remolacha			/	/	
Plátano y café				/	
Café y pistacho					/

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy desagradable definir los siguientes puntos acerca de la combinación de algunos ingredientes con base en sabores de café y cacao

	MUY DESAGRADABLE	DESAGRADABLE	REGULAR	AGRADABLE	EXCELENTE
Calamar y cacao				X	
Café y frutos rojos					X
Coliflor y café			X		
Salmon y cacao					X
Cordero y café					X
Vino y café				X	
Café y cacao					X
Café y cerveza				X	
Cacao y tocino			X		
Vinagre balsámico y cacao		X			
Cacao y cebolla caramelizada					X
Cacao y remolacha				X	
Plátano y café					X
Café y pistacho					X

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy desagradable definir los siguientes
puntos acerca de la combinación de algunos ingredientes con base en sabores de café y
cacao

	MUY DESAGRADABLE	DESAGRADABLE	REGULAR	AGRADABLE	EXCELENTE
Calamar y cacao			X		
Café y frutos rojos				X	
Coliflor y café				X	
Salmon y cacao			X		
Cordero y café				X	
Vino y café			X		
Café y cacao				X	
Café y cerveza		X			
Cacao y tocino				X	
Vinagre balsámico y cacao			X		
Cacao y cebolla caramelizada			X		
Cacao y remolacha				X	
Plátano y café				X	
Café y pistacho				X	

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del
café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental**

En una escala del 1 al 5 siendo 5 excelente y 1 muy desagradable definir los siguientes puntos acerca de la combinación de algunos ingredientes con base en sabores de café y cacao

	MUY DESAGRADABLE	DESAGRADABLE	REGULAR	AGRADABLE	EXCELENTE
Calamar y cacao				X	
Café y frutos rojos					X
Coliflor y café			X		
Salmon y cacao				X	
Cordero y café					X
Vino y café					X
Café y cacao			X		
Café y cerveza				X	
Cacao y tocino		X			
Vinagre balsámico y cacao			X		
Cacao y cebolla caramelizada			X		
Cacao y remolacha		X			
Plátano y café				X	
Café y pistacho					X

Realizado por: Pamela Molina y Doménica Rubio