

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

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

Autor:

David Alfredo Orellana Fajardo

CI: 0106516974

Correo electrónico: zta1026@hotmail.com

Directora:

Mg. Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez

CI: 1713587309

Cuenca – Ecuador

1-Diciembre-2022

RESUMEN

El presente proyecto de intervención ha sido realizado con la finalidad de elaborar una propuesta de recetas de pastelería y repostería clásica y moderna, utilizando variedades seleccionadas de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager', elaboradas en la ciudad de Cuenca – Ecuador.

El primer capítulo está enfocado en la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' y se realiza un análisis de los estilos similares de cerveza checos con el fin de obtener información para utilizar las cervezas artesanales en este proyecto, además contiene el estudio en general de la cerveza: historia, evolución, ingredientes, métodos de elaboración, clasificación y características organolépticas, y también se explican los términos cerveceros correspondientes. El segundo capítulo explica las técnicas clásicas y modernas de pastelería y repostería en la elaboración de recetas de postres de autor con base a las cervezas artesanales, combinadas con otros sabores que aportan los ingredientes de las preparaciones. El tercer y último capítulo presenta la propuesta gastronómica de postres de autor de pastelería y repostería a un panel de expertos con el objetivo de realizar evaluaciones organolépticas, que comprobaron que los postres de autor elaborados con las variedades de cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' son una propuesta viable que garantizan sabor, aroma, calidad y una agradable experiencia, obteniendo resultados satisfactorios.

Palabras claves: Cerveza. Cerveza Artesanal. Ale. Lager. Golden Prague. Pastelería. Repostería. Postres.

(Resumen para Abstract revisado y aprobado por la Directora del Trabajo de Titulación Mg. Maricruz Iñiguez Sánchez)

ABSTRACT

This intervention project has been carried out with the purpose of elaborating a proposal of classic and modern pastry and pastry recipes, using selected varieties of the craft beer 'Golden Prague Premium Czech Lager', made in the city of Cuenca – Ecuador. The first chapter is focused on the craft beer 'Golden Prague Premium Czech Lager' and an analysis of similar styles of Czech beer is carried out in order to obtain information to use craft beers in this project, it also contains the general study of beer: history, evolution, ingredients, brewing methods, classification and organoleptic characteristics, and the corresponding brewer terms are also explained. The second chapter explains the classic and modern techniques of pastry and confectionery in the elaboration of signature recipes of desserts based on craft beers, combined with other flavors that provide the ingredients of the preparations. The third and last chapter presents the gastronomic proposal of signature desserts of pastry and confectionery to a panel of experts with the aim of carrying out organoleptic evaluations, who verified that the signature desserts made with the varieties of craft beer 'Golden Prague Premium Czech Lager' are a viable proposal that guarantee flavor, aroma, quality and a pleasant experience, obtaining satisfactory results.

Keywords: Beer. Craft Beer. Ale. Lager. Golden Prague. Confectionery. Pastry. Desserts.

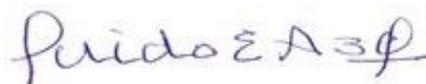
Trabajo de titulación: "Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor"

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Directora: Mg. Maricruz Iñiguez Sánchez

Certificado de Precisión Gst-276

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 es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 4 de octubre de 2022

Elaborado por: GEAV _____

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

RESUMEN	2
ABSTRACT.....	3
AGRADECIMIENTOS	10
DEDICATORIA.....	11
INTRODUCCIÓN.....	12
CAPÍTULO 1: CERVEZA ARTESANAL ‘GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER’:	
CARACTERÍSTICAS Y VARIEDADES	14
1.1 Antecedentes Cerveza en General	14
1.1.1 Definiciones y Conceptos	14
1.1.2 Reseña Histórica de la Cerveza	15
1.1.3 Proceso de Elaboración	17
1.1.4 Ingredientes	19
1.1.5 Tipos y Estilos de Cerveza.....	22
1.1.5.1 Cervezas de Fermentación Alta	22
1.1.5.2 Cervezas de Fermentación Baja	25
1.1.5.3 Cervezas de Fermentación Espontánea.....	27
1.1.6 Características Organolépticas	28
1.1.7 Glosario Cerveceros.....	29
1.2 Cerveza Artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”	34
1.2.1 Antecedentes de Estilos Semejantes.....	35
1.2.1.1 Cerveza Lager Checa.....	35
1.2.2 Reseña Histórica de “Golden Prague Premium Czech Lager”	40
1.2.3 Planta de Elaboración	40
1.2.4 Proceso de Elaboración	41
1.2.5 Análisis de las Cervezas “Golden Prague Premium Czech Lager”	44
1.3 Variedades	51
1.3.1 Draft 9°.....	51
1.3.1.1 Generalidades.....	51
1.3.1.2 Proceso de Elaboración	51
1.3.1.3 Cualidades	52
1.3.2 Lager 11°	52
1.3.2.1 Generalidades.....	52

1.3.2.2 Proceso de Elaboración	52
1.3.2.3 Cualidades	53
1.3.3 Black Lager 11°	53
1.3.3.1 Generalidades	53
1.3.3.2 Proceso de Elaboración	53
1.3.3.3 Cualidades	54
1.3.4 IPA 14°	54
1.3.4.1 Generalidades	54
1.3.4.2 Proceso de Elaboración	54
1.3.4.3 Cualidades	54
1.3.5 Imperial Lager 14°	55
1.3.5.1 Generalidades	55
1.3.5.2 Proceso de Elaboración	55
1.3.5.3 Cualidades	56
CAPÍTULO 2: TÉCNICAS BÁSICAS Y MODERNAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.....	57
2.1 Técnicas Básicas.....	57
2.1.1 Masas básicas	57
2.1.1.1 Masas quebradas.....	57
2.1.1.2 Masas hojaldradas.....	57
2.1.1.3 Masas batidas	58
2.1.2 Cremas	60
2.1.2.1 Mousses	60
2.1.2.2 Bavarois	61
2.1.2.3 Parfait	61
2.1.2.4 Helados.....	61
2.1.3 Merengues.....	62
2.1.4 Salsas	63
2.2 Técnicas Modernas	63
2.2.1 Gelificaciones	63
2.2.2 Esferificaciones	64
2.2.3 Terrificaciones	64
2.2.4 Espumas.....	64
2.2.4.1 Aires	65
2.2.4.2 Esponjas.....	65

CAPÍTULO 3: APLICACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL “GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH

LAGER” Y REPOSTERÍA DE AUTOR	67
3.1 Introducción a las Propuestas Gastronómicas	67
3.2 Propuestas gastronómicas	67
3.2.1 Fichas Técnicas: Recetas aplicadas a la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”	68
3.2.1.1 Bizcochuelo de Cerveza	68
3.2.1.2 Crema Pastelera de Cerveza	72
3.2.1.3 Merengue Italiano de Cerveza.....	76
3.2.1.4 Panna Cotta de Cerveza	80
3.2.1.5 Crema Inglesa de Cerveza (Base para helado de cerveza).....	84
3.2.1.6 Mousse de Cerveza.....	88
3.2.1.7 Galletas de Cerveza	92
3.2.1.8 Bavaois de Cerveza.....	96
3.2.1.9 Cheesecake de Cerveza	100
3.2.1.10 Parfait de Cerveza.....	104
3.2.1.11 Aire de Cerveza.....	108
3.2.1.12 Espuma de Cerveza	112
3.2.1.13 Esponja de Cerveza	116
3.2.1.14 Macarons de Cerveza	120
3.2.2 Fichas Técnicas: Recetas de postres de autor aplicando la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”	128
3.2.2.1 Bizcocho de cerveza con crema de café y salsa de chocolate.....	128
3.2.2.2 Mousse de cerveza con jalea de fresa y polvo de nuez	131
3.2.2.3 Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá	133
3.2.2.4 Helado de cerveza con mini galletas de avena y salsa de mora	135
3.2.2.5 Tartaleta rellena de crema de cerveza y mermelada de fresa mora	138
3.2.2.6 Parfait de cerveza con mix de frutas	140
3.2.2.7 Cheesecake de cerveza con mermelada de piña.....	142
3.2.2.8 Bavaois de cerveza con salsa de café	144
3.2.2.9 Cubos de brownie de maní y aire de cerveza	146
3.2.2.10 Mini galletas de cerveza con crema de coco y mandarina	148
3.2.2.11 Espuma de cerveza, galleta triturada y praliné de almendras	150
3.2.2.12 Esponja de cerveza con helado de vainilla y aire de limón	152
3.2.2.13 Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa	155

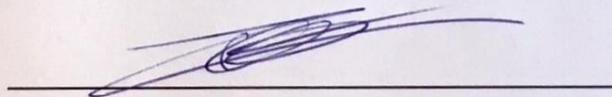
3.2.2.14 Esfera de chocolate rellena de merengue de cerveza acompañada de gajos de naranja impregnados en vainilla.....	158
3.2.2.15 Pavlova de cerveza rellena de crema chantilly, frutos rojos y caviar de miel	160
3.3 Evaluación de las propuestas gastronómicas	163
3.3.1 Validación de los postres preparados con la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”	163
CONCLUSIONES.....	170
RECOMENDACIONES	171
BIBLIOGRAFÍA.....	172
ANEXOS	174
ANEXO 1: DISEÑO DE TRABAJO DE TITULACIÓN APROBADO	174
ANEXO 2: MODELO DE TEST DE DEGUSTACIÓN	188
ANEXO 3: ENTREVISTAS REALIZADAS A MAESTROS CERVECEROS DE ‘GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER’ – VERSIÓN TRANSCRITAS.....	189
ANEXO 4: EVIDENCIA DE FICHAS DE CATA DE CERVEZAS	193
ANEXO 5: EVIDENCIA DE VALIDACIÓN POR PARTE DE INTEGRANTES DEL TRIBUNAL DE CALIFICACIÓN DEL PROYECTO	197

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Yo, David Alfredo Orellana Fajardo, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor", 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, 1 de Diciembre del 2022



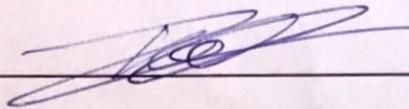
David Alfredo Orellana Fajardo

C.I: 0106516974

Cláusula de Propiedad Intelectual

Yo, David Alfredo Orellana Fajardo, autor del trabajo de titulación "Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 1 de Diciembre del 2022



David Alfredo Orellana Fajardo

C.I: 0106516974

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por todo en esta vida, los altos y bajos de la misma, también un agradecimiento especial al autor mismo de este proyecto, por la paciencia, aguante, dedicación, constancia y esfuerzo empleados en la realización de este trabajo.

Agradezco a mi familia directa que de una u otra forma han brindado el apoyo y la fuerza necesarios para llegar al final de esta etapa. Profunda gratitud con Mg. Maricruz Iñiguez Sánchez, tutora de este proyecto bajo el nuevo nombre propuesto, con Mg. Ana Lía Cordero Maldonado, al principio tutora durante gran parte de la realización de este proyecto, y también con Mg. Santiago Carpio Álvarez, tutor durante algunos tramos del mismo, gracias por su apoyo, confianza, paciencia y enseñanzas.

De manera especial agradezco a la empresa Czech Brewery Pivovar Ltda. y su participación en el desarrollo de este proyecto con su cerveza artesanal “*Golden Prague Premium Czech Lager*”, y por último agradezco a todas las personas que han sido parte de esta gran aventura universitaria.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a todas las personas que en algún momento revisen o lean este documento, para recordarles que cuando se aplica esfuerzo, paciencia, dedicación, disciplina, constancia, determinación, buena energía y vibra positiva en la vida no hay límites que se presenten cuando se busca el progreso y la mejora continua.

INTRODUCCIÓN

La cerveza es una de las bebidas más famosas y más antiguas del mundo, consumida ampliamente en todas partes del planeta, y aquella que ha ido evolucionando a la par con la humanidad desde su invención. En la actualidad existen distintas formas, maneras y métodos de prepararla y a su vez recibe distintos términos para identificar exactamente dependiendo de la técnica utilizada para su elaboración, uno de estos términos de identificación es la denominación de 'cerveza artesanal'. En la presente época, la cerveza artesanal se ha convertido en un movimiento que cada vez va ganando más adeptos y constantemente aparecen nuevas recetas y variedades, a pesar del potencial infinito que tiene para ofrecer cada vez más, su utilización en la gastronomía, como parte de recetas de sal o de dulce, es muy pobre, nula o casi inexistente.

Es aquí donde se puede plantear utilizar la cerveza como un ingrediente más para crear algo completamente diferente y que se puede complementar de una forma muy distinta, al de la comúnmente conocida de comida y bebida. Específicamente el enfoque será con la pastelería y repostería, tanto clásica como moderna, las distintas técnicas que permite utilizar esta rama de la gastronomía, aunque es muy posible que se la pueda considerar como su propio mundo aparte, hace que las posibilidades sean infinitas, desde sencillas recetas utilizando los ingredientes básicos de la pastelería: harina, mantequilla, azúcar y huevos, hasta recetas más complejas y modernas utilizando equipo especializado como el sifón de cocina o dispensador de cremas, por ejemplo.

El ingrediente principal de esta experimentación, la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager', será sometida a un análisis y transformación para su utilización como un ingrediente nuevo dentro de las recetas clásicas de la pastelería: bizcocho, merengue, mousse, cheesecake, etc., así como de las técnicas modernas de la repostería como: aire, esponja, espuma; aportando sabor, color, aroma y sobretodo, y lo más importante, crear para el comensal una nueva forma de experimentar esta bebida sin necesidad de beberla.

De esta forma, el primer capítulo del proyecto está centrado principalmente en la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager', en principio se enfoca en la cerveza en general, un breve repaso por su historia, la evolución que ha tenido, conceptos y definiciones, los principales ingredientes utilizados en su preparación, el método de elaboración actual, la clasificación de algunos de los estilos más comunes, las características organolépticas de la bebida, así como la explicación de algunos términos específicos que surgirán a lo largo de la investigación en forma de

un glosario cervecero; se realiza un análisis de los estilos de cerveza que más se asemejan a los producidos actualmente por la compañía Czech Brewery Pivovar Ltda., continuando con el estudio y análisis de las variedades comerciales de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' que permite distinguir los aspectos y cualidades de cada cerveza antes de ser utilizadas como un ingrediente más dentro de las recetas que se plantearán más adelante.

El segundo capítulo muestra de forma detallada las técnicas de pastelería y repostería, divididas en técnicas clásicas y modernas, que se aplicarán a la cerveza artesanal, los procedimientos que se utilizan con cada una, clasificación de cada técnica, aspectos a considerar al momento de aplicarlas en preparaciones y otros puntos de interés en cuanto a cada una se refiere.

En consecuencia, el tercer y último capítulo presenta la puesta en práctica del proyecto en sí, mediante la demostración de las propuestas gastronómicas aplicando las variedades de cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager', información recopilada en fichas técnicas que detallan el paso a paso seguido para la realización de cada receta que dio como resultado una nueva experiencia para disfrutar una cerveza, pero esta vez de una forma no bebible.

CAPÍTULO 1: CERVEZA ARTESANAL 'GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER': CARACTERÍSTICAS Y VARIEDADES

La cerveza es un alimento cuyo origen tiene una fecha exacta muy ambigua debido a que muchos historiadores consideran que se creó por accidente en las épocas donde el ser humano dejaba su etapa de nómada y empezaba con la agricultura, caza y demás actividades para sobrevivir, conforme han avanzado los estudios acerca de la creación de esta bebida se encuentra que aparece en muchos lugares del mundo y no se puede atribuir a una sola persona su invención absoluta, de igual forma la cerveza también ha ido evolucionando, su forma de preparar tuvo muchos cambios, aparecen distintas variedades que hasta el día de hoy siguen surgiendo, en fin la cerveza, así como muchos otros temas, es como un mundo entero en la actualidad.

1.1 Antecedentes Cerveza en General

1.1.1 Definiciones y Conceptos

La cerveza es una “bebida alcohólica elaborada a partir de azúcares obtenidas de cereales y otros granos (principalmente cebada y trigo), saborizada y aromatizada con lúpulo (entre otras hierbas y aditivos), que luego son fermentados en agua con levaduras del género *Saccharomyces*.” (Uhart, 2018).

La cerveza artesanal puede ser definida como una innovación de cerveza, debido a que cada cervecero, en base a recetas o estilos históricos, otorgan giros únicos creando nuevas preparaciones nunca antes probadas; por lo general se usan ingredientes tradicionales, como la cebada malteada, pero con frecuencia se agregan muchos otros ingredientes que proporcionan la distinción de una con otra. Cabe mencionar que las cervezas artesanales son producidas por cerveceros pequeños e independientes (Brewers Association, 2019).

Las cervecerías artesanales, también conocidas como micro cervecerías, son pequeñas fábricas que producen una cantidad limitada de cerveza, no se comparan en tamaño a las grandes empresas y multinacionales cerveceras, por lo general pertenecen a dueños independientes con su propio emprendimiento.

Se puede decir entonces que, si un cervecero busca un lugar apropiado para esta actividad, produce una gran cantidad de cerveza de buena calidad y a su vez logra comercializar su producto, es

cuando asume el título de cervecero artesanal (González, 2017, p. 7). Para asegurar un buen producto estos cerveceros por lo general adquieren la malta necesaria mediante proveedores conocedores del tema.

La Brewers Association de Estados Unidos establece tres requisitos básicos para considerar a un cervecero como artesanal: ser productor de volúmenes pequeños; ser independiente y no estar relacionado con ninguna gran empresa fabricante y cuidar el aspecto tradicional de su método de elaboración (González, 2017, p. 7).

1.1.2 Reseña Histórica de la Cerveza

Al momento de hablar acerca de la historia de algún producto o alimento se espera recibir como primer dato informativo una fecha y un origen específico, en el caso de la cerveza su creación es atribuida a las mujeres de hace miles de años, ellas se encargaban de los trabajos de recolección y puede haber sucedido que hayan dejado unos granos mal almacenados y que el agua llegó de alguna forma y lo maceró, a partir de este momento se produjo algo similar a la primera cerveza (Pilla & Vinci, 2013).

A lo largo de la historia de la humanidad aparece una singular bebida cuyos ingredientes base son granos y agua, en distintas civilizaciones, como en Mesopotamia, en la región de Sumeria más específicamente hace 5000 años a.C., se grababan en unas tablillas de arcilla referencias a una bebida de cereal realizada por las mujeres, otras tablillas con algo parecido a una receta de la cerveza ya que describía su proceso de elaboración, debido a estos hallazgos es que se les atribuye el origen de esta bebida.

En Egipto tenían una bebida dedicada a los dioses, en su culto a Osiris, ofrecida a los faraones, enterraban a los muertos junto con alimentos para su viaje al más allá. Fueron los egipcios quienes mejoraron el proceso de producción de maltas y empezaron a elaborar cerveza en grandes cantidades, después por las conquistas se propagó por Europa y de esta forma llegó a distintas civilizaciones del mundo antiguo.

En Grecia no se consumía mucho la cerveza, sin embargo, se atribuía su invención y promoción a Dionisios la deidad de la cerveza antes que del vino, en Roma la situación es parecida en este caso el nombre de la deidad era Baco, pero según se desarrollaría la historia de estas civilizaciones, el

vino predominó y estuvo muy por encima de la cerveza, teniendo más importancia que la cerveza hasta el punto de considerarla una bebida inferior (Yubero, 2015, p. 46).

Si bien la cerveza ha tenido algunos detractores a lo largo de la historia no significa que no haya sido apetecida y consumida por muchos personajes históricos, casos de Julio César, Cleopatra, Alejandro Magno, entre otros. Con la llegada de la Edad Media, la cerveza gana importancia y se delimitan los ingredientes básicos para su elaboración, que son agua, cebada, lúpulo y levadura, adicional a esto se da paso “a la incorporación de la malta, que no es otra cosa que cebada seca y tostada” (Reyna & Krammer, 2017). Con este nuevo ingrediente (malta: cebada seca y tostada), se empiezan a obtener distintos tipos de cervezas como pálida, de trigo, negra, rubia, entre otras, que serán detalladas más adelante.

Por esta misma época, la cerveza ya era producida por monjes europeos quienes ofertaban cerveza de calidad y poco a poco mejoraban en su producción; en Alemania aparece la novedad de agregar lúpulo, este ingrediente proporciona a la cerveza el amargor clásico, y es en ese país donde se empieza a delimitar normas y estatutos de higiene y pureza para su producción que a su vez se convirtieron en leyes que en la actualidad ya no son vigentes.

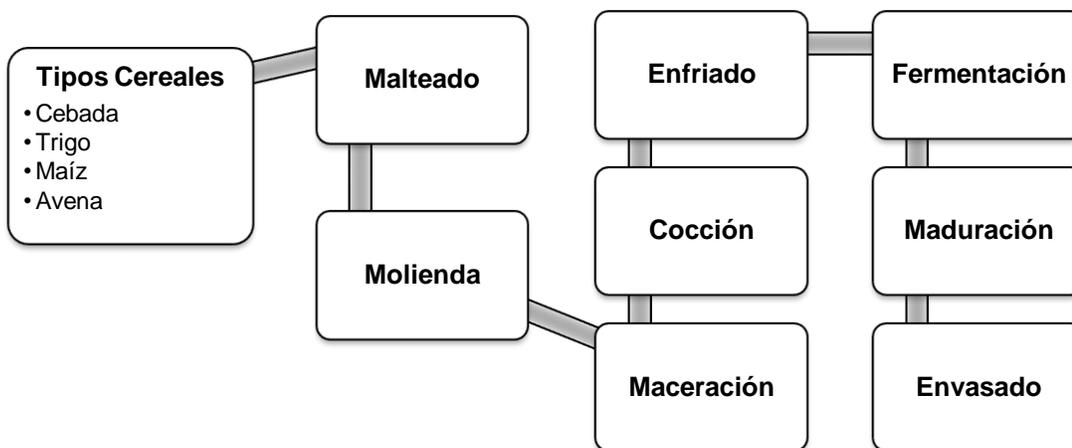
Con la llegada de la Revolución Industrial y gracias a la tecnología, se mejoran varios aspectos de la bebida como: fabricación, refrigeración, almacenamiento, transporte, proceso; los estudios para ir perfeccionando esta bebida continuaban, algunos ejemplos de estos avances son los tipos de fermentación ya sea alta o baja, que permite distinguir entre las “Ale” y las “Lager”, estos vocablos tienen bastante peso en la actualidad al referirse al tipo de cerveza. Así mismo, durante la Revolución Industrial, el científico francés Louis Pasteur logra explicar el proceso de fermentación de las levaduras en el cual estos microorganismos se alimentan de azúcar que luego convierten en alcohol (Yubero, 2015, p. 52).

Gracias a los estudios realizados por diferentes personas la elaboración de la cerveza ha ido evolucionando y ahora es producida en muchos otros lugares del mundo y no solamente en Europa, siendo algunas de estas nuevas producciones evoluciones de recetas milenarias, mientras que otras son nuevas incursiones dentro del gran abanico de variedades que podemos encontrar hoy en día de esta bebida.

1.1.3 Proceso de Elaboración

“Para simplificar al máximo, el ciclo de producción de la cerveza puede resumirse en tres etapas fundamentales: de la cebada a la malta, de la malta al mosto y del mosto a la cerveza.” (Pilla & Vinci, 2013). A continuación se detalla todo el proceso de elaboración de la cerveza.

Gráfico 1: Proceso de Elaboración de la Cerveza



Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 05 de Febrero de 2022

Malteado: Para la producción de malta se puede utilizar cualquier cereal que por lo general es la cebada, a su vez este proceso se puede clasificar en cuatro etapas que son: selección del cereal, humidificación, germinación y secado/tostado (Uhart, 2018). La finalidad de esta operación del malteado es obtener el almidón y las enzimas que transformarán a los cereales en azúcares fermentables, esto se consigue a través de humedecer los granos del cereal de dos a cuatro días hasta que germinen, después se procede al secado y de ahí a diferentes niveles de tostado según la cerveza que se busque producir.

Molienda: Se procede a triturar los granos de la malta, pero sin llegar a convertirlos en harina, se intenta conservar la cáscara debido a que ésta puede actuar como un filtro natural en el siguiente paso cuando se procede a la extracción del mosto.

Maceración: Se elabora una mezcla de malta con agua caliente, hidratando a la malta y activando las enzimas que convertirán el almidón en los azúcares fermentables. Este proceso toma unas cuantas horas obteniendo como resultado el mosto, que no es más que un líquido espeso y azucarado (Uhart, 2018). De ahí se procede a filtrar el mosto separándolo del bagazo (residuos del

grano). Se lava con agua caliente los residuos del filtrado para garantizar la extracción total de nutrientes y azúcares que se generan durante este proceso de maceración.

Cocción: A continuación, el mosto resultante se lo coloca en un nuevo recipiente y se lo calienta por un período de una a dos horas, el tiempo dependerá del tipo de cerveza, con esto se consigue esterilizar el mosto y sus proteínas empiezan a actuar, coagulando y decantando. Una vez se llega al punto de ebullición es donde se adiciona el lúpulo, primero al empezar a hervir para obtener el amargor y después hacia el final para conseguir sabor y aromas.

Enfriado: Después de la cocción, este mosto hirviendo debe reducir su temperatura drásticamente en el menor tiempo posible, es decir que de los 100°C debe ser enfriado rápidamente hasta los 20°C aproximadamente. Este paso se realiza para evitar que el mosto permanezca por mucho tiempo en rangos de temperatura donde proliferen las bacterias y a su vez esté en una temperatura que permita que se agreguen las levaduras y estas trabajen, es decir que dé inicio a la fermentación (Uhart, 2018).

Fermentación: Proceso en el cual los azúcares se convierten en alcohol y dióxido de carbono (CO₂) por acción de las levaduras. La duración de este paso puede tardar entre cinco y diez días, depende mucho el tipo de cerveza a producir y la levadura que se ocupa. Cabe recordar que mediante la adición de levaduras se puede obtener dos tipos de fermentaciones: alta, que se consigue a temperaturas entre los 15°C y 30°C, y baja, que por otro lado se consigue a temperaturas que oscilan entre los 5°C y 10°C (Pilla & Vinci, 2013).

Maduración: Una vez culmina el proceso de fermentación, se deja reposar la cerveza en los tanques de maduración, a una temperatura de 10°C a 15°C para cervezas tipo “Ale” y de 0°C a 4°C para cervezas tipo “Lager”. La finalidad de esta etapa es que la levadura que aún está presente se decante, con eso se eliminan “aromas y sabores no deseados por medio de la separación por degradación y/o evaporación.” (Uhart, 2018).

Envasado: Paso final que consiste en envasar la cerveza y dejarla lista para su expendio y/o consumo. Aquí destaca una gran diferencia entre las grandes compañías y los cerveceros artesanales, los primeros agregan CO₂ de manera artificial mientras que los segundos vuelven a fermentar la cerveza en la botella, esta segunda fermentación consiste en agregar azúcar antes de

envasar, generará un mayor grado de alcohol, pero “también la carbonatación deseada en el producto final.” (Uhart, 2018).

A pesar del desacuerdo entre los amantes de la cerveza fresca (no pasteurizada), la pasteurización es muy importante puesto que permite obtener un producto estable y fácil de conservar, en detrimento de una pureza olfativa y gustativa alterada por un aroma de producto cocido (Pilla & Vinci, 2013).

1.1.4 Ingredientes

Al igual que cualquier otra preparación o receta, para lograr una cerveza de óptima calidad se debe usar los mejores ingredientes, combinando la maquinaria y tecnología de la actualidad junto con el talento humano para la selección de la materia prima. Los principales ingredientes de toda cerveza son: agua, malta, levadura y lúpulo. A continuación, una breve descripción de cada uno.

Agua: En la mayoría de cervezas corresponde al 90% de su composición, por lo tanto, es muy importante su calidad. La composición mineral del agua, muchas de las veces, determina en gran medida el sabor, el aroma e incluso el estilo de cerveza a preparar. Es por eso que las zonas de producción se instalan cerca de pozos, ríos, fuentes y/o manantiales disponiendo así de abundante agua. “La dureza del agua, que se mide en miligramos por litro, es muy importante debido a la presencia de iones de carbonato de calcio.” (Pilla & Vinci, 2013). La carga de minerales que más influye en la dureza del agua son el calcio y el magnesio, dicho esto se puede clasificar en aguas duras, moderadamente duras, muy duras y blandas (González, 2017, p. 51). Agua que posee una buena cantidad de iones es ideal para ciertos tipos de cerveza, así como también influye en la claridad y realce del sabor, mientras que con una menor cantidad le otorga suavidad.

Levadura: Es un ingrediente fundamental en la elaboración de la cerveza, estos microorganismos son los encargados de la fermentación, transformación del azúcar en alcohol y gas carbónico. Se distinguen dos tipos que en ambientes con temperatura controlada producen resultados seguros, y son: *Saccharomyces carlsbergensis* y *Saccharomyces cerevisiae*.

La variedad *cerevisiae* produce una fermentación alta, con una temperatura entre 15°C y 30°C, mientras que la variedad *carlsbergensis* produce una fermentación baja, con una temperatura entre 10°C y 15°C; se menciona esta distinción ya que dependiendo de la fermentación se obtiene una u otra variedad de cerveza, con la fermentación alta se producen las *ale* mientras que con la baja las

lager. Una última forma de fermentación es la espontánea que se produce con las levaduras naturales del aire, variedad *Brettanomyces bruxellensis*, que corresponde al método más antiguo que se utilizaba previo a la identificación de la fermentación provocada por las levaduras presentes (Pilla & Vinci, 2013).

Malta: Por lo general el comienzo de la producción de cerveza es la elección de la malta a utilizar, que a su vez es un proceso de transformación de los cereales, trigo, avena, maíz, y comúnmente cebada. Este proceso del malteado posee distintas fases como el remojo, donde el cereal permanece en agua a una temperatura adecuada y controlada por un prolongado tiempo hasta que germinen los granos y se desdoble el almidón, se debe airear y mezclar continuamente para una mejor germinación, luego viene el secado, se aplica una reducción de humedad mediante aire caliente, y de ahí pasa al último paso que es el tostado que da a cada malta su toque característico, si es bien intenso produce cervezas de tonalidad más oscura mientras que si es ligero serán cervezas de tonalidad más rubia (Yubero, 2015, p. 53). Con lo anteriormente expuesto y en términos de elaboración de cerveza se distinguen cuatro tipos de malta: malta base, maltas de acción mixta, maltas quemadas y maltas especiales.

- Malta base, también denominada malta verde, es la cebada germinada, no tostada y secada a temperaturas de hasta 60°C con el objetivo de proteger la integridad de las enzimas y conservar al máximo la propiedad diastásica que poseen, es decir la capacidad que tienen de convertir los almidones en azúcares fermentables. Es empleada en la mayoría de recetas y las variedades más conocidas son: pilsner, pale, maris otter y golden promise (González, 2017, pp. 60-61).
- Maltas de acción mixta son aquellas maltas que se obtienen a partir de un leve tostado de granos de cebada germinada, de esta forma mantienen una cantidad suficiente de sus propiedades enzimáticas y así se pueden usar como maltas base o como adjuntos. Las más conocidas son las maltas de color ámbar, conocidas como cristal en Inglaterra y como caramelo en Alemania y Estados Unidos, así como la malta munich y la malta vienna. Para el comercio de maltas se pueden controlar el color y nivel de tostado con una variación en el tiempo y temperatura a la que se somete al grano, así con maltas oscuras se obtienen sabores más fuertes y con maltas claras sabores más suaves (González, 2017, p. 61).
- Maltas quemadas, también conocidas como maltas atezadas, son maltas que han sido tostadas a altas temperaturas y debido al alto grado de caramelización que poseen terminan siendo muy oscuras, pierden su poder diastásico, pero lo que obtienen es una gran potencia para otorgar

colores muy oscuros y aromas torrefactos muy intensos. Existe una gran variedad de estas maltas, pero las más importantes son: malta chocolate, malta biscuit, malta victory y malta black patent (González, 2017, p. 62).

- Maltas especiales son aquellas que pueden ser o no ser de cebada y tienen características muy específicas que se utilizan para aportar aspectos muy particulares a las cervezas. También existe una gran variedad de estas pero las más conocidas y utilizadas son: malta ácida, malta ahumada, malta de dextrina, malta de centeno, malta de trigo y cebada tostada (González, 2017, p.63).

Lúpulo: Es una planta trepadora, de nombre *Humulus lupulus*, a la cual se le atribuye la principal cualidad de ser el auténtico aromatizante de la cerveza (Pilla & Vinci, 2013). Produce dos tipos de flores, masculinas y femeninas, pero en las flores femeninas existen unas sustancias, de interés para la elaboración de la cerveza: las resinas y los aceites esenciales.

Las resinas están formadas por los alfa-ácidos y los beta-ácidos, los alfa se transforman en sus formas isoméricas a altas temperaturas y proveen de acción antibacteriana y amargor a la cerveza, mientras que los beta también dan amargor a la bebida pero tienden a oxidarse con mayor frecuencia. Los aceites esenciales son los responsables del carácter aromático y junto con las resinas forman la lupulina (González, 2017, pp. 78-79). La lupulina es un polvo amargo de color amarillento, que aporta aromas, contrarresta el sabor dulce que pueden producir las maltas y otorga el amargo característico de la cerveza.

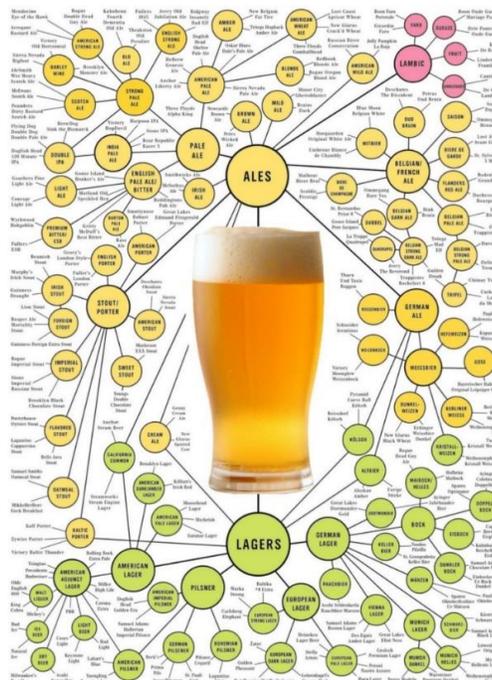
En el ámbito cervecero se aprecian tres tipos conocidos de lúpulos: amargos, aromáticos y mixtos, y se los puede encontrar en forma de aceite, extracto y en polvo. La variedad y frescura de lúpulo influye mucho en la calidad final de la cerveza (Yubero, 2015, p. 54). También existe una clasificación, de cuatro lúpulos específicamente, llamada lúpulos nobles, este tema se abordará más adelante.

Aunque de menor importancia, también se distinguen otros aromatizantes naturales que se utilizan para ciertas cervezas especiales o de temporada, a su vez en épocas antiguas se utilizaban para cubrir los defectos de la bebida y en la actualidad es más como un estilo que aplica cada quien para darle un toque distinto a su cerveza. Se pueden utilizar plantas, especias y frutas, ejemplos de estos aromatizantes naturales son: café, chocolate, pimienta, fresas, canela, manzanilla, etc. (Pilla & Vinci, 2013).

1.1.5 Tipos y Estilos de Cerveza

Al hablar acerca de una clasificación de las cervezas, por lo general, los consumidores sólo las reconocen por su apariencia y color, es por eso que clasifican a las cervezas en: rubias, ámbar, rojas y negras. Esta clasificación está muy alejada de la realidad, no es reconocida por expertos de la cerveza y como antes fue mencionado en la explicación de las levaduras, a las cervezas se las puede dar una división y/o clasificación de acuerdo al tipo de fermentación utilizada al momento de producirlas, siendo estas: fermentación alta, fermentación baja y fermentación espontánea (Pilla & Vinci, 2013). Usando este criterio de clasificación, bastante simple, se puede categorizar a todos los tipos de cerveza existentes, por su gran alcance y sencillez es el más utilizado.

Gráfico 2: Tipos y Estilos de Cerveza



Fuente: Cerveza Casera
Fecha: 18 de Octubre de 2021

1.1.5.1 Cervezas de Fermentación Alta

En su elaboración se utilizan levaduras que tienen una tendencia a permanecer cerca de la superficie del mosto cuando termina el proceso de fermentación, por eso se las denomina de fermentación alta (González, 2017, p. 11). Las cervezas producidas con este tipo de fermentación se las categoriza bajo el nombre de “Ale”, este es un término general para clasificar a las variedades de cervezas de este tipo.

Tabla 1: Tipos de Cervezas de Fermentación Alta

Cervezas de Fermentación Alta	
Ale <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strong Ale ▪ Indian Pale Ale ▪ Dark Ale ▪ Mild Ale ▪ Red Ale ▪ Old Ale ▪ Cream Ale 	Porter <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brown Porter ▪ Robust Porter ▪ Baltic Porter
Stout <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dry Stout ▪ Sweet Stout ▪ Oatmeal Stout ▪ Imperial Stout 	Weizen – Weiss <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hefe Weizen ▪ Kristall Weizen ▪ Witbier
Barley	

Fuente: Principios de Elaboración de Cervezas Artesanales
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

- **Ale:** Grado bajo de alcohol. Término que abarca a la gran familia de cervezas de fermentación alta. Se subdivide en distintos estilos.
- **Strong Ale:** En su producción se utilizan distintos tipos de azúcares refinados. Sabor especiado característico a clavo y afrutado. De un color cobre con tendencia a marrón oscuro. Grado alcohólico de 8% a 12%.
- **Indian Pale Ale:** También conocida como IPA. Fue desarrollada con la finalidad de que pueda soportar el viaje hasta la colonia británica en India. De color dorado a ámbar rojizo. De sabor fuerte y grado alcohólico mayor a 5%.
- **Dark Ale:** De color cobre castaño y sabor agridulce con una presencia de malta caramelo. Grado alcohólico no mayor a 5%.
- **Mild Ale:** De poca graduación alcohólica. Su color pasa por rojo intenso, cobre y marrón.
- **Red Ale:** De sabor agridulce y color ámbar tostado. Se produce con malta vienesa, fermentada con cervezas en barricas de roble y mezclada con cervezas más jóvenes.
- **Old Ale:** Por lo general son cervezas de invierno. Color oscuro y en su sabor se distingue la malta y caramelo.
- **Cream Ale:** Originaria de Norteamérica. Se utilizan solo ingredientes de la región. Conocida también como APA. Su color es más claro y menor sabor a caramelo.

- Porter: Este estilo es originario de Londres desde el siglo XVIII. Su nombre proviene de los cocheros, quienes eran sus consumidores más fieles, ya que porter se traduce en cargador o maletero.
- Brown Porter: De color marrón casi negro, moderada cantidad de alcohol y sabor torrefacto. En algunas versiones se utiliza malta brown para su producción y en otras, malta chocolate.
- Robust Porter: Parecida a la brown porter pero con mayor presencia de aromas a chocolate y granos oscuros.
- Baltic Porter: Fermentada como una lager. De alta graduación alcohólica, alrededor de 7% a 8,5%. Con aromas a malta y chocolate, pero menor presencia de aromas torrefactos.
- Stout: También tiene su origen en el siglo XVIII. La palabra stout se traduce en corpulento o fuerza y se le denomina de esta forma porque estas cervezas son más densas que las porter. En la actualidad es el término utilizado para denominar a todas las cervezas negras. En su sabor se puede distinguir notas de café y chocolate, así como sensaciones torrefactas y de caramelo.
- Dry Stout: Posee las características propias de las stout, pero es la variante más ligera. Tiene una fuerte asociación con la marca irlandesa 'Guinness', que es la más conocida.
- Sweet Stout: De sabor dulce y color ámbar. Menor densidad y grado alcohólico entre 3% y 3,5%.
- Oatmeal Stout: La principal característica es la adición de avena al mosto de malta, esto hace que se enriquezcan sus características organolépticas y le otorga una sensación cremosa.
- Imperial Stout: Creada con el fin de ser exportada a Rusia. Es una cerveza bastante densa con un grado alcohólico de 10% y bastante cantidad de lúpulo.
- Weizen – Weiss: Son cervezas elaboradas con trigo sin maltear (mínimo un 50%) que comúnmente se combinan con malta de cebada para lograr una fermentación completa. Tienen un color pálido como dorado pajizo o sino casi blanco. De sabores especiados, afrutados, débiles notas de malta y lúpulo, y un sabor ácido característico. Su grado alcohólico se aproxima a un 5% o menos. La weiss proviene de Berlín y la weizen de la región de Baviera.
- Hefe Weizen: Derivadas de las weizen, son cervezas sin filtrar. De apariencia traslúcida y turbia.
- Kristall Weizen: Derivadas de las weizen, son cervezas filtradas. Su aspecto es menos turbio y más brillante.
- Witbier: Originaria de Bélgica, en su producción se utiliza malta de cebada y trigo sin maltear.
- Barley: Conocida también como barley wine o vino de cebada, se utiliza cebada en su producción. De origen inglés en el siglo XIX. Graduación alcohólica entre 8% y 12% y se conserva en barricas

de roble. Por estas características se la compara con un vino. Sabor dulce y maltoso con ciertas notas afrutadas. Su color puede ser desde dorado, ámbar hasta marrón oscuro.

1.1.5.2 Cervezas de Fermentación Baja

En su elaboración se utilizan levaduras que tienen una tendencia a descender hasta el fondo del tanque donde está el mosto, por eso se las denomina de fermentación baja. Las cervezas producidas con este tipo de fermentación se las categoriza bajo el nombre de “Lager”, vocablo que proviene del alemán y significa almacén, debido a que el almacenamiento de estas cervezas se hacía en fría y profundas cavernas, este es un término general para clasificar a las variedades de cervezas de este tipo (González, 2017, p. 18).

Tabla 2: Tipos de Cervezas de Fermentación Baja

Cervezas de Fermentación Baja	
Lager <ul style="list-style-type: none"> ▪ American Lager ▪ Golden Lager ▪ Dark Lager ▪ Strong Lager 	Pilsen o Pilsner <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deutscher Pilsner ▪ American Pilsner ▪ Dortmunder ▪ Marzen ▪ Rauchbier
Bock <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eisbock ▪ Doppel Bock ▪ Maibock 	Draft
	Ice

Fuente: Principios de Elaboración de Cervezas Artesanales
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

- Lager: Grado bajo de alcohol, entre un 4% y 5%. Término que abarca a la gran familia de cervezas de fermentación baja. Se subdivide en distintos estilos.
- American Lager: Cerveza ligera, en su elaboración se agrega trigo y arroz a la malta de cebada para aminorar el aroma.
- Golden Lager: Su lugar de origen es la ciudad de Múnich, de color rubio, grado alcohólico medio y sabores equilibrados.
- Dark Lager: Se obtiene usando malta oscura y al degustarla se siente la presencia de esta malta.
- Strong Lager: De color más oscuro y graduación alcohólica alta, alrededor de 7% y 8%.
- Pilsen o Pilsner: Esta cerveza aparece por primera vez en la ciudad de Pilsen en República Checa en el año de 1842. Su contenido alcohólico es bajo, como de un 5%. De color dorado intenso y

transparente, su sabor es bastante marcado. Para ser elaborada utiliza su propia malta, es decir, la malta pilsen.

- Deutscher Pilsner: Variante de las pilsner que utiliza mayor cantidad de lúpulo, ligera, de sabor seco y refrescante en comparación con la pilsner checa.
- American Pilsner: Parecidas a las pilsner alemanas, aunque a menudo se utiliza arroz y cereales en su preparación. También se la conoce como premium lager.
- Dortmunder: De color dorado intenso y sabores equilibrados. Su grado alcohólico oscila entre el 5% y 7%. En ciertos países europeos también es conocida como export.
- Marzen: Originaria de la ciudad de Munich en Alemania. Se elaboran durante el último mes de invierno, marzo por eso su nombre, después se las almacenan durante el verano y se consumen durante el Oktoberfest. De un color bronce cobre, tiene un sabor maltoso y su grado alcohólico está entre 5% y 7%.
- Rauchbier: En su elaboración se utilizan maltas ahumadas o secadas al fuego de leña de haya. Su color pasa de ámbar a marrón oscuro y tiene una graduación alcohólica de 5%.
- Draft: También conocida como cerveza de barril debido a que, por lo general, es servida directo desde las barricas de acero que se utilizan para su almacenamiento. En su preparación no se utilizan aditivos, no se filtra y tampoco es pasteurizada, es por esta razón que su tiempo de consumo es corto. Su color es dorado y tiene un sabor intenso, con ciertas semejanzas a las pilsen.
- Ice: Conocido como icebeer, este estilo debe su nombre al método utilizado en su elaboración, esta técnica consiste en congelar la cerveza parcialmente y luego eliminar los cristales de hielo mediante el uso de la filtración. Tiene un sabor fuerte y refrescante, color brillante y alta graduación alcohólica. La técnica de congelamiento parcial es propia de las ice, pero no es exclusiva ya que otras cervezas también la utilizan.
- Bock: Originaria de la ciudad de Einbeck en Alemania. El grado alcohólico de este estilo alcanza el 6%. Su color va desde dorado oscuro hasta marrón. Recibe también el nombre de weizenbock, sólo si se utiliza una cierta cantidad de trigo en su preparación.
- Eisbock: Es una variante del estilo bock cuya graduación alcohólica es alta, entre 10% y 14%. Se utiliza la congelación parcial para su obtención, parecido al estilo ice.

- Doppel Bock: Su nombre quiere decir doble bock, que se traduce en que, por lo general, se utiliza doble porción de malta para su preparación. De grado alcohólico de un 8%. Cerveza suave y ligera donde predomina el gusto a malta.
- Maibock: Es una cerveza fuerte con notorio sabor a malta, se la considera de temporada porque es propia para el invierno, aunque según la preparación también se la consume en verano.

1.1.5.3 Cervezas de Fermentación Espontánea

Las cervezas más clásicas y conocidas de este tipo son llamadas lambic, este nombre procede de la ciudad Lembeek en Bélgica, lugar donde nacieron y de donde, seguramente, proceden el resto de cervezas de este estilo (Pilla & Vinci, 2013). Se elaboran con un 30% de trigo y se aromatizan ligeramente con lúpulo. Tienen un color amarillo no tan intenso y de grado alcohólico bajo.

Tabla 3: Tipos de Cervezas de Fermentación Espontánea

Cervezas de Fermentación Espontánea
Lambik
Faro
Gueuze
Cassis
Framboise
Pécheresse
Kriek

Fuente: Cervezas de Todo el Mundo
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

- Lambik: Principal representante de esta clasificación. Tiene color amarillo no tan intenso y de grado alcohólico bajo.
- Faro: Mezcla de dos tipos de lambic con adición de azúcar, de color más intenso y un sabor ácido característico.
- Gueuze: Combinación de dos lambic, una joven y una envejecida. Sabor ácido ligero, tienes notas de lúpulo y malta.
- Cassis: Aromatizada con arándanos, de color rosado oscuro, sabor poco dulce y afrutado.
- Framboise: Aromatizada con frambuesas, de color rosado intenso.
- Pécheresse: Uso de melocotones en su preparación.
- Kriek: Aromatizada con guindas, sabor afrutado. Es de las variedades más apreciadas.

1.1.6 Características Organolépticas

Las características organolépticas son propiedades que poseen todos los alimentos y que tal como su nombre indica pueden ser percibidas por los sentidos. El análisis de las características organolépticas se basa en cuatro parámetros: el sabor, el aroma, el color y la textura. (Ibañez, 2001).

Para el caso específico de la cerveza se evalúan principalmente cuatro aspectos: el sabor, el aroma, la apariencia y la sensación en la boca. En el análisis de la apariencia se toma en cuenta aspectos con respecto al color, claridad y espuma. Para el análisis del aroma existen un sinnúmero de características a evaluar, propias de cada cerveza. Igual de complejo es el análisis del sabor ya que combina este aspecto más el del aroma. La sensación en boca puede ser relacionada con la textura de la cerveza, se analizan aspectos sobre su peso, cuerpo, carbonatación y otras varias sensaciones. (Hughes, 2009).

Gráfico 3: Ficha para Cata de Cerveza

Catador (Nombre):	Fecha:				
Nombre de la cerveza:					
Estilo (si lo indica el fabricante):					
	Intensidad 1 (baja) - 5 (alta)				
Atributos de la cerveza (Marcar el grado de intensidad según la escala descrita)	1	2	3	4	5
FASE VISUAL					
COLOR (1. Amarillo, 2. Dorado, 3. Rojizo, 4. Caramelo, 5. Negro)					
TRANSPARENCIA (1. Cristalina, 2. Poco transparente, 3. Turbia, 4. Semi opaca, 5. Opaca)					
VIVACIDAD (1. Casi sin gas, 2. Poca, 3. Equilibrada, 4. Abundante, 5. Gran cantidad de gas)					
ESPUMA					
Consistencia (1. Ligera, 2. Poco densa, 3. Espesa, 4. Cremosa, 5. Compacta)					
Persistencia (1. Sin, 2. Poco, 3. Persistente, 4. Muy persistente, 5. No desaparece)					
Color (1. Blanco intenso, 2. Ligeramente morena, 3. Morena, 4. Rojiza, 5. Caramelo)					
FASE OLFATIVA					
AROMAS (especificar aromas e intensidad)					
De la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Aroma – Intensidad:					
Del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadidos (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Aroma – Intensidad:					
Aroma a alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
FASE GUSTATIVA					
GUSTO (especificar aromas e intensidad)					
Proveniente de la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Aroma – Intensidad:					
Proveniente del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Aroma – Intensidad:					
A alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Dulce (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Salado (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Ácido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Amargor (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)					
Astringencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)					
Efervescencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)					
Cuerpo de la cerveza (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Con cuerpo, 4. Bastante, 5. Mucho cuerpo)					
Persistencia de un aspecto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aspecto – Intensidad:					
Retrogusto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aroma – Intensidad:					
Complejidad (1. Muy poco compleja, 2. Poco, 3. Compleja, 4. Bastante, 5. Muy compleja)					
Equilibrio (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Equilibrada, 4. Bastante, 5. Muy equilibrada)					
Valoración global (Del 1 al 10)					
Observaciones (Indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones):					

Fuente: CATAST

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

1.1.7 Glosario Cervecero

A lo largo de la historia el crecimiento y expansión que ha tenido la cultura de la cerveza ha generado que aparezcan diferentes términos y conceptos que no son muy conocidos, tampoco son muy modernos, pero tienen mucha importancia al analizar y comprender las características de las cervezas y el mundo de la cerveza en general. Los términos más importantes, serán abordados con más profundidad a continuación:

Términos Generales

- **Estilos de Cerveza:** Clasificación de las cervezas mediante la identificación de los aspectos característicos de cada una: apariencia, sabor, aroma y sensación en boca.
- **Fermentación:** Transformación del azúcar presente en el mosto en alcohol y CO₂ mediante la acción de las levaduras.
- **Carbonatación:** CO₂ disuelto presente en la cerveza producido por la fermentación. Se distinguen dos tipos de carbonatación: natural y artificial. En la carbonatación natural se agrega azúcar a la cerveza ya fermentada activando las levaduras una vez más, mientras que la carbonatación artificial consiste en añadir CO₂ a presión.
- **Pasteurización:** Proceso donde se somete a la cerveza a temperaturas altas (60°C – 70 °C) por un corto período de tiempo para eliminar posibles microorganismos. El objetivo principal de la pasteurización en las cervezas es mejorar la conservación del producto e incrementar su tiempo de vida.

Términos acerca de ingredientes

- **Ésteres:** Compuestos aromáticos formados por acción de las levaduras a partir del alcohol. Se los puede detectar en el sabor y el aroma, y se los identifica como una amplia gama de frutas. Se pueden percibir con mayor frecuencia en cervezas de fermentación alta mientras que en las cervezas de fermentación baja existen, pero comúnmente no se los percibe.
- **Adjuntos:** Extractos fermentables que se agregan durante la elaboración de la cerveza. Ciertas industrias hacen uso de arroz y maíz, otros adjuntos bastante utilizados son: cebada, trigo, avena, miel, jarabe de maíz y melaza, aunque también pueden ser frutas y otros azúcares.

- **Diacetilo:** Subproducto de la fermentación que las levaduras reabsorben, sucede en las partes finales del proceso de elaboración. Se produce también por contaminación bacteriana y puede ser detectado en el sabor, el aroma y la sensación en boca. Tiene un sabor, olor a mantequilla.
- **Lúpulos Nobles:** Lúpulos tradicionales de Europa, sus principales características son aroma más acentuado y amargor bajo. Todos aportan un sabor suave y en algunos casos especiado o frutal, existen cuatro variedades que son: Hallertauer, Tettnanger, Spalt y Saaz.
 - Hallertauer: Procede de Alemania. Utilizado en todo tipo de cervezas lager.
 - Tettnanger: Procede de Alemania. Para cervezas muy amargas ya que otorga un amargor no brusco. Utilizado en cervezas lager y ale alemanas.
 - Spalt: Procede de Alemania. Se cultiva exclusivamente en la región que lleva el mismo nombre. Utilizado en cervezas lager alemanas.
 - Saaz: Procede de República Checa. Utilizado para la elaboración de la cerveza Pilsner propia de este país. También se ocupa en otros estilos.
- **Dry Hopping:** Método donde se agrega lúpulos secos a la cerveza después de su primera fermentación y está en proceso de maduración. Con este proceso se aporta aromas extra a la cerveza terminada sin aumentar el amargor. Vocablo en inglés (dry: seco, hop: lúpulo).

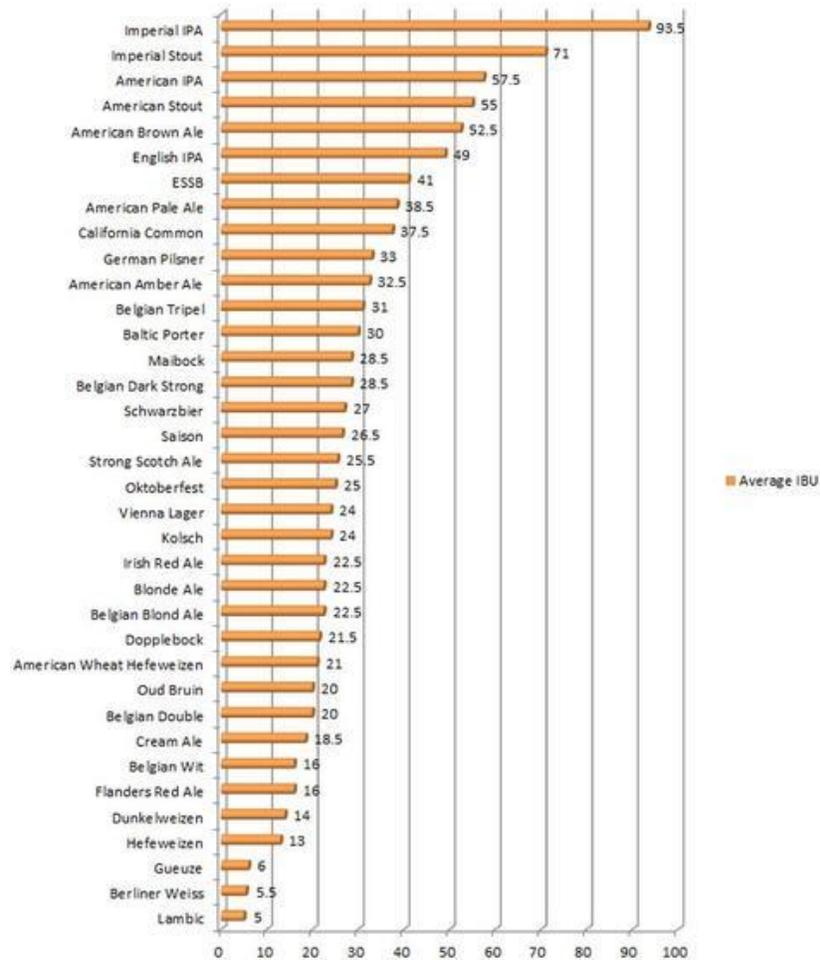
Términos estadísticos

- **Estadísticas Vitales:** Conjunto de parámetros (datos numéricos) que representan las características principales de la cerveza. Por lo general se detallan los valores de: Densidad Inicial (OG), Densidad Final (FG), grado de amargor (IBU), color final de la cerveza (SRM) y contenido alcohólico (ABV).
- **OG y FG:** Cifra con la que se expresa la cantidad de azúcar disuelta en el mosto antes de la fermentación y finalizada la fermentación. Expresa la densidad específica de la cerveza. Con estas cantidades se puede realizar un cálculo aproximado del ABV, que en la actualidad es la forma más aceptada por los cerveceros artesanos, haciendo uso de la fórmula: $ABV = (OG - FG) \times 131$. Siglas en inglés (OG: Original Gravity) y (FG: Final Gravity), traducido a densidad inicial y densidad final.

- **IBM:** Medida que se utiliza para determinar el amargor de la cerveza. A mayor valor IBM, más amarga resulta la cerveza. Siglas en inglés (International Bitterness Unit), traducido a unidad internacional de amargor.

Gráfico 4: Valores IBM

Average IBU By Beer Style



Fuente: West Coast Brewer
Fecha: 27 de Octubre de 2021

Tabla 4: Amargor de la Cerveza

IBU	Calificación
5 – 10	Poco amargo
10 – 40	Amargo
40 – 60	Muy amargo
60 – 100	Extremadamente amargo
Más de 100	Excepcionalmente amargo

Fuente: Principios de Elaboración de Cervezas Artesanales
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

- **SRM:** Sistema utilizado para medir el color de la cerveza. Se utilizan fichas de color para una identificación visual aproximada de este valor. Siglas en inglés (Standard Reference Method), traducido a método de referencia estándar.

Gráfico 5: Valores SRM



Fuente: Just Beer
Fecha: 28 de Octubre de 2021

Según el gráfico los nombres de los colores que están representados son:

Tabla 5: Colores de la Cerveza

2 – 3	Pajizo
3 – 4	Amarillo
5 – 6	Dorado
6 – 9	Ámbar
10 – 14	Ámbar profundo/cobre claro
14 – 17	Cobre
17 – 18	Cobre profundo/marrón claro
19 – 22	Marrón
22 – 30	Marrón oscuro
30 – 35	Marrón muy oscuro
30+	Negro
40+	Negro, opaco

Fuente: Just Beer
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

- **ABV:** Valor expresado en porcentaje (%), mide la intensidad de alcohol presente en la cerveza. Se mide en base a la proporción de su contenido por volumen. Siglas en inglés (Alcohol By Volume), traducido a Alcohol por Volumen.

Términos acerca de características

- **Sensación en Boca:** Conjunto de características generadas a partir de las sensaciones físicas que se producen al degustar la cerveza. Se toma en cuenta aspectos como cuerpo, carbonatación, nivel alcohólico, astringencia, entre otros.
- **Cuerpo:** Percepción de plenitud de la cerveza que se detecta como sensación en boca. Las descripciones para el cuerpo de una cerveza pueden variar, los ejemplos más comunes son: ligero, fácil de beber, delgado o aguado, cremoso, untuoso, sedoso, pleno, masticable, etc. El cuerpo está determinado por distintos componentes (proteínas, nivel de azúcares no fermentables y dextrinas) que aún permanecen en la cerveza y que las levaduras no pueden procesar durante la fermentación y el acondicionamiento.
- **Acondicionamiento:** Periodo de tiempo, durante el almacenamiento de la cerveza, donde una carbonatación natural es producida. La carbonatación que se produce es debido a la segunda fermentación que se genera en botella, en este tiempo la cerveza madura y clarifica.
- **Astringencia:** Sensación en boca provocada por el efecto de una contracción áspera en la lengua y el paladar. Esta característica puede iniciar su desarrollo durante el proceso de elaboración de la cerveza o puede ser provocado por los ingredientes utilizados.
- **Atenuación:** Porcentaje de azúcares transformados en alcohol y CO₂ provocado por las levaduras durante la fermentación. La mayor parte del tiempo tiene una variación entre 65% y 85%. La cerveza final es más seca y más atenuada con un mayor porcentaje de azúcar convertida.
- **Flavor:** Impresión total generada por todos los sentidos involucrados en la degustación de la cerveza. Es la combinación resultante de todos los sabores, aromas y sensación de boca percibidos.
- **Retrogusto:** Persistencia de un sabor después de la degustación.

Con el conocimiento general de todos los aspectos que engloba la cerveza, a continuación, se profundizará en los estilos de cerveza de República Checa, más específico en los que más se asemejan a las cervezas con las que se trabajará en este proyecto.

1.2 Cerveza Artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”

Las variedades conocidas y comerciales de la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager” son: Draft 9°, Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°, es por eso que antes de continuar es necesario recalcar que al inicio de este proyecto se iban a aplicar las recetas con estas cinco cervezas, pero durante el transcurso del tiempo entre el planteamiento, la ejecución de este trabajo y por razones ajenas al autor de este proyecto, la variedad Draft 9° ya no es producida. Será considerada en la investigación, pero no en la aplicación.

Gráfico 6: Variedades Cerveza Artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Noviembre de 2021

Previo a la profundización de los estilos de cerveza checos algo que cabe destacar y explicar es la escala Plato, algunas cervezas en Europa, así como las que provienen de ese continente, incluso algunos ejemplares que se describen en este documento, llevan en su nombre una cantidad específica expresada en grados (9°, 11°, 14°, etc.) o grados Plato (°P). La escala Plato es parecida a la escala Brix que se usa en la industria vinícola, es usada para medir la densidad del mosto cervecero en términos del porcentaje de extracto en masa, es decir, expresa la densidad del mosto como el porcentaje de azúcar en masa. La escala Plato es una modificación de las escalas medidoras de azúcar, realizada por el alemán Fritz Plato y es más popular en las cervecerías de Europa central, así como entre cerveceros artesanos, los grados Plato son comúnmente encontrados en las etiquetas de las cervezas e inclusive en sus nombres (Nutall, 2016).

1.2.1 Antecedentes de Estilos Semejantes

1.2.1.1 Cerveza Lager Checa

A las cervezas checas, por lo general, se las divide por densidad usando los términos: draft, lager, especial y por color: pálida, ámbar, oscura. Las clases de densidad son draft (7°P – 10°P), lager (11°P – 12°P), y especial (13°P+). Las cervezas checas que se clasifican bajo estas clases se las referencia muy a menudo por su densidad. No están estrictamente regidas por esta clasificación porque existen ocasiones en las que hay variaciones con respecto a la densidad – color, un ejemplo es la clase especial. Las categorías descritas a continuación no contemplan a todas las cervezas checas, es sólo una breve descripción de sus tipos más comunes (Beer Judge Certification Program, 2015, p. 4).

La principal diferencia de las lagers checas con respecto a las lagers alemanas, y otras lagers occidentales, es la posibilidad de que permanezca una ligera cantidad de extracto sin fermentar en la cerveza terminada proporcionando en ligeras cantidades: densidad final superior, cuerpo y sensación en boca más pleno y perfil de sabor más rico y complejo, mientras que las lagers alemanas quedan completamente atenuadas en la mayoría de los casos (Beer Judge Certification Program, 2015, p. 4).

A continuación, se realiza una comparación de todos los estilos de cerveza checa en los que se asemejan a las variedades que ofrece “Golden Prague Premium Czech Lager”, cabe destacar que los estilos descritos a continuación no son todos los tipos de cerveza que existen en República Checa sino los más representativos; se toma en cuenta también el estilo IPA, que no es propio de este país, debido a que “Golden Prague Premium Czech Lager” también ofrece una variedad similar a este estilo. Los aspectos que se consideran en esta comparativa son: características, aroma, apariencia, flavor, sensación en boca, ingredientes característicos y estadísticas vitales.

Tabla 6: Cuadro Comparativo Características de Estilos Checos

Tipo	Características
Lager Pálida	Cuerpo ligero. Lupulada y amarga. Menos alcohol.
Premium	Carácter a malta y lúpulo. Compleja pero equilibrada. Amargor fuerte.
Lager Ámbar	Orientada a la malta, con carácter a lúpulo bajo a muy significativo.
Lager Oscura	Oscura y maltosa. Carácter tostado, ausente a bastante prominente.
IPA	Ale británica pálida, lupulada, muy bien atenuada y moderadamente fuerte.

Fuente: BJCP.org

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Datos Adicionales de Características

- Lager Pálida Premium: Sabores de malta complejos para una cerveza tipo Pilsner. Amargor limpio y sin asperezas. Cerveza fácil de beber.
- Lager Ámbar: Sabores a malta variables, pueden ser desde pan hasta bizcocho suave, a dulce y también a caramelo.
- Lager Oscura: Maltosidad con sabor complejo. Varios niveles de lupulado.
- IPA: Tiene final seco con aroma y sabor lupulado. Clásicos ingredientes británicos otorgan mejor perfil del sabor.

Tabla 7: Cuadro Comparativo Aroma de Estilos Checos

Tipo	Aroma
Lager Pálida	Ligera a moderada maltosidad a pan combinada con lúpulo especiado o herbal.
Premium	Malta media a medio – alta. Lúpulo medio – bajo a medio – alto, especiado, floral o herbal.
Lager Ámbar	Malta: pan y como a caramelo, moderada intensidad. Lúpulo especiado, floral o herbal, moderado a ninguno.
Lager Oscura	Maltosidad profunda y a veces dulce, media a medio – alta. A lúpulo bajo y especiado, opcional.
IPA	A lúpulo moderado a moderadamente – alto, floral, especiado, picante o cítrico. Malta moderada – baja, a caramelo o tostado, opcional.

Fuente: BJCP.org

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Datos Adicionales de Aromas

- Lager Pálida: Equilibrio de malta y lúpulo variable. Indicio bajo a caramelo. Diacetilo suave, no invasivo. Ésteres frutales del lúpulo, no necesario estar presentes.
- Lager Pálida Premium: Equilibrio entre malta y lúpulo variable. Diacetilo suave. Ésteres derivados del lúpulo muy bajos sin necesidad de estar presentes.
- Lager Ámbar: Limpio carácter lager, ésteres bajos frutales presentes. Diacetilo opcional, bajo a ninguno.
- Lager Oscura: Cualidades opcionales como corteza de pan, tostado, nuez, soda o caramelo. Características tostadas de moderadas a ninguna, chocolate o café endulzado. Diacetilo bajo. Ésteres frutales.
- IPA: Es típico los aromas a naranjas. Ligero aroma a césped por dry - hop aceptable. Frutosidad baja a moderada aceptable.

Tabla 8: Cuadro Comparativo Apariencia de Estilos Checos

Tipo	Apariencia
Lager Pálida	Color dorado suave a profundo. Espuma de larga duración, blanca, cremosa, brillante a muy clara.
Premium	Color dorado a dorado profundo. Claridad brillante a muy clara. Espuma de larga duración, blanca, cremosa y densa.
Lager Ámbar	Color ámbar profundo a cobrizo. Claridad limpia a brillante. Espuma persistente, grande y blanquecina.
Lager Oscura	Color cobre oscuro a casi negro. Claridad limpia a brillante. Espuma persistente y grande, blanquecina a canela.
IPA	Color dorado a ámbar profundo. Bastante pálidas. Espuma tamaño moderado, blanquecina y persistente.

Fuente: BJCP.org

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Datos Adicionales de Apariencia

- Lager Oscura: Tintes rojizos o granate.
- IPA: Versiones sin filtrar con dry - hopping pueden ser turbias.

Tabla 9: Cuadro Comparativo Sabor de Estilos Checos

Tipo	Flavor
Lager Pálida	A lúpulo bajo a medio – alto, especiado o herbal. Maltosidad media – baja a media, rica a pan, lupulado.
Premium	A malta y lúpulo medio a medio – alto, ligero sabor a caramelo. Maltosidad a pan, amargor suave, prominente no áspero, y sabor a lúpulo floral y especiado.
Lager Ámbar	A malta media a media – alta, entre seco a casi dulce. Sabor a lúpulo especiado moderado a bajo.
Lager Oscura	Maltosidad media a media – alta, con dulzor de malta residual. Presencia opcional de sabores a malta tostada moderado a muy bajo. Lúpulo especiado moderado – bajo a ninguno.
IPA	A lúpulo medio – alto, sabor debe ser similar al aroma. Amargor del lúpulo moderado – asertivo. A malta medio – bajo a medio, características a pan, aspectos opcionales ligeros a medio – ligeros como a bizcocho, tostado, toffee y/o caramelo. Frutosidad medio – baja a media.

Fuente: BJCP.org

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Datos Adicionales de Flavor

- Lager Pálida: Amargor prominente nunca áspero. Ésteres frutales y diacetilo aceptables.
- Lager Pálida Premium: Diacetilo ligero o moderado. Ésteres bajos provenientes del lúpulo, aceptables.

- Lager Ámbar: Ésteres frutales opcionales. Diacetilo bajo opcional. No tiene presencia de malta tostada en su sabor.
- Lager Oscura: Sabores opcionales incluyen caramelo, pan tostado, nuez, regaliz, chocolate y café. Amargor del lúpulo moderado a medio – bajo, pero perceptible. Diacetilo bajo a moderado. Ésteres ligeros.
- IPA: Los aromas pueden ser floral, especiado pimentado, cítrico a naranja y/o ligeramente a césped. Final es medio seco – muy seco, amargor puede extenderse hacia retrogusto, sin ser áspero. Balance hacia lúpulos, pero debe ser notable la malta.

Tabla 10: Cuadro Comparativo Sensación en boca de Estilos Checos

Tipo	Sensación en Boca
Lager Pálida	Cuerpo medio – ligero a medio. Carbonatación moderada.
Premium	Cuerpo medio. Carbonatación moderada a baja.
Lager Ámbar	Cuerpo medio a medio – pleno. Carbonatación moderada a baja.
Lager Oscura	Cuerpo medio a medio – pleno. Carbonatación moderada a baja.
IPA	Cuerpo medio –bajo a medio. Carbonatación moderada a media – alta.

Fuente: BJCP.org

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Datos Adicionales de Sensación en Boca

- Lager Ámbar: Suave y redondeado, a menudo con una suave cremosidad.
- Lager Oscura: Textura cremosa moderada. Suave. Tibieza de alcohol ligera en versiones más fuertes.
- IPA: Suave, sin astringencia del lúpulo. Baja y suave tibieza de alcohol perceptible en las versiones más fuertes.

Tabla 11: Cuadro Comparativo Ingredientes Característicos de Estilos Checos

Ingredientes Característicos				
Tipo	Agua	Lúpulo	Malta	Levadura
Lager Pálida	Blanda	Tipo Saaz	Pilsner checa	Lager checa
Premium	Blanda	Tipo Saaz	Lager checa	Lager checa
Lager Ámbar	Poco contenido mineral	Tipo Saaz	Pilsner y caramelo	Lager checa
Lager Oscura	Poco contenido mineral	Tipo Saaz	Pilsner y caramelo oscuro con adición de maltas tostadas sin amargor	Lager checa
IPA	Poco contenido mineral	Tradicionales ingleses	Pale ale	Ale atenuativa inglesa

Fuente: BJCP.org

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Datos Adicionales de Ingredientes Característicos

- Lager Pálida: Agua con bajo contenido de sulfatos y carbonatos.
- Lager Pálida Premium: Agua con bajo contenido de sulfatos y carbonatos.
- Lager Ámbar Checa: Agua de bajo contenido mineral. Otras opciones son maltas Vienna y Munich.
- Lager Oscura Checa: Agua de bajo contenido mineral. Se puede agregar malta Vienna o Munich.
- IPA Inglesa: Presencia de sulfatos en el agua, opcional. Adición de azúcar refinada, opcional.

Tabla 12: Cuadro Comparativo Estadísticas Vitales de Estilos Checos

Estadísticas Vitales				
Lager Pálida	Lager Premium	Lager Ámbar	Lager Oscura	IPA
OG: 1.028 – 1.044	OG: 1.044 – 1.060	OG: 1.044 – 1.060	OG: 1.044 – 1.060	OG: 1.050 – 1.075
FG: 1.008 – 1.014	FG: 1.013 – 1.017	FG: 1.013 – 1.017	FG: 1.013 – 1.017	FG: 1.010 – 1.018
IBUs: 20 – 35	IBUs: 30 – 45	IBUs: 20 – 35	IBUs: 18 – 34	IBUs: 40 – 60
SRM: 3 – 6	SRM: 3.5 – 6	SRM: 10 – 16	SRM: 14 – 35	SRM: 6 – 14
ABV: 3.0 – 4.1%	ABV: 4.2 – 5.8%	ABV: 4.4 – 5.8%	ABV: 4.4 – 5.8%	ABV: 5.0 – 7.5%

Fuente: BJCP.org

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Las estadísticas presentadas son de gran importancia para aquellos que fabrican cervezas, así como el público interesado en el tema, para la mayoría de consumidores bastará con saber el volumen de alcohol y en muchos otros casos ni siquiera importará, pero estos datos sirven para determinar las diferencias específicas entre un estilo y otro, es decir, el color de cada cerveza, el amargor que tienen, así como el grado alcohólico de cada una, usando los datos descritos anteriormente. En los

cuadros que se presentaron se observa como los estilos checos tienen varias similitudes con las cervezas ofertadas por “*Golden Prague Premium Czech Lager*”.

1.2.2 Reseña Histórica de “Golden Prague Premium Czech Lager”

La empresa Czech Brewery Pivovar Ltda. formada en el año 2017 por siete inversionistas de República Checa en la ciudad de Cuenca es la fábrica donde se realiza la cerveza artesanal “Golden Prague”, cuyo logo y marca comercial es “*Golden Prague Premium Czech Lager*”. (D’Alfonso, 2017). La iniciativa de este proyecto comenzó con la idea de explicar el proceso y consumo de una buena cerveza lager europea en Ecuador, debido a que República Checa es un país cervecero desde hace muchos siglos y como se explicó en un apartado anterior en la ciudad de Pilsen se creó el estilo de cerveza que lleva este mismo nombre, ya que en el país sólo se ofrecen ciertas cervezas que no se comparan con las cervezas propias de países cerveceros. Este es un proyecto en expansión que cuenta además con un restaurante llamado “*Golden Prague Pub*” donde se oferta la cerveza y una selección de gastronomía checa. Martin Smetáček es el gerente general de esta empresa, Tomás Fencel es cofundador de la empresa y el antiguo maestro cervecero, durante algunos meses trabajaba como maestro cervecero David Matuska, en la actualidad se desempeña como maestro cervecero Jan Jaroscak, quien también es socio de la compañía.

1.2.3 Planta de Elaboración

La planta de elaboración de la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager” se encuentra ubicada en la parroquia Ricaurte en la ciudad de Cuenca, más específico en la calle Julia Bernal s/n, intersección Molinopamba. Esta fábrica tiene una capacidad de producir 200.000 litros de cerveza al año. (Ríos, 2017). Se producían cinco variedades de esta cerveza: Draft 9°, Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°, en la actualidad sólo se producen para la venta comercial cuatro variedades: Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°.

1.2.4 Proceso de Elaboración

El proceso de elaboración que se utiliza para la cerveza “Golden Prague Premium Czech Lager” es parecido al proceso antes descrito en la sección de los pasos para preparar cerveza, pero sigue sus propias especificaciones debido a diversos factores que influyen en su realización.

Cabe destacar que el primer paso para elaborar cerveza artesanal es el malteado utilizando distintos cereales, entre ellos el más común y utilizado es la cebada, pero debido a los avances de la industria ahora es posible adquirir malta ya preparada y lista para iniciar con la preparación, es por eso que “Golden Prague Premium Czech Lager” obvia el paso del malteado y, por lo tanto el proceso da inicio con la molienda del grano, luego la maceración que consta de mezclar el grano con agua caliente (37°C), se eleva la temperatura un poco más (52°C) con la finalidad de que empiecen a actuar las enzimas produciendo azúcares simples de azúcares más complejos, aquí se obtiene el mosto, después se eleva la temperatura una vez más (62°C) permitiendo que las proteínas empiecen a actuar, cabe recalcar que el cambio de temperatura en cada paso antes mencionado se lo realiza cada quince minutos.

Gráfico 7: Tanques de Mezcla de la Cerveza



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 17 de Noviembre de 2021

En este punto esta mezcla/mosto se divide, debido a la capacidad del equipo con el que cuenta la fábrica y con el fin de mejorar la producción, y luego se calienta (72°C) para que se produzcan los azúcares fermentables hasta que llegue al punto de ebullición (92°C) que por el clima de la zona o la altura misma de la ciudad puede variar, estando entre un rango de 89°C a 95°C.

Gráfico 8: Tanques de Cocción de la Cerveza



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 17 de Noviembre de 2021

Las dos partes en las que se dividió la mezcla se las vuelve a juntar y se procede a realizar una primera filtración. Esta nueva mezcla ya filtrada se la calienta para agregar el lúpulo y luego hervirla por aproximadamente 90 minutos. Una vez transcurrido este tiempo a esta mezcla se la enfría, se agregan las levaduras y una vez hecho todo esto empezar con el proceso de fermentación a 13°C o 14°C por un periodo de cuatro a cinco días.

Pasado este tiempo se enfría la mezcla (2°C) y se la deja reposar en los tanques de maduración durante una semana, al paso de estos siete días se retiran las levaduras. Permanece en maduración por otras tres semanas y después de este tiempo se realiza una segunda filtración y se procede a embotellar para la venta.

Gráfico 9: Tanques de Almacenamiento de la Cerveza



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 17 de Noviembre de 2021

Es necesario recalcar que la duración de este proceso puede variar dependiendo de la demanda del producto, es decir de ser necesario se acortan los tiempos de fermentación y maduración para cubrir con los pedidos que tengan, pero la calidad de la cerveza será mucho mejor mientras más tiempo se emplee en los dos pasos mencionados durante su proceso de elaboración.

Gráfico 10: Máquina Embotelladora



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 17 de Noviembre de 2021

1.2.5 Análisis de las Cervezas “Golden Prague Premium Czech Lager”

Después de haber realizado una cata personal de todas las variedades de cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”, a continuación, se plasma todos los análisis realizados en la fase visual, olfativa y gustativa más otros aspectos, y al final de cada análisis se realiza un comentario de cada una de las cervezas para su utilización como ingrediente de pastelería y repostería, es necesario destacar que la calificación final de cada cerveza es un criterio personal del autor de este proyecto y no debe tomarse como referencia en cuanto a la degustación de cada una de estas cervezas artesanales por solitario.

Tabla 13: Tabulación de la Fase Visual: “Golden Prague Premium Czech Lager” Lager 11°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE VISUAL	1	2	3	4	5
COLOR	Amarillo	Dorado	Rojizo	Caramelo	Negro
	X				
TRANSPARENCIA	Cristalina	Poco transparente	Turbia	Semi opaca	Opaca
	X				
VIVACIDAD	Casi sin gas	Poca	Equilibrada	Abundante	Gran cantidad de gas
				X	
ESPUMA					
Consistencia	Ligera	Poco densa	Espesa	Cremosa	Compacta
	X				
Persistencia	Sin	Poco	Persistente	Muy persistente	No desaparece
			X		
Color	Blanco intenso	Ligeramente morena	Morena	Rojiza	Caramelo
	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Fecha: 7 de Diciembre de 2021

Tabla 14: Tabulación de la Fase Olfativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” Lager 11°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE OLFATIVA	1	2	3	4	5
AROMAS	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
De la malta		X			
Del lúpulo	X				
Del fermento o añadidos	X				
Aroma a alcohol	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Fecha: 7 de Diciembre de 2021

Tabla 15: Tabulación de la Fase Gustativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” Lager 11°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE GUSTATIVA	1	2	3	4	5
GUSTO	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
Proveniente de la malta		X			
Proveniente del lúpulo	X				
Del fermento o añadido	X				
A alcohol	X				
Dulce	X				
Salado	X				
Ácido	X				
Amargor		X			
Astringencia		X			
Efervescencia		X			
Cuerpo de la cerveza	Muy poco	Poco	Con cuerpo	Bastante	Mucho cuerpo
		X			

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Fecha: 7 de Diciembre de 2021

Tabla 16: Tabulación de Aspectos Finales: “Golden Prague Premium Czech Lager” Lager 11°

	1	2	3	4	5
Complejidad	Muy poco compleja	Poco	Compleja	Bastante	Muy compleja
		X			
Equilibrio	Muy poco	Poco	Equilibrada	Bastante	Muy equilibrada
			X		
Valoración Global	Del 1 al 10				
	7				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Fecha: 7 de Diciembre de 2021

Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11° es una cerveza de color amarillento, cristalina y tiene bastante gas, en cuanto a su espuma es persistente, ligera y blanca. Son poco apreciables sus olores, pero sus sabores resaltan las cualidades de una cerveza; es poco compleja y equilibrada. En cuanto a su utilización en pastelería/repostería, puede ser usada con cualquier receta.

Tabla 17: Tabulación de la Fase Visual: “Golden Prague Premium Czech Lager” Black Lager 11°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE VISUAL	1	2	3	4	5
COLOR	Amarillo	Dorado	Rojizo	Caramelo	Negro
					X
TRANSPARENCIA	Cristalina	Poco transparente	Turbia	Semi opaca	Opaca
					X
VIVACIDAD	Casi sin gas	Poca	Equilibrada	Abundante	Gran cantidad de gas
			X		
ESPUMA					
Consistencia	Ligera	Poco densa	Espesa	Cremosa	Compacta
		X			
Persistencia	Sin	Poco	Persistente	Muy persistente	No desaparece
			X		
Color	Blanco intenso	Ligeramente morena	Morena	Rojiza	Caramelo
	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 8 de Diciembre de 2021

Tabla 18: Tabulación de la Fase Olfativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” Black Lager 11°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE OLFATIVA	1	2	3	4	5
AROMAS	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
De la malta		X			
Del lúpulo	X				
Del fermento o añadidos	X				
Aroma a alcohol	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 8 de Diciembre de 2021

Tabla 19: Tabulación de la Fase Gustativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” Black Lager 11°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE GUSTATIVA	1	2	3	4	5
GUSTO	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
Proveniente de la malta		X			
Proveniente del lúpulo		X			
Del fermento o añadido	X				
A alcohol	X				
Dulce	X				
Salado	X				
Ácido	X				
Amargor		X			
Astringencia		X			
Efervescencia		X			
Cuerpo de la cerveza	Muy poco	Poco	Con cuerpo	Bastante	Mucho cuerpo
		X			

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 8 de Diciembre de 2021

Tabla 20: Tabulación de Aspectos Finales: “Golden Prague Premium Czech Lager” Black Lager 11°

	1	2	3	4	5
Complejidad	Muy poco compleja	Poco	Compleja	Bastante	Muy compleja
		X			
Equilibrio	Muy poco	Poco	Equilibrada	Bastante	Muy equilibrada
			X		
Valoración Global	Del 1 al 10				
	7				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Fecha: 8 de Diciembre de 2021

Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11° es una cerveza de color negro, cristalina y bastante gas, en cuanto a su espuma es persistente, poco densa y blanca. Son poco apreciables sus olores, pero sus sabores resaltan las cualidades de una cerveza; es poco compleja y equilibrada. En cuanto a su utilización en pastelería/repostería, puede ser usada con cualquier receta, y es ideal para dar un color distinto a las preparaciones.

Tabla 21: Tabulación de la Fase Visual: “Golden Prague Premium Czech Lager” IPA 14°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE VISUAL	1	2	3	4	5
COLOR	Amarillo	Dorado	Rojizo	Caramelo	Negro
		X			
TRANSPARENCIA	Cristalina	Poco transparente	Turbia	Semi opaca	Opaca
		X			
VIVACIDAD	Casi sin gas	Poca	Equilibrada	Abundante	Gran cantidad de gas
			X		
ESPUMA					
Consistencia	Ligera	Poco densa	Espesa	Cremosa	Compacta
		X			
Persistencia	Sin	Poco	Persistente	Muy persistente	No desaparece
			X		
Color	Blanco intenso	Ligeramente morena	Morena	Rojiza	Caramelo
	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 9 de Diciembre de 2021

Tabla 22: Tabulación de la Fase Olfativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” IPA 14°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE OLFATIVA	1	2	3	4	5
AROMAS	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
De la malta		X			
Del lúpulo		X			
Del fermento o añadidos	X				
Aroma a alcohol	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 9 de Diciembre de 2021

Tabla 23: Tabulación de la Fase Gustativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” IPA 14°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE GUSTATIVA	1	2	3	4	5
GUSTO	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
Proveniente de la malta		X			
Proveniente del lúpulo			X		
Del fermento o añadido	X				
A alcohol	X				
Dulce	X				
Salado	X				
Ácido	X				
Amargor			X		
Astringencia		X			
Efervescencia		X			
Cuerpo de la cerveza	Muy poco	Poco	Con cuerpo	Bastante	Mucho cuerpo
		X			

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 9 de Diciembre de 2021

Tabla 24: Tabulación de Aspectos Finales: “Golden Prague Premium Czech Lager” IPA 14°

	1	2	3	4	5
Complejidad	Muy poco compleja	Poco	Compleja	Bastante	Muy compleja
		X			
Equilibrio	Muy poco	Poco	Equilibrada	Bastante	Muy equilibrada
			X		
Valoración Global	Del 1 al 10				
	7				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Fecha: 9 de Diciembre de 2021

Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14° es una cerveza de color dorado, poco transparente y tiene una equilibrada cantidad de gas, en cuanto a su espuma es persistente, poco densa y blanca. Tiene olores suaves a malta y lúpulo, lo más apreciables, resaltan un sabor fuerte a lúpulo y suave de malta, de amargor fuerte; es poco compleja y equilibrada. En cuanto a su utilización en pastelería/repostería, puede ser usada con cualquier receta, con esta cerveza se puede apreciar más el amargor de la bebida.

Tabla 25: Tabulación de la Fase Visual: “Golden Prague Premium Czech Lager” Imperial Lager 14°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE VISUAL	1	2	3	4	5
COLOR	Amarillo	Dorado	Rojizo	Caramelo	Negro
				X	
TRANSPARENCIA	Cristalina	Poco transparente	Turbia	Semi opaca	Opaca
		X			
VIVACIDAD	Casi sin gas	Poca	Equilibrada	Abundante	Gran cantidad de gas
				X	
ESPUMA					
Consistencia	Ligera	Poco densa	Espesa	Cremosa	Compacta
		X			
Persistencia	Sin	Poco	Persistente	Muy persistente	No desaparece
			X		
Color	Blanco intenso	Ligeramente morena	Morena	Rojiza	Caramelo
	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Diciembre de 2021

Tabla 26: Tabulación de la Fase Olfativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” Imperial Lager 14°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE OLFATIVA	1	2	3	4	5
AROMAS	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
De la malta	X				
Del lúpulo		X			
Del fermento o añadidos	X				
Aroma a alcohol	X				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Diciembre de 2021

Tabla 27: Tabulación de la Fase Gustativa: “Golden Prague Premium Czech Lager” Imperial Lager 14°

Intensidad	Baja	Media Baja	Media	Media Alta	Alta
FASE GUSTATIVA	1	2	3	4	5
GUSTO	Inapreciable	Suave	Fuerte	Intenso	Muy intenso
Proveniente de la malta	X				
Proveniente del lúpulo		X			
Del fermento o añadido	X				
A alcohol	X				
Dulce	X				
Salado	X				
Ácido		X			
Amargor		X			
Astringencia		X			
Efervescencia		X			
Cuerpo de la cerveza	Muy poco	Poco	Con cuerpo	Bastante	Mucho cuerpo
		X			

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Diciembre de 2021

Tabla 28: Tabulación de Aspectos Finales: “Golden Prague Premium Czech Lager” Imperial Lager 14°

	1	2	3	4	5
Complejidad	Muy poco compleja	Poco	Compleja	Bastante	Muy compleja
		X			
Equilibrio	Muy poco	Poco	Equilibrada	Bastante	Muy equilibrada
			X		
Valoración Global	Del 1 al 10				
	7				

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

Fecha: 10 de Diciembre de 2021

Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14° es una cerveza de color caramelo, poco transparente y tiene bastante gas, en cuanto a su espuma es persistente, poco densa y blanca. Tiene un suave olor apreciable a lúpulo, otros olores no son tan apreciables, un sabor suave proveniente del lúpulo y otros sabores equilibrados; es poco compleja y equilibrada. En cuanto a su utilización en pastelería/repostería, puede ser usada con cualquier receta y puede aportar color a ciertas preparaciones que no utilizan huevos en su receta.

Con los resultados obtenidos se puede determinar ciertas características y aspectos propios de cada una de las cervezas a las cuales se les aplicará las distintas técnicas de pastelería y repostería más adelante, también se han dado recomendaciones acerca de cada cerveza en cuanto a su utilización. Es necesario contrastar estos resultados con la información propia proveniente de “Golden Prague Premium Czech Lager” de cada una de las variedades comerciales de cerveza artesanal.

1.3 Variedades

1.3.1 Draft 9°

1.3.1.1 Generalidades

Golden Prague Premium Czech Lager Draft 9° era una cerveza rubia lager ligera con volumen de alcohol de 3,5%. Esta cerveza Draft 9° tenía bastante similitud con el estilo Lager Pálida Checa descrito con anterioridad.

1.3.1.2 Proceso de Elaboración

Los principales ingredientes de la Draft 9° eran: agua, mezcla de maltas, granos de lúpulo P90 y levadura. La mezcla de maltas para esta cerveza estaba compuesta por las maltas: pilsner, munich y caramelo.

1.3.1.3 Cualidades

“Cerveza tradicional checa. Su receta data de mediados del siglo XIX. Es característica por su cuerpo liviano de cebada, debido a cantidades pequeñas de malta bávara, con azúcares otorgando un sabor más redondo.” (Golden Prague Premium Czech Lager, 2019). La malta bávara, es decir alemana, a la que hace referencia la descripción es la malta munich la cual es usada en varios estilos de cerveza artesanal. Debido a su bajo consumo entre el público de la ciudad y del país, esta variedad dejó de ser producida, pero en un futuro si hay demanda se la puede introducir de nuevo al mercado.

Gráfico 11: Golden Prague Premium Czech Lager Draft 9°



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Noviembre de 2021

1.3.2 Lager 11°

1.3.2.1 Generalidades

Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11° es una cerveza rubia lager tradicional con volumen de alcohol de 4,5%. Esta cerveza Lager 11° tiene bastante similitud con el estilo Lager Ámbar Checa descrito con anterioridad.

1.3.2.2 Proceso de Elaboración

Los principales ingredientes de la Lager 11° son: agua, mezcla de maltas, granos de lúpulo P90 y levadura. La mezcla de maltas para esta cerveza está compuesta sólo por la malta pilsner.

1.3.2.3 Cualidades

Cerveza rubia tradicional checa tipo Lager. Intensamente lupulada (lúpulo noble de origen checo). El cuerpo robusto de esta cerveza combinada con un toque amargo produce un resultado de alta bebilidad. Su receta de origen checo, ciudad de Pilsen, data de la mitad del siglo XIX. El uso exclusivo de malta rubia tipo Pilsen asegura el color dorado típico para las lagers checas. (Golden Prague Premium Czech Lager, 2019).

El lúpulo al que hace referencia esta descripción es el Saaz, como se indicó con anterioridad este es un lúpulo propio de República Checa y al ser uno de los lúpulos nobles otorga aromas y un amargor bajo.

Gráfico 12: Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11°



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Noviembre de 2021

1.3.3 Black Lager 11°

1.3.3.1 Generalidades

Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11° es una cerveza oscura tradicional con volumen de alcohol de 3,9%. Esta cerveza Black Lager 11° tiene bastante similitud con el estilo Lager Oscura Checa descrito con anterioridad.

1.3.3.2 Proceso de Elaboración

Los principales ingredientes de la Black Lager 11° son: agua, mezcla de maltas, granos de lúpulo P90 y levadura. La mezcla de maltas para esta cerveza está compuesta por las maltas: pilsner, munich, caramelo y carafa/perla negra.

1.3.3.3 Cualidades

“Cerveza negra tradicional checa de color distintamente oscuro y tonos de chocolate. Su receta data del siglo XIX. Tonos de caramelo, tostado y de chocolate, complementados con el toque amargo típico del lúpulo checo, crean un agradable sabor equilibrado.” (Golden Prague Premium Czech Lager, 2019). En esta descripción se hace referencia a un típico lúpulo checo que como se ha descrito con anterioridad es el lúpulo noble Saaz.

Gráfico 13: Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11°



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Noviembre de 2021

1.3.4 IPA 14°

1.3.4.1 Generalidades

Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14° es una cerveza estilo India Pale Ale con volumen de alcohol de 6,1%. Esta cerveza IPA 14° tiene bastante similitud con el estilo IPA inglesa descrito con anterioridad.

1.3.4.2 Proceso de Elaboración

Los principales ingredientes de la IPA 14° son: agua, mezcla de maltas, granos de lúpulo P90 y levadura. La mezcla de maltas para esta cerveza está compuesta por las maltas: pilsner y caramelo.

1.3.4.3 Cualidades

Originalmente October Pale Ale, fue una cerveza tradicional inglesa de alta fermentación destinada comúnmente para la exportación a India a finales del siglo XIX. Su fama renació en los EE. UU: en el siglo XX. Nosotros utilizamos la receta tradicional con lúpulos americanos

Cascade lo que se traduce a sabores cítricos y Columbus para el típico tufo amargo. (Golden Prague Premium Czech Lager, 2019).

El lúpulo Cascade proviene de Estados Unidos, otorga toques cítricos y es un lúpulo que puede utilizarse para dry hopping (Díaz, 2013, p. 82). Como se había descrito con anterioridad dry hopping es un método donde se agrega lúpulo seco a la cerveza terminada sin aportar amargor sino sólo aromas adicionales. Mientras que el lúpulo Columbus igualmente proviene de Estados Unidos pero la diferencia es que este es usado para dar amargor y aroma, también puede ser utilizado para dry hopping (González, 2017, p.188).

Gráfico 14: Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14°



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Noviembre de 2021

1.3.5 Imperial Lager 14°

1.3.5.1 Generalidades

Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14° es una cerveza ámbar especial con volumen de alcohol de 5,8%. Esta cerveza Imperial Lager 14° tiene bastante similitud con el estilo Lager Premium Checa descrito con anterioridad.

1.3.5.2 Proceso de Elaboración

Los principales ingredientes de la Imperial Lager 14° son: agua, mezcla de maltas, granos de lúpulo P90 y levadura. La mezcla de maltas para esta cerveza está compuesta por las maltas: pilsner, munich y caramelo.

1.3.5.3 Cualidades

Es una cerveza europea Premium. El uso de malta acaramelada produce el color ámbar y un cuerpo robusto con un toque dulce al final. Los lúpulos tradicionales checos Saaz y Bohemia aportan a esta delicia una amargura mediana y un ligero sabor a hierbas. Esta cerveza es ideal para ocasiones especiales como bodas, graduaciones y fiestas de alto prestigio (Golden Prague Premium Czech Lager, 2019).

Los lúpulos a los que hace referencia esta descripción son Saaz, lúpulo noble descrito con anterioridad en este documento, y Bohemia, que es una variedad nueva de lúpulo aromático, ambos provienen de República Checa.

Gráfico 15: Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14°



Fuente: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 10 de Noviembre de 2021

El estudio realizado y plasmado en este punto permite distinguir de una manera más técnica los tipos de cerveza que se utilizarán para aplicar las técnicas de pastelería y repostería, es por eso que a continuación se detalla los aspectos teóricos de las técnicas de pastelería, tanto clásicas como modernas.

2.1 Técnicas Básicas

2.1.1 Masas básicas

2.1.1.1 Masas quebradas

A este tipo de masa también se la conoce como: masas secas o friables, son ampliamente utilizadas en la preparación de galletas, tartaletas, masas secas, etc. Sus principales características son: ausencia de elasticidad y cuerpo, y gran friabilidad, es decir, que se quiebran, desmenuzan y/o pulverizan con relativa facilidad, algo que se evidencia con mayor claridad después de hornearse algún producto hecho con este tipo de masas (Gross, 2013).

Las masas quebradas de acuerdo a la cantidad del ingrediente grasa, comúnmente mantequilla o margarina, que se utilice en su preparación, se clasifican en:

- Pesadas: Por cada 1 kg. más de 500 g. de grasa.
- Medianas: Por cada 1 kg. exactamente 500 g. de grasa.
- Livianas: Por cada 1 kg. menos de 500 g. de grasa.

La forma de preparación de estas masas se basa en la utilización de dos técnicas que son:

- Sableado: Se procede a formar una especie de arenado mediante la mezcla de la grasa, que siempre debe estar fría, y otros ingredientes secos, después de obtener el arenado se mezcla con los ingredientes líquidos.
- Cremado: Se procede a batir azúcar junto con la grasa hasta obtener como una especie de crema, a esta mezcla se la puede aromatizar y agregar los ingredientes líquidos, se tamizan los otros ingredientes secos y se procede a mezclar con la crema anterior hasta obtener una especie de arenado grueso.

2.1.1.2 Masas hojaldradas

En la elaboración de estas masas interviene un intercalado de capas de materia grasa o de masa, que al momento de ser horneadas estas capas se abren dando la forma como de un acordeón que por lo general se le conoce como hojaldrado (Gross, 2013).

La técnica aplicada para la elaboración del hojaldre se basa en intercalar, y por sucesivos pliegues, capas de la masa, que se le conoce como amasijo, y capas del mantequilla o margarina, que se le conoce como empaste. Cuando se hornea esta preparación, el calor provoca que el agua que se encuentra en el amasijo se evapore y como cada hoja de masa está impermeabilizada por capas de grasa fría ese vapor no se escapa dando como resultado que cada lámina se separa de la otra formando algo parecido a un acordeón, que es un distintivo clásico del hojaldre.

Por la forma de realizar la preparación del hojaldre, se pueden clasificar en:

- Hojaldre francés o directo: El empaste es envuelto por el amasijo.
- Hojaldre invertido o inverso: El amasijo es envuelto por el empaste.
- Hojaldre rápido: No hay empaste ni amasijo, todos los ingredientes se mezclan directamente al preparar la masa.

2.1.1.3 Masas batidas

Generalmente son las masas utilizadas para la elaboración de bizcochos, cakes, etc. Tienen una textura aireada debido al batido realizado, lo que también hace que aumente el volumen de las elaboraciones a partir de estas masas (Gross, 2013).

A estas preparaciones se las puede clasificar en:

- Masas batidas livianas: El proceso básico de esta preparación consiste en batir los huevos con azúcar, los huevos pueden ser enteros o separados en yemas y claras. Como resultado de esta operación se obtiene una mezcla esponjosa y aireada producto del batido prolongado y energético que convierte a estos ingredientes en una especie de espuma a la cual se le puede agregar los ingredientes secos.
- Masas batidas pesadas: Al igual que las masas batidas livianas también son aireadas, aunque debido a la gran cantidad de materia grasa son más compactas. En estas preparaciones no se emplean batidos prolongados y la textura alveolada, es decir, los pequeños huecos que existen dentro de la masa, es más cerrada. También se las conoce como masas cremadas.

Los tipos de masas batidas livianas se diferencian por la cantidad de ingredientes secos que llevan por cada huevo que se utiliza y se clasifican en:

- **Pesado**: En su preparación se emplea harina, huevos y azúcar en proporciones iguales.
- **Mediano**: En su preparación se emplea la misma cantidad de huevos y azúcar, pero una mayor cantidad de harina.
- **Liviano**: Su preparación emplea la misma proporción de huevos y azúcar, pero esta es menor en comparación con el mediano, la cantidad de harina sigue siendo mayor.
- **Chocolate**: Para su preparación se puede utilizar cacao en polvo o chocolate en polvo, simplemente se reemplaza el 8% de harina por cacao en polvo o el 12% de harina por chocolate en polvo, empleando cualquier elaboración, ya sea pesado, mediano o liviano.
- **Genoise**: Es la preparación clásica del bizcocho donde se emplea un batido de huevos enteros con azúcar, ya sea a fuego bajo o a baño María hasta los 50°C. Después del batido hasta el punto letra, se debe dejar enfriar por completo, y se procede a agregar los ingredientes secos y la mantequilla derretida.
- **Biscuit**: En esta preparación se baten las yemas y claras por separado, aunque en algunas preparaciones se puede emplear el batido de huevos enteros y se agregan claras batidas a punto nieve al final. A estas preparaciones se les puede agregar ingredientes más pesados, como materia grasa o frutos secos, sin problema alguno porque pueden soportarlos.
- **Pionono**: De toda la clasificación este es el más liviano debido a que uno de los ingredientes para su preparación es la miel, que hace en este caso que la flexibilidad de este batido sea mayor y pueda ser enrollado. De igual manera se puede preparar una masa batida liviana que es una combinación entre el genoise y el pionono, cuya finalidad es ser enrollado o arrollado, perdiendo flexibilidad, pero ganando mayor rigidez.

La forma de preparación de estas masas se basa en la utilización de las técnicas descritas a continuación:

- **Espumado en caliente**: La mezcla de azúcar y huevos se calienta a una temperatura no muy alta, después de esto el batido continúa fuera del calor hasta llegar a punto letra, una vez hecho esto se puede agregar los ingredientes secos.
- **Batidos separados**: Se conocen algunas variaciones para esta técnica, una de ellas puede ser batir las claras y las yemas aparte cada una con una parte del azúcar, otra es batir los huevos con toda el azúcar y después agregar las claras batidas a punto nieve. Después se mezcla todo y se agregan los ingredientes secos, y en ciertos casos materia grasa en poca cantidad.

➤ Cremado: Consiste en batir la materia grasa hasta que tome una textura como de una crema, agregar el azúcar para cambiar la apariencia de esta crema hasta una de color blanco, agregar los huevos poco a poco o por defecto de uno en uno y luego al final los ingredientes secos, junto con polvo de hornear, por último, se integra todo mediante movimientos envolventes.

2.1.2 Cremas

Las cremas se pueden definir como una gran familia de postres en donde los principales ingredientes que intervienen son: huevos, azúcar, varios productos lácteos y sabores. También son la base de algunos otros postres (Gross, 2013). Ejemplos de cremas son: mousse, bavaois, parfait, crema pastelera, flan, soufflé, crema de mantequilla, etc.

Tradicionalmente se clasifican de acuerdo a su técnica de elaboración:

- En caliente: Crema pastelera, flan, crema inglesa, crema de mantequilla, etc.
- En frío: Mousse, parfait, crema chantilly, etc.

La preparación de todos estos postres es un proceso delicado debido a que los ingredientes que intervienen son bastante vulnerables, es decir, son propensos a generar desarrollo bacteriano si no se los manipula de forma apropiada.

2.1.2.1 Mousses

Este término de origen francés traducido al español significa espuma. Son cremas saborizadas que se pueden preparar de varias formas. No se clasifican de forma específica pero sí admiten sabores tanto salados como dulces, entre los sabores dulces están, por ejemplo: licores, café, chocolate, pulpa y jugo de frutas. A estas preparaciones es posible agregarles gelatina, y también pueden intervenir en otras elaboraciones como el armado de tortas (Gross, 2013). Algunas de las distintas bases que tienen para su elaboración pueden partir de:

- Merengue italiano, que luego se saboriza, después se mezcla con crema batida, y de ser el caso, también se agrega gelatina.
- Pasta bomba, que luego se saboriza, después se mezcla con crema batida, y de ser el caso, también se agrega gelatina.

- Crema inglesa, esta técnica sirve para espesar ciertos ingredientes líquidos otorgando el sabor deseado, después se mezcla con merengue italiano, crema batida, y de ser el caso, también se agrega gelatina.

2.1.2.2 Bavarois

Son cremas frías que pueden ser moldeadas debido a que uno de los ingredientes en su composición es la gelatina. Pueden ser de distintos sabores como: chocolate, frutas varias, licores, etc. El merengue no interviene en esta preparación y la crema batida es lo único que le da volumen (Gross, 2013). Las técnicas más comunes para su elaboración son:

- Preparar un almíbar, mezclar con el sabor que se desee, luego con la gelatina, y al último con la crema batida.
- Preparar una crema inglesa, mezclar con el sabor que se desee, agregar la gelatina, y luego la crema batida.
- Calentar la mezcla del sabor que se desee, en estado líquido: mantequilla y crema, batir huevo y azúcar aparte, adjuntar este batido a la mezcla anterior y continuar batiendo, por último, agregar la gelatina.

2.1.2.3 Parfait

Para la preparación de estas cremas heladas no se necesita una máquina para helados. Por lo general, se hace a partir de un batido espumoso llamado *pâte à bombe*, que traducido del francés al español es pasta bomba, este batido es parecido a como se prepara el merengue italiano sólo que en vez de batir las claras y agregar el almíbar se bate las yemas y se agrega el almíbar. A esta pasta bomba se la puede saborizar con café, chocolate, té o licores, luego se agrega la crema batida y se congela hasta que tenga la consistencia de consumo. Una vez preparado, este postre puede permanecer en el congelador hasta servir (Gross, 2013).

2.1.2.4 Helados

Son preparaciones que pueden ser a partir de leche o agua, y donde además intervienen otros ingredientes como: azúcar, huevos, crema de leche, frutas, aromas o sabores, etc., y que mediante su congelación se los lleva a estado semisólido o sólido (Puigbó, 1999, p. 214). En la actualidad existen formas muy distintas de confeccionarlos que omiten ciertos ingredientes (como los huevos,

por ejemplo) para hacerlos menos riesgosos para el consumidor. Las formas más conocidas de prepararlos de manera artesanal son:

- Mezclar con agua el sabor deseado, o a partir de pulpa de frutas, etc., y batir sobre hielo hasta obtener la consistencia deseada. Congelar hasta servir.
- A partir de una crema inglesa, darle el sabor deseado y batir sobre hielo hasta obtener la consistencia deseada. Congelar hasta servir.

2.1.3 Merengues

A partir de un batido de claras de huevo y azúcar se elaboran estas preparaciones aireadas y livianas. Por lo general, en cuanto a proporciones se refiere, se utiliza el doble de cantidad de azúcar con respecto al de las claras de huevo (Gross, 2013).

Los merengues se pueden clasificar según la técnica de elaboración y estos son:

- Merengue francés: Es el único de los merengues que se prepara en frío, se inicia batiendo las claras de huevo hasta punto nieve y después se agrega el azúcar, por tiempos y en forma de lluvia, por lo general de dos a tres tiempos, sin dejar de batir hasta obtener una espuma consistente y que, al terminar de batir, dar la vuelta el recipiente, el merengue no se caiga. Si se desea hornear este merengue la temperatura debe ser de 80°C a 110°C, aunque no se hornea el merengue sino más bien procede a secarse.
- Merengue italiano: Es el único merengue que se cocina durante su preparación, se inicia batiendo las claras de huevo hasta punto nieve y luego agregando un almíbar en forma de hilo, este almíbar se logra a partir de agua y azúcar cocido a una temperatura entre los 117°C y 125°C, cocinar las claras hasta obtener una espuma bien brillante, esta acción más que cocinar lo que hace es coagular y esterilizar las claras.
- Merengue suizo: Es el único merengue que se prepara utilizando baño María, debido a que la mezcla de azúcar y las claras de huevo se calienta utilizando esta técnica a 45°C, después se bate con fuerza y de manera enérgica hasta obtener una espuma firme. Este merengue destaca en que tiene el aspecto más brillante entre todos los merengues, y si se le agrega unas gotas de ácido, limón o vinagre, su color cambia a uno aún más blanco.

- Merengues especiales: A los merengues se les puede otorgar un sabor distinto de varias formas, pero cuando se utiliza almidones, harinas y/o frutos secos, reciben una denominación diferente:
 - Succès: Almidón de maíz y polvo de almendras.
 - Progrès: Almidón de maíz y polvo de almendras y avellanas.
 - Japonais: Polvo de avellanas.
 - Dacquoise: Almendras molidas y otro ingrediente como coco rallado o pistachos molidos.

2.1.4 Salsas

Así como en las preparaciones de sal, las salsas son un elemento de complemento y decoración para el plato, en este caso para los postres intervienen de forma que estos no sean ni muy secos ni muy dulces. Algunos ejemplos de salsas para postres son:

- Coulis, ya sea de frutas o licores saborizados.
- Crema inglesa saborizada.
- Salsa de caramelo, chocolate, de frutas, de licores, etc.
- Almíbares saborizados.
- Reducciones.

2.2 Técnicas Modernas

2.2.1 Gelificaciones

Es una técnica que consiste en convertir un ingrediente líquido a sólido, la característica principal es que la transformación permite que la gelificación obtenida conserve las propiedades tanto del estado sólido como del estado líquido del ingrediente utilizado. El gelificante más conocido y utilizado es la gelatina, la cual proviene del colágeno, que es el tejido conectivo de la piel, la carne y los huesos. Otro gelificante de los más utilizados en la actualidad es el agar-agar, cuyo origen proviene de las algas y está clasificado dentro del grupo de los hidrocoloides, que en términos más específicos es la formación de partículas en suspensión en líquidos de base acuosa. También existen muchos otros gelificantes bastante utilizados que provienen de almidones y proteínas (Myhrvold, Young, & Bilet, 2011, pp. 67, 68). Los gelificantes son clasificados dentro de dos grandes categorías:

- Termo-reversible: Al recibir temperatura mayor a su punto de fusión vuelve a un estado líquido o licuado mientras que al enfriarse recupera su estado gel. Un claro ejemplo es la gelatina.

- **Termo-irreversible:** No puede recuperar su estado líquido una vez que ya ha cuajado, es decir, que ha alcanzado una temperatura suficiente como para permanecer como gel. Un claro ejemplo es la clara de huevo.

2.2.2 Esferificaciones

Esta es una técnica en la cual un ingrediente líquido es atrapado en una pequeña o gran esfera hecha de gel, como si se tratara de una pastilla en forma de cápsula. Cuando son pequeñas, estas esferas se parecen mucho al caviar, mientras que cuando son grandes parecen canicas, se rompen al masticarlas y su interior líquido fluye. Su creación es atribuida al cocinero español Ferrán Adrià en el año 2003, y desde entonces ha sido acogida por muchos otros chefs en el mundo (Myhrvold, Young, & Bilet, 2011, p. 184).

Se conocen dos formas para lograr este proceso, y son:

- **Básica:** Se utiliza alginato mezclado con un ingrediente deseado y que no contiene calcio. Esta mezcla se hace caer en forma de gotas, o dependiendo el tamaño deseado, en una solución de calcio diluida, puede ser cloruro de calcio o lactato de calcio. Apenas tocan la solución descrita la superficie de las gotas comienzan a gelificarse.
- **Inversa:** En este caso no se realiza una solución de calcio diluida debido a que el ingrediente que se desea gelificar contiene el calcio suficiente, una ventaja de este método es que no gelifica hasta el núcleo del ingrediente y el centro del mismo puede mantenerse líquido indefinidamente.

2.2.3 Terrificaciones

Esta es una técnica cuyo objetivo es, y como su nombre lo indica, obtener tierra de un ingrediente o alimento, este ingrediente debe tener un gran porcentaje de materia grasa, todo este proceso es posible debido a la maltodextrina, que es una molécula propia del almidón, y es gracias a la maltodextrina que se puede transformar una grasa, en este caso, a una textura de tierra o polvo granulado; la maltodextrina también puede ser disuelta en agua (Lawton & Poussardin, 2016, p. 76).

2.2.4 Espumas

Esta es una técnica bastante joven que hace uso del sifón de cocina como su herramienta principal, puede ser dulce o salada, fría o caliente y en la actualidad acepta una gran cantidad de ingredientes base para su elaboración y de muchos otros para su saborización. Al igual que las esferificaciones,

esta técnica fue creada por Ferrán Adrià (iSi & ICC, 2004, p. 7). El proceso utilizado para preparar una espuma es:

- Llenar: Colocar 400 g del ingrediente base que otorga el sabor, es necesario colarlo para que sea lo más líquido posible, en un sifón de ½ litro, si se usa un sifón de 1 litro de capacidad se debe duplicar la cantidad del ingrediente base, es decir 800 g.
- Cerrar: Cerrar el sifón, enroscando bien la tapa.
- Cargar: Colocar la carga de N₂O y enroscar bien el puerto de cápsulas para cerrarlo.
- Agitar: Es necesario que al agitar se lo haga de forma enérgica.
- Temperatura: Para espumas frías, mantener el sifón en la nevera o en una hielera; para espumas calientes, mantener el sifón a baño María sin el puerto de cápsulas enroscado, en caso de que sea para uso inmediato.
- Servicio: Con el sifón boca abajo, presionar con suavidad la palanca hasta que salga la espuma deseada.

2.2.4.1 Aires

Los aires, al igual que las espumas, son preparaciones que consisten en introducir gas en líquidos, pueden ir de bastante simples en su elaboración hasta más complejas. Los aires se encuentran dentro de las más fáciles de preparar debido a que es una técnica que para su ejecución no utiliza el sifón. Pueden ser dulces o salados y su elaboración consiste en:

- Haciendo uso de un batidor de mano, también conocido como mixer, se coloca el líquido más el ingrediente emulsionante, por lo general lecitina de soya, en un vaso o recipiente hondo.
- Utilizando la cuchilla trituradora con casco protector, inclinar el vaso o recipiente y empezar a batir por unos minutos para introducir gas, en este caso el oxígeno del aire, a la mezcla.
- Continuar batiendo hasta observar la aparición de las burbujas que se generan por la emulsión del líquido con la lecitina, con una cuchara retirar la cantidad deseada y servir como decoración en el emplatado.

2.2.4.2 Esponjas

Esta técnica es considerada como una derivación de las espumas, debido a que para su preparación también se hace uso del sifón de cocina. Las esponjas son como bizcochos instantáneos debido al

corto tiempo de cocción que necesitan y también porque no se utiliza el calor de un horno sino la radiación de un microondas. Como anteriormente fue explicado, el bizcocho es una mezcla de huevos, azúcar, harina y sabor que se convierten en una masa líquida a la que mediante el batido se le incorpora aire y luego mediante el calor del horno se transforma en una preparación compacta y esponjosa. Los mismos ingredientes se utilizan para preparar las esponjas sólo que en este caso en vez de incorporar aire se utiliza la carga de N_2O del sifón. La elaboración de esponjas consiste en:

- Mezclar todos los ingredientes (harina, huevos, azúcar y sabor deseado) en un vaso grande o recipiente empleando el batidor manual o mixer.
- Colar muy bien esta mezcla, no deben quedar rastros sólidos.
- Agregar esta mezcla al sifón.
- Introducir las cápsulas de gas, una para sifones de $\frac{1}{2}$ litro de capacidad y dos para los de 1 litro de capacidad.
- Agitar enérgicamente para que se integre completamente todo.
- Realizar de tres a cuatro perforaciones verticales en la base de un vaso de plástico desechable con la finalidad de que fluya el calor y el aire.
- Presionar con suavidad la palanca del sifón, debe estar boca abajo, y llenar el vaso hasta la mitad, por la cocción crecerá y se expandirá.
- Llevar al microondas y cocer la mezcla en el vaso durante 15 a 20 segundos dependiendo de la potencia del microondas, no debe estar líquido en la parte superior, de ser así 5 o 10 segundos más en el microondas será suficiente.
- Reposar boca abajo y dejar enfriar mínimo 15 minutos.
- Desmoldar suavemente utilizando un cuchillo para despegar los bordes de la pared del vaso.
- No desmoldar hasta servir debido a que son muy flexibles y no muy resistentes con el tiempo.

Después de revisar todos los aspectos teóricos acerca de las técnicas de pastelería y repostería que se aplicarán a los cuatro tipos de cerveza “Golden Prague Premium Czech Lager”, el siguiente capítulo aborda todas las recetas aplicadas y realizadas en este proyecto, primero con las técnicas clásicas y modernas, y después con las recetas de los quince postres planteados con anterioridad.

CAPÍTULO 3: APLICACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL “GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER” Y REPOSTERÍA DE AUTOR

3.1 Introducción a las Propuestas Gastronómicas

Para realizar la presentación de la propuesta gastronómica se aplicó a la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager” un total de catorce técnicas de pastelería y repostería divididas entre once técnicas clásicas y tres modernas, cabe destacar que estos procedimientos se realizaron con las cuatro variedades comerciales que oferta “Golden Prague Premium Czech Lager” hasta la fecha de realización de este proyecto, las técnicas aplicadas son:

Tabla 29: Técnicas Clásicas y Modernas aplicadas a las Cervezas “Golden Prague Premium Czech Lager”

Técnicas Clásicas	Técnicas Modernas
Bizcochuelo de cerveza	Espuma de cerveza
Crema pastelera de cerveza	Esponja de cerveza
Merengue italiano de cerveza	Aire de cerveza
Panna cotta de cerveza	
Crema inglesa de cerveza (base para helado)	
Mousse de cerveza	
Galletas de cerveza	
Bavarois de cerveza	
Cheesecake de cerveza	
Parfait de cerveza	
Macarons de cerveza	

Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 21 de Febrero de 2022

En cuanto a la presentación gastronómica se elaboró quince postres con preparaciones que puedan acompañar a cada técnica aplicada a la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager” sin opacar las características organolépticas de cada una. A continuación, se presentan las fichas técnicas de las recetas clásicas y modernas aplicadas junto con todas las de los postres elaborados y su respectiva presentación.

3.2 Propuestas gastronómicas

En las fichas técnicas que se presentan a continuación, se procede a utilizar en la lista de ingredientes el término ‘Cerveza G.P.P.C.L’ cuyas siglas son la abreviación del nombre completo de la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager” seguido del nombre de la variedad de la cerveza utilizada en la ficha, para obtener una mejor comprensión y mayor entendimiento.

3.2.1 Fichas Técnicas: Recetas aplicadas a la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”

3.2.1.1 Bizcochuelo de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bizcochuelo de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 17/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Harina	g	120	100%	1,10	0,13
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	50	100%	2,50	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Clara	g	15	25%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		388 g		Costo Total:		1,59
Cantidad Porción :		12 de 32,33 g		Costo por porción:		0,13
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Batir una clara de huevo con los 60 g de azúcar iniciales, al merengue obtenido agregar la yema y continuar batiendo. Reducir 120 ml de cerveza hasta la mitad. Mezclar harina y polvo de hornear. Agregar secos y cerveza reducida de forma alternada a la pasta bomba, mezclar de forma envolvente. Realizar un almíbar con los 50 ml restantes de cerveza y los 30 g de azúcar. Batir los 15 g de clara de huevo restante, es decir, la ½ de una clara de huevo. Agregar el almíbar y continuar batiendo hasta obtener un merengue saborizado. Mezclar este merengue junto con la mezcla del bizcocho de forma envolvente. Hornear a 180°C por 30 minutos o más dependiendo de la potencia del horno. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bizcochuelo de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 17/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Harina	g	120	100%	1,10	0,13
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	50	100%	2,50	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Clara	g	15	25%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		388 g		Costo Total:		1,59
Cantidad Porción :		12 de 32,33 g		Costo por porción:		0,13
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Batir una clara de huevo con los 60 g de azúcar iniciales, al merengue obtenido agregar la yema y continuar batiendo. Reducir 120 ml de cerveza hasta la mitad. Mezclar harina y polvo de hornear. Agregar secos y cerveza reducida de forma alternada a la pasta bomba, mezclar de forma envolvente. Realizar un almíbar con los 50 ml restantes de cerveza y los 30 g de azúcar. Batir los 15 g de clara de huevo restante, es decir, la ½ de una clara de huevo. Agregar el almíbar y continuar batiendo hasta obtener un merengue saborizado. Mezclar este merengue junto con la mezcla del bizcocho de forma envolvente. Hornear a 180°C por 30 minutos o más dependiendo de la potencia del horno. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bizcochuelo de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 17/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Harina	g	120	100%	1,10	0,13
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	50	100%	2,50	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Clara	g	15	25%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		388 g		Costo Total:		1,59
Cantidad Porción :		12 de 32,33 g		Costo por porción:		0,13
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Batir una clara de huevo con los 60 g de azúcar iniciales, al merengue obtenido agregar la yema y continuar batiendo. Reducir 120 ml de cerveza hasta la mitad. Mezclar harina y polvo de hornear. Agregar secos y cerveza reducida de forma alternada a la pasta bomba, mezclar de forma envolvente. Realizar un almíbar con los 50 ml restantes de cerveza y los 30 g de azúcar. Batir los 15 g de clara de huevo restante, es decir, la ½ de una clara de huevo. Agregar el almíbar y continuar batiendo hasta obtener un merengue saborizado. Mezclar este merengue junto con la mezcla del bizcocho de forma envolvente. Hornear a 180°C por 30 minutos o más dependiendo de la potencia del horno. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bizcochuelo de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 17/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Harina	g	120	100%	1,10	0,13
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	50	100%	2,50	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Clara	g	15	25%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		388 g		Costo Total:		1,59
Cantidad Porción :		12 de 32,33 g		Costo por porción:		0,13
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Batir una clara de huevo con los 60 g de azúcar iniciales, al merengue obtenido agregar la yema y continuar batiendo. Reducir 120 ml de cerveza hasta la mitad. Mezclar harina y polvo de hornear. Agregar secos y cerveza reducida de forma alternada a la pasta bomba, mezclar de forma envolvente. Realizar un almíbar con los 50 ml restantes de cerveza y los 30 g de azúcar. Batir los 15 g de clara de huevo restante, es decir, la ½ de una clara de huevo. Agregar el almíbar y continuar batiendo hasta obtener un merengue saborizado. Mezclar este merengue junto con la mezcla del bizcocho de forma envolvente. Hornear a 180°C por 30 minutos o más dependiendo de la potencia del horno. 						

3.2.1.2 Crema Pastelera de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema pastelera de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
400	Almidón de maíz	g	10	100%	1,25	0,03
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		185 g		Costo Total:		1,02
Cantidad Porción :		6 de 30,83 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema, la maicena y los 15 g de azúcar restante. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche, ambas a la misma temperatura para evitar estropear la leche. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Espesar hasta el punto deseado. 6. Enfriar tapado o cubierto. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema pastelera de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
400	Almidón de maíz	g	10	100%	1,25	0,03
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		185 g		Costo Total:		1,02
Cantidad Porción :		6 de 30,83 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema, la maicena y los 15 g de azúcar restante. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche, ambas a la misma temperatura para evitar estropear la leche. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Espesar hasta el punto deseado. 6. Enfriar tapado o cubierto. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema pastelera de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
400	Almidón de maíz	g	10	100%	1,25	0,03
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		185 g		Costo Total:		1,02
Cantidad Porción :		6 de 30,83 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema, la maicena y los 15 g de azúcar restante. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche, ambas a la misma temperatura para evitar estropear la leche. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Espesar hasta el punto deseado. 6. Enfriar tapado o cubierto. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema pastelera de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
400	Almidón de maíz	g	10	100%	1,25	0,03
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		185 g		Costo Total:		1,02
Cantidad Porción :		6 de 30,83 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema, la maicena y los 15 g de azúcar restante. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche, ambas a la misma temperatura para evitar estropear la leche. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Espesar hasta el punto deseado. 6. Enfriar tapado o cubierto. 						

3.2.1.3 Merengue Italiano de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Merengue Italiano de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		210 g		Costo Total:		0,82
Cantidad Porción :		7 de 30 g		Costo por porción:		0,12
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Realizar un almíbar de cerveza. Batir la clara. Agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue saborizado. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Merengue Italiano de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		210 g		Costo Total:		0,82
Cantidad Porción :		7 de 30 g		Costo por porción:		0,12
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza. 2. Batir la clara. 3. Agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue saborizado. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Merengue Italiano de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		210 g		Costo Total:		0,82
Cantidad Porción :		7 de 30 g		Costo por porción:		0,12
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza. 2. Batir la clara. 3. Agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue saborizado. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Merengue Italiano de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		210 g		Costo Total:		0,82
Cantidad Porción :		7 de 30 g		Costo por porción:		0,12
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza. 2. Batir la clara. 3. Agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue saborizado. 						

3.2.1.4 Panna Cotta de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Panna Cotta de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	150	100%	2,50	0,75
946	Crema de leche	ml	50	100%	4,80	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
120	Gelatina sin sabor	g	3	100%	1,25	0,03
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		198 g		Costo Total:		1,08
Cantidad Porción :		6 de 33 g		Costo por porción:		0,18
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir 1/3 de la cantidad de la cerveza. Calentar la crema con el azúcar. Mezclar ambas preparaciones a temperaturas similares. Disolver la gelatina en agua. Mezclar todo, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Panna Cotta de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	150	100%	2,50	0,75
946	Crema de leche	ml	50	100%	4,80	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
120	Gelatina sin sabor	g	3	100%	1,25	0,03
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		198 g		Costo Total:		1,08
Cantidad Porción :		6 de 33 g		Costo por porción:		0,18
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducir 1/3 de la cantidad de la cerveza. 2. Calentar la crema con el azúcar. 3. Mezclar ambas preparaciones a temperaturas similares. 4. Disolver la gelatina en agua. 5. Mezclar todo, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Panna Cotta de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	150	100%	2,50	0,75
946	Crema de leche	ml	50	100%	4,80	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
120	Gelatina sin sabor	g	3	100%	1,25	0,03
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		198 g		Costo Total:		1,08
Cantidad Porción :		6 de 33 g		Costo por porción:		0,18
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir 1/3 de la cantidad de la cerveza. Calentar la crema con el azúcar. Mezclar ambas preparaciones a temperaturas similares. Disolver la gelatina en agua. Mezclar todo, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Panna Cotta de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 10/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	150	100%	2,50	0,75
946	Crema de leche	ml	50	100%	4,80	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
120	Gelatina sin sabor	g	3	100%	1,25	0,03
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		198 g		Costo Total:		1,08
Cantidad Porción :		6 de 33 g		Costo por porción:		0,18
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducir 1/3 de la cantidad de la cerveza. 2. Calentar la crema con el azúcar. 3. Mezclar ambas preparaciones a temperaturas similares. 4. Disolver la gelatina en agua. 5. Mezclar todo, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

3.2.1.5 Crema Inglesa de Cerveza (Base para helado de cerveza)

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema inglesa de Cerveza (Lager 11°) (Base para helado de cerveza)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		175 g		Costo Total:		0,99
Cantidad Porción :		5 de 35 g		Costo por porción:		0,20
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema y los 15 g restantes de azúcar. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche a temperaturas similares. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Cocinar un poco de tiempo hasta que tenga textura como de una salsa. Enfriar. 6. Para preparar el helado, congelar la crema, licuar la crema congelada, batir a mano esta mezcla licuada sobre un recipiente con hielo hasta conseguir la textura de helado. 7. Otra alternativa es batir la mezcla congelada con un mixer hasta conseguir la textura de helado. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema inglesa de Cerveza (Black Lager 11°) (Base para helado de cerveza)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		175 g		Costo Total:		0,99
Cantidad Porción :		5 de 35 g		Costo por porción:		0,20
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema y los 15 g restantes de azúcar. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche a temperaturas similares. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Cocinar un poco de tiempo hasta que tenga textura como de una salsa. Enfriar. 6. Para preparar el helado, congelar la crema, licuar la crema congelada, batir a mano esta mezcla licuada sobre un recipiente con hielo hasta conseguir la textura de helado. 7. Otra alternativa es batir la mezcla congelada con un mixer hasta conseguir la textura de helado. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema inglesa de Cerveza (IPA 14°) (Base para helado de cerveza)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		175 g		Costo Total:		0,99
Cantidad Porción :		5 de 35 g		Costo por porción:		0,20
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema y los 15 g restantes de azúcar. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche a temperaturas similares. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Cocinar un poco de tiempo hasta que tenga textura como de una salsa. Enfriar. 6. Para preparar el helado, congelar la crema, licuar la crema congelada, batir a mano esta mezcla licuada sobre un recipiente con hielo hasta conseguir la textura de helado. 7. Otra alternativa es batir la mezcla congelada con un mixer hasta conseguir la textura de helado. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Crema inglesa de Cerveza (Imperial Lager 14°) (Base para helado de cerveza)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	150	100%	2,50	0,75
Cantidad Producida :		175 g		Costo Total:		0,99
Cantidad Porción :		5 de 35 g		Costo por porción:		0,20
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema y los 15 g restantes de azúcar. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche a temperaturas similares. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Cocinar un poco de tiempo hasta que tenga textura como de una salsa. Enfriar. 6. Para preparar el helado, congelar la crema, licuar la crema congelada, batir a mano esta mezcla licuada sobre un recipiente con hielo hasta conseguir la textura de helado. 7. Otra alternativa es batir la mezcla congelada con un mixer hasta conseguir la textura de helado. 						

3.2.1.6 Mousse de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Mousse de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	130	100%	2,50	0,65
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
400	Almidón de maíz	g	5	100%	1,25	0,02
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
946	Crema de leche	ml	65	100%	4,80	0,33
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		389 g		Costo Total:		1,35
Cantidad Porción :		8 de 48,63 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza, una vez listo mezclar en caliente con la maicena. 2. Aparte preparar otro almíbar sin cerveza. 3. Batir la clara, agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue. 4. Batir la crema fría hasta montarla. 5. Mezclar todas las preparaciones una por una. 6. Disolver la gelatina en agua. 7. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Mousse de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	130	100%	2,50	0,65
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
400	Almidón de maíz	g	5	100%	1,25	0,02
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
946	Crema de leche	ml	65	100%	4,80	0,33
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		389 g		Costo Total:		1,35
Cantidad Porción :		8 de 48,63 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza, una vez listo mezclar en caliente con la maicena. 2. Aparte preparar otro almíbar sin cerveza. 3. Batir la clara, agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue. 4. Batir la crema fría hasta montarla. 5. Mezclar todas las preparaciones una por una. 6. Disolver la gelatina en agua. 7. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Mousse de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	130	100%	2,50	0,65
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
400	Almidón de maíz	g	5	100%	1,25	0,02
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
946	Crema de leche	ml	65	100%	4,80	0,33
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		389 g		Costo Total:		1,35
Cantidad Porción :		8 de 48,63 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza, una vez listo mezclar en caliente con la maicena. 2. Aparte preparar otro almíbar sin cerveza. 3. Batir la clara, agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue. 4. Batir la crema fría hasta montarla. 5. Mezclar todas las preparaciones una por una. 6. Disolver la gelatina en agua. 7. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Mousse de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	130	100%	2,50	0,65
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
400	Almidón de maíz	g	5	100%	1,25	0,02
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
946	Crema de leche	ml	65	100%	4,80	0,33
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		389 g		Costo Total:		1,35
Cantidad Porción :		8 de 48,63 g		Costo por porción:		0,17
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza, una vez listo mezclar en caliente con la maicena. 2. Aparte preparar otro almíbar sin cerveza. 3. Batir la clara, agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue. 4. Batir la crema fría hasta montarla. 5. Mezclar todas las preparaciones una por una. 6. Disolver la gelatina en agua. 7. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

3.2.1.7 Galletas de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Galletas de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
440	Mantequilla	g	61	100%	4,50	0,62
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	160	100%	2,50	0,80
1000	Azúcar morena	g	150	100%	1,30	0,20
454	Mantequilla de maní	g	21	100%	9,54	0,44
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Harina	g	125	100%	1,10	0,14
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
Cantidad Producida :		490 g		Costo Total:		2,40
Cantidad Porción :		28 de 17,5 g		Costo por porción:		0,09
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir ½ de la cerveza. Calentar a baño María la mantequilla, una vez derretida agregar 40 ml de la cerveza reducida, mezclar con batidor de mano. Retirar del baño María y batir esta mezcla sobre un recipiente con mucho hielo para solidificar, mantener en el frío. Creumar la mantequilla saborizada con cerveza obtenida junto con el azúcar. Agregar la mantequilla de maní y continuar batiendo hasta incorporar todo. Agregar el huevo, continuar batiendo hasta integrar todo. Agregar los 40 ml de cerveza reducida restantes, continuar batiendo e integrar toda esta mezcla. Mezclar la harina y el polvo de hornear, incorporar a la mezcla principal y de forma envolvente integrar todo. Congelar esta mezcla total para mejor distribución y manipulación. Sacar del congelador y distribuir porciones circulares, gracias a un molde, sobre una lata. Hornear a 180°C por 25 minutos (depende el horno, más potente menos tiempo). 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Galletas de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
440	Mantequilla	g	61	100%	4,50	0,62
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	160	100%	2,50	0,80
1000	Azúcar morena	g	150	100%	1,30	0,20
454	Mantequilla de maní	g	21	100%	9,54	0,44
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Harina	g	125	100%	1,10	0,14
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
Cantidad Producida :		490 g		Costo Total:		2,40
Cantidad Porción :		28 de 17,5 g		Costo por porción:		0,09
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir ½ de la cerveza. Calentar a baño María la mantequilla, una vez derretida agregar 40 ml de la cerveza reducida, mezclar con batidor de mano. Retirar del baño María y batir esta mezcla sobre un recipiente con mucho hielo para solidificar, mantener en el frío. Crema la mantequilla saborizada con cerveza obtenida junto con el azúcar. Agregar la mantequilla de maní y continuar batiendo hasta incorporar todo. Agregar el huevo, continuar batiendo hasta integrar todo. Agregar los 40 ml de cerveza reducida restantes, continuar batiendo e integrar toda esta mezcla. Mezclar la harina y el polvo de hornear, incorporar a la mezcla principal y de forma envolvente integrar todo. Congelar esta mezcla total para mejor distribución y manipulación. Sacar del congelador y distribuir porciones circulares, gracias a un molde, sobre una lata. Hornear a 180°C por 25 minutos (depende el horno, más potente menos tiempo). 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Galletas de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
440	Mantequilla	g	61	100%	4,50	0,62
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	160	100%	2,50	0,80
1000	Azúcar morena	g	150	100%	1,30	0,20
454	Mantequilla de maní	g	21	100%	9,54	0,44
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Harina	g	125	100%	1,10	0,14
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
Cantidad Producida :		490 g		Costo Total:		2,40
Cantidad Porción :		28 de 17,5 g		Costo por porción:		0,09
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir ½ de la cerveza. Calentar a baño María la mantequilla, una vez derretida agregar 40 ml de la cerveza reducida, mezclar con batidor de mano. Retirar del baño María y batir esta mezcla sobre un recipiente con mucho hielo para solidificar, mantener en el frío. Crema la mantequilla saborizada con cerveza obtenida junto con el azúcar. Agregar la mantequilla de maní y continuar batiendo hasta incorporar todo. Agregar el huevo, continuar batiendo hasta integrar todo. Agregar los 40 ml de cerveza reducida restantes, continuar batiendo e integrar toda esta mezcla. Mezclar la harina y el polvo de hornear, incorporar a la mezcla principal y de forma envolvente integrar todo. Congelar esta mezcla total para mejor distribución y manipulación. Sacar del congelador y distribuir porciones circulares, gracias a un molde, sobre una lata. Hornear a 180°C por 25 minutos (depende el horno, más potente menos tiempo). 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Galletas de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 16/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
440	Mantequilla	g	61	100%	4,50	0,62
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	160	100%	2,50	0,80
1000	Azúcar morena	g	150	100%	1,30	0,20
454	Mantequilla de maní	g	21	100%	9,54	0,44
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Harina	g	125	100%	1,10	0,14
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
Cantidad Producida :		490 g		Costo Total:		2,40
Cantidad Porción :		28 de 17,5 g		Costo por porción:		0,09
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir ½ de la cerveza. Calentar a baño María la mantequilla, una vez derretida agregar 40 ml de la cerveza reducida, mezclar con batidor de mano. Retirar del baño María y batir esta mezcla sobre un recipiente con mucho hielo para solidificar, mantener en el frío. Crema la mantequilla saborizada con cerveza obtenida junto con el azúcar. Agregar la mantequilla de maní y continuar batiendo hasta incorporar todo. Agregar el huevo, continuar batiendo hasta integrar todo. Agregar los 40 ml de cerveza reducida restantes, continuar batiendo e integrar toda esta mezcla. Mezclar la harina y el polvo de hornear, incorporar a la mezcla principal y de forma envolvente integrar todo. Congelar esta mezcla total para mejor distribución y manipulación. Sacar del congelador y distribuir porciones circulares, gracias a un molde, sobre una lata. Hornear a 180°C por 25 minutos (depende el horno, más potente menos tiempo). 						

3.2.1.8 Bavarois de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bavarois de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	180	100%	2,50	0,90
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
440	Mantequilla	g	45	100%	4,50	0,46
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	65	100%	1,15	0,08
120	Gelatina sin sabor	g	5	100%	1,25	0,05
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
Cantidad Producida :		560 g		Costo Total:		2,93
Cantidad Porción :		14 de 40 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). A fuego lento, mezclar la crema con la mantequilla. A esta mezcla agregar la cerveza reducida (120 ml). Batir el huevo con el azúcar. Agregar la mezcla anterior al huevo batido, continuar batiendo. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bavarois de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	180	100%	2,50	0,90
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
440	Mantequilla	g	45	100%	4,50	0,46
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	65	100%	1,15	0,08
120	Gelatina sin sabor	g	5	100%	1,25	0,05
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
Cantidad Producida :		560 g		Costo Total:		2,93
Cantidad Porción :		14 de 40 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). A fuego lento, mezclar la crema con la mantequilla. A esta mezcla agregar la cerveza reducida (120 ml). Batir el huevo con el azúcar. Agregar la mezcla anterior al huevo batido, continuar batiendo. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bavarois de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	180	100%	2,50	0,90
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
440	Mantequilla	g	45	100%	4,50	0,46
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	65	100%	1,15	0,08
120	Gelatina sin sabor	g	5	100%	1,25	0,05
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
Cantidad Producida :		560 g		Costo Total:		2,93
Cantidad Porción :		14 de 40 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). A fuego lento, mezclar la crema con la mantequilla. A esta mezcla agregar la cerveza reducida (120 ml). Batir el huevo con el azúcar. Agregar la mezcla anterior al huevo batido, continuar batiendo. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bavarois de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	180	100%	2,50	0,90
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
440	Mantequilla	g	45	100%	4,50	0,46
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	65	100%	1,15	0,08
120	Gelatina sin sabor	g	5	100%	1,25	0,05
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
Cantidad Producida :		560 g		Costo Total:		2,93
Cantidad Porción :		14 de 40 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). 2. A fuego lento, mezclar la crema con la mantequilla. 3. A esta mezcla agregar la cerveza reducida (120 ml). 4. Batir el huevo con el azúcar. 5. Agregar la mezcla anterior al huevo batido, continuar batiendo. 6. Disolver la gelatina en agua. 7. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. 						

3.2.1.9 Cheesecake de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Cheesecake de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	180	100%	2,50	0,90
172	Galletas trituradas	g	100	100%	1,10	0,64
440	Mantequilla	g	50	100%	4,50	0,51
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
500	Queso crema	g	100	100%	3,85	0,77
500	Azúcar impalpable	g	45	100%	1,50	0,14
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		689 g		Costo Total:		4,28
Cantidad Porción :		20 de 34,45 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla derretida, esto poner sobre un molde, aplanar bien para que no queden huecos y refrigerar. Montar la crema, reservar. Batir el queso con el azúcar impalpable. Agregar a esta mezcla la cerveza reducida restante (120 ml) y batir una vez más. Agregar la crema montada y mezclar. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar para que se solidifique por completo. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Cheesecake de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	180	100%	2,50	0,90
172	Galletas trituradas	g	100	100%	1,10	0,64
440	Mantequilla	g	50	100%	4,50	0,51
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
500	Queso crema	g	100	100%	3,85	0,77
500	Azúcar impalpable	g	45	100%	1,50	0,14
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		689 g		Costo Total:		4,28
Cantidad Porción :		20 de 34,45 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla derretida, esto poner sobre un molde, aplanar bien para que no queden huecos y refrigerar. Montar la crema, reservar. Batir el queso con el azúcar impalpable. Agregar a esta mezcla la cerveza reducida restante (120 ml) y batir una vez más. Agregar la crema montada y mezclar. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar para que se solidifique por completo. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Cheesecake de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	180	100%	2,50	0,90
172	Galletas trituradas	g	100	100%	1,10	0,64
440	Mantequilla	g	50	100%	4,50	0,51
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
500	Queso crema	g	100	100%	3,85	0,77
500	Azúcar impalpable	g	45	100%	1,50	0,14
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		689 g		Costo Total:		4,28
Cantidad Porción :		20 de 34,45 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla derretida, esto poner sobre un molde, aplanar bien para que no queden huecos y refrigerar. Montar la crema, reservar. Batir el queso con el azúcar impalpable. Agregar a esta mezcla la cerveza reducida restante (120 ml) y batir una vez más. Agregar la crema montada y mezclar. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar para que se solidifique por completo. 						

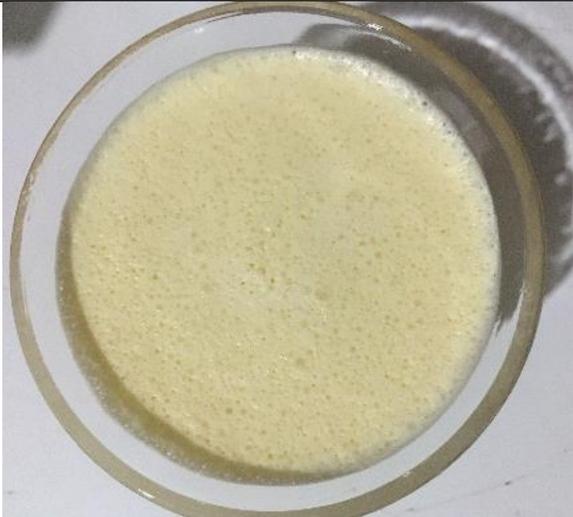
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Cheesecake de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 23/11/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	180	100%	2,50	0,90
172	Galletas trituradas	g	100	100%	1,10	0,64
440	Mantequilla	g	50	100%	4,50	0,51
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
500	Queso crema	g	100	100%	3,85	0,77
500	Azúcar impalpable	g	45	100%	1,50	0,14
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		689 g		Costo Total:		4,28
Cantidad Porción :		20 de 34,45 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla derretida, esto poner sobre un molde, aplanar bien para que no queden huecos y refrigerar. Montar la crema, reservar. Batir el queso con el azúcar impalpable. Agregar a esta mezcla la cerveza reducida restante (120 ml) y batir una vez más. Agregar la crema montada y mezclar. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar para que se solidifique por completo. 						

3.2.1.10 Parfait de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Parfait de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 5/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	175	100%	2,50	0,88
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
120	Huevos: Yemas	g	40	33,33%	0,30	0,30
946	Crema de leche	ml	165	100%	4,80	0,84
Cantidad Producida :		430 g		Costo Total:		2,08
Cantidad Porción :		10 de 43 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar con la cerveza y el azúcar. 2. Batir las yemas y agregar el almíbar en forma de hilo. 3. Batir hasta enfriar, se obtiene la pasta bomba. 4. Montar la crema fría. 5. Mezclar todo y congelar hasta obtener la textura deseada. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Parfait de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 5/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	175	100%	2,50	0,88
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
120	Huevos: Yemas	g	40	33,33%	0,30	0,30
946	Crema de leche	ml	165	100%	4,80	0,84
Cantidad Producida :		430 g		Costo Total:		2,08
Cantidad Porción :		10 de 43 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar con la cerveza y el azúcar. 2. Batir las yemas y agregar el almíbar en forma de hilo. 3. Batir hasta enfriar, se obtiene la pasta bomba. 4. Montar la crema fría. 5. Mezclar todo y congelar hasta obtener la textura deseada. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Parfait de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 5/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	175	100%	2,50	0,88
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
120	Huevos: Yemas	g	40	33,33%	0,30	0,30
946	Crema de leche	ml	165	100%	4,80	0,84
Cantidad Producida :		430 g		Costo Total:		2,08
Cantidad Porción :		10 de 43 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar con la cerveza y el azúcar. 2. Batir las yemas y agregar el almíbar en forma de hilo. 3. Batir hasta enfriar, se obtiene la pasta bomba. 4. Montar la crema fría. 5. Mezclar todo y congelar hasta obtener la textura deseada. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Parfait de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 5/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	175	100%	2,50	0,88
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
120	Huevos: Yemas	g	40	33,33%	0,30	0,30
946	Crema de leche	ml	165	100%	4,80	0,84
Cantidad Producida :		430 g		Costo Total:		2,08
Cantidad Porción :		10 de 43 g		Costo por porción:		0,21
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar con la cerveza y el azúcar. 2. Batir las yemas y agregar el almíbar en forma de hilo. 3. Batir hasta enfriar, se obtiene la pasta bomba. 4. Montar la crema fría. 5. Mezclar todo y congelar hasta obtener la textura deseada. 						

3.2.1.11 Aire de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Aire de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	200	100%	2,50	1,00
250	Lecitina de soya	g	1	100%	2,60	0,01
Cantidad Producida :		201 g		Costo Total:		1,01
Cantidad Porción :		100 de 2 g		Costo por porción:		0,01
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a utilizar a temperatura ambiente y destapada, por unas cuantas horas para que pierda todo el gas. Agregar la cerveza con la lecitina a un recipiente grande o vaso plástico grande. Inclinar el contenedor y con un batidor de mano o mixer, batir por un minuto aproximadamente. Reposar la espuma generada por un minuto aproximadamente. Servir el aire necesario en el plato para decorar, haciendo uso de una cuchara. 						

Nota: Se puede reducir las cantidades, necesario recordar que la lecitina es 0,5% del volumen total del ingrediente líquido.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Aire de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	200	100%	2,50	1,00
250	Lecitina de soya	g	1	100%	2,60	0,01
Cantidad Producida :		201 g		Costo Total:		1,01
Cantidad Porción :		100 de 2 g		Costo por porción:		0,01
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a utilizar a temperatura ambiente y destapada, por unas cuantas horas para que pierda todo el gas. Agregar la cerveza con la lecitina a un recipiente grande o vaso plástico grande. Inclinar el contenedor y con un batidor de mano o mixer, batir por un minuto aproximadamente. Reposar la espuma generada por un minuto aproximadamente. Servir el aire necesario en el plato para decorar, haciendo uso de una cuchara. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Aire de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	200	100%	2,50	1,00
250	Lecitina de soya	g	1	100%	2,60	0,01
Cantidad Producida :		201 g		Costo Total:		1,01
Cantidad Porción :		100 de 2 g		Costo por porción:		0,01
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a utilizar a temperatura ambiente y destapada, por unas cuantas horas para que pierda todo el gas. Agregar la cerveza con la lecitina a un recipiente grande o vaso plástico grande. Inclinar el contenedor y con un batidor de mano o mixer, batir por un minuto aproximadamente. Reposar la espuma generada por un minuto aproximadamente. Servir el aire necesario en el plato para decorar, haciendo uso de una cuchara. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Aire de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	200	100%	2,50	1,00
250	Lecitina de soya	g	1	100%	2,60	0,01
Cantidad Producida :		201 g		Costo Total:		1,01
Cantidad Porción :		100 de 2 g		Costo por porción:		0,01
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a utilizar a temperatura ambiente y destapada, por unas cuantas horas para que pierda todo el gas. Agregar la cerveza con la lecitina a un recipiente grande o vaso plástico grande. Inclinar el contenedor y con un batidor de mano o mixer, batir por un minuto aproximadamente. Reposar la espuma generada por un minuto aproximadamente. Servir el aire necesario en el plato para decorar, haciendo uso de una cuchara. 						

3.2.1.12 Espuma de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Espuma de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	300	100%	2,50	1,50
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		352 g		Costo Total:		3,39
Cantidad Porción :		11 de 32 g		Costo por porción:		0,31
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Disolver la gelatina en agua. Calentar la gelatina en microondas, o a baño María, para dejarla completamente líquida. Mezclar todo haciendo uso de un mixer. Colar toda la mezcla, debe quedar líquida completamente sin impurezas. Agregar la mezcla en el sifón. Enroscar la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Dosificar a gusto apretando la palanca, boca abajo y con suavidad. 						

Nota 1: Cada cápsula de N₂O tiene como peso bruto 28 g y su peso neto es 8 g. Se aplica porcentaje de rendimiento para calcular su costo en la receta.

Nota 2: El sifón utilizado en todas estas recetas es de ½ litro de capacidad.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Espuma de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	300	100%	2,50	1,50
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		352 g		Costo Total:		3,39
Cantidad Porción :		11 de 32 g		Costo por porción:		0,31
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Disolver la gelatina en agua. Calentar la gelatina en microondas, o a baño María, para dejarla completamente líquida. Mezclar todo haciendo uso de un mixer. Colar toda la mezcla, debe quedar líquida completamente sin impurezas. Agregar la mezcla en el sifón. Enrosca la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Dosificar a gusto apretando la palanca, boca abajo y con suavidad. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Espuma de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	300	100%	2,50	1,50
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		352 g		Costo Total:		3,39
Cantidad Porción :		11 de 32 g		Costo por porción:		0,31
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Disolver la gelatina en agua. Calentar la gelatina en microondas, o a baño María, para dejarla completamente líquida. Mezclar todo haciendo uso de un mixer. Colar toda la mezcla, debe quedar líquida completamente sin impurezas. Agregar la mezcla en el sifón. Enrosca la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Dosificar a gusto apretando la palanca, boca abajo y con suavidad. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Espuma de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	300	100%	2,50	1,50
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		352 g		Costo Total:		3,39
Cantidad Porción :		11 de 32 g		Costo por porción:		0,31
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Disolver la gelatina en agua. Calentar la gelatina en microondas, o a baño María, para dejarla completamente líquida. Mezclar todo haciendo uso de un mixer. Colar toda la mezcla, debe quedar líquida completamente sin impurezas. Agregar la mezcla en el sifón. Enrosca la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Dosificar a gusto apretando la palanca, boca abajo y con suavidad. 						

3.2.1.13 Esponja de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Esponja de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
240	Huevos	g	200	83,33%	0,60	0,60
250	Almendras	g	60	100%	5,95	1,43
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
1000	Harina	g	60	100%	1,10	0,07
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	100	100%	2,50	0,50
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		478 g		Costo Total:		4,48
Cantidad Porción :		15 de 31,87 g		Costo por porción:		0,30
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Agregar todos los ingredientes a la trituradora, triturar hasta integrar todo completamente. Colar toda la mezcla para eliminar cualquier impureza presente, debe quedar todo líquido. Agregar la mezcla en el sifón. Enroscar la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Realizar cuatro cortes laterales en la base de un vaso de plástico. Dosificar apretando la palanca, boca abajo, con suavidad y llenar la mitad del vaso aproximadamente. Cocinar en microondas por 20 segundos o más, dependiendo de la potencia del microondas, hasta que ya no quede mezcla líquida. Dejar enfriar boca abajo sobre una rejilla. Desmoldar con cuidado cuando sea momento de emplatar. 						

Nota 1: Cada cápsula de N₂O tiene como peso bruto 28 g y su peso neto es 8 g. Se aplica porcentaje de rendimiento para calcular su costo en la receta.

Nota 2: El sifón utilizado en todas estas recetas es de ½ litro de capacidad.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Esponja de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
240	Huevos	g	200	83,33%	0,60	0,60
250	Almendras	g	60	100%	5,95	1,43
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
1000	Harina	g	60	100%	1,10	0,07
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	100	100%	2,50	0,50
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		478 g		Costo Total:		4,48
Cantidad Porción :		15 de 31,87 g		Costo por porción:		0,30
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Agregar todos los ingredientes a la trituradora, triturar hasta integrar todo completamente. Colar toda la mezcla para eliminar cualquier impureza presente, debe quedar todo líquido. Agregar la mezcla en el sifón. Enrosca la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Realizar cuatro cortes laterales en la base de un vaso de plástico. Dosificar apretando la palanca, boca abajo, con suavidad y llenar la mitad del vaso aproximadamente. Cocinar en microondas por 20 segundos o más, dependiendo de la potencia del microondas, hasta que ya no quede mezcla líquida. Dejar enfriar boca abajo sobre una rejilla. Desmoldar con cuidado cuando sea momento de emplatar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Esponja de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
240	Huevos	g	200	83,33%	0,60	0,60
250	Almendras	g	60	100%	5,95	1,43
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
1000	Harina	g	60	100%	1,10	0,07
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	100	100%	2,50	0,50
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		478 g		Costo Total:		4,48
Cantidad Porción :		15 de 31,87 g		Costo por porción:		0,30
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Agregar todos los ingredientes a la trituradora, triturar hasta integrar todo completamente. Colar toda la mezcla para eliminar cualquier impureza presente, debe quedar todo líquido. Agregar la mezcla en el sifón. Enroscar la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Realizar cuatro cortes laterales en la base de un vaso de plástico. Dosificar apretando la palanca, boca abajo, con suavidad y llenar la mitad del vaso aproximadamente. Cocinar en microondas por 20 segundos o más, dependiendo de la potencia del microondas, hasta que ya no quede mezcla líquida. Dejar enfriar boca abajo sobre una rejilla. Desmoldar con cuidado cuando sea momento de emplatar. 						

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Esponja de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
240	Huevos	g	200	83,33%	0,60	0,60
250	Almendras	g	60	100%	5,95	1,43
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
1000	Harina	g	60	100%	1,10	0,07
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	100	100%	2,50	0,50
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Cantidad Producida :		478 g		Costo Total:		4,48
Cantidad Porción :		15 de 31,87 g		Costo por porción:		0,30
Procedimiento				Foto		
<ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Agregar todos los ingredientes a la trituradora, triturar hasta integrar todo completamente. Colar toda la mezcla para eliminar cualquier impureza presente, debe quedar todo líquido. Agregar la mezcla en el sifón. Enrosca la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Realizar cuatro cortes laterales en la base de un vaso de plástico. Dosificar apretando la palanca, boca abajo, con suavidad y llenar la mitad del vaso aproximadamente. Cocinar en microondas por 20 segundos o más, dependiendo de la potencia del microondas, hasta que ya no quede mezcla líquida. Dejar enfriar boca abajo sobre una rejilla. Desmoldar con cuidado cuando sea momento de emplatar. 						

3.2.1.14 Macarons de Cerveza

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Macarons de Cerveza (Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
300	Harina de almendras	g	100	100%	7,30	2,43
500	Azúcar impalpable	g	100	100%	1,50	0,30
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
1000	Azúcar	g	100	100%	1,15	0,12
180	Huevos: Claras	g	75	50%	0,45	0,38
440	Mantequilla	g	90	100%	4,50	0,92
500	Cerveza G. P. P. C. L. Lager 11°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		670 g		Costo Total:		4,99
Cantidad Porción :		50 de 13,4 g		Costo por porción:		0,10
Procedimiento				Foto		
<p>Macarons</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar la harina de almendras y el azúcar impalpable a la trituradora. 2. Triturar por 30 segundos para integrar por completo esta mezcla (tanto por tanto). 3. Tamizar esta mezcla y reservar. 4. Realizar un almíbar. 5. Batir la mitad de las claras de huevo (37,5 g) a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 6. Mezclar la otra mitad de las claras de huevo restantes (37,5 g) con el tanto por tanto hasta obtener una pasta espesa. 7. Agregar el merengue italiano obtenido previamente a la mezcla anterior a tres tiempos y de forma envolvente hasta obtener una preparación semilíquida. 8. Llenar la manga pastelera con la masa y realizar discos de 2 cm – 3 cm de diámetro, sobre una bandeja para hornear con alfombra de silicona (silpat) o papel pergamino encima. 9. Golpear suavemente la bandeja por debajo para alisar la superficie de los macarons. 10. Secar a temperatura ambiente un rango de tiempo de 30 minutos a 2 horas, o utilizando un deshidratador por máximo 7 minutos, o hasta que al pasar el dedo por encima de los macarons estos no se deformen. 11. Hornear a 150°C de 10 a 15 minutos, girar la bandeja para dorar por igual en todos lados. 12. Dejar enfriar por completo antes de rellenar. <p>Relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Realizar un almíbar saborizado de cerveza utilizando 60 ml de cerveza. 14. Reducir ½ de la cerveza restante (60 ml), reservar. 15. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente. 16. Batir la clara de huevo a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 17. Batir el merengue e ir agregando poco a poco la mantequilla, continuar batiendo 						

hasta integrar todo.

18. Agregar la cerveza reducida (30 ml), continuar batiendo hasta obtener la textura deseada de una crema saborizada.
19. Reservar el relleno a temperatura ambiente y cubierto con film.

Ensamblado

20. Batir un poco el relleno reservado y llenar la manga pastelera.
21. Agregar relleno a un macaron y tapar con otro, el relleno debe quedar hasta los bordes una vez tapado.
22. Refrigerar por lo menos una hora antes de degustar.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Macarons de Cerveza (Black Lager 11°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
300	Harina de almendras	g	100	100%	7,30	2,43
500	Azúcar impalpable	g	100	100%	1,50	0,30
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
1000	Azúcar	g	100	100%	1,15	0,12
180	Huevos: Claras	g	75	50%	0,45	0,38
440	Mantequilla	g	90	100%	4,50	0,92
500	Cerveza G. P. P. C. L. Black Lager 11°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		670 g		Costo Total:		4,99
Cantidad Porción :		50 de 13,4 g		Costo por porción:		0,10
Procedimiento				Foto		
<p>Macarons</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar la harina de almendras y el azúcar impalpable a la tritadora. 2. Triturar por 30 segundos para integrar por completo esta mezcla (tanto por tanto). 3. Tamizar esta mezcla y reservar. 4. Realizar un almíbar. 5. Batir la mitad de las claras de huevo (37,5 g) a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 6. Mezclar la otra mitad de las claras de huevo restantes (37,5 g) con el tanto por tanto hasta obtener una pasta espesa. 7. Agregar el merengue italiano obtenido previamente a la mezcla anterior a tres tiempos y de forma envolvente hasta obtener una preparación semilíquida. 8. Llenar la manga pastelera con la masa y realizar discos de 2 cm – 3 cm de diámetro, sobre una bandeja para hornear con alfombra de silicona (silpat) o papel pergamino encima. 9. Golpear suavemente la bandeja por debajo para alisar la superficie de los macarons. 10. Secar a temperatura ambiente un rango de tiempo de 30 minutos a 2 horas, o utilizando un deshidratador por máximo 7 minutos, o hasta que al pasar el dedo por encima de los macarons estos no se deformen. 11. Hornear a 150°C de 10 a 15 minutos, girar la bandeja para dorar por igual en todos lados. 12. Dejar enfriar por completo antes de rellenar. <p>Relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Realizar un almíbar saborizado de cerveza utilizando 60 ml de cerveza. 14. Reducir ½ de la cerveza restante (60 ml), reservar. 15. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente. 16. Batir la clara de huevo a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 17. Batir el merengue e ir agregando poco a poco la mantequilla, continuar batiendo hasta integrar todo. 18. Agregar la cerveza reducida (30 ml), continuar batiendo hasta obtener la textura 						

deseada de una crema saborizada.

19. Reservar el relleno a temperatura ambiente y cubierto con film.

Ensamblado

20. Batir un poco el relleno reservado y llenar la manga pastelera.

21. Agregar relleno a un macaron y tapar con otro, el relleno debe quedar hasta los bordes una vez tapado.

22. Refrigerar por lo menos una hora antes de degustar.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Macarons de Cerveza (IPA 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
300	Harina de almendras	g	100	100%	7,30	2,43
500	Azúcar impalpable	g	100	100%	1,50	0,30
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
1000	Azúcar	g	100	100%	1,15	0,12
180	Huevos: Claras	g	75	50%	0,45	0,38
440	Mantequilla	g	90	100%	4,50	0,92
500	Cerveza G. P. P. C. L. IPA 14°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		670 g		Costo Total:		4,99
Cantidad Porción :		50 de 13,4 g		Costo por porción:		0,10
Procedimiento				Foto		
<p>Macarons</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar la harina de almendras y el azúcar impalpable a la tritadora. 2. Triturar por 30 segundos para integrar por completo esta mezcla (tanto por tanto). 3. Tamizar esta mezcla y reservar. 4. Realizar un almíbar. 5. Batir la mitad de las claras de huevo (37,5 g) a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 6. Mezclar la otra mitad de las claras de huevo restantes (37,5 g) con el tanto por tanto hasta obtener una pasta espesa. 7. Agregar el merengue italiano obtenido previamente a la mezcla anterior a tres tiempos y de forma envolvente hasta obtener una preparación semilíquida. 8. Llenar la manga pastelera con la masa y realizar discos de 2 cm – 3 cm de diámetro, sobre una bandeja para hornear con alfombra de silicona (silpat) o papel pergamino encima. 9. Golpear suavemente la bandeja por debajo para alisar la superficie de los macarons. 10. Secar a temperatura ambiente un rango de tiempo de 30 minutos a 2 horas, o utilizando un deshidratador por máximo 7 minutos, o hasta que al pasar el dedo por encima de los macarons estos no se deformen. 11. Hornear a 150°C de 10 a 15 minutos, girar la bandeja para dorar por igual en todos lados. 12. Dejar enfriar por completo antes de rellenar. <p>Relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Realizar un almíbar saborizado de cerveza utilizando 60 ml de cerveza. 14. Reducir ½ de la cerveza restante (60 ml), reservar. 15. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente. 16. Batir la clara de huevo a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 17. Batir el merengue e ir agregando poco a poco la mantequilla, continuar batiendo hasta integrar todo. 18. Agregar la cerveza reducida (30 ml), continuar batiendo hasta obtener la textura 						

deseada de una crema saborizada.

19. Reservar el relleno a temperatura ambiente y cubierto con film.

Ensamblado

20. Batir un poco el relleno reservado y llenar la manga pastelera.

21. Agregar relleno a un macaron y tapar con otro, el relleno debe quedar hasta los bordes una vez tapado.

22. Refrigerar por lo menos una hora antes de degustar.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Macarons de Cerveza (Imperial Lager 14°)				FECHA: 30/12/2021		
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
300	Harina de almendras	g	100	100%	7,30	2,43
500	Azúcar impalpable	g	100	100%	1,50	0,30
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
1000	Azúcar	g	100	100%	1,15	0,12
180	Huevos: Claras	g	75	50%	0,45	0,38
440	Mantequilla	g	90	100%	4,50	0,92
500	Cerveza G. P. P. C. L. Imperial Lager 14°	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Cantidad Producida :		670 g		Costo Total:		4,99
Cantidad Porción :		50 de 13,4 g		Costo por porción:		0,10
Procedimiento				Foto		
<p>Macarons</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar la harina de almendras y el azúcar impalpable a la trituradora. 2. Triturar por 30 segundos para integrar por completo esta mezcla (tanto por tanto). 3. Tamizar esta mezcla y reservar. 4. Realizar un almíbar. 5. Batir la mitad de las claras de huevo (37,5 g) a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 6. Mezclar la otra mitad de las claras de huevo restantes (37,5 g) con el tanto por tanto hasta obtener una pasta espesa. 7. Agregar el merengue italiano obtenido previamente a la mezcla anterior a tres tiempos y de forma envolvente hasta obtener una preparación semilíquida. 8. Llenar la manga pastelera con la masa y realizar discos de 2 cm – 3 cm de diámetro, sobre una bandeja para hornear con alfombra de silicona (silpat) o papel pergamino encima. 9. Golpear suavemente la bandeja por debajo para alisar la superficie de los macarons. 10. Secar a temperatura ambiente un rango de tiempo de 30 minutos a 2 horas, o utilizando un deshidratador por máximo 7 minutos, o hasta que al pasar el dedo por encima de los macarons estos no se deformen. 11. Hornear a 150°C de 10 a 15 minutos, girar la bandeja para dorar por igual en todos lados. 12. Dejar enfriar por completo antes de rellenar. <p>Relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Realizar un almíbar saborizado de cerveza utilizando 60 ml de cerveza. 14. Reducir ½ de la cerveza restante (60 ml), reservar. 15. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente. 16. Batir la clara de huevo a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 17. Batir el merengue e ir agregando poco a poco la mantequilla, continuar batiendo hasta integrar todo. 18. Agregar la cerveza reducida (30 ml), continuar batiendo hasta obtener la textura 						

deseada de una crema saborizada.

19. Reservar el relleno a temperatura ambiente y cubierto con film.

Ensamblado

20. Batir un poco el relleno reservado y llenar la manga pastelera.

21. Agregar relleno a un macaron y tapar con otro, el relleno debe quedar hasta los bordes una vez tapado.

22. Refrigerar por lo menos una hora antes de degustar.

3.2.2 Fichas Técnicas: Recetas de postres de autor aplicando la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”

3.2.2.1 Bizcocho de cerveza con crema de café y salsa de chocolate



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

RECETA: Bizcocho de cerveza con crema de café y salsa de chocolate

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Parte de la cerveza a utilizar debe estar reducida. • Clara y yema de huevo separadas. • Molde engrasado y enharinado. 	<p>Bizcocho de cerveza con crema de café y salsa de chocolate.</p>	<p>El postre que se obtendrá será pequeños pedazos de bizcocho de cerveza acompañado de crema de café y salsa de chocolate.</p> <p>La cerveza a utilizar en la preparación del bizcocho debe estar reducida.</p> <p>La harina debe ser de pastelería.</p> <p>Separar las claras de las yemas para utilizarlas el momento necesario.</p> <p>El agua para la crema de café debe estar fría.</p> <p>Guantes y bandeja para el horno, molde de bizcocho, batidora, batidor de globo, cernidor, manga pastelera, boquillas para manga, espátula de temperatura.</p> <p>No abrir la puerta del horno durante la cocción del bizcocho.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bizcocho de cerveza con crema de café y salsa de chocolate						
FECHA: 6/05/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Bizcocho de cerveza						
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Harina	g	120	100%	1,10	0,13
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	50	100%	2,50	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Clara	g	15	25%	0,15	0,15
Crema de café						
25	Café en polvo	g	5	100%	1,25	0,25
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
1000	Agua	ml	50	100%	0,70	0,04
Salsa de chocolate						
227	Cacao en polvo sin azúcar	g	12	100%	3,50	0,19
1000	Agua	ml	90	100%	0,70	0,06
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
Cantidad Producida :		615 g		Costo Total:		2,21
Cantidad Porción :		12 de 51,25 g		Costo por porción:		0,18
Procedimiento				Foto		
<p><u>Bizcocho</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Batir una clara de huevo con los 60 g de azúcar iniciales, al merengue obtenido agregar la yema y continuar batiendo. Reducir 120 ml de cerveza hasta la mitad. Mezclar harina y polvo de hornear. Agregar secos y cerveza reducida de forma alternada a la pasta bomba, mezclar de forma envolvente. Realizar un almíbar con los 50 ml restantes de cerveza y los 30 g de azúcar. Batir los 15 g de clara de huevo restante, es decir, la ½ de una clara de huevo. Agregar el almíbar y continuar batiendo hasta obtener un merengue saborizado. Mezclar este merengue junto con la mezcla del bizcocho de forma envolvente. Hornear a 180°C por 30 minutos o más dependiendo de la potencia del horno. <p><u>Crema de café</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Refrigerar la cantidad de agua a utilizar por unos minutos. Agregar todos los ingredientes en un recipiente hondo. Batir suavemente hasta mezclar todo. Subir la velocidad y continuar batiendo hasta obtener la consistencia de crema. <p><u>Salsa de chocolate</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Calentar el agua, no hervir. 						

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">2. Agregar el cacao en un recipiente pequeño.3. Agregar el agua, debe estar caliente para que se disuelva por completo el cacao.4. Batir a velocidad baja o con batidor de globo.5. Agregar azúcar y batir nuevamente hasta integrar por completo. | |
|---|--|

3.2.2.2 Mousse de cerveza con jalea de fresa y polvo de nuez



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Mousse de cerveza con jalea de fresa y polvo de nuez

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Clara de huevo separada. • Recipiente para batir la crema al refrigerador. • Aspas de la batidora al refrigerador. 	<p>Mousse de cerveza con jalea de fresa y polvo de nuez.</p>	<p>El postre que se obtendrá será un mousse de cerveza servido en un recipiente ancho con una capa de jalea de fresa y polvo de nuez encima.</p> <p>Separar la clara de huevo a utilizar.</p> <p>Las fresas deben estar lavadas y limpias.</p> <p>La crema de leche debe estar fría para trabajarla.</p> <p>Batidora, cernidor, espátula de temperatura, silpat, triturador, sartenes antiadherentes.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Mousse de cerveza con jalea de fresa y polvo de nuez						
FECHA: 22/04/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Mousse de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	130	100%	2,50	0,65
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
400	Almidón de maíz	g	5	100%	1,25	0,02
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
946	Crema de leche	ml	65	100%	4,80	0,33
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Polvo de nuez						
120	Nueces	g	20	100%	1,00	0,17
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
Jalea de fresa						
454	Fresas	g	40	96%	1,50	0,14
1000	Agua	ml	40	100%	0,70	0,03
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
Cantidad Producida :		529 g		Costo Total:		1,73
Cantidad Porción :		8 de 66,13 g		Costo por porción:		0,22
Procedimiento				Foto		
<p><u>Mousse</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar de cerveza, una vez listo mezclar en caliente con la maicena. 2. Aparte preparar otro almíbar sin cerveza. 3. Batir la clara, agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue. 4. Batir la crema fría hasta montarla. 5. Mezclar todas las preparaciones una por una. 6. Disolver la gelatina en agua. 7. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. <p><u>Polvo de nuez</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar caramelo. 2. Agregar las nueces al caramelo y mezclar. 3. Dejar enfriar sobre un silpat. 4. Triturar hasta obtener polvo de nuez. <p><u>Jalea de fresa</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar fresas con la cantidad de agua especificada alrededor de 35 minutos a fuego bajo. 2. Colar esta preparación y agregar el azúcar. 3. Cocinar hasta espesar, debe quedar clara y transparente. 						

3.2.2.3 Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá



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

RECETA: Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar reducida. 	<p>Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá. La cerveza a utilizar debe estar reducida 1/3 de la cantidad total. Los maracuyás deben estar lavados y limpios. Batidor de globo, cernidor, espátula de temperatura, sartén antiadherente.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá						
FECHA: 22/04/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Panna cotta de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	150	100%	2,50	0,75
946	Crema de leche	ml	50	100%	4,80	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
120	Gelatina sin sabor	g	3	100%	1,25	0,03
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
Mermelada de maracuyá						
420	Maracuyá	g	42	60%	1,50	0,25
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
1000	Agua	ml	10	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		280 g		Costo Total:		1,38
Cantidad Porción :		6 de 46,67 g		Costo por porción:		0,23
Procedimiento				Foto		
<p><u>Panna Cotta</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Reducir 1/3 de la cantidad de la cerveza. Calentar la crema con el azúcar. Mezclar ambas preparaciones a temperaturas similares. Disolver la gelatina en agua. Mezclar todo, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. <p><u>Mermelada de maracuyá</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Cocinar todo a fuego bajo por 35 minutos. Colar y volver al fuego 15 minutos más. No exceder el tiempo para que no se opaque su color. Guardar pepas después de colar para decorar. 						

3.2.2.4 Helado de cerveza con mini galletas de avena y salsa de mora



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Helado de cerveza con mini galletas de avena y salsa de mora

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar reducida. • Yema de huevo separada. 	<p>Helado de cerveza con mini galletas de avena y salsa de mora.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una porción de helado de cerveza decorado con mini galletas de avena y salsa de mora para acompañar.</p> <p>La cerveza a utilizar debe estar reducida.</p> <p>Separar la yema de huevo a utilizar.</p> <p>La harina debe ser de pastelería.</p> <p>La mantequilla debe estar a temperatura ambiente.</p> <p>Las moras deben estar limpias y lavadas.</p> <p>Guantes y bandeja para el horno, batidora, silpat, batidor de globo, cernidor, licuadora de mano, espátula de temperatura, sartén antiadherente.</p> <p>No abrir la puerta del horno durante la cocción de las galletas.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Helado de cerveza con mini galletas de avena y salsa de mora						
FECHA: 22/04/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Helado de cerveza						
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	150	100%	2,50	0,75
Mini galletas de avena						
440	Mantequilla	g	41	100%	4,50	0,42
1000	Azúcar morena	g	160	100%	1,30	0,21
454	Mantequilla de maní	g	41	100%	9,54	0,86
1000	Harina	g	125	100%	1,10	0,14
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
100	Esencia de vainilla	ml	3	100%	0,60	0,02
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
500	Hojuelas de avena	g	75	100%	1,20	0,18
Salsa de mora						
454	Moras	g	70	93%	1,50	0,25
1000	Azúcar	g	21	100%	1,15	0,02
400	Almidón de maíz	g	3	100%	1,25	0,01
Cantidad Producida :		767 g		Costo Total:		3,30
Cantidad Porción :		15 de 51,13 g		Costo por porción:		0,22
Procedimiento				Foto		
<p><u>Helado</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema y los 15 g restantes de azúcar. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche a temperaturas similares. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Cocinar un poco de tiempo hasta que tenga textura como de una salsa. Enfriar. 6. Para preparar el helado, congelar la crema, licuar la crema congelada, batir a mano esta mezcla licuada sobre un recipiente con hielo hasta conseguir la textura de helado. 7. Otra alternativa es batir la mezcla congelada con un mixer hasta conseguir la textura de helado. <p><u>Mini galletas de avena</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Creomar mantequilla con el azúcar. 2. Agregar mantequilla de maní y continuar batiendo. 3. Agregar el huevo y esencia de vainilla, batir hasta integrar. 4. Mezclar aparte la harina y el polvo de hornear. 5. Agregar la mezcla de los secos a la mezcla principal. 6. Mezclar todo de forma envolvente. 7. Agregar las hojuelas de avena y mezclar nuevamente. 8. Refrigerar la masa por unos minutos. 						

9. Cortar pedazos pequeños de la masa.
10. Colocar los cortes de masa sobre un silpat.
11. Hornear a 180°C por 15 minutos más o menos, depende la potencia del horno a utilizar.

Salsa de mora

1. Licuar las moras, cernir para retirar las pepas.
2. Agregar todos los ingredientes en un sartén.
3. Cocinar por alrededor de 5 minutos aproximadamente para obtener la textura deseada de una salsa.

3.2.2.5 Tartaleta rellena de crema de cerveza y mermelada de fresa mora



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Tartaleta rellena de crema de cerveza y mermelada de fresa mora

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar reducida. • Yema de huevo separada. • Molde de tarta y peso para hornear. 	<p>Tartaleta rellena de crema de cerveza y mermelada de fresa mora.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una tartaleta rellena de crema de cerveza con mermelada de fresa mora por encima.</p> <p>La cerveza a utilizar debe estar reducida.</p> <p>Separar la yema de huevo a utilizar.</p> <p>La harina debe ser de pastelería.</p> <p>La mantequilla debe estar a temperatura ambiente.</p> <p>Las fresas y moras deben estar limpias y lavadas.</p> <p>Guantes y bandeja para el horno, molde de tarta, batidora, batidor de globo, cernidor, espátula de temperatura.</p> <p>No abrir la puerta del horno durante la cocción de la tarta.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Tartaleta rellena de crema de cerveza y mermelada de fresa mora						
FECHA: 22/04/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Crema pastelera de cerveza						
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
400	Almidón de maíz	g	10	100%	1,25	0,03
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	150	100%	2,50	0,75
Masa de tartaleta						
1000	Harina	g	63	100%	1,10	0,07
440	Mantequilla	g	32	100%	4,50	0,33
1000	Agua	ml	16	100%	0,70	0,01
2000	Sal	g	1	100%	0,92	0,01
Mermelada fresa mora						
454	Fresas	g	40	96%	1,50	0,14
454	Moras	g	20	93%	1,50	0,07
1000	Azúcar	g	45	100%	1,15	0,05
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		417 g		Costo Total:		1,71
Cantidad Porción :		8 de 52,13 g		Costo por porción:		0,22
Procedimiento				Foto		
<p><u>Crema pastelera</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche con 15 g de azúcar. 2. Mezclar la yema, la maicena y los 15 g de azúcar restante. 3. Reducir ½ de la cerveza y mezclar con la leche, ambas a la misma temperatura para evitar estropear la leche. 4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y cerveza. 5. Espesar hasta el punto deseado. 6. Enfriar tapado o cubierto. <p><u>Masa de tartaleta</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un hueco en el centro de la harina. 2. Agregar la mantequilla y el azúcar. 3. Mezclar y amasar. 4. Agregar agua y amasar. 5. Envolver y refrigerar. <p><u>Mermelada fresa mora</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar cortes de fresas y moras para decoración y para el final de la cocción. 2. Cocinar todo a fuego bajo por 35 minutos. 3. Colar para quitar pepas. 4. Volver al fuego hasta espesar al gusto. 5. Agregar los cortes de fruta reservados. 						

3.2.2.6 Parfait de cerveza con mix de frutas



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

RECETA: Parfait de cerveza con mix de frutas

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Yemas de huevos separadas. • Recipiente para batir la crema al refrigerador. • Aspas de la batidora al refrigerador. 	<p>Parfait de cerveza con mix de frutas.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una copa de parfait de cerveza con un mix de varias frutas cortadas y puestas en capas. Separar las yemas de huevo para utilizarlas el momento necesario. La crema de leche debe estar fría para trabajarla. Las frutas deben estar limpias y lavadas. Batidora, tabla de picar, cuchillo de chef, sartén antiadherente, puntilla, espátula de temperatura.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Parfait de cerveza con mix de frutas						
FECHA: 18/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Parfait de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	175	100%	2,50	0,88
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
120	Huevos: Yemas	g	40	33,33%	0,30	0,30
946	Crema de leche	ml	165	100%	4,80	0,84
Mix de frutas						
454	Fresas	g	15	96%	1,50	0,05
420	Piña	g	15	62%	1,50	0,09
454	Uvas	g	15	94%	3,00	0,11
454	Kiwi	g	15	80%	1,50	0,06
Cantidad Producida :		490 g		Costo Total:		2,39
Cantidad Porción :		10 de 49 g		Costo por porción:		0,24
Procedimiento				Foto		
<p><u>Parfait</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un almíbar con la cerveza y el azúcar. 2. Batir las yemas y agregar el almíbar en forma de hilo. 3. Batir hasta enfriar, se obtiene la pasta bomba. 4. Montar la crema fría. 5. Mezclar todo y congelar hasta obtener la textura deseada. <p><u>Mix de frutas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Picar todas las frutas a utilizar. 2. Reservar. 						

3.2.2.7 Cheesecake de cerveza con mermelada de piña



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Cheesecake de cerveza con mermelada de piña

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar reducida. • Recipiente para batir la crema al refrigerador. • Aspas de la batidora al refrigerador. 	<p>Cheesecake de cerveza con mermelada de piña.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una porción de cheesecake de cerveza con mermelada de piña. La cerveza a utilizar en la preparación debe estar reducida. La crema de leche debe estar fría para trabajarla. La mantequilla y el queso de crema deben estar a temperatura ambiente. La piña debe estar limpia y lavada. Molde para bizcocho o para tarta, batidora, licuadora manual, triturador, cernidor, tabla para picar, cuchillo de chef, espátula de temperatura.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Cheesecake de cerveza con mermelada de piña						
FECHA: 18/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Cheesecake de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	180	100%	2,50	0,90
172	Galletas trituradas	g	100	100%	1,10	0,64
440	Mantequilla	g	50	100%	4,50	0,51
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
500	Queso crema	g	100	100%	3,85	0,77
500	Azúcar impalpable	g	45	100%	1,50	0,14
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
Mermelada de piña						
420	Piña	g	110	62%	1,50	0,64
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
1000	Agua	ml	15	100%	0,70	0,01
Cantidad Producida :		864 g		Costo Total:		4,95
Cantidad Porción :		20 de 43,2 g		Costo por porción:		0,25
Procedimiento				Foto		
<p><u>Cheesecake</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla derretida, esto poner sobre un molde, aplanar bien para que no queden huecos y refrigerar. Montar la crema, reservar. Batir el queso con el azúcar impalpable. Agregar a esta mezcla la cerveza reducida restante (120 ml) y batir una vez más. Agregar la crema montada y mezclar. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar para que se solidifique por completo. <p><u>Mermelada de piña</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Licuar la piña con el agua en intervalos, no debe quedar del todo líquido. Cocinar a fuego medio alto junto con el azúcar hasta hervir. Cocinar a fuego bajo hasta espesar, sin opacar la mermelada. 						

3.2.2.8 Bavarois de cerveza con salsa de café



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

RECETA: Bavarois de cerveza con salsa de café

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar reducida. • Café preparado. • Recipiente para batir la crema al refrigerador. • Aspas de la batidora al refrigerador. 	<p>Bavarois de cerveza con salsa de café.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una porción de bavarois de cerveza acompañado de salsa de café.</p> <p>La cerveza a utilizar en la preparación debe estar reducida.</p> <p>La crema de leche debe estar fría para trabajarla.</p> <p>La mantequilla debe estar a temperatura ambiente.</p> <p>Moldes pequeños, batidora, sartén antiadherente, cernidor, espátula de temperatura.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Bavarois de cerveza con salsa de café						
FECHA: 18/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Bavarois de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	180	100%	2,50	0,90
946	Crema de leche	ml	250	100%	4,80	1,27
440	Mantequilla	g	45	100%	4,50	0,46
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Azúcar	g	65	100%	1,15	0,08
120	Gelatina sin sabor	g	5	100%	1,25	0,05
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
Salsa de café						
25	Café en polvo	g	7	100%	1,25	0,35
1000	Agua	ml	50	100%	0,70	0,04
1000	Azúcar	g	15	100%	1,15	0,02
400	Almidón de maíz	g	3	100%	1,25	0,01
Cantidad Producida :		635 g		Costo Total:		3,35
Cantidad Porción :		14 de 45,35 g		Costo por porción:		0,24
Procedimiento				Foto		
<p><u>Bavarois</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Reducir una tercera parte del total de la cerveza (60 ml). A fuego lento, mezclar la crema con la mantequilla. A esta mezcla agregar la cerveza reducida (120 ml). Batir el huevo con el azúcar. Agregar la mezcla anterior al huevo batido, continuar batiendo. Disolver la gelatina en agua. Agregar la gelatina a la mezcla, dejar enfriar por unos minutos y refrigerar. <p><u>Salsa de café</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Preparar el café con agua caliente para disolver por completo el polvo. Agregar todos los ingredientes en un sartén antiadherente. Cocinar a fuego bajo lento hasta espesar. 						

3.2.2.9 Cubos de brownie de maní y aire de cerveza



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

RECETA: Cubos de brownie de maní y aire de cerveza

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. 	<p>Cubos de brownie de maní y aire de cerveza.</p>	<p>El postre que se obtendrá será unos cubos de brownie de maní con aire de cerveza. La cerveza a utilizar debe haber perdido todo el gas. La harina debe ser de pastelería. El chocolate debe ser de repostería y semi amargo. Guantes y bandeja para el horno, molde cuadrado, batidora, batidor de globo, sartén antiadherente, cernidor, licuadora de mano, espátula de temperatura.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Cubos de brownie de maní y aire de cerveza						
FECHA: 18/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Aire de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	200	100%	2,50	1,00
250	Lecitina de soya	g	1	100%	2,60	0,01
Brownie de maní						
440	Mantequilla	g	100	100%	4,50	1,02
200	Chocolate semi amargo	g	150	100%	2,50	1,88
120	Huevos	g	100	83,33%	0,30	0,30
1000	Azúcar	g	200	100%	1,15	0,23
227	Maní	g	70	100%	2,50	0,77
1000	Harina	g	100	100%	1,10	0,11
Cantidad Producida :		921 g		Costo Total:		5,32
Cantidad Porción :		50 de 18,42 g		Costo por porción:		0,11
Procedimiento				Foto		
<p><u>Aire</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a utilizar a temperatura ambiente y destapada, por unas cuantas horas para que pierda todo el gas. Agregar la cerveza con la lecitina a un recipiente grande o vaso plástico grande. Inclinar el contenedor y con un batidor de mano o mixer, batir por un minuto aproximadamente. Reposar la espuma generada por un minuto aproximadamente. Servir el aire necesario en el plato para decorar, haciendo uso de una cuchara. <p><u>Brownie de maní</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Picar el chocolate y derretir junto con la mantequilla por 5 minutos a fuego bajo. Integrar todo. Batir los huevos con el azúcar hasta blanquear. Agregar a esta mezcla el chocolate y el maní. Tamizar la harina y agregar. Mezclar de forma envolvente. Hornear a 220°C por 25 a 30 minutos aproximadamente, depende de la temperatura del horno utilizado. Enfriar completamente y cortar en cubos pequeños. 						

3.2.2.10 Mini galletas de cerveza con crema de coco y mandarina



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

RECETA: Mini galletas de cerveza con crema de coco y mandarina

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar reducida. • Yema de huevo separada. 	<p>Mini galletas de cerveza con crema de coco y mandarina.</p>	<p>El postre que se obtendrá será unas mini galletas de cerveza acompañado de crema de coco y mandarina.</p> <p>La cerveza a utilizar en la preparación de las galletas debe estar reducida.</p> <p>La harina debe ser de pastelería.</p> <p>Separar la yema de huevo para utilizarla el momento necesario.</p> <p>La mantequilla debe estar a temperatura ambiente.</p> <p>Las mandarinas deben estar limpias y lavadas.</p> <p>Guantes y bandeja para el horno, silpat, batidora, batidor de globo, cernidor, equipo antiadherente, espátula de temperatura.</p> <p>No abrir la puerta del horno durante la cocción de las galletas.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Mini galletas de cerveza con crema de coco y mandarina						
FECHA: 20/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Mini galletas de cerveza						
440	Mantequilla	g	61	100%	4,50	0,62
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	160	100%	2,50	0,80
1000	Azúcar morena	g	150	100%	1,30	0,20
454	Mantequilla de maní	g	21	100%	9,54	0,44
60	Huevo	g	50	83,33%	0,15	0,15
1000	Harina	g	125	100%	1,10	0,14
120	Polvo de hornear	g	3	100%	1,80	0,05
Crema de coco y mandarina						
227	Coco seco	g	15	100%	2,00	0,13
125	Zumo de mandarina	ml	65	100%	1,00	0,52
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
400	Almidón de maíz	g	10	100%	1,25	0,03
Cantidad Producida :		680 g		Costo Total:		3,32
Cantidad Porción :		28 de 24,29 g		Costo por porción:		0,12
Procedimiento				Foto		
<p><u>Galletas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Reducir ½ de la cerveza. Calentar a baño María la mantequilla, una vez derretida agregar 40 ml de la cerveza reducida, mezclar con batidor de mano. Retirar del baño María y batir esta mezcla sobre un recipiente con mucho hielo para solidificar, mantener en el frío. Creinar la mantequilla saborizada con cerveza obtenida junto con el azúcar. Agregar la mantequilla de maní y continuar batiendo hasta incorporar todo. Agregar el huevo, continuar batiendo hasta integrar todo. Agregar los 40 ml de cerveza reducida restantes, continuar batiendo e integrar toda esta mezcla. Mezclar la harina y el polvo de hornear, incorporar a la mezcla principal y de forma envolvente integrar todo. Congelar esta mezcla total para mejor distribución y manipulación. Sacar del congelador y distribuir porciones circulares pequeñas, gracias a un molde, sobre una lata. Hornear a 180°C por 25 minutos (depende el horno, más potente menos tiempo). <p><u>Crema de coco y mandarina</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Calentar la leche con la mitad del azúcar y el coco. Agregar zumo de mandarina. Mezclar aparte la yema, la otra mitad del azúcar y el almidón. Mezclar todo y cocinar a fuego bajo hasta espesar. 						

3.2.2.11 Espuma de cerveza, galleta triturada y praliné de almendras



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

RECETA: Espuma de cerveza, galleta triturada y praliné de almendras

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar sin gas. • Sifón y cápsula de N₂O. 	<p>Espuma de cerveza, galleta triturada y praliné de almendras.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una porción de espuma de cerveza acompañado con galleta triturada y praliné de almendras. La cerveza a utilizar debe reposar a temperatura ambiente por algunas horas hasta perder todo el gas.</p> <p>Cernidor de malla fina, sartén antiadherente, cápsula N₂O, sifón, silpat, triturador, espátula de temperatura.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Espuma de cerveza, galleta triturada y praliné de almendras						
FECHA: 20/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Espuma de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	300	100%	2,50	1,50
1000	Azúcar	g	20	100%	1,15	0,02
120	Gelatina sin sabor	g	4	100%	1,25	0,04
1000	Agua	ml	20	100%	0,70	0,01
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Galleta triturada						
172	Galletas	g	30	100%	1,10	0,19
Praliné de almendras						
250	Almendras	g	30	100%	5,95	0,71
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
Cantidad Producida :		442 g		Costo Total:		4,33
Cantidad Porción :		11 de 40,18 g		Costo por porción:		0,39
Procedimiento				Foto		
<p><u>Espuma</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Disolver la gelatina en agua. Calentar la gelatina en microondas, o a baño María, para dejarla completamente líquida. Mezclar todo haciendo uso de un mixer. Colar toda la mezcla, debe quedar líquida completamente sin impurezas. Agregar la mezcla en el sifón. Enrosca la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Dosificar a gusto apretando la palanca, boca abajo y con suavidad. <p><u>Galleta triturada</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Agregar las galletas a la trituradora. Triturar hasta obtener un polvo fino. <p><u>Praliné de almendras</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar caramelo. Agregar las almendras y mezclar. Enfriar en el silpat. Cortar en trozos del tamaño deseado. 						

3.2.2.12 Esponja de cerveza con helado de vainilla y aire de limón



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

RECETA: Esponja de cerveza con helado de vainilla y aire de limón

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar sin gas. • Sifón y cápsula de N₂O. • Yema de huevo separada. 	<p>Esponja de cerveza con helado de vainilla y aire de limón.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una pequeña porción de esponja de cerveza acompañado de helado de vainilla y aire de limón. La cerveza a utilizar debe reposar a temperatura ambiente por algunas horas hasta perder todo el gas.</p> <p>La harina debe ser de pastelería.</p> <p>Separar la yema de huevo para utilizarla el momento necesario.</p> <p>Cernidor de malla fina, equipo antiadherente, cápsula N₂O, sifón, batidor de globo, licuadora manual, triturador, espátula de temperatura.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Esponja de cerveza con helado de vainilla y aire de limón						
FECHA: 23/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Esponja de cerveza						
240	Huevos	g	200	83,33%	0,60	0,60
250	Almendras	g	60	100%	5,95	1,43
1000	Azúcar	g	50	100%	1,15	0,06
1000	Harina	g	60	100%	1,10	0,07
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	100	100%	2,50	0,50
672	Cápsula N ₂ O	g	28	28,57%	12,50	1,82
Helado de vainilla						
1000	Leche	ml	125	100%	1,00	0,13
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
100	Esencia de vainilla	ml	5	100%	0,60	0,03
Aire de limón						
500	Zumo de limón	ml	200	100%	1,50	0,60
250	Lecitina de soya	g	1	100%	2,60	0,01
Cantidad Producida :		859 g		Costo Total:		5,44
Cantidad Porción :		15 de 57,27 g		Costo por porción:		0,36
Procedimiento				Foto		
<p><u>Esponja</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Dejar la cantidad de cerveza a ocupar destapada y a temperatura ambiente por unas horas hasta que pierda todo el gas. Agregar todos los ingredientes a la trituradora, triturar hasta integrar todo completamente. Colar toda la mezcla para eliminar cualquier impureza presente, debe quedar todo líquido. Agregar la mezcla en el sifón. Enrosca la cápsula. Agitar enérgicamente. Refrigerar mínimo en un rango de 2°C a 4°C por lo menos 2 horas. Realizar cuatro cortes laterales en la base de un vaso de plástico. Dosificar apretando la palanca, boca abajo, con suavidad y llenar la mitad del vaso aproximadamente. Cocinar en microondas por 20 segundos o más, dependiendo de la potencia del microondas, hasta que ya no quede mezcla líquida. Dejar enfriar boca abajo sobre una rejilla. Desmoldar con cuidado cuando sea momento de emplatar. <p><u>Helado de vainilla</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Calentar la leche con la mitad del azúcar. Mezclar la yema y el resto de azúcar. Agregar y mezclar la esencia de vainilla con la leche. 						

4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y esencia de vainilla.
5. Cocinar un poco de tiempo hasta que tenga textura como de una salsa. Enfriar.
6. Para preparar el helado, batir la mezcla congelada con un mixer hasta conseguir la textura de helado.

Aire de limón

1. Agregar el zumo de limón con la lecitina a un recipiente grande o vaso plástico grande.
2. Inclinar el vaso y con un batidor de mano o mixer batir por un minuto aproximadamente.
3. Reposar la espuma generada por un minuto aproximadamente.
4. Servir el aire necesario en el plato para decorar, haciendo uso de una cuchara.

3.2.2.13 Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa



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

RECETA: Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Cerveza a utilizar debe estar reducida. • Claras y yemas de huevo separadas. 	<p>Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa.</p>	<p>El postre que se obtendrá serán pequeños macarons de cerveza acompañados de helado de fresa.</p> <p>La cerveza a utilizar debe estar reducida.</p> <p>Separar las claras de las yemas para utilizarlas el momento necesario.</p> <p>La mantequilla debe estar a temperatura ambiente.</p> <p>Guantes y bandeja para el horno, silpat, tabla de picar, batidora, brocha, cernidor de malla fina, espátula de temperatura, batidor de globo, equipo antiadherente, manga pastelera, boquillas para manga, triturador.</p> <p>No abrir la puerta del horno durante la cocción de los macarons.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa						
FECHA: 28/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Macarons de cerveza						
300	Harina de almendras	g	100	100%	7,30	2,43
500	Azúcar impalpable	g	100	100%	1,50	0,30
1000	Agua	ml	25	100%	0,70	0,02
1000	Azúcar	g	100	100%	1,15	0,12
180	Huevos: Claras	g	75	50%	0,45	0,38
440	Mantequilla	g	90	100%	4,50	0,92
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Helado de fresa						
1000	Leche	ml	50	100%	1,00	0,05
1000	Azúcar	g	30	100%	1,15	0,04
60	Huevo: Yema	g	20	33,33%	0,15	0,15
125	Zumo de fresa	ml	75	100%	1,50	0,90
Cantidad Producida :		845 g		Costo Total:		6,13
Cantidad Porción :		50 de 16,9 g		Costo por porción:		0,12
Procedimiento				Foto		
<p><u>Macarons – Masa</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar la harina de almendras y el azúcar impalpable a la trituradora. 2. Triturar por 30 segundos para integrar por completo esta mezcla (tanto por tanto). 3. Tamizar esta mezcla y reservar. 4. Realizar un almíbar. 5. Batir la mitad de las claras de huevo (37,5 g) a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar. 6. Mezclar la otra mitad de las claras de huevo restantes (37,5 g) con el tanto por tanto hasta obtener una pasta espesa. 7. Agregar el merengue italiano obtenido previamente a la mezcla anterior a tres tiempos y de forma envolvente hasta obtener una preparación semilíquida. 8. Llenar la manga pastelera con la masa y realizar discos de 2 cm – 3 cm de diámetro, sobre una bandeja para hornear con alfombra de silicona (silpat) o papel pergamino encima. 9. Golpear suavemente la bandeja por debajo para alisar la superficie de los macarons. 10. Secar a temperatura ambiente un rango de tiempo de 30 minutos a 2 horas, o utilizando un deshidratador por máximo 7 minutos, o hasta que al pasar el dedo por encima de los macarons estos no se deformen. 11. Hornear a 150°C de 10 a 15 minutos, girar la bandeja para dorar por igual en todos lados. 12. Dejar enfriar por completo antes de rellenar. <p><u>Macarons – Relleno</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Realizar un almíbar saborizado de cerveza utilizando 60 ml de cerveza. 						

14. Reducir $\frac{1}{2}$ de la cerveza restante (60 ml), reservar.
15. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente.
16. Batir la clara de huevo a alta velocidad, agregar el almíbar en forma de hilo, continuar batiendo hasta enfriar.
17. Batir el merengue e ir agregando poco a poco la mantequilla, continuar batiendo hasta integrar todo.
18. Agregar la cerveza reducida (30 ml), continuar batiendo hasta obtener la textura deseada de una crema saborizada.
19. Reservar el relleno a temperatura ambiente y cubierto con film.

Macarons – Ensamblado

20. Batir un poco el relleno reservado y llenar la manga pastelera.
21. Agregar relleno a un macaron y tapar con otro, el relleno debe quedar hasta los bordes una vez tapado.
22. Refrigerar por lo menos una hora antes de degustar.

Helado de fresa

1. Calentar la leche con la mitad del azúcar.
2. Mezclar la yema y el resto de azúcar.
3. Agregar y mezclar el zumo de fresa con la leche.
4. Temperar la mezcla de la yema y devolver todo a la mezcla de leche y zumo de fresa.
5. Cocinar un poco de tiempo hasta que tenga textura como de una salsa. Enfriar.
6. Para preparar el helado, batir la mezcla congelada con un mixer hasta conseguir la textura de helado.

3.2.2.14 Esfera de chocolate rellena de merengue de cerveza acompañada de gajos de naranja impregnados en vainilla



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Esfera de chocolate rellena de merengue de cerveza acompañada de gajos de naranja impregnados en vainilla

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Clara de huevo separada. 	<p>Esfera de chocolate rellena de merengue de cerveza acompañada de gajos de naranja impregnados en vainilla.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una esfera de chocolate rellena de merengue de cerveza acompañada de gajos de naranja impregnados en vainilla.</p> <p>Separar la clara para utilizarla el momento necesario.</p> <p>La naranja debe estar lavada y limpia para utilizar los gajos que también hay que dejarlos limpios.</p> <p>Batidora, sartén antiadherente, espátula de temperatura, molde para chocolate, rejilla, refractario.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Esfera de chocolate rellena de merengue de cerveza acompañada de gajos de naranja impregnados en vainilla						
FECHA: 30/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Merengue de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Gajos de naranja impregnados en vainilla						
250	Gajos de naranja	g	80	90%	1,00	0,36
100	Esencia de vainilla	ml	40	100%	0,60	0,24
Esfera de chocolate						
200	Chocolate semi amargo	g	100	100%	2,50	1,25
Cantidad Producida :			420 g	Costo Total:		2,67
Cantidad Porción :			7 de 60 g	Costo por porción:		0,38
Procedimiento				Foto		
<p><u>Merengue</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar un almíbar de cerveza. Batir la clara. Agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue saborizado. <p><u>Gajos de naranja impregnados en vainilla</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Limpiar los gajos de naranja, quitar la especie de tela que los cubre y quitar las pepas. Disponer todos los gajos en una bolsa plástica para empaquetar al vacío y agregar la esencia de vainilla. Sellar al vacío la bolsa con la mezcla. Refrigerar por unas horas para que absorban el sabor. Drenar, y con cuidado retirar antes de emplatar. <p><u>Esfera de chocolate</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Derretir el chocolate a baño María. Colocar capas gruesas en el molde para cada mitad de esfera. Retirar el exceso de chocolate y refrigerar hasta solidificar. Retirar de refrigeración y con cuidado desmoldar el chocolate sólido. Colocar un poco de chocolate derretido en cada mitad de la esfera para pegarlas y formar la esfera completa. Refrigerar para solidificar la esfera armada. <p><u>Ensamblado</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Calentar, con cuidado, el extremo de una boquilla de manga pastelera. Realizar un orificio en la esfera. Llenar la manga pastelera con el merengue. Rellenar la esfera con el merengue hasta que el merengue salga por el orificio realizado formando una especie de pico. Emplatar con todo incluido los gajos de naranja saborizados. 						

3.2.2.15 Pavlova de cerveza rellena de crema chantilly, frutos rojos y caviar de miel



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pavlova de cerveza rellena de crema chantilly, frutos rojos y caviar de miel

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Clara de huevo separada. • Recipiente para batir la crema al refrigerador. • Aspas de la batidora al refrigerador. • Vaso grande de aceite en el congelador. 	<p>Pavlova de cerveza rellena de crema chantilly, frutos rojos y caviar de miel.</p>	<p>El postre que se obtendrá será una pequeña Pavlova de cerveza rellena de crema chantilly, cortes de frutos rojos y caviar de miel.</p> <p>Separar la clara para utilizarla el momento necesario.</p> <p>La crema de leche debe estar fría para trabajarla.</p> <p>Las fresas, uvas y moras deben estar limpias y lavadas</p> <p>El aceite a utilizar en la preparación del caviar debe estar en el congelador por lo mínimo 1 hora antes de empezar.</p> <p>Guantes y bandeja para el horno, silpat, sartén antiadherente, batidora, tabla de picar, cuchillo de chef, jeringuilla, cuchara de huecos, cernidor, espátula de temperatura.</p> <p>No abrir la puerta del horno durante la cocción de los discos de merengue.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA: Pavlova de cerveza relleno de crema chantilly, frutos rojos y caviar de miel						
FECHA: 30/03/2022						
C. BRUTA	INGREDIENTES	UN	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Pavlova de cerveza						
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	120	100%	2,50	0,60
1000	Azúcar	g	60	100%	1,15	0,07
60	Huevo: Clara	g	30	50%	0,15	0,15
Crema chantilly						
946	Crema de leche	ml	50	100%	4,80	0,25
500	Azúcar impalpable	g	12	100%	1,50	0,04
500	Cerveza G. P. P. C. L.	ml	20	100%	2,50	0,10
Frutos rojos						
454	Fresas	g	15	96%	1,50	0,05
454	Moras	g	15	93%	1,50	0,05
454	Uvas	g	15	94%	3,00	0,11
Caviar de miel						
30	Agar agar	g	3	100%	2,25	0,23
1000	Agua	ml	80	100%	0,70	0,06
400	Miel	g	80	100%	3,50	0,70
1000	Aceite	ml	400	100%	6,50	2,60
Cantidad Producida :		490 g		Costo Total:		5,01
Cantidad Porción :		7 de 70 g		Costo por porción:		0,72
Procedimiento				Foto		
<p><u>Pavlova</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar un almíbar de cerveza. Batir la clara. Agregar el almíbar y seguir batiendo hasta obtener un merengue saborizado. Disponer el merengue en forma de discos en una bandeja de horno. Hornear por aproximadamente 2 horas a 110°C, deben estar crocantes los discos y no debe estar semilíquido por dentro. Reservar. <p><u>Crema chantilly</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Reducir ½ de la cerveza (de 20 ml a 10 ml). Batir la crema fría hasta ¾ o punto letra. Agregar el azúcar impalpable y la cerveza reducida (10 ml). Batir una vez más para integrar todo y hasta que la crema esté firme. <p><u>Frutos rojos</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Picar las frutas teniendo presente que no sean cortes muy pequeños. Reservar. <p><u>Caviar de miel</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Disponer el aceite en un vaso o recipiente grande y de boca ancha. Meter el aceite al congelador por un mínimo de 60 minutos. 						

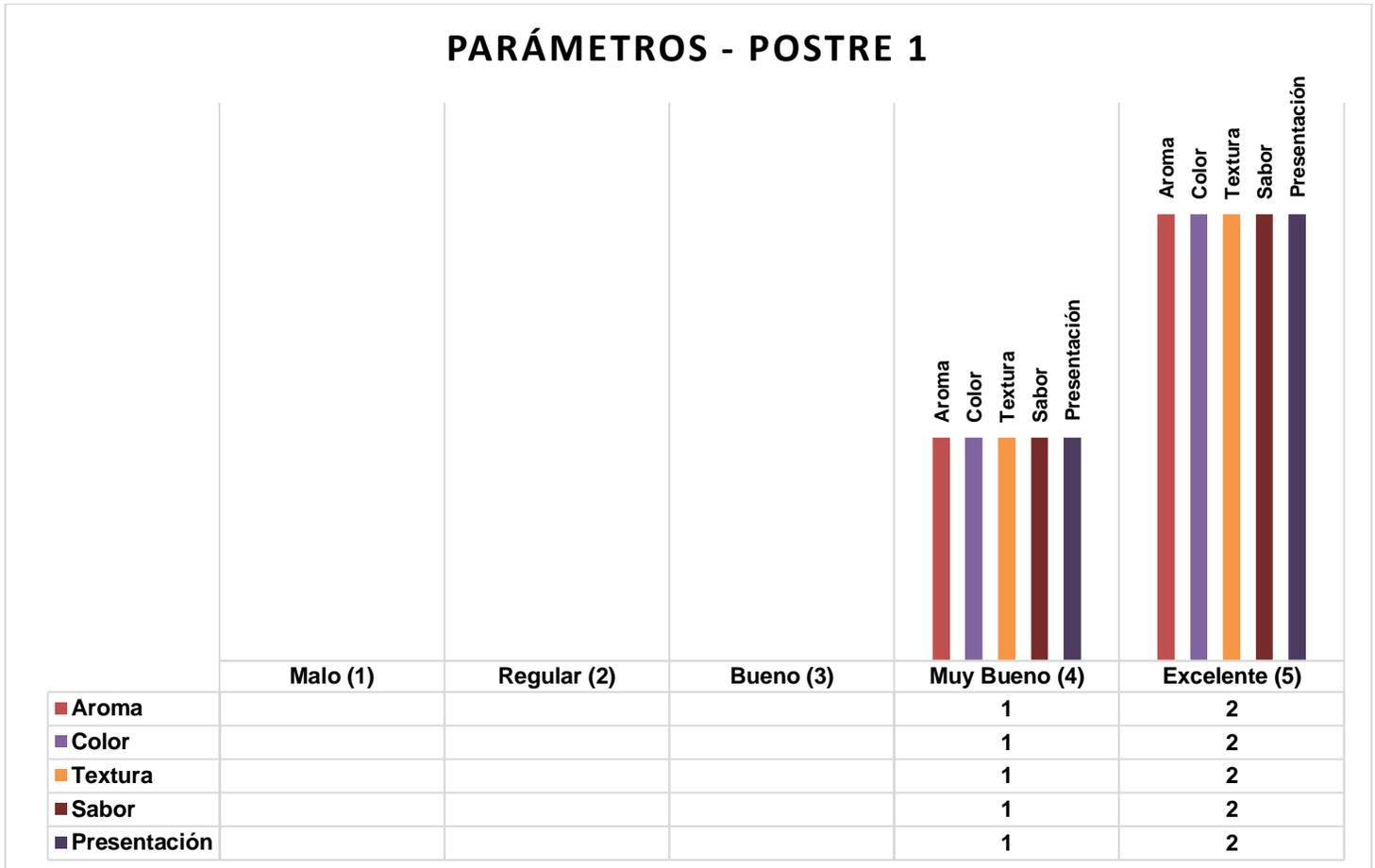
- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">3. Agregar los demás ingredientes en un sartén antiadherente.4. Mezclar todos los ingredientes y hervir.5. Mezclar nuevamente y enfriar por unos minutos.6. Sacar la mezcla con una jeringuilla y llenar hasta un poco menos de la mitad de su capacidad.7. Dejar caer pequeñas gotas sobre el aceite de una manera pausada.8. Cernir las pequeñas esferas, limpiar estas mediante movimiento en el cernidor y bajo agua fría.9. Retirar las esferas limpias con ayuda de una cuchara de huecos. | |
|--|--|

3.3 Evaluación de las propuestas gastronómicas

3.3.1 Validación de los postres preparados con la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager”

La validación de este proyecto de intervención titulado: “Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal ‘Golden Prague Premium Czech Lager’ en técnicas de pastelería y repostería de autor” se llevó a cabo el día: 3 de agosto del 2022, donde se evaluaron parámetros como: aroma, color, textura, sabor y presentación, en un rango de calificación de 1 (malo) siendo la nota más baja, a 5 (excelente) siendo la nota más alta. Los postres presentados fueron: panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá, cubos de brownie de maní y aire de cerveza, crema de cerveza, tartaleta y mermelada de fresa mora, macarons de cerveza acompañado de helado de fresa y espuma de cerveza, galletas trituradas y praliné de almendras, mismos que fueron escogidos para representar uno por cada variedad de cerveza y uno con la combinación de todas las cervezas, aparte de una combinación de texturas distintas para evitar ser repetitivos, que sean agradables al paladar y proporcionen una agradable experiencia. Los evaluadores de los cinco postres presentados a continuación fueron: Mg. Jessica Guamán, Mg. Santiago Carpio, integrantes del tribunal de calificación y Mg. Maricruz Iñiguez, directora del proyecto.

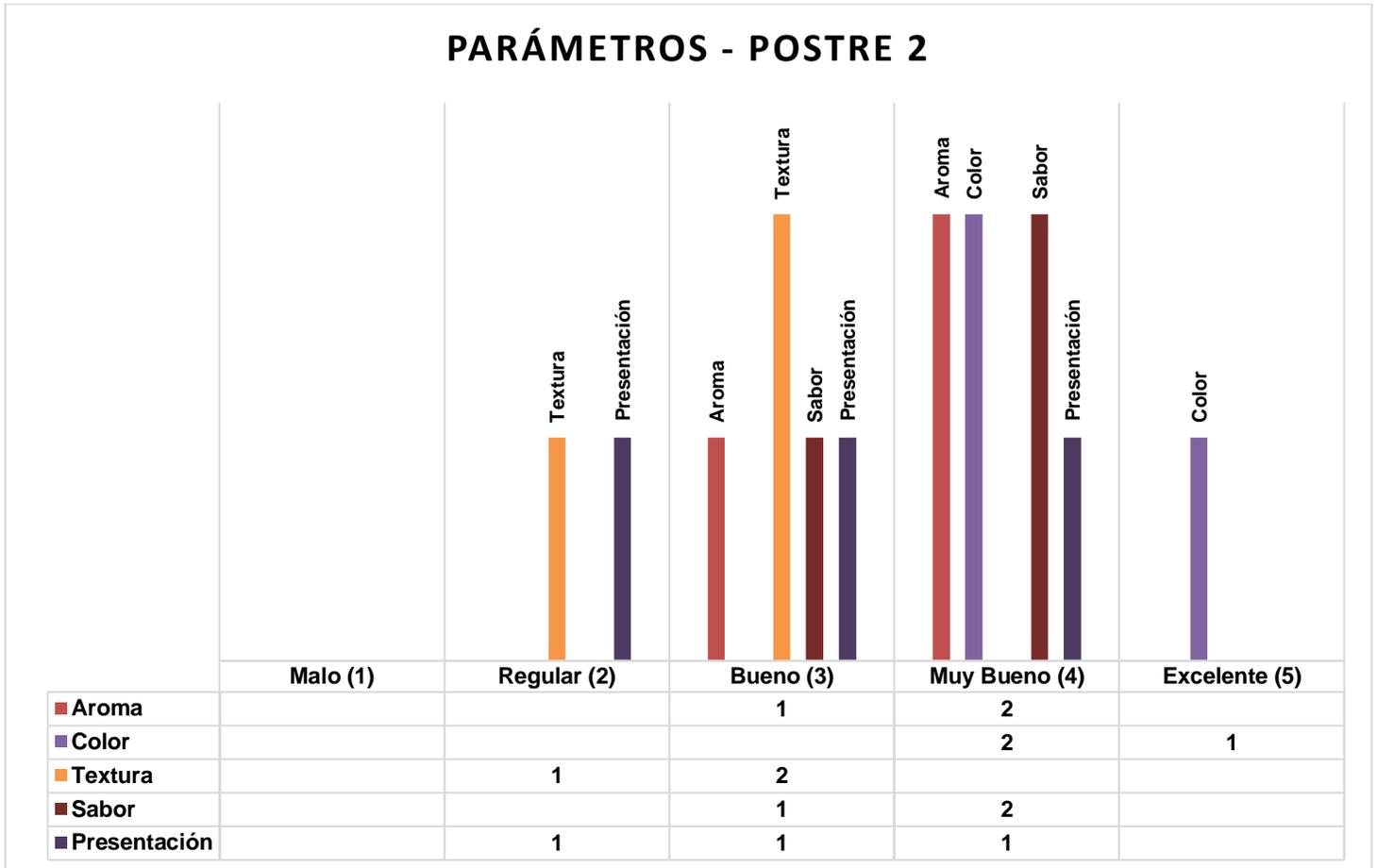
Gráfico 16: Tabulación del postre #1: Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá



Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 24 de Agosto de 2022

La evaluación de la panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá muestra los siguientes resultados: en aroma 67% excelente y 33% muy bueno, en color 67% excelente y 33% muy bueno, en textura 67% excelente y 33% muy bueno, en sabor 67% excelente y 33% muy bueno, y en presentación 67% excelente y 33% muy bueno; en total el promedio de las calificaciones de los tres evaluadores fue de 4,7/5. En cuanto a las observaciones y recomendaciones se menciona cuidar la textura de la panna cotta, esto se logra cuidando que el refrigerador no esté a una temperatura muy baja para que no congele y sólo enfríe; y en total la combinación de sabores es interesante.

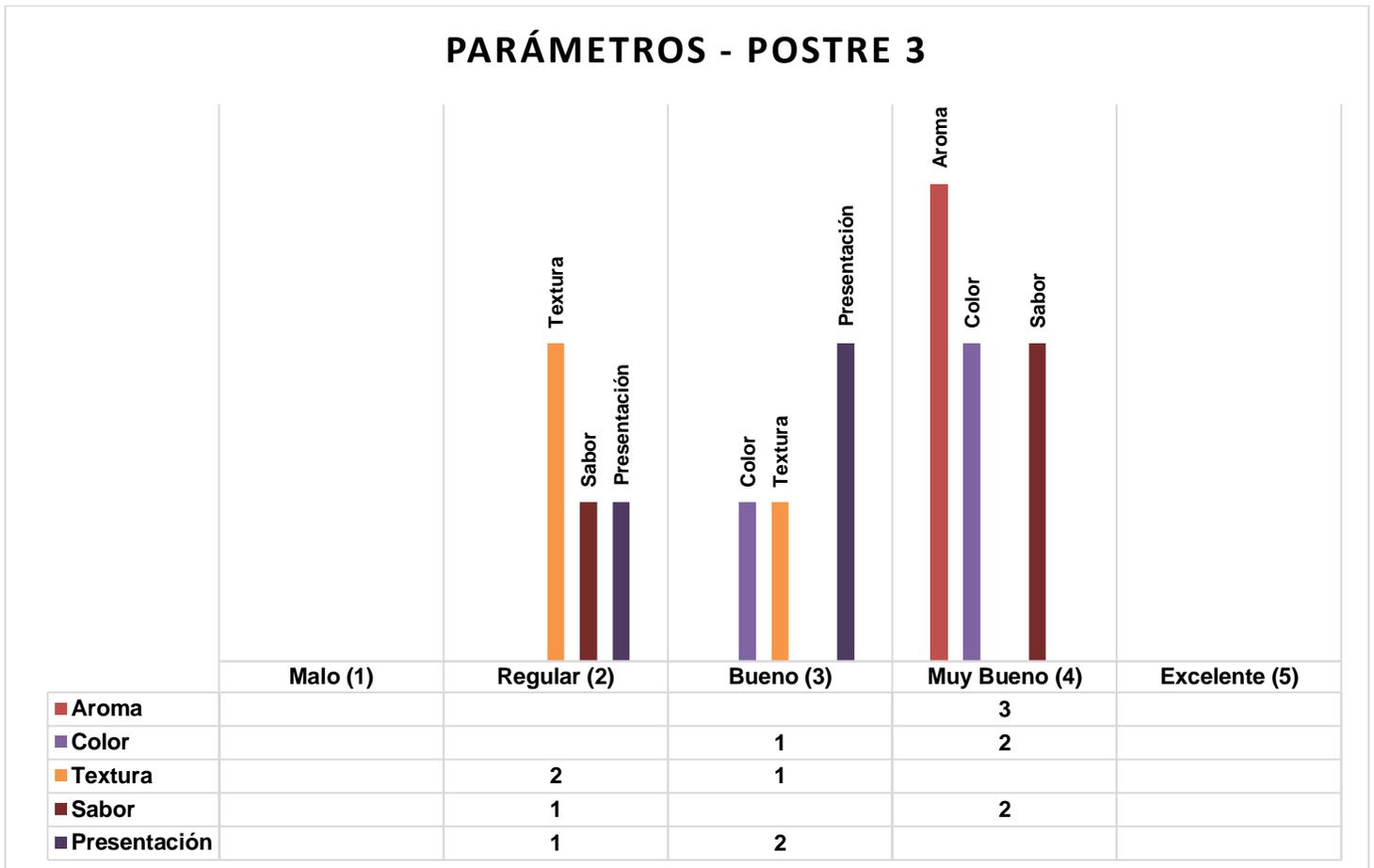
Gráfico 17: Tabulación del postre #2: Cubos de brownie de maní y aire de cerveza



Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
 Fecha: 25 de Agosto de 2022

La evaluación de los cubos de brownie de maní y aire de cerveza muestra los siguientes resultados: en aroma 67% muy bueno y 33% bueno, en color 33% excelente y 67% muy bueno, en textura 67% bueno y 33% regular, en sabor 67% muy bueno y 33% bueno, y en presentación 33% muy bueno, 33% bueno y 33% regular; en total el promedio de las calificaciones de los tres evaluadores fue de 3,5/5. En cuanto a las observaciones y recomendaciones se menciona cuidar la textura del brownie, esto se consigue regulando la temperatura del horno a utilizar y dejar secar fuera del calor; y mejorar la presentación.

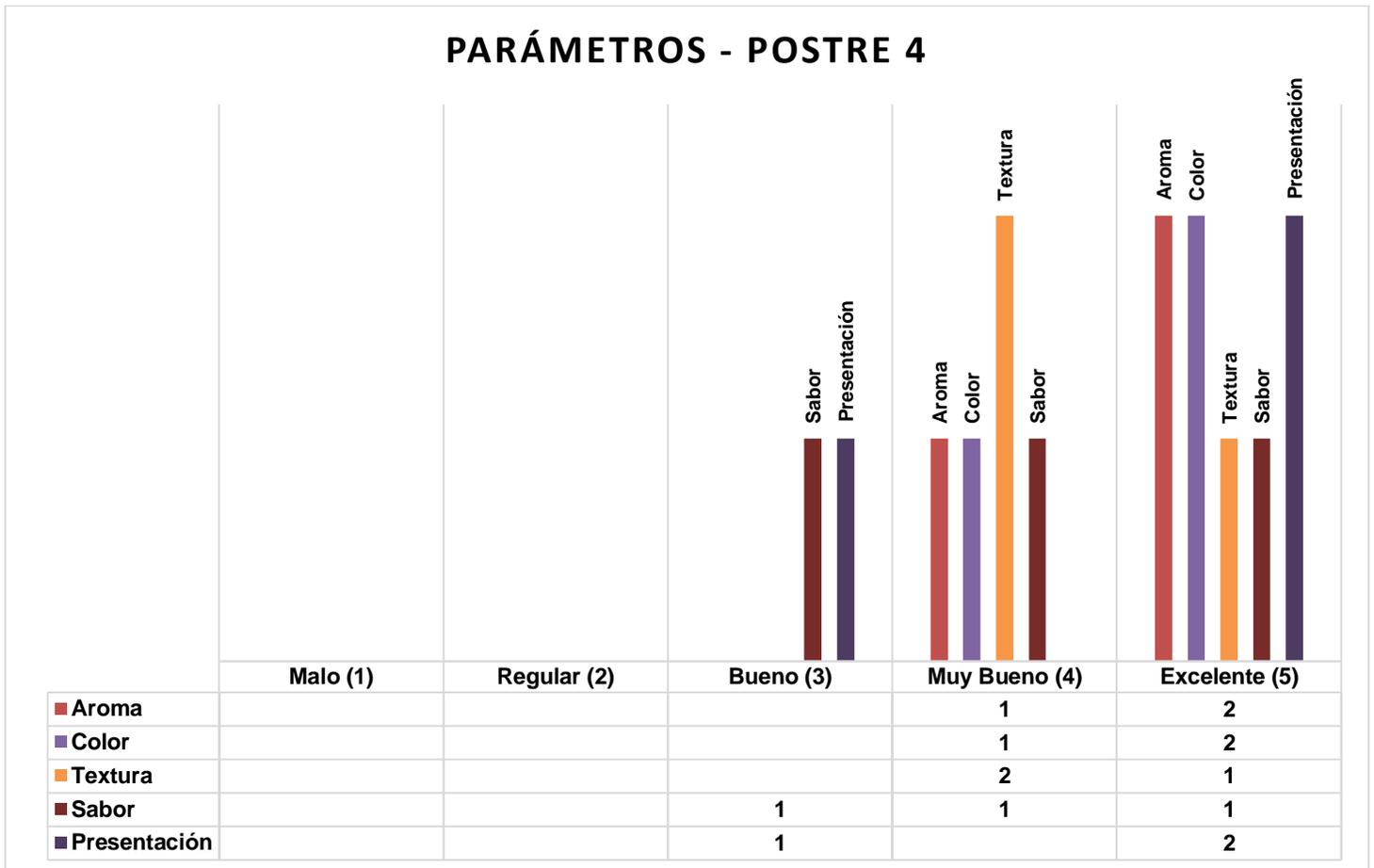
Gráfico 18: Tabulación del postre #3: Crema de cerveza, tartaleta y mermelada de fresa mora



Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 26 de Agosto de 2022

La evaluación de la crema de cerveza, tartaleta y mermelada de fresa mora muestra los siguientes resultados: en aroma 100% muy bueno, en color 67% muy bueno y 33% bueno, en textura 33% bueno y 67% regular, en sabor 67% muy bueno y 33% regular, y en presentación 67% bueno y 33% regular; en total el promedio de las calificaciones de los tres evaluadores fue de 3,3/5. En cuanto a las observaciones y recomendaciones se menciona mejorar la textura de la crema porque tenía presencia de grumos en esa ocasión, esto se puede mejorar teniendo presente la temperatura al momento de preparar la crema y el estado de los utensilios influye bastante en el resultado final; y mejorar la presentación.

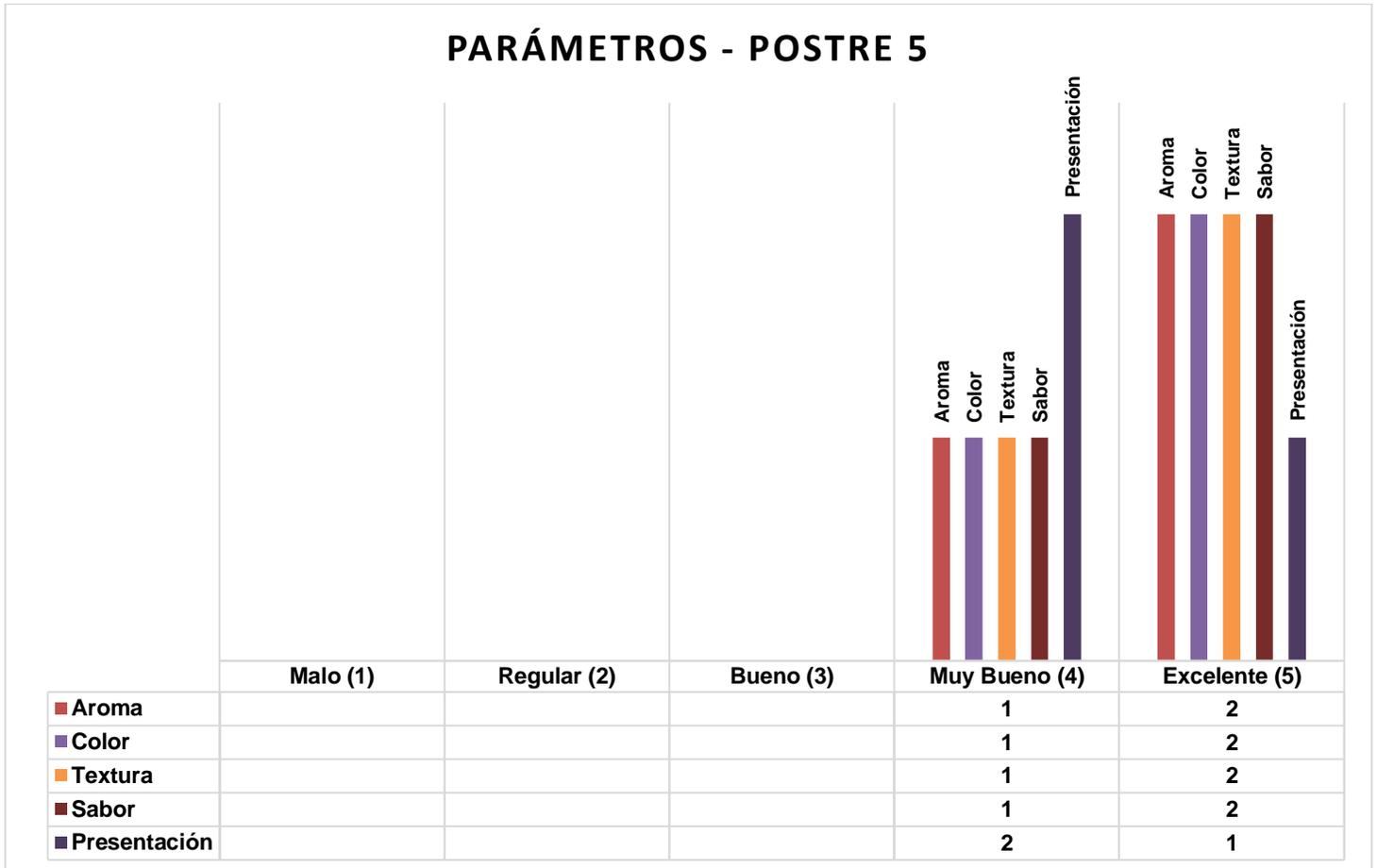
Gráfico 19: Tabulación del postre #4: Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa



Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 27 de Agosto de 2022

La evaluación de los macarons de cerveza acompañado de helado de fresa muestra los siguientes resultados: en aroma 67% excelente y 33% muy bueno, en color 67% excelente y 33% muy bueno, en textura 67% muy bueno y 33% bueno, en sabor 33% excelente, 33% muy bueno y 33% bueno, y en presentación 67% excelente y 33% bueno; en total el promedio de las calificaciones de los tres evaluadores fue de 4,4/5. En cuanto a las observaciones y recomendaciones se menciona potenciar el sabor de la cerveza aún más en la crema de relleno de los macarons, esto se consigue agregando más cantidad del líquido reducido cuidando que la crema no pierda su textura, termine muy líquida y no sea apta para poder utilizarla de relleno.

Gráfico 20: Tabulación del postre #5: Espuma de cerveza, galletas trituradas y praliné de almendras



Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 28 de Agosto de 2022

La evaluación de la espuma de cerveza, galletas trituradas y praliné de almendras muestra los siguientes resultados: en aroma 67% excelente y 33% muy bueno, en color 67% excelente y 33% muy bueno, en textura 67% excelente y 33% muy bueno, en sabor 67% excelente y 33% muy bueno, y en presentación 33% excelente y 67% muy bueno; en total el promedio de las calificaciones de los tres evaluadores fue de 4,6/5. En cuanto a las observaciones y recomendaciones se menciona que en general es una buena propuesta.

Gráfico 21: Degustación con Tribunal de Calificación



Autor: David Alfredo Orellana Fajardo
Fecha: 29 de Agosto de 2022

Con todos los análisis realizados se puede obtener como definitiva conclusión que de todos los cinco postres presentados, y de acuerdo al promedio de las calificaciones recibidas, se tiene un promedio total resultante de 4,10/5 y que en porcentaje equivale a un valor de 82% de aprobación, considerando los parámetros, observaciones y recomendaciones antes señalados por parte de los evaluadores: Mg. Jessica Guamán, Mg. Santiago Carpio, integrantes del tribunal de calificación y Mg. Maricruz Iñiguez, directora del proyecto, de los siguientes postres: panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá, cubos de brownie de maní y aire de cerveza, crema de cerveza, tartaleta y mermelada de fresa mora, macarons de cerveza acompañado de helado de fresa y espuma de cerveza, galletas trituradas y praliné de almendras.

CONCLUSIONES

La experimentación a la que fue sometida la cerveza artesanal “Golden Prague Premium Czech Lager” demuestra que existen ciertos factores a tener en cuenta antes de utilizar una bebida que posee alcohol y carbonatación como ingrediente en recetas de pastelería y repostería. En el desarrollo y aplicación de cada preparación se descubre que la cerveza debe ser transformada o modificada antes de integrarse con otros ingredientes, de este modo las principales modificaciones o transformaciones que la bebida atravesó son: evaporación del alcohol y pérdida parcial, y en otros casos total, de la carbonatación.

Las transformaciones y modificaciones son necesarias debido a que de no existir este procedimiento previo, al momento de aplicar alguna técnica para preparar postres, la cerveza, al ser una preparación propia, es más pesada que cualquier otro ingrediente y no se puede integrar con totalidad haciendo que la receta que se intente produzca un resultado no consistente, temporal y en otros casos fallido, por ejemplo, el alcohol impide que pueda ser usada en preparaciones horneadas porque al someterse al calor hace que la mezcla explote, mezclada con lácteos porque puede llegar a estropear los ingredientes base, mientras que la carbonatación a más de estos inconvenientes anteriores presenta una total inutilización con el sifón por el gas propio de la bebida que puede ocasionar accidentes al tratar de contenerla por la presión ejercida.

Con estas aclaraciones expuestas, la finalidad de este proyecto era descubrir métodos para utilizar esta bebida alcohólica en recetas de pastelería y repostería, objetivo que después de la experimentación, prueba y error realizados a lo largo de su desarrollo da un resultado positivo y satisfactorio porque demuestra que su utilización como un ingrediente de pastelería y repostería es factible, las modificaciones y/o transformaciones a las que se somete no alteran sus principales características preservando el sabor, aroma y calidad propios de la cerveza artesanal “*Golden Prague Premium Czech Lager*”, brindando una nueva experiencia y forma de disfrutar de la cerveza.

Por último, es necesario destacar que la información obtenida con la realización de este proyecto de intervención sirve de fuente de información previa a experimentar con otro tipo de cervezas artesanales, movimiento que ha generado bastante acogida y popularidad en los últimos años en la ciudad de Cuenca – Ecuador.

RECOMENDACIONES

Con la investigación y experimentación realizada se recomienda hacer uso de las bebidas alcohólicas en otras preparaciones gastronómicas, sean estas recetas de sal o dulce, haciendo especial mención a la cerveza porque como se pudo concluir mediante este trabajo, es posible y factible degustar una cerveza en otra presentación que no sea líquida, aunque al principio sea muy difícil de creer y asimilar. Cabe destacar que los hallazgos y las recetas planteadas en este documento también se pueden utilizar con cualquier otro tipo de cerveza, después de un breve análisis donde se somete a la bebida en cuestión a una adaptación o adecuación previo a su utilización como un ingrediente dentro de una receta, es decir, verificar si se necesita una transformación o modificación de la cerveza antes de incorporarla a una mezcla realizada con anterioridad o con otros ingredientes.

Como recomendación final, es necesario hacer énfasis en que con la finalización de la experimentación realizada con las variedades de la cerveza artesanal “*Golden Prague Premium Czech Lager*”: Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°, la empresa Czech Brewery Pivovar Ltda. puede implementar estas recetas realizadas a partir de su cerveza e incluso aplicarlas con otras variedades de cerveza que lleguen a ofertar en un futuro y empezar a incluir las propuestas de postres como parte del menú en su restaurante “Golden Prague Pub” en cualquiera de sus cuatro localidades en el país.

BIBLIOGRAFÍA

- Barber, X. G. (2014). *La cerveza en España: Orígenes e implantación de la industria cervecera*. Cataluña: LID Editorial.
- Beer Judge Certification Program. (2015). *Beer Judge Certification Program 2015 Style Guidelines - Beer Style Guidelines*. Obtenido de Beer Judge Certification Program (BJCP): https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf
- Brewers Association. (2019). *Craft Brewer Definition*. Obtenido de Brewers Association: <https://www.brewersassociation.org/statistics-and-data/craft-brewer-definition/>
- Catast. (29 de Enero de 2020). *La Cata de Cerveza. Hoja de Perfil*. Obtenido de CATAST - Aprende a Catar: <http://www.catast.com/Documentos/Fullsperfil/FFPPcervesa.pdf>
- D'Alfonso, B. (2017). The new Golden Prague Brewery & Pub. *Cuenca Expats Magazine*.
- Díaz, M. S. (Julio de 2013). *Cerveza: Componentes y Propiedades*. Obtenido de Universidad de Oviedo: http://digibuo.uniovi.es/dspace/bitstream/10651/19093/8/TFM_%20Maria%20Suarez%20Diaz.pdf
- Felder, C. (2014). *Repostería*. León: Everest, S.A.
- Golden Prague Premium Czech Lager*. (2019). Obtenido de Golden Prague: <https://goldenprague.pub/>
- González, M. (2017). *Principios de Elaboración de las Cervezas Artesanales*. Morrisville: Lulu Press Inc.
- Gross, O. (2013). *El ABC de la pastelería*. Buenos Aires: Planeta.
- Hughes, P. S. (2009). Beer Flavor. En *Beer*. Elsevier Inc.
- Ibañez, F. (2001). *Análisis Sensorial de Alimentos: Métodos y Aplicaciones*. Barcelona: Springer.
- iSi & ICC. (2004). *Las Espumas Técnicas, tipos y usos*. Barcelona: Grafiko.
- Joe. (12 de Julio de 2013). *IBU or International Bittering Units*. Obtenido de West Coast Brewer Home Brewing Blog: <https://www.westcoastbrewer.com/brewing-terms/ibu-or-international-bittering-units/>
- Lawton, B., & Poussardin, S. (2016). *Molecul'Art: R-Evolución en tu cocina*. Urano.
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine El arte y la ciencia de la cocina*. Köln: Taschen.

- Nutall, D. (8 de Septiembre de 2016). *Beer Varieties: The Origins (Part Three: Colour)*. Obtenido de Just Beer: <https://justbeerapp.com/article/beer-varieties-the-origins-part-three-colour>
- Nutall, D. (17 de Agosto de 2016). *Beer Varieties: The Origins (Part Two: Gravity)*. Obtenido de Just Beer: <https://justbeerapp.com/article/beer-varieties-the-origins-part-two-gravity>
- Olalla, J. (2002). La Cerveza, un Alimento con Propiedades Funcionales. 1-7.
- Pilla, S., & Vinci, G. (2013). *Cervezas de Todo el Mundo*. Barcelona: Parkstone International.
- Puigbó, I. (1999). *Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la Restauración*. Barcelona: Cooking Books.
- Reyna, M. d., & Krammer, J.-P. (2017). *Apuntes para la historia de la cerveza en México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Ríos, J. (3 de Julio de 2017). *La cerveza Checa llega a Ecuador*. Obtenido de Radio Prague International en español: <https://www.radio.cz/es/rubrica/notas/la-cerveza-checa-llega-a-ecuador>
- Robin, C. F. (2017). Comportamiento del Consumidor de Cerveza Artesanal. *Revista Global de Negocios*, 17-23.
- S/A. (2009). *Tipos de Cerveza*. Obtenido de Cerveza Casera: <https://cervezacasera.com.mx/tipos-de-cerveza/>
- Sebess, M. (2009). *Técnicas de Pastelería Profesional*. Buenos Aires: GRAFICOR.
- The Beer Times™. (24 de Febrero de 2020). *40 Términos que deberías conocer para un mejor entendimiento de la Cerveza*. Obtenido de The Beer Times™: <https://www.thebeertimes.com/terminos-para-entender-cerveza/>
- Uhart, C. M. (2018). *Guía Práctica Para Catar Cerveza: Cómo Apreciar Correctamente Todas Las Cervezas del Mundo*.
- Yubero, I. D. (2015). Alimentos con Historia: Cerveza. *Distribución y Consumo*, 45-55.

ANEXOS

ANEXO 1: DISEÑO DE TRABAJO DE TITULACIÓN APROBADO



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

**PROPUESTA DE APLICACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL 'GOLDEN
PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER' EN TÉCNICAS DE PASTELERÍA Y
REPOSTERÍA DE AUTOR**

**Proyecto de Intervención previo a la obtención del título de: "Licenciado en
Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas"**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Alimentos, Tecnología, Gastronomía e Innovación

CAMPO ESPECÍFICO:

UNESCO: 3309.14 Elaboración de Alimentos

AUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN:

David Alfredo Orellana Fajardo

C.I.: 0106516974

DIRECTORA SUGERIDA:

Mg. Maricruz Iñiguez Sánchez

Cuenca, Septiembre 2021

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Propuesta de Aplicación de la Cerveza Artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en Técnicas de Pastelería y Repostería de Autor.

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE Y CORREO ELECTRÓNICO

David Alfredo Orellana Fajardo alfredo.orellanaf@ucuenca.edu.ec

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

En los últimos años, en la ciudad de Cuenca se ha experimentado un surgimiento de distintas marcas de cerveza artesanal, estas distintas opciones invitan al consumidor a experimentar con diversas variedades y no sólo optar por las marcas tradicionales, una de ellas es la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager'; la misma que presenta cuatro variedades comerciales que son: Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°.

Al ser una bebida muy pocas personas se plantean como interrogante si se puede apreciar el sabor y aroma de la cerveza de alguna otra forma que no sea en su presentación original; es por esta razón que en este proyecto de intervención se plantean una gran selección de variadas recetas de pastelería y repostería para aprovechar este ingrediente y darle un giro a su consumo.

La cerveza artesanal es un producto de fácil acceso, pero al momento de trabajarla como un ingrediente más dentro de la gastronomía es donde surgen las dificultades por la falta de información acerca de cómo utilizarla adecuadamente, es así que se emplearán técnicas tradicionales de pastelería y repostería en la elaboración de bizcochos, merengues, galletas, mousses, etc. Adicionalmente técnicas de vanguardia para obtener espumas, aires, esponjas entre otros. Siendo siempre la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' el elemento base para cada una de las preparaciones.

2



Con la correcta ejecución de las técnicas antes mencionadas se asegurarán resultados finales que destaquen las características del producto, acompañándolos con otras diferentes preparaciones para que el sabor final sea agradable al paladar del comensal. Esto desemboca en la obtención de nuevas recetas que tengan como ingrediente principal la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager'.

Para generar información y recolectar los datos necesarios se realizará una investigación bibliográfica con la finalidad de obtener información acerca de la cerveza artesanal, sus características, composición, y otros aspectos a considerar para el tratamiento del producto. La cerveza artesanal seleccionada para esta investigación es la de marca 'Golden Prague Premium Czech Lager', y sus cuatro variedades comerciales, dando paso a la experimentación mediante la aplicación de varias técnicas de pastelería y repostería tradicional y moderna. Se utilizará la técnica de la entrevista, perteneciente a la metodología cualitativa, la cual será aplicada a personas involucradas con la producción de cerveza artesanal con el objetivo de conocer la viabilidad y aceptación del proyecto, también se realizará una degustación de los platos propuestos obteniendo retroalimentación de los mismos. El producto final de este trabajo será un recetario donde consten todos los postres planteados en esta investigación utilizando la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager', permitiendo a cualquier persona encontrar fácilmente el acceso para trabajar con este producto.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

La cerveza en general, y en especial la artesanal, es muy poco usada en la pastelería/repostería, esto se debe principalmente a la falta de información de fácil acceso y en un idioma entendible acerca de cómo trabajarla como otro ingrediente más dentro de una receta.

Este producto al ser sometido a experimentación en sus propiedades mediante la aplicación de técnicas de pastelería y repostería podrá ser utilizado de forma correcta como un ingrediente base en la preparación de muchas comidas de sal o dulce, convirtiéndose en el principal enfoque de toda esta investigación, a la generación de productos de pastelería y repostería como bizcochos, helados, salsas, jaleas, merengues, mousses, gelatinas, galletas y estandarización de sus procesos a través de la elaboración de fichas técnicas. El resultado final del proceso se presentará de forma innovadora respetando siempre la armonía entre los elementos que lo conforman, como sus sabores y texturas. A su vez todos los resultados serán recopilados en un recetario donde consten las técnicas básicas de pastelería y repostería, así como postres más elaborados usando la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' como ingrediente base.

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

En la obra Guía completa de técnicas culinarias de Jeni Wright y Eric Treuille se presenta una gran cantidad de información acerca de todas las técnicas existentes dentro de la gastronomía moderna y además contiene una sección de técnicas de repostería, las cuales serán utilizadas para la aplicación de los postres con la cerveza artesanal.

El libro Cerveza. Guía práctica y elaboración de Nuria Peñalva presenta y expone la historia de esta bebida a largo de los años hasta la actualidad, detalla sus ingredientes básicos, así como los distintos tipos existentes de cerveza en el mundo, esta información será utilizada en el desarrollo del trabajo.

Cerveza. Calidad, higiene y características nutricionales de Paul S. Hughes detalla muchos aspectos de la elaboración de esta bebida, aspectos de calidad y conservación de la misma sin dejar de lado la información nutricional que posee la cerveza, información que se usará en el desarrollo del trabajo.



El gran libro de la repostería de Joanna Farrow muestra una amplia selección de recetas de repostería, explica el paso a paso de la preparación de postres y las variaciones que se pueden hacer con cada uno de estos, también informa acerca del uso y aplicación correcta de ingredientes y técnicas para cada receta.

El libro Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina de Pilar Carrero detalla de forma concreta y precisa las técnicas, los pasos a seguir y las recetas de este campo, plasma de forma gráfica el procedimiento, y el resultado final de cada receta, servirá de guía para la elaboración de ciertas preparaciones.

El libro Cooking with beer de Mark Dredge detalla en idioma inglés información básica acerca del uso de la cerveza como ingrediente en cocina, contiene una sección de maridaje con la misma; las traducciones de ciertos puntos de este libro serán utilizados en la elaboración de este trabajo.

El libro Modern Baking de Donna Hay contiene varias directrices modernas a aplicar en la repostería actual, consejos a la hora de preparar la mayoría de recetas en apogeo, plasmado en idioma inglés, la traducción de ciertas partes será usado en la realización de este trabajo.

El libro Beer, Food, and Flavor: A Guide to Tasting, Pairing, and the Culture of Craft Beer de Schuyler Schultz explora la diversa gama de sabores de la cerveza artesanal y sus distintas variedades, así como también aspectos a considerar al momento del maridaje, originalmente en inglés su traducción será utilizada en este trabajo.

6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

6.1 OBJETIVO GENERAL

Aplicar la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor.

5

6.1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Investigar los procesos de elaboración y las características generales y específicas de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' y sus variedades.
2. Determinar las técnicas de pastelería y repostería a utilizar con las cuatro variedades comerciales de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager'.
3. Elaborar postres innovadores con base en la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager'.

6.2 METAS

Se realizará un recetario en donde consten las técnicas de pastelería base y quince preparaciones de repostería de autor demostrando la aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' como ingrediente principal.

6.3 TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

Una vez concluido este proyecto la transferencia se realizará a la Universidad de Cuenca para que repose en el centro de documentación Juan Bautista Vásquez, para ser consultado en futuras investigaciones. También se entregará una copia del recetario al restaurante "Golden Prague Pub" perteneciente a la empresa fabricante de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' por su participación directa en el presente trabajo de titulación.

6.4 IMPACTOS

Este proyecto de intervención tendrá un impacto social debido a que se impulsará el uso de la cerveza artesanal en la alta cocina, otorgándole un valor agregado al

6

UNIVERSIDAD DE CUENCA



producto. Se generará conocimiento sobre nuevas técnicas que serán usadas con la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager'.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

En el presente trabajo de intervención se utilizará la metodología cualitativa, debido a que se emplea revisión documental para la recopilación de información sobre la elaboración de la cerveza artesanal, dentro de la misma metodología se usará la técnica entrevista aplicada a personas involucradas con la producción de cerveza artesanal con el objetivo de conocer la viabilidad y aceptación del proyecto, también se preparará una degustación de los postres planteados entregando fichas de evaluación con datos específicos a los asistentes, esto se llevará a cabo con el fin de conocer el grado de aceptación de los productos que se realizarán con la cerveza artesanal, obtener distintas opiniones y sugerencias acerca de los mismos para la mejora de estos y generar un recetario.

También se aplicará la metodología cuantitativa al realizar los cálculos necesarios para la estandarización de los procesos mediante la elaboración de fichas técnicas, las cuales se manejarán en el proceso de generación de recetas con la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager', plantea también de forma cualitativa la evaluación de resultados de degustaciones y pruebas.

Para la preparación de los postres se emplearán técnicas básicas de pastelería y técnicas de repostería, determinando cuales son las más apropiadas para trabajar con este ingrediente. Entre las técnicas a utilizar se encuentran: masas básicas, cremas, merengues, helados, esferificaciones, espumas, etc.

8. BIBLIOGRAFÍA

Ávila Granados, J. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona: Ediciones Robinbook

- Bender, J. (2015). *Cookies & Beer*. Kansas: Andrews McMeel Publishing.
- Bevan, C., & Tauroa, T. (2015). *The Cook and Baker*. Sydney: Murdoch Books.
- Carrero, P., & Armendáriz, J. L. (2013). *Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina*. 1ra Edición. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Colby, C. (2016). *Home Brew Recipe Bible: An Incredible Array of 101 Craft Beer Recipes*. Texas: Page Street Publishing.
- Doménech, R. (2014). *Preelaboración de productos básicos de pastelería*. Vigo: Ideaspropias Editorial.
- Dredge, M. (2003). *Cooking with Beer*. Londres: Dog 'n' Bone.
- Duchene, L., & Jones, B. (2000). *Guía completa de las técnicas culinarias. Postres*. Toledo: Blume.
- Farrow, J., Pickford, L., y Coleman-Smith, C. (2006). *El Gran libro de la Repostería paso a paso*. 3ra. Edición. Editorial Everest. S.A.
- Felder, C. (2010). *Repostería 210 recetas internacionales*. León: Everest.
- García, D., & Navarro, V. (2007). *Elaboraciones básicas para pastelería-repostería*. Vigo: Ideaspropias Editorial.
- Hay, D. (2018). *Modern Baking*. Sydney: HarperCollins Australia.
- Hermé, P. (2007). *Postres: Más de 750 sabrosas recetas*. Barcelona: Larousse Editorial.
- Hughes, P. S. (2003). *Cerveza. Calidad, Higiene y Características Nutricionales*. Acribia.
- Martínez, J., & Bautista, F. (2017). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. 2da. Edición. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Peñalva, N. (2017). *Cerveza. Guía Práctica y Elaboración*. Madrid: Libsa.
- Puigbó, I. (1999). *Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración*. Barcelona: Cooking Books.
- Reid, S. (octubre, 2018). *Baking with Beer: How to brew up great desserts*. Flourish. Recuperado de <https://blog.kingarthurflour.com/2018/10/17/baking-with-beer>



Sebess, M. (2009). *Técnicas de pastelería profesional*. Buenos Aires: L.G.P. Maussi Sebess.

Sindicato de Oficios Varios. (2013). Terminología básica en pastelería. Obtenido de <http://www.cnt.es/sites/default/files/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa%20y%20reposter%C3%ADa%20%20Curso%20Reposter%C3%ADa%20vol.%205%20de%205%20CNT%20Cartagena.pdf>

Schultz, S. (2012). *Beer, Food, and Flavor: A Guide to Tasting, Pairing, and the Culture of Craft Beer*. New York: Skyhorse Publishing.

VV, AA. (2016). *Las Cervezas en la Gastronomía del Siglo XXI*. Barcelona: Lunweg.

Wright, J., & Treuille, E. (2016). *Guía completa de las técnicas culinarias (Le Cordon Bleu)*. Blume.

9. TALENTO HUMANO

APLICACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL 'GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER'

RECURSOS	DEDICACIÓN	VALOR TOTAL \$
Director	1 hora/semana/6 meses	300,00
Estudiante	20 horas/semana/6 meses	1200,00
Total		1500,00

Fuente: Manual para Trabajos de Titulación
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

10. RECURSOS MATERIALES

APLICACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL 'GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER'

CANTIDAD	RUBRO	VALOR \$
200	Impresiones	40,00
1	Suministros de cocina	300,00
1	Suministros de oficina	100,00
1	Transporte	10,00
TOTAL		450,00

Fuente: Manual para Trabajos de Titulación
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

APLICACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL 'GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER' (Septiembre 2021 – Febrero 2022)

ACTIVIDAD	MES		2021		2022	
	1	2	3	4	5	6
1. Presentación del diseño de investigación	■					
2. Recolección y organización de la información		■				
3. Discusión y análisis de la información		■				
4. Trabajo de campo			■			
5. Trabajo de laboratorio				■	■	
6. Integración de la información de acuerdo a los objetivos					■	■
7. Redacción del trabajo					■	■
8. Revisión final						■

Fuente: Manual para Trabajos de Titulación
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

12. PRESUPUESTO

APLICACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL 'GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER'

CONCEPTO	APORTE DEL ESTUDIANTE \$	OTROS APORTES \$	VALOR TOTAL \$
Talento Humano			
Investigadores	1500,00		1500,00
Gastos de Movilización			
Transporte	10,00		10,00
Subsistencia	200,00		200,00
Alojamiento			
Gastos de la Investigación			
Insumos	300,00		300,00
Material de Escritorio	150,00		150,00
Bibliografía		Universidad de Cuenca	
Internet	150,00		150,00
Equipos, Laboratorios y Maquinaria			
Laboratorios		Universidad de Cuenca	
Máquinas	100,00		100,00
Utensilios	40,00		40,00
Otros			
TOTAL	2.450,00		2.450,00

Fuente: Manual para Trabajos de Titulación
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1: Cerveza Artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager': Características y Variedades

1.1 Antecedentes

1.1.1 Reseña Histórica

1.1.2 Planta de Elaboración

1.1.3 Proceso de Elaboración

1.2 Variedades

1.2.1 Lager 11°

1.2.1.1 Generalidades

1.2.1.2 Proceso de Elaboración

1.2.1.3 Cualidades

1.2.2 Black Lager 11°

1.2.2.1 Generalidades

1.2.2.2 Proceso de Elaboración

1.2.2.3 Cualidades

1.2.3 IPA 14°

1.2.3.1 Generalidades

1.2.3.2 Proceso de Elaboración

1.2.3.3 Cualidades

1.2.4 Imperial Lager 14°

1.2.4.1 Generalidades

1.2.4.2 Proceso de Elaboración

1.2.4.3 Cualidades

Capítulo 2: Técnicas Básicas y Modernas de Pastelería y Repostería

2.1 Técnicas Básicas

2.1.1 Masas básicas

2.1.2 Cremas

2.1.3 Merengues

2.1.4 Mousses

2.1.5 Helados

2.1.6 Salsas

2.2 Técnicas Modernas

2.2.1 Esferificaciones

2.2.2 Gelificaciones

- 2.2.3 Terrificaciones
- 2.2.4 Espumas

Capítulo 3: Aplicación de la Cerveza Artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' y Repostería de Autor

- 3.1 Introducción a las propuestas gastronómicas
- 3.2 Propuestas gastronómicas

3.2.1 Fichas Técnicas: Recetas aplicadas a la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager'

- 3.2.1.1 Bizcochuelo de Cerveza
- 3.2.1.2 Crema Pastelera de Cerveza
- 3.2.1.3 Merengue de Cerveza
- 3.2.1.4 Panna Cotta de Cerveza
- 3.2.1.5 Helado de Cerveza
- 3.2.1.6 Mousse de Cerveza
- 3.2.1.7 Galletas de Cerveza
- 3.2.1.8 Bavaois de Cerveza
- 3.2.1.9 Cheesecake de Cerveza
- 3.2.1.10 Parfait de Cerveza
- 3.2.1.11 Aire de Cerveza
- 3.2.1.12 Espuma de Cerveza
- 3.2.1.13 Esponja de Cerveza
- 3.2.1.14 Macaron de Cerveza

3.2.2 Fichas Técnicas: Recetas de postres de autor aplicando la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager'

- 3.2.2.1 Bizcocho de cerveza con crema de café y salsa de chocolate
- 3.2.2.2 Mousse de cerveza con polvo de nuez y jalea de fresa
- 3.2.2.3 Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá
- 3.2.2.4 Helado de cerveza con mini galletas de avena y salsa de mora
- 3.2.2.5 Tartaleta rellena de crema de cerveza y mermelada de fresa
- 3.2.2.6 Parfait de cerveza con mix de frutas
- 3.2.2.7 Cheesecake de cerveza con mermelada de piña
- 3.2.2.8 Bavaois de cerveza con salsa de café
- 3.2.2.9 Cubos de brownie de maní y aire de cerveza
- 3.2.2.10 Mini galletas de cerveza con crema de coco y mandarina
- 3.2.2.11 Espuma de cerveza, galleta triturada y praliné de almendras
- 3.2.2.12 Esponja de cerveza con helado de vainilla y aire de limón
- 3.2.2.13 Macarons de cerveza acompañado de helado de uva
- 3.2.2.14 Merengue de cerveza acompañado de gajos de naranja impregnados en vainilla y trozos finos de chocolate
- 3.2.2.15 Pavlova de cerveza rellena de crema chantilly, trozos de frutos rojos y caviar de miel

3.3 Evaluación de las propuestas gastronómicas



Conclusiones
Recomendaciones
Bibliografía
Anexos

Anexo 1: Diseño Aprobado por el Consejo Directivo
Anexo 2: Modelo de Test de Degustación

Anexo 2

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de Aplicación de la Cerveza Artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en Técnicas de Pastelería y Repostería de Autor.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Nombre completo del postre y sus componentes.

Descripción: Breve y llamativa descripción de toda la preparación a degustar. Hacer énfasis en la cerveza utilizada y en **negrita el nombre/s de la cerveza/s**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor					
Color					
Textura					
Sabor					
Presentación					

Observaciones y recomendaciones:



ANEXO 2: MODELO DE TEST DE DEGUSTACIÓN

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Nombre completo del postre y sus componentes.

Descripción: Breve y llamativa descripción de toda la preparación a degustar. Hacer énfasis en la cerveza utilizada y en **negrita el nombre/s de la cerveza/s.**

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor					
Color					
Textura					
Sabor					
Presentación					

Observaciones y recomendaciones:

Fuente: Elaboración Propia
Autor: David Alfredo Orellana Fajardo

ANEXO 3: ENTREVISTAS REALIZADAS A MAESTROS CERVECEROS DE 'GOLDEN PRAGUE PREMIUM CZECH LAGER' – VERSIÓN TRANSCRITAS

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

Entrevista #1

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

Entrevista realizada 21/10/2021

1. ¿Cuál es su nombre y su función dentro de la fábrica?

Soy David Matuska, y podría decirse que soy el maestro cervecero.

2. ¿Cuál es la historia/antecedentes de esta cerveza?

Más o menos desde el año 2016/2017 inicia el proyecto porque no nos gusta mucho la cerveza que venden aquí en Ecuador y allá en República Checa es complicado iniciar un negocio de cerveza porque ya hay muchos.

3. ¿Cuántas personas trabajan aquí en la fábrica?

Somos sólo dos, un ayudante en general de toda la fábrica, Ibrahim Rondón y yo.

4. ¿Cuál es la dirección de la fábrica?

Ricaurte.

5. ¿Qué piensa acerca de su cervecería?

Es muy complicado tener un negocio de cerveza en Ecuador, pero este proyecto está aún en expansión, abrimos una sucursal en Guayaquil recientemente y ahora tenemos 5 variedades de cerveza.

6. ¿Cuáles son las razones para ofertar sólo estas variedades?

Aquí piden muchos permisos por cada cerveza y eso se puede demorar como seis meses.

7. ¿Cómo se elabora la cerveza?

Primero la molienda de la malta, se mezcla con agua a 37°C, calentar a 52°C donde se descomponen proteínas para evitar colágeno y sea más fácil la filtración. Luego a 62°C, cada temperatura 15 minutos, se empieza a desarmar los azúcares, esta mezcla se divide para una mejor producción y luego se calienta a 72°C, se producen azúcares fermentables, se hierve a 92°C o 95°C a veces 89°C, la temperatura varía por la altura de Cuenca y también depende del clima. Después se mezcla las partes que se dividieron y se pasa a la filtración. Calentar esta nueva mezcla, agregar el lúpulo y hervir por 90 minutos. Enfriar para fermentar a 13°C o 14°C, por 4 o 5 días. Luego enfriar a 2°C. Después de una semana se retiran las levaduras. Luego después de 3 semanas filtrar nuevamente y embotellar.

8. ¿Cuáles son los aspectos generales de cada variedad?

- Draft 9, menos alcohol, refrescante. Sabor a caramelo. Más cuerpo que las lagers.
- Lager 11, típico estilo checo. Sabor clásico. Se usa malta Pilsen. Amarga.
- Black Lager 11, como sabor a café, tostado, chocolate, depende de la malta.
- IPA 14, más fuerte, se usa lúpulo americano, olor y sabor cítrico.
- Imperial Lager 14, menos cuerpo y más fuerte que la IPA, sus sabores varían por la calidad de la malta que se ocupa.

Los números al final de cada nombre indican como el porcentaje de azúcar que tiene y son una tradición en República Checa y Alemania.

9. ¿Cuál es el proceso de elaboración de cada variedad?

Es el mismo sólo cambia la malta que se ocupa.

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

Entrevista #2

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

Entrevista realizada 17/11/2021

1. ¿Cuál es su nombre y su función dentro de la fábrica?

Soy Jan Jaroscak, se puede decir que soy el encargado de la fábrica y también quien prepara la cerveza, en pocas palabras el maestro cervecero actual.

2. ¿Cómo ha afectado la pandemia a su empresa?

Fue difícil en un principio, pero nos hemos podido recuperar, ahora tenemos una sucursal en Guayaquil, específicamente en Urdesa.

3. ¿Algún cambio en la fábrica debido a la pandemia?

En realidad, hemos podido expandirnos un poco y tenemos más espacio en bodega para poder almacenar más malta. Hemos comprado más tanques para almacenar más cerveza.

4. ¿Qué variedades de cerveza están preparando ahora?

Para la venta 4 variedades, la única que ya no estamos preparando es la Draft 9°, la razón es porque aquí en Cuenca y en Guayaquil no gustan de cervezas muy suaves y un barril se terminaba al cabo de 4 o 5 meses y no resultaba, pero aparte de eso ahora también estamos preparando APA y Stout, pero sólo para restaurante por el momento.

5. ¿Volverían a preparar nuevamente la Draft 9°?

Sí, por supuesto, si la gente lo pide, claro que la volveremos a preparar.

6. ¿Algún cambio en la preparación de la cerveza?

No sé cómo te habrían explicado, pero primero hay que moler la malta, se lleva al boiler donde se mezcla con agua, hierve por unas horas, esta mezcla se divide para una mejor producción y luego se

UCUENCA

calienta hasta cierta temperatura donde se producen los azúcares que fermentan. Después se mezcla las partes que se dividieron y se pasa a la filtración. Se calienta esta nueva mezcla, agregar el lúpulo y hervir por 90 minutos. Enfriar para fermentar a 13°C o 14°C, por 4 o 5 días. Luego enfriar a 2°C. Después de una semana se retiran las levaduras. Luego después de 3 semanas filtrar nuevamente y embotellar.

ANEXO 4: EVIDENCIA DE FICHAS DE CATA DE CERVEZAS

Ficha de Cata de Cerveza: Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11°

Catador (Nombre): <i>David Alfredo Orellana Fajardo</i>	Fecha: <i>17/04/2021</i>
Nombre de la cerveza: <i>Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11°</i>	
Estilo (si lo indica el fabricante): <i>Lager Pálida</i>	

Atributos de la cerveza (Marcar el grado de intensidad según la escala descrita)	Intensidad 1 (baja) - 5 (alta)				
	1	2	3	4	5
FASE VISUAL					
COLOR (1. Amarillo, 2. Dorado, 3. Rojizo, 4. Caramelo, 5. Negro)	<input checked="" type="checkbox"/>				
TRANSPARENCIA (1. Cristalina, 2. Poco transparente, 3. Turbia, 4. Semi opaca, 5. Opaca)	<input checked="" type="checkbox"/>				
VIVACIDAD (1. Casi sin gas, 2. Poca, 3. Equilibrada, 4. Abundante, 5. Gran cantidad de gas)				<input checked="" type="checkbox"/>	
ESPUMA					
Consistencia (1. Ligera, 2. Poco densa, 3. Espesa, 4. Cremosa, 5. Compacta)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Persistencia (1. Sin, 2. Poco, 3. Persistente, 4. Muy persistente, 5. No desaparece)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Color (1. Blanco intenso, 2. Ligeramente morena, 3. Morena, 4. Rojiza, 5. Caramelo)	<input checked="" type="checkbox"/>				
FASE OLFATIVA					
AROMAS (especificar aromas e intensidad)					
De la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadidos (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
Aroma a alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
FASE GUSTATIVA					
GUSTO (especificar aromas e intensidad)					
Proveniente de la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Proveniente del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
A alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Dulce (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Salado (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Ácido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Amargor (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Astringencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Efervescencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Cuerpo de la cerveza (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Con cuerpo, 4. Bastante, 5. Mucho cuerpo)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Persistencia de un aspecto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aspecto – Intensidad:					
Retrogusto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aroma – Intensidad:					
Complejidad (1. Muy poco compleja, 2. Poco, 3. Compleja, 4. Bastante, 5. Muy compleja)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Equilibrio (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Equilibrada, 4. Bastante, 5. Muy equilibrada)				<input checked="" type="checkbox"/>	
Valoración global (Del 1 al 10)					<i>7</i>
Observaciones (Indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones): <i>Para pastelería/repostería, esta cerveza puede ser usada con cualquier receta.</i>					

Ficha de Cata de Cerveza: Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11°

Catador (Nombre): <i>David Alfredo Orellana Fajardo</i>	Fecha: <i>17/04/2021</i>
Nombre de la cerveza: <i>Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11°</i>	
Estilo (si lo indica el fabricante): <i>Lager Oscura</i>	

Atributos de la cerveza (Marcar el grado de intensidad según la escala descrita)	Intensidad				
	1	2	3	4	5

FASE VISUAL

COLOR (1. Amarillo, 2. Dorado, 3. Rojizo, 4. Caramelo, 5. Negro)					<input checked="" type="checkbox"/>
TRANSPARENCIA (1. Cristalina, 2. Poco transparente, 3. Turbia, 4. Semi opaca, 5. Opaca)					<input checked="" type="checkbox"/>
VIVACIDAD (1. Casi sin gas, 2. Poca, 3. Equilibrada, 4. Abundante, 5. Gran cantidad de gas)			<input checked="" type="checkbox"/>		
ESPUMA					
Consistencia (1. Ligera, 2. Poco densa, 3. Espesa, 4. Cremosa, 5. Compacta)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Persistencia (1. Sin, 2. Poco, 3. Persistente, 4. Muy persistente, 5. No desaparece)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Color (1. Blanco intenso, 2. Ligeramente morena, 3. Morena, 4. Rojiza, 5. Caramelo)	<input checked="" type="checkbox"/>				

FASE OLFATIVA

AROMAS (especificar aromas e intensidad)					
De la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadidos (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
Aroma a alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				

FASE GUSTATIVA

GUSTO (especificar aromas e intensidad)					
Proveniente de la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Proveniente del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
A alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Dulce (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Salado (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Ácido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Amargor (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Astringencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Efervescencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Cuerpo de la cerveza (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Con cuerpo, 4. Bastante, 5. Mucho cuerpo)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Persistencia de un aspecto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aspecto – Intensidad:					
Retrogusto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aroma – Intensidad:					

Complejidad (1. Muy poco compleja, 2. Poco, 3. Compleja, 4. Bastante, 5. Muy compleja)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Equilibrio (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Equilibrada, 4. Bastante, 5. Muy equilibrada)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Valoración global (Del 1 al 10)					7

Observaciones (Indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones):
Para pastelería/repostería, esta cerveza puede ser usada con cualquier receta. Esta cerveza es ideal para dar un color distinto a las preparaciones.

Ficha de Cata de Cerveza: Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14°

Catador (Nombre): <i>David Alfredo Orellana Fajardo</i>	Fecha: <i>17/04/2021</i>
Nombre de la cerveza: <i>Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14°</i>	
Estilo (si lo indica el fabricante): <i>India Pale Ale</i>	

Atributos de la cerveza (Marcar el grado de intensidad según la escala descrita)	Intensidad				
	1	2	3	4	5
FASE VISUAL					
COLOR (1. Amarillo, 2. Dorado, 3. Rojizo, 4. Caramelo, 5. Negro)		<input checked="" type="checkbox"/>			
TRANSPARENCIA (1. Cristalina, 2. Poco transparente, 3. Turbia, 4. Semi opaca, 5. Opaca)		<input checked="" type="checkbox"/>			
VIVACIDAD (1. Casi sin gas, 2. Poca, 3. Equilibrada, 4. Abundante, 5. Gran cantidad de gas)			<input checked="" type="checkbox"/>		
ESPUMA					
Consistencia (1. Ligera, 2. Poco densa, 3. Espesa, 4. Cremosa, 5. Compacta)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Persistencia (1. Sin, 2. Poco, 3. Persistente, 4. Muy persistente, 5. No desaparece)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Color (1. Blanco intenso, 2. Ligeramente morena, 3. Morena, 4. Rojiza, 5. Caramelo)	<input checked="" type="checkbox"/>				
FASE OLFATIVA					
AROMAS (especificar aromas e intensidad)					
De la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadidos (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
Aroma a alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
FASE GUSTATIVA					
GUSTO (especificar aromas e intensidad)					
Proveniente de la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Aroma – Intensidad:					
Proveniente del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Aroma – Intensidad:					
A alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Dulce (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Salado (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Ácido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)	<input checked="" type="checkbox"/>				
Amargor (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)				<input checked="" type="checkbox"/>	
Astringencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Efervescencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Cuerpo de la cerveza (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Con cuerpo, 4. Bastante, 5. Mucho cuerpo)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Persistencia de un aspecto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aspecto – Intensidad:					
Retrogusto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aroma – Intensidad:					
Complejidad (1. Muy poco compleja, 2. Poco, 3. Compleja, 4. Bastante, 5. Muy compleja)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Equilibrio (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Equilibrada, 4. Bastante, 5. Muy equilibrada)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Valoración global (Del 1 al 10)					7
Observaciones (Indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones):					
<i>Para pastelería / repostería, esta cerveza puede ser usada con cualquier receta. Con esta cerveza se podrá apreciar más el amargor de la cerveza.</i>					

Ficha de Cata de Cerveza: Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14°

Catador (Nombre): <i>David Alfredo Orellana Fajardo</i>	Fecha: <i>17/04/2021</i>
Nombre de la cerveza: <i>Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14°</i>	
Estilo (si lo indica el fabricante): <i>Lager Ambar</i>	

Atributos de la cerveza (Marcar el grado de intensidad según la escala descrita)	Intensidad				
	1	2	3	4	5

FASE VISUAL

COLOR (1. Amarillo, 2. Dorado, 3. Rojizo, 4. Caramelo, 5. Negro)					X
TRANSPARENCIA (1. Cristalina, 2. Poco transparente, 3. Turbia, 4. Semi opaca, 5. Opaca)		X			
VIVACIDAD (1. Casi sin gas, 2. Poca, 3. Equilibrada, 4. Abundante, 5. Gran cantidad de gas)				X	
ESPUMA					
Consistencia (1. Ligeras, 2. Poco densa, 3. Espesa, 4. Cremosa, 5. Compacta)		X			
Persistencia (1. Sin, 2. Poco, 3. Persistente, 4. Muy persistente, 5. No desaparece)			X		
Color (1. Blanco intenso, 2. Ligeramente morena, 3. Morena, 4. Rojiza, 5. Caramelo)	X				

FASE OLFATIVA

AROMAS (especificar aromas e intensidad)					
De la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			
Aroma – Intensidad:					
Del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)			X		
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadidos (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			
Aroma – Intensidad:					
Aroma a alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			

FASE GUSTATIVA

GUSTO (especificar aromas e intensidad)					
Proveniente de la malta (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			
Aroma – Intensidad:					
Proveniente del lúpulo (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)			X		
Aroma – Intensidad:					
Del fermento o añadido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			
Aroma – Intensidad:					
A alcohol (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			
Dulce (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			
Salado (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)		X			
Ácido (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)			X		
Amargor (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso)			X		
Astringencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)			X		
Efervescencia (1. Inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intensa, 5. Muy intensa)			X		
Cuerpo de la cerveza (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Con cuerpo, 4. Bastante, 5. Mucho cuerpo)			X		
Persistencia de un aspecto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aspecto – Intensidad:					
Retrogusto (1. Casi inapreciable, 2. Suave, 3. Fuerte, 4. Intenso, 5. Muy intenso) Especificar					
Aroma – Intensidad:					

Complejidad (1. Muy poco compleja, 2. Poco, 3. Compleja, 4. Bastante, 5. Muy compleja)		X			
Equilibrio (1. Muy poco, 2. Poco, 3. Equilibrada, 4. Bastante, 5. Muy equilibrada)			X		
Valoración global (Del 1 al 10)					7

Observaciones (Indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones):
Para pastelería/repostería, esta cerveza puede ser usada con cualquier receta. Esta cerveza puede dar color a ciertas preparaciones que no utilizan huevos.

ANEXO 5: EVIDENCIA DE VALIDACIÓN POR PARTE DE INTEGRANTES DEL TRIBUNAL DE CALIFICACIÓN DEL PROYECTO

Validación por parte de: Mg. Maricruz Iñiguez

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

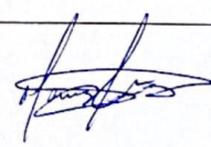
El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá.

Descripción: Deliciosa y cremosa panna cotta de cerveza acompañada de mermelada de maracuyá y praliné de nueces en polvo. La cerveza utilizada en este postre es la Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14°.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				↙	
Color				↙	
Textura				↙	
Sabor				↙	
Presentación General					↙

Observaciones y recomendaciones:



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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Cubos de brownie de maní y aire de cerveza.

Descripción: Deliciosos y crujientes cubos de brownie de maní acompañados de un fuerte de sabor aire de cerveza. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				↙	
Color					↙
Textura			↙		
Sabor				↙	
Presentación General				↙	

Observaciones y recomendaciones:

Brownie seco



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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

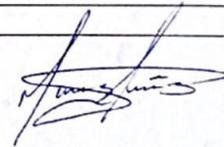
Nombre del postre: Crema de cerveza, tartaleta y mermelada de fresa mora.

Descripción: Exquisita crema pastelera de cerveza con pedazos de tartaleta de masa quebrada y acompañada de mermelada de fresa mora. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				✓	
Color				✓	
Textura		✓			
Sabor				✓	
Presentación General			✓		

Observaciones y recomendaciones:

Crema pastelera con grahamas.



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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

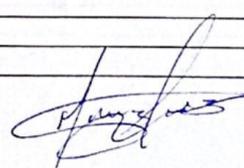
El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa.

Descripción: Pequeños, sabrosos y crujientes macarons de cerveza acompañados de un refrescante helado de fresa. Para este postre se utiliza una combinación de las cervezas **Golden Prague Premium Czech Lager: Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma					/
Color					/
Textura					/
Sabor					/
Presentación General					/

Observaciones y recomendaciones:



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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

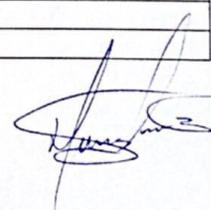
El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Espuma de cerveza, galletas trituradas y praliné de almendras.

Descripción: Innovadora espuma de cerveza acompañada de galletas trituradas y praliné de almendras. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma					/
Color					/
Textura					/
Sabor					/
Presentación General					/

Observaciones y recomendaciones:



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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá.

Descripción: Deliciosa y cremosa panna cotta de cerveza acompañada de mermelada de maracuyá y praliné de nueces en polvo. La cerveza utilizada en este postre es la Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14°.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma					x
Color					x
Textura					x
Sabor					x
Presentación General				x	

Observaciones y recomendaciones:

Buen postre, el conjunto de sabores es interesante

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Cubos de brownie de maní y aire de cerveza.

Descripción: Deliciosos y crujientes cubos de brownie de maní acompañados de un fuerte de sabor aire de cerveza. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				x	
Color				x	
Textura		x			
Sabor			x		
Presentación General		x			

Observaciones y recomendaciones:

El brownie está duro, mejorar presentación. El aire en conjunto con el brownie no se siente.

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Crema de cerveza, tartaleta y mermelada de fresa mora.

Descripción: Exquisita crema pastelera de cerveza con pedazos de tartaleta de masa quebrada y acompañada de mermelada de fresa mora. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				x	
Color				x	
Textura			x		
Sabor				x	
Presentación General		x			

Observaciones y recomendaciones:

Sugiero mejorar presentación, la crema tiene grumos

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa.

Descripción: Pequeños, sabrosos y crujientes macarons de cerveza acompañados de un refrescante helado de fresa. Para este postre se utiliza una combinación de las cervezas **Golden Prague Premium Czech Lager: Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				x	
Color				x	
Textura				x	
Sabor			x		
Presentación General			x		

Observaciones y recomendaciones:

El sabor de la crema es muy sutil.

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Espuma de cerveza, galletas trituradas y praliné de almendras.

Descripción: Innovadora espuma de cerveza acompañada de galletas trituradas y praliné de almendras. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				X	
Color					X
Textura				X	
Sabor				X	
Presentación General				X	

Observaciones y recomendaciones:

OK

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Panna cotta de cerveza y mermelada de maracuyá.

Descripción: Deliciosa y cremosa panna cotta de cerveza acompañada de mermelada de maracuyá y praliné de nueces en polvo. La cerveza utilizada en este postre es la Golden Prague Premium Czech Lager IPA 14°.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma					✓
Color					✓
Textura					✓
Sabor					✓
Presentación General					✓

Observaciones y recomendaciones:

<i>Quedan de la textura, apareció una parte congelada.</i>

S. Carpio

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Cubos de brownie de maní y aire de cerveza.

Descripción: Deliciosos y crujientes cubos de brownie de maní acompañados de un fuerte de sabor aire de cerveza. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Lager 11°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma			✓		
Color				✓	
Textura			✓		
Sabor				✓	
Presentación General			✓		

Observaciones y recomendaciones:

<i>En términos generales debe mejorar la propuesta.</i>

D. Charpiot.

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Crema de cerveza, tartaleta y mermelada de fresa mora.

Descripción: Exquisita crema pastelera de cerveza con pedazos de tartaleta de masa quebrada y acompañada de mermelada de fresa mora. La cerveza utilizada en este postre es la Golden Prague Premium Czech Lager Imperial Lager 14°.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma				✓	
Color			✓		
Textura		✓			
Sabor		✓			
Presentación General			✓		

Observaciones y recomendaciones:

<i>dejaran el producto y especialmente la textura (presencia de grumos).</i>

D. Chapin

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Macarons de cerveza acompañado de helado de fresa.

Descripción: Pequeños, sabrosos y crujientes macarons de cerveza acompañados de un refrescante helado de fresa. Para este postre se utiliza una combinación de las cervezas **Golden Prague Premium Czech Lager: Lager 11°, Black Lager 11°, IPA 14° e Imperial Lager 14°.**

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma					✓
Color					✓
Textura				✓	
Sabor				✓	
Presentación General					✓

Observaciones y recomendaciones:

<i>Potenciar el sabor de la cerveza.</i>

J. Charpiot

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

Test de Degustación

Proyecto de Intervención: Propuesta de aplicación de la cerveza artesanal 'Golden Prague Premium Czech Lager' en técnicas de pastelería y repostería de autor

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del postre: Espuma de cerveza, galletas trituradas y praliné de almendras.

Descripción: Innovadora espuma de cerveza acompañada de galletas trituradas y praliné de almendras. La cerveza utilizada en este postre es la **Golden Prague Premium Czech Lager Black Lager 11°**.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Aroma					✓
Color				✓	
Textura					✓
Sabor					✓
Presentación General				✓	

Observaciones y recomendaciones:

D. Orellana F.