



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



**“APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REPOSTERÍA EN SIETE DULCES DE  
CUCHARA CUENCANOS”**

**Monografía Previa a la Obtención del Título de  
Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos  
y Bebidas.**

**AUTORES:**

Diego Andrés Arévalo Illescas

Fabián Mauricio Vélez Zamora

**DIRECTOR DE MONOGRAFÍA:**

Licenciado. Rubén Hidalgo Alonso

**CUENCA, MARZO DE 2015**

## RESUMEN

Los dulces de cuchara son característicos en la ciudad de Cuenca, en donde se fusionan en una simbiosis cultural, la religión católica con la tradición popular. Los dulces de cuchara, se han convertido en un atractivo singular de la ciudad, donde se pone de manifiesto la riqueza culinaria del austro en cada uno de los exquisitos dulces, los habitantes manifiestan su tradición elaborando estos dulces en fiestas tradicionales de la ciudad como por ejemplo: Carnaval, *Corpus Christi*, día de los difuntos y Cuaresma.

Los cuencanos conservan viejas recetas de los dulces ya sean estas creadas por ellos o transmitidas de generación en generación como herencia, en sus inicios elaboradas a mano y en cocinas de leña, aspectos que se han ido modificando a pequeña escala con el pasar del tiempo, algunas de ellas convirtiéndose en una tradición para la ciudad, así también logrando ser reconocidas a nivel nacional.

La investigación tiene por objeto tomar las recetas de dulces de cuchara más conocidos, teniendo en cuenta su evolución. Se analizará información acerca de ellos así como de recetas estándar y de las materias primas utilizadas para su preparación, por otro lado se aplicará estos dulces en postres innovadores con técnicas contemporáneas de repostería.

### **PALABRAS CLAVES:**

DULCES, REPOSTERÍA, TÉCNICAS, CUENCA, TRADICIÓN, CUCHARA.

## ABSTRACT

Homemade spoon sweets known as dulce de cuchara are characteristic in the city of Cuenca on the tips of a spoon, merging into a cultural symbiosis: the catholic religion and popular tradition. Spoon souther culinay heritage in each of delicious sweets, local residents express through this in traditional festivals of the city, like: Carnival, Corpus Christi, All souls day an Lent.

Cuencanos preserve old récipes of sweets whether they are created by them or handed down from generation to generation as heritage. In its early stages, they were handmade and in Wood stoves; aspects that they have been modified on a small scale with the passage of time, some of them becoming a traditionfor the city, so getting to be recorgnized nationally.

The research aims to colletc well known spoon recipes taking into account its evolution. Information will be discussed about them and the estandar recipes and raw materials used in their preparation. On the other hand, these sweet desserts will apply innovate techniques with contemporany pastry techniques.

### **KEYWORDS:**

SWEET, PASTRY, TECHNIQUES, CUENCA, TRADITION, SPOON

## INDICE

### Contenido

RESUMEN .....	2
ABSTRACT .....	3
INDICE.....	4
AGRADECIMIENTOS.....	9
DEDICATORIA .....	15
INTRODUCCIÓN .....	17
CAPÍTULO 1.....	18
RESEÑA HISTÓRICA DE LOS DULCES DE CUCHARA CUENCANOS. ....	18
1.1 Historia y evolución de los dulces de cuchara.....	18
1.1.1 Dulce de babaco .....	20
1.1.2 Dulce de guayaba .....	21
1.1.3 Dulce de leche .....	22
1.1.4 Dulce de manzana chilena.....	22
1.1.5 Dulce de membrillo .....	23
1.1.6 Dulce de tomate de árbol.....	24
1.1.7 Dulce de zanahoria .....	25
1.2 Lugares tradicionales en donde se elaboran los dulces de cuchara. ....	25
CAPÍTULO 2.....	30
INSUMOS NECESARIOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS DULCES DE CUCHARA CUENCANOS. ....	30
2.1 Ingredientes para la elaboración de los dulces: características y propiedades .....	30
2.1.1 Azúcar.....	30
2.1.2 Babaco .....	34
2.1.3 Canela.....	37
2.1.4 Guayaba.....	39
2.1.5 Glucosa .....	41
2.1.6 Uvilla.....	43
2.1.7 Leche. ....	46
2.1.8 Limón.....	48
2.1.9 Manzana chilena.....	50



2.1.10 Zanahoria.....	52
2.1.11 Menta .....	54
2.1.12 Tomate de árbol .....	55
2.1.13 Maicena .....	58
2.1.14 Panela .....	60
2.1.15 Pimienta dulce.....	61
2.2 Insumos para la elaboración de los dulces: características.....	63
2.2.1 Paila de bronce .....	63
2.2.2 Cuchareta de madera .....	64
2.2.3 Termómetro .....	64
2.2.4 Coladores.....	65
2.2.5 Espátula de calor .....	66
2.2.6 Paleta.....	66
2.2.7 Cacerola.....	67
CAPÍTULO 3.....	68
ELABORACIÓN DE LOS DULCES DE CUCHARA CUENCANOS.....	68
3.1 Elaboración artesanal.....	68
3.2 Técnicas contemporáneas para la elaboración de dulces.....	69
3.3 Presentación de los dulces de cuchara. ....	70
Dulce de Babaco .....	70
Dulce de Guayaba.....	71
Dulce de Zanahoria.....	72
Dulce de Leche .....	73
Dulce de Manzana Chilena .....	74
Dulce de Membrillo .....	75
Dulce de Tomate de Árbol.....	76
Capítulo 4 .....	77
APLICACIÓN DE VEINTIÚN TÉCNICAS DE REPOSTERÍA EN SIETE DULCES DE CUCHARA CUENCANOS..	77
Técnica: Mousse .....	77
4.1 Dulce de leche. ....	77
4.1 .1 Dulce de leche fundido en una panna cotta con pistacho tostado.....	77
Técnica: Crema inglesa.....	78



4.1 Dulce de leche .....	78
4.1.2 Alfajor de canela, relleno de dulce de leche con helado de manzanilla. ....	78
Técnica: Espuma semi helada.....	79
4.1 Dulce de leche. ....	79
4.1.3 Semifreddo de dulce de leche con hojaldre de chocolate. ....	79
Técnica: Crema a baño maría.....	80
4.2 Dulce de tomate de árbol.....	80
4.2.1 Flan de tomate de árbol con galleta de isomalt acompañado de una espuma de hierbabuena. ....	80
Técnica: Bizcochuelo .....	81
4.2 Dulce de tomate de árbol. ....	81
4.2.2 Tiramisú con café y dulce de tomate de árbol. ....	81
Técnica: Confit.....	82
4.2 Dulce de tomate de árbol.....	82
4.2.3 Confitura de tomate de árbol con helado de naranja y menta en un bizcocho de sésamo. ....	82
Técnica: Merengue Suizo .....	83
4.3 Dulce de babaco. ....	83
4.3.1 Pavlova de babaco.....	83
Técnica: Crema aireada .....	84
4.3 Dulce de babaco. ....	84
4.3.2 Soufflé de vainilla relleno de dulce de babaco con cedrón.....	84
Técnica: Merengue italiano.....	85
4.3 Dulce de babaco. ....	85
4.3.3 Esferas de merengue cocidas al vapor rellenas de dulce de babaco con un escarchado de fresa.....	85
Técnica: Esferificación .....	86
4.4 Dulce de membrillo .....	86
4.4.1 Nido de caramelo con caviar de menta en crema de membrillo. ....	86
Técnica: Creme brulee.....	88
4.4 Dulce de membrillo .....	88
4.4.2 Creme brulee de membrillo. ....	88
Técnica: Hojaldre Francés .....	89
4.4 Dulce de membrillo .....	89



4.4.3 Vol au Vent de albahaca con relleno de dulce de membrillo y crema de limón y cáscaras confitadas de naranja.....	89
Técnica: Merengue francés .....	91
4.5 Dulce de guayaba. ....	91
4.5.1 Esferas de merengue al vapor con dulce de guayaba y granizado de toronja.....	91
Técnica: Gelificación.....	92
4.5 Dulce de guayaba. ....	92
4.5.2 Tartaleta inversa de guayaba con gelatina de hierbas.....	92
Técnica: Tarta helada .....	93
4.5 Dulce de guayaba. ....	93
4.5.3 Zucotto de guayaba bañado con ganash 70% de cacao.....	93
Técnica: Masa quebrada .....	94
4.6 Dulce de manzana chilena.....	94
4.6.1 Pie de manzana chilena. ....	94
Técnica: Maquizushi .....	96
4.6 Dulce de manzana chilena. ....	96
4.6.2 Sushi dulce con manzana chilena. ....	96
Técnica: Crema Helada.....	97
4.6 Dulce de manzana chilena.....	97
4.6.3 Gelato de manzana chilena con galleta de romero y cardamomo sobre caramelo de frambuesa.....	97
Técnica: Gelificación.....	99
4.7 Dulce de zanahoria. ....	99
4.7.1 Helado de zanahoria y cointreau con espejo de naranja. ....	99
Técnica: Templado de chocolate.....	100
4.7 Dulce de zanahoria.....	100
4.7.2 Esfera de chocolate con zanahoria en una cuchara de maracuyá. ....	100
Técnica: Papillote .....	101
4.7 Dulce de zanahoria. ....	101
4.7.3 Papillote de zanahoria con crema de maracuyá y tuile de remolacha. ....	101
CONCLUSIONES.....	102
ANEXOS .....	103
BIBLIOGRAFÍA .....	108



BIBLIOGRAFIA DE INTERNET ..... 110





Universidad de Cuenca

DIEGO ANDRÉS ARÉVALO ILLESCAS, autor de la monografía “Aplicación de técnicas de repostería en siete dulces de cuchara cuencanos”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicara afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, lunes 06 de Abril de 2015.

DIEGO ANDRÉS ARÉVALO ILLESCAS

0104567763



Universidad de Cuenca

DIEGO ANDRÉS ARÉVALO ILLESCAS, autor de la monografía "Aplicación de técnicas de repostería en siete dulces de cuchara cuencanos", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, lunes 06 de Abril de 2015.

A handwritten signature in blue ink that reads "Diego Arévalo".

DIEGO ANDRÉS ARÉVALO ILLESCAS

0104567763



Universidad de Cuenca

FABIÁN MAURICIO VÉLEZ ZAMORA, autor de la monografía “Aplicación de técnicas de repostería en siete dulces de cuchara cuencanos”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicara afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, lunes 06 de Abril de 2015.

FABIÁN MAURICIO VÉLEZ ZAMORA

0105263602



Universidad de Cuenca

FABIÁN MAURICIO VÉLEZ ZAMORA, autor de la monografía “Aplicación de técnicas de repostería en siete dulces de cuchara cuencanos”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, lunes 06 de Abril de 2015.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Fabián" followed by a stylized surname.

FABIÁN MAURICIO VÉLEZ ZAMORA

0105263602



## AGRADECIMIENTOS

**Agradezco a Dios y a mis padres Mario y Carmen por haberme dado el mejor de los ánimos en mi vida profesional, brindarme su apoyo incondicional en mi trabajo, mis hermanos Jorge y Christian que han sido una gran mano para mi vida laboral y sobre todo en mis experiencias, mis panas Fabiolo, Nacho, Paul, etc. Y profesores que han influido en mi vida profesional y personas que me han instruido en el largo camino del buen vivir.**

Diego Andrés Arévalo Illescas



## **AGRADECIMIENTOS**

**Agradezco primeramente a mis padres que se han esforzado para que yo este culminando una etapa de mi vida, darles gracias por no abandonarme en los momentos difíciles.**

**Al personal docente y administrativo de la Universidad de Cuenca y de la Facultad de Ciencias de Hospitalidad por su guía permanente en el desarrollo de la carrera.**

**Al licenciado Rubén Hidalgo quien ha sido el guía y apoyo para la culminación de esta monografía.**

**A mis amigos Diego (Chino), Toño, Paul y demás que influyeron de una u otra manera en el progreso académico y profesional de esta linda carrera.**

Fabián Mauricio Vélez Zamora

## DEDICATORIA

**Esta monografía va dedicada a las personas que formaron gran parte de mi vida personal y mi carrera gastronómica mis padres, familia y amigos que apoyaron este camino de éxito.**

**De igual manera al personal docente y empleados de la Universidad de Cuenca que han aportado con una gran mano para el saber de los estudiantes.**

**A Rubén Hidalgo nuestro tutor que nos ha instruido en la elaboración de nuestra monografía y en la instrucción de la misma.**

Diego Andrés Arévalo Illescas

## **DEDICATORIA**

**A mi madre, la persona más importante en mi vida, quien con su apoyo, compañía, consejos, sacrificio y amor infinito supo guiarme en todas las etapas de mi existir. Gracias por enseñarme a no desfallecer ni rendirme ante nada, resultado de eso, este trabajo que se lo dedico con mucho amor.**

**A mi padre, quien tuvo que sacrificar separarse de la familia por un mejor porvenir. Sus consejos y apoyo incondicional hicieron que llegara a este punto de mi carrera. Gracias papi por su sacrificio.**

**A mis hermanos Luis, Paul y Erika con quienes he compartido momentos difíciles, y siempre hemos permanecido juntos, pero no todo ha sido malo, gracias por los momentos bonitos que hemos pasado.**

**A mis sobrinas Camila y Paula quienes son inspiración, elemento importante en el desarrollo profesional de esta carrera.**

**A mis queridos tíos Carlos, Rosa, José, Bolívar y Julio Zamora quienes han estado pendientes de mi formación y me han ayudado con su apoyo y sus consejos.**

Fabián Mauricio Vélez Zamora.



## INTRODUCCIÓN

Los dulces tradicionales cuencanos están siendo olvidados a consecuencia de la falta de interés de las nuevas generaciones ya que lo ven como algo antiguo y a lo que no se debería prestarle atención, ocasionando que los dulces locales vayan perdiendo su identidad y su valor cultural, es fundamental que las tradiciones y costumbres sigan siendo parte importante de la vida de una sociedad. Es por esto que en esta monografía se dará a conocer los dulces de cuchara representativos de la ciudad y su complementación a recetas innovadoras.

En el primer capítulo se trata la reseña histórica de cada dulce y por otro lado se dará a conocer los lugares representativos en donde se elaboran.

El segundo capítulo nos habla sobre cada ingrediente representativo para la elaboración de los dulces sobre todo el rescate de aquellos productos que cada persona con afinidad al tema a dado por perdida, su uso y sus valores nutricionales necesarios para llevar a cabo la realización de cada dulce de cuchara cuencano, así como los utensilios, los cuales han tenido una pequeña modificación para su preparación.

El tercer capítulo habla sobre la elaboración y la técnica de los dulces de cuchara en nuestra Cuenca colonial, datos empíricos de señoras que han dedicado su esfuerzo y dedicación para la elaboración de los mismos, contra las técnicas contemporáneas que se emplean fusionándose y dando un resultado exacto mediante medidas estándar, facilitando el trabajo sin perder el sabor y la esencia del producto tradicional.

Finalmente el cuarto capítulo se destina a la aplicación de los dulces de cuchara con las técnicas contemporáneas de repostería con fichas técnicas. Resultado de esto se ha elaborado un recetario con veintiún postres innovadores.

## CAPÍTULO 1

### RESEÑA HISTÓRICA DE LOS DULCES DE CUCHARA CUENCANOS.

#### 1.1 Historia y evolución de los dulces de cuchara.

En un principio se pensó que la caña de azúcar procedía de la India, pero probablemente venga de Nueva Guinea, donde hace 8.000 años ya se utilizaba como planta de adorno en los jardines. También se cortaba y masticaba por su sabor agradable. Desde allí se extendió su cultivo y consumo por numerosas islas del sur del Pacífico, llegando hasta la India, donde diez siglos antes del comienzo de la era cristiana empezó a cultivarse, obteniéndose a partir de ella una miel de caña que sustituyó a la miel de abeja en la elaboración de dulces.

Los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado y lo empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas. Pero fue en Persia, unos quinientos años A.C, cuando se pusieron en práctica métodos para la obtención del azúcar en estado sólido.

Los árabes extendieron su cultivo por toda la ribera del mediterráneo, y en el siglo X después de Jesucristo, existían refinerías en Egipto.

En los países árabes se hicieron muy populares los dulces de azúcar con frutos secos, y al azúcar como tal, la consideraban una golosina exquisita y que a la vez tenía propiedades curativas.

Con Colón, Cortés y Pizarro, la caña de azúcar es introducida en los países americanos (Brasil, Cuba.), desarrollándose su cultivo de forma vertiginosa, de modo que, en menos de cien años, América superó en producción al resto del mundo. ([http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender\\_a\\_comer\\_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php)).

En el siglo XVI llega a la Gran Colombia (actualmente Colombia, Venezuela y Ecuador) propagándose así por otros países sudamericanos. Es decir aparece a través de la dominación española.

El primer desembarco de los españoles en las costas del actual Ecuador se produjo en 1526, al mando de Bartolomé Ruiz. En 1533, los conquistadores españoles, dirigidos por Sebastián de Benalcázar y Francisco Pizarro, dieron muerte al jefe inca Atahualpa y a su lugarteniente Rumiñahui con el fin de controlar todo el territorio que había constituido este vasto Imperio. Por tanto la introducción se da en el siglo XVI entre 1526 y 1533. (<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3327/1/TESIS.pdf>)

Entonces comprendemos que la colonización de las diferentes ciudades Incas dan como resultado un mestizaje cultural que hasta hoy en día es visible. Los colonizadores influyeron en los indígenas en el ámbito; religiosos, social, económico y gastronómico, destacando de este último que tanto la gastronomía indígena y la extranjera se fusionaron, enriqueciendo la oferta para ese entonces. Los productos alimenticios jugaron un papel fundamental ya que tanto los alimentos del nuevo mundo y del viejo mundo se adaptaron a las situaciones.

Cuenca no fue ajena a este encuentro de dos mundos y fue influenciada de igual manera, resaltando que dicha influencia ha dado origen a tradiciones que han sido parte integral de la ciudad. Así tenemos los tradicionales dulces de cuchara que surgen de la unión de las frutas locales y la caña de azúcar que al pasar por un proceso se transforma en azúcar. Resaltando que en sus inicios estos dulces se preparaban con panela cuyo único ingrediente es el jugo de caña, el cual no ha pasado por un proceso de purificación.

En una entrevista realizada el 21 de Enero de 2015 al Dr. Juan Martínez Borrero, historiador reconocido, menciona, “Muchos de los dulces tradicionales de cuenca no utilizaban azúcar blanca, sino se utiliza panela. No porque el azúcar haya sido escasa sino que se consumía mucho la panela, que venía de Yunguilla, Gualaceo, Paute y de lugares en donde había el cultivo de caña en la época colonial, es importante en el caso de cuenca el hecho de que su entorno urbano y sus borde

cantonal es un huerto en sí, las casas del centro de la ciudad eran espacios en donde hubo cultivo de frutas, lo que ayudó a que se realizara dulces a base de estos”

Años más tarde se va asentando la tradición de elaborar los dulces de cuchara y Nidia Vásquez, referente de la cocina tradicional cuencana, entrevistada el 02 de Febrero de 2015 nos señala “Aunque el comercio de los dulces no tenía mucha demanda, en las familias habían personas que se especializaban y se caracterizaban por su sabor, cada quien en la elaboración del dulce, ya sea agregando o disminuyendo el azúcar, colocando una o varias especias y detalles varios que hacían de los dulces una diversificación en la ciudad. Todas las habilidades nacieron desde la colonización”.

Decimos que Cuenca toma costumbres extranjeras que fueron de gran aporte para la invención y personificación del producto aplicando un mestizaje entre los productos de afuera contra los productos nativos, que sobrelleve la manera de elaborar productos que tengan esa esencia cuencana. Muchos de los ingredientes para elaborar los dulces no contaban con los materiales necesarios para su producción, por lo que se empezaban a elaborar con materiales rudimentarios a base de utensilios de madera, barro y demás.

### 1.1.1 Dulce de babaco

Originaria de las zonas altas del Ecuador en forma natural se la encuentra desde hace varios decenios en los valles abrigados del callejón interandino y lugares secos de la costa. Se cultiva desde antes de la conquista española y se ha convertido en una fruta de consumo tradicional en la serranía del país, su cultivo se da sobre todo en el cantón de Cañar y en varias provincias de la sierra Ecuatoriana. (<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1578/1/tgas40.pdf>)

En una entrevista realizada a Martha Maldonado custodia del Archivo de la Ciudad menciona que el dulce de babaco se comienza a realizar en los años 90, siendo un dulce que tiene poco tiempo entre los cuencanos, pero que ha llegado a ser una tradición elaborarlo en las familias cuencanas.

Por otro lado Nidia Vázquez menciona que el dulce de babaco se lo elaboraba antiguamente agregando al dulce el fruto del Nogal (tocte), el cual le daba un sabor espectacular, hace hincapié en que cada familia tenía su forma de realizarlo y su sabor variaba en toda la urbe.

En la actualidad el dulce de babaco ha ido perdiendo terreno y no se lo encuentra, esto se da ya que la industrialización ha influenciado en los habitantes al consumo de productos específicos, cerrando la visión para consumir otro tipo de dulces que son una tradición y que debería ser valorada, la escasez de tiempo se fusiona a la industria de dulces ya que a la falta de tiempo no se elabora artesanalmente este dulce y se tiene como única opción los dulces de anaquel.

### 1.1.2 Dulce de guayaba

Se considera originaria de América, se cree que de algún sitio de Centroamérica, El Caribe, Brasil o Colombia. Se encuentra prácticamente en todas las áreas subtropicales y tropicales del mundo, este cultivo es adaptable a distintas condiciones climáticas pese a su origen tropical, sin embargo prefiere climas secos, se ubica en la franja paralela al Ecuador, se adapta a altitudes desde el nivel del mar hasta los 1500 m. sobre el nivel del mar, se cultiva principalmente en las regiones.

Sus zonas principales de cultivo se dan en Napo, Pastaza, El Puyo, Orellana y Sucumbíos. (<http://es.slideshare.net/xavierbasurto/produccion-y-comercializacion-de-guayaba-mermelada>)

El dulce de guayaba se elaboraba desde los años 80 empleando la olla y el fogón para su elaboración, se endulzaba con azúcar o panela durante 1 hora hasta que coja punto y se agrega unas gotas de limón, receta que ha permanecido hasta la fecha.

Hoy en día el dulce de guayaba se elabora con la misma receta original pero con cantidades masivas para su comercio, según Bertha Argudo propietaria de un local que vende dulces en la CEMUART nos dice que el dulce de guayaba es apetecida por los extranjeros y visitantes.

### 1.1.3 Dulce de leche

El dulce de leche (también conocido como manjar, manjar blanco, arequipe o cajeta) es un dulce tradicional de América Latina y que corresponde a una variante caramelizada de la leche. Su consumo se extiende a todos los países latinoamericanos. ([http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce\\_de\\_leche](http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_leche)).

En Cuenca se lo conoce como manjar de leche o dulce de leche, y tiene tres variaciones conocidas: manjar negro, elaborado con panela y leche, por otro lado tenemos el manjar blanco que se diferencia porque se lo elabora con azúcar, y finalmente se tiene el dulce de leche con coco, que se elabora con leche, azúcar y coco rallado.

En una entrevista realizada al Doctor Juan Martínez Borrero nos menciona “Para poder dar un breve visión histórica no se podría enfrentar directamente el tema de los dulces, sino de los productos que pudieron haber sido utilizados para hacer los dulces de cuchara. Entonces podemos decir que no se tiene una referencia de cuándo se comenzó hacer el dulce de leche por ejemplo, pero una particularidad de los habitantes de Cuenca es que tenían y siguen teniendo pequeñas propiedades rurales con ganado que facilitó la presencia de los dulces a base de leche, y este producto con la mezcla de azúcar o panela que provenían de los lugares de clima cálido del Azuay, inclusive desde la provincia del Cañar, producía este dulce muy apreciado por los cuencanos”.

El dulce de leche hoy en día se lo puede encontrar en varios locales comerciales que se dedican al expendio de dulces tradicionales de la ciudad, la oferta de los dulces se da en todo el año, y han ido creciendo el número de los locales que los ofertan. La fiesta del Septenario es la fecha en donde la amplia gama de dulces, entre ellos el dulce de leche son degustados tanto por extranjeros como por los habitantes de la ciudad.

### 1.1.4 Dulce de manzana chilena

La manzana chilena ha tenido renombre en las culturas de la Cuenca colonial ya que ha aportado con su sabor característico, desde las huertas de los ciudadanos bajando por el río Tomebamba donde los cuencanos han sembrado y cosechado

este y otros tipos de alimentos. La manzana chilena cargaba en los meses de agosto y septiembre los niños recogían los frutos que cargaba esta planta unos se los comían y la mayor parte se los ofrecían para elaborarlo como dulce.

En la antigüedad, la cocina cuencana era mucho más elaborada, ya que en ese entonces la mayor parte de mujeres estaban en la casa y tenían tiempo para preparar todo tipo de manjares, pero en la actualidad muchos de los platos han sufrido variaciones, debido al estilo de vida de las personas. Antes se utilizaba para algunas preparaciones la famosa olla de barro pero ahora incluso para ganar tiempo se cuece hasta en olla de presión, obviamente estos aspectos han hecho que el sabor de las comidas cambie notoriamente.

Los platos han tenido que adaptarse también a la economía familiar ya que en muchos casos, se han modificado o reducido los ingredientes con el fin de ahorrar dinero.

#### **1.1.5 Dulce de membrillo**

El dulce de membrillo, también llamado carne de membrillo o ate (en México), es un dulce preparado a partir de la fruta del membrillo. Es originario de España (donde se encuentran zonas de producción típicas como en Puente Genil) y de Portugal. El dulce de membrillo, membrillate o codoñate se emplea en la gastronomía latinoamericana. ([http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce\\_de\\_membrillo](http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_membrillo)).

Con la colonización el membrillo es traído a tierras que más tarde se las conocen como Ecuador y por ende su introducción en algunas ciudades que más tarde conformarán el país. En la entrevista realizada a Martha Maldonado, Custodia del Archivo de la Ciudad de Cuenca nos menciona que el dulce de membrillo es nuevo en la ciudad y data de los años 90 que posiblemente sea su introducción, pero que tuvo una gran acogida por los ciudadanos convirtiéndose en una tradición, pero que por falta de conocimiento de las nuevas generaciones este se va a perder si no se trata de darle el valor gastronómico que corresponde.

Igual pensamiento tiene Nidia Vásquez, quien cuando fuimos a realizar la entrevista se encontraba en su taller elaborando guaguas con una masilla para la época de

carnaval, ella nos menciona “La falta de oferta del membrillo a hecho que este dulce se vaya de a poco perdiendo, y cuando se lo encuentra, su precio es demasiado alto, por lo que es preferible no comprarlo y elaborar otro dulce a base una fruta que esté un poco más barata. Otro factor que afecta la pérdida de este dulce es la falta de conocimiento por parte de los jóvenes”.

Los factores mencionados nos dan a comprender que la evolución de este dulce es baja, y es evidente ya que hay escasos lugares en donde degustar el dulce de membrillo.

#### 1.1.6 Dulce de tomate de árbol

Es considerado uno de los cultivos frutícolas más rentables del Ecuador. Eso se determinó en un estudio realizado en la zona nororiental de Azuay.

Tungurahua, Pichincha, Imbabura, Cotopaxi, Chimborazo, Azuay y Loja son las zonas del país donde más se acopló el tomate por su clima frío-templado.

El dulce de tomate de árbol ha sido uno de los frutos que en épocas anteriores a formado parte de la cocina cuencana, y las familias lo usaban como un producto medicinal, este producto se cosecha varias veces, se lo aplica mayormente para elaborar bebidas, dulces y hasta el ají, Clara Mendieta una casera del mercado Diez de Agosto menciona que, en las casas la preparación de los dulces inicia la noche del día anterior, dejaron listas las frutas y todos los ingredientes o por lo menos así sucedió en el hogar de ella, el dulce es parte de los aperitivos para el paseo de su familia en la orilla del río Machángara, en el sector de la Uncovía.

(<http://www.elmercurio.com.ec/322376-el-dulce-y-chancho-infaltables-en-la-fiesta-de-carnaval/#.VNufvyn61EQ>)

Hoy en día el dulce de tomate de árbol se sigue elaborando ya que su consumo masivo todavía cubre la cantidad de demanda en relación a lo que brinda el árbol de tomate, este dulce se sigue elaborando de una manera muy tradicional desde la técnica hasta el terminado del mismo, de manera que ha servido de gran aporte en el aspecto típico de la cocina cuencana.  
(<http://www.elcomercio.com.ec/actualidad/negocios/ano-hay-tomate-de-arbol.html>.)

Diego Andrés Arévalo-Fabián Mauricio Vélez



### 1.1.7 Dulce de zanahoria

La zanahoria es un tubérculo muy apreciado especialmente entre la gente del campo, ya que esta aporta una gran cantidad de vitaminas y nutrientes energéticos necesario para el labor diario, se cultiva en nuestros valles subtropicales de Paute, Gualaceo, Yunguilla, Girón, Challuabamba, etc.

La zanahoria según Carnita una casera del mercado 10 de agosto en el puesto de frutas y verduras, menciona que anteriormente los niños y adolescentes no se inclinaban por consumir la zanahoria tanto como bebida para el desayuno o en una sopa para el almuerzo, lo que llevaba esto a las amas de casa a elaborar algo que aporte mejor sabor pero que la zanahoria no pierda su lugar en la preparación.

Comenzaba a preparar la zanahoria confitada y procesada y con el tiempo la zanahoria se rallaba y cocinaba con el azúcar y canela, a esto se le agregaba cáscaras de naranja o piña para darle un mejor sabor.

### 1.2 Lugares tradicionales en donde se elaboran los dulces de cuchara.

Los locales que expenden dulces tradicionales está en auge, existen locales que elaboran los conocidos dulces de Corpus que son los que en mayoría existen, junto con estos también están los dulces de cuchara, permaneciendo unos pocos y solo en ciertas ocasiones se los puede comprar, un factor que influyen en esta escasa oferta es el poco interés de parte de la ciudadanía por rescatar estos dulces tradicionales, también tenemos la falta de materia prima, ya que algunas frutas se dan solo por temporadas y el precio del producto final es elevado, por otro lado están las normativas sanitarias para controlar los productos de consumo humano que están empacados. Quedan muy pocos lugares en donde poder adquirir para degustar estos dulces de cuchara que son parte de la identidad cuencana y que infortunadamente se está perdiendo. A continuación damos a conocer lugares en donde aún se elaboran los dulces de cuchara, no en diversidad pero se pueden encontrar algunos de los más conocidos.

**Panadería y Dulcería Gualaceo “Jardín del Azuay”**

**Dirección: Luis Cordero y Gaspar Sangurima (Esquina)**



**Fuente: Diego Andrés Arévalo Illescas**

**Fecha: Febrero 2015**

**Grupo de Artesanos CEMUART**

**Dirección: Presidente Córdova y General Torres**



**Fuente: Diario “La Tarde”**

**Fecha: Enero 2015**

**Restaurante “El Mercado”**

**Dirección: Calle Larga y Luis Cordero**



**Fuente: Diego Andrés Arévalo Illescas**

**Fecha: Febrero 2015**

**Café “Aurora”**

**Dirección: Presidente Córdova y Tarqui**



**Fuente: Diego Andrés Arévalo Illescas**

**Fecha: Enero 2015**

En fechas específicas se pueden disfrutar de una variedad de dulces de cuchara, así tenemos: la Fiesta del Septenario, Carnaval, Semana Santa, Navidad. En estas fechas algunas personas se dedican a la venta de dulces en parques, plazas, mercados y demás.

### **Festival de Gastronomía Tradicional “Carnaval”**

**Lugar: Mercado Nueve de Octubre**



**Fuente: Diario “El Tiempo”**

**Fecha: Febrero 2015**



## CAPÍTULO 2

### INSUMOS NECESARIOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS DULCES DE CUCHARA CUENCANOS.

#### 2.1 Ingredientes para la elaboración de los dulces: características y propiedades

##### 2.1.1 Azúcar

La producción mundial de azúcar proviene, aproximadamente en partes iguales, de dos especies vegetales: la caña de azúcar, cultivada en las regiones tropicales, y la remolacha, sembrada en regiones de clima templado.

Estas dos plantas contienen gran cantidad de sacarosa, disacárido constituido por una molécula de glucosa y una molécula de fructosa y que, una vez extraído y tratado, se transforma en azúcar.

La caña de azúcar (*saccharum officinarum*, familia de las gramíneas) es una planta leñosa, de dos a 5 metros de altura, de la que se cosecha anualmente y durante tres y cuatro años, el tallo, cuya médula está impregnada de azúcar. La caña contiene entre un 13 y un 18% de sacarosa.

Su cultivo se practicó en Asia, particularmente en Bengala, desde tiempos inmemoriales. Introducida por los Árabes en la cuenca mediterránea durante la edad media, la caña proporcionaba en aquel entonces un azúcar muy apreciada, y su uso era comparable al de las especias, más medicinal que alimenticio.

Las plantaciones de caña se multiplicaron más tarde en los países colonizados, sobre todo en el nuevo mundo, donde se contaban con la mano de obra de los esclavos. La producción y comercialización de los productos de caña no ha dejado de aumentar y aún actualmente muchos países, sobre todo de África y América, establecen nuevas plantaciones e industrias azucareras.

El azúcar es un alimento que proporciona, a la vez energía y placer. El gusto por el azúcar es innato en el hombre, mientras que los demás, el salado, el ácido o el amargo, se adquieren progresivamente. Como alimento, el azúcar tiene principalmente dos usos: el consumo familiar o individual, y su utilización a nivel industrial en la elaboración de alimentos y bebidas.

Actualmente el azúcar de mesa, representa la cuarta parte del total de azúcar ingerido. Las otras tres cuartas partes corresponden al azúcar que está presente en galletas, pasteles, mermeladas, caramelos, productos lácteos y en las bebidas gaseosas y zumos de fruta. (Larousse temático universal tomo 5 edición 2000. pág 938).

El azúcar puede encontrarse en el mercado de numerosas formas:

El azúcar blanquilla es, junto al refinado, el más usado. De color blanco, tiene un mínimo del 97% de sacarosa. Es totalmente soluble en agua y puede presentarse granulado o en terrones. El azúcar glass, también llamado azúcar en polvo, se utiliza fundamentalmente para espolvorear y, en algunos casos, para merengues. Se trata de un derivado del azúcar blanquillo o refinado y se obtiene pulverizando el azúcar y añadiendo un 0,5% de almidón de maíz u otros anti apelmazantes.

### Imagen #1



Fuente: <https://www.veoverde.com>

Fecha: Enero 2015

El azúcar moreno es menos purificado y con un contenido de más o menos melaza, que es lo que le confiere el color oscuro y la consistencia pegajosa. Con un 85% de

Diego Andrés Arévalo-Fabián Mauricio Vélez

sacarosa y casi totalmente soluble en agua, también se le denomina azúcar integral o terciado. Las melazas son el residuo que queda después del refinado del azúcar, el color inicial es de marrón oscuro pero se puede clarificar para obtener un color dorado. Es utilizado especialmente para hacer el ron, pero tiene muy poca capacidad edulcorante y en cocina se usa muy poco.

### Imagen #2



Fuente: <http://recetas.redmujer.com>

Fecha: Enero 2015

También podemos encontrar el azúcar cortadillo, en forma de pequeños cuadraditos, y el azúcar en grano, de mayor calidad cuanto más grandes sean los cristales. ([http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en\\_la\\_cocina/trucos\\_y\\_secretos/2008/08/20/179402.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos/2008/08/20/179402.php)).



**Imagen #3**

Fuente: <http://www.zafranet.com/tag/pureza-jugo/>

Fecha: Enero 2015

El azúcar sólo aporta energía, en concreto proporciona unas 4 calorías por gramo. El grado de refinado para la obtención del azúcar es tan elevado que sólo contiene sacarosa y ningún otro nutriente. Así, podemos afirmar que sólo aporta energía afirmando que son "calorías vacías".

**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.****Tabla #1**

Kilocalorías	400
Proteína	0
Grasa	0
Carbohidratos	99,8 g
Fibra	0

Magnesio	0
Sodio	0
Potasio	2 mg

(<http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/guia-alimentos/miscelanea/2001/02/20/34877.php>).

### 2.1.2 Babaco

Es una novedad en nuestros mercados y es perfecto para su consumo fresco ya que no tiene pepitas y se puede comer con piel. Tiene un sabor muy refrescante, una mezcla que recuerda a la manzana, fresa, piña y papaya.

Los babacos crecen en un árbol o arbusto pequeño, de 3 m. como máximo. Cuelgan individualmente de largos pecioloos unidos directamente al tronco. A veces nos llegan frutas verdes bajo el nombre de “limón babaco”.

El babaco (Carica Pentagona); Es oriundo de los Valles andinos ecuatorianos y allí actualmente siguen creciendo. En 1973, se introdujo en Nueva Zelanda. En Europa fue cultivado primeramente en Guernesey, una de las islas del canal de la Mancha, después en Italia, Israel y al norte de Grecia.

**Imagen #4**

**Fuente:** <https://susanahrrr.wordpress.com/2012/03/28/jugo-de-babaco/>

**Fecha:** Enero 2015

Tiene la apariencia de un grueso pepino de unos 20, 30 cm de largo y es muy estimado sobre todo por su alto contenido de vitamina C, así como sus propiedades curativas, las manchas amarillas en su cáscara verde indican su estado de madurez, los frutos verdes maduran rápidamente si se les deja a temperatura ambiente. Los babacos se consumen principalmente frescos, pero dan buenos resultados en compota, mermelada, helados y triturados. (Everest gran libro de los frutos exóticos pg 42, Madrid).

Tallo más de 2 metros, creciendo en invernadero hasta 3 metros. El tronco es recto, cilíndrico, no leñoso, verde cuando esta joven para tornarse de castaño grisáceo en edad adulta. Las flores son femeninas, solitarias, pétalos blanco – amarillento – verdoso. El fruto es una baya sin semilla, no necesita de polinización para desarrollarse, es alargado de sección pentagonal, mediana de unos 30 cm de largo por 10 a 15 cm de diámetro, los obtenidos dentro de los invernaderos.

En una misma planta puede encontrarse frutos de diferentes tamaños, el numero de frutos por planta varía y esta se produce de acuerdo a como va creciendo, el cual se estima 60 frutos promedios por planta durante su ciclo de vida de 24 meses

La producción de babaco bajo invernadero se inicia a los 12 o 13 meses de edad después del trasplante, dependiendo de la altitud y zona donde se encuentre.

<http://dspace.internacional.edu.ec:8080/jspui/bitstream/123456789/242/1/40024.pdf>

Diego Andrés Arévalo-Fabián Mauricio Vélez

Entre las principales cualidades nutricionales de esta fruta, podemos resaltar su alto contenido de vitamina C y papaína, la enzima digestiva por excelencia, que facilita el desdoblamiento de la proteína animal. El babaco protege el sistema digestivo por ser rico en fibras y carbohidratos.

Además contiene niveles mínimos de azúcar de sodio y cero colesterol. La planta de babaco es potencialmente rica en pectina y papaína, que son productos de gran interés y demanda industrial.

**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.**

**Cuadro #2**

Agua	95 gr
Vitamina C	28 mg
Vitamina A	27 mg
Niacina	0,5 mg
Riboflavina	0,02 mg
Tiamina	0,03 mg
Proteína	0,7 mg
Potasio	165 mg
Calcio	13 mg
Fósforo	17 mg
Lípidos	0,1 mg
Fibra Alimenticia	1,1 mg
Sodio	1 mg

Carbohidratos	6 g
Calorías	8 mg
Ácido ascórbico	31 mg
Carotenos	0,09 mg
Hierro Mineral	0,3 mg
Azufre	12 mg
Piridoxina	0,05 mg

### 2.1.3 Canela

La canela es una de las especias conocidas en la cocina desde hace miles de años. Este aromatizante universal, que pertenece a la misma familia que el laurel, proviene de Oriente, donde se sigue cultivando para su exportación a nivel mundial. Sri Lanka (antiguo Ceilán) es, con diferencia, el país que produce la canela de aroma más intenso. La especia se extrae pelando las cortezas del árbol de la canela. Es la corteza más fina, la más interna, la de mayor calidad culinaria. La India, Indonesia y China son otros de los países asiáticos productores de canela, junto con Brasil y las Islas Seychelles, Zanzíbar y Madagascar en el océano Índico.

Son bien conocidas las propiedades digestivas de la canela. De hecho, la decocción (cocer en agua) de la corteza es eficaz para estimular las digestiones lentas y, en caso de indigestión, aliviar las molestias derivadas y las flatulencias.

**Imagen #5**

**Fuente:** <http://ecuadorecologico.com/blog/>

**Fecha:** Enero 2015

En países como Pakistán o la India, donde la canela en sus diversas presentaciones (rama, polvo o extracto) forma parte habitual de numerosos platos, se están investigando las propiedades de la canela más allá de sus reconocidos efectos eupéuticos. En este sentido, la revista 'Diabetes Care' publicó en 2003 un estudio llevado a cabo por el Departamento de Nutrición Humana de la Universidad Agrícola NWFP de Peshawar (Pakistán). La investigación muestra que la ingesta diaria de 1, 3 o 6 gramos de canela (se administró en cápsulas) reduce la glucosa en suero de las personas con diabetes tipo 2. Asimismo, se observa una modesta reducción de triglicéridos, colesterol LDL y colesterol total.

La canela es un alimento rico en fibra ya que 100 g. de este condimento contienen 54,30 g. de fibra.

Este alimento también tiene una alta cantidad de calcio. La cantidad de calcio que tiene es de 1228 mg por cada 100 g.

Con una cantidad de 38,07 mg por cada 100 gramos, la canela también es también uno de los alimentos con más hierro.

**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.**

**Cuadro #3**

Calorías	225 kcal
Grasa	3,19 g
Colesterol	10 mg
Fibra	54,30 g
Azúcar	2,17 g
Proteína	3,89 g
Vitamina A	28 g
Vitamina C	28,50mg
Vitamina B	120 g
Calcio	1228 mg
Hierro	38,07 mg

<http://alimentos.org.es/canela> 26 enero 2015

#### **2.1.4 Guayaba**

Es un fruto que procede de Centroamérica, aunque se cultiva en casi todos los países tropicales. Son países productores Brasil, Colombia, Perú, Ecuador, India, Sudáfrica, California, Estados Unidos, México, Filipinas, Venezuela, Costa Rica, Diego Andrés Arévalo-Fabián Mauricio Vélez

Cuba y Puerto Rico. Las variedades que se comercializan en Europa se importan principalmente de Sudáfrica y Brasil. Comercialmente se agrupan en blancas y rojas, según el color de la pulpa.

Esta fruta tropical pertenece a la familia de las mirtáceas que incluye más de 3.000 especies de árboles y arbustos de los cinco continentes. Muchas de sus especies son muy aromáticas, como el eucalipto y el clavero. Todas las guayabas las producen árboles del género *Psidium* que crecen en regiones tropicales de América, Asia y Oceanía. En otros países también se la conoce como guayabo, guara, arrayana y luma. Cuando están maduras, exhalan un profundo aroma que las hace muy sugestivas y tentadoras.

#### **Imagen #6**



**Fuente:** <http://www.superchevere.com/cocina/porque-comer-guayaba/>

**Fecha:** Enero 2015

Su componente mayoritario es el agua. Es de bajo valor calórico, por su escaso aporte de hidratos de carbono y menor aún de proteínas y grasas. Destaca su contenido en vitamina C; concentra unas siete veces más que la naranja. Aporta en menor medida otras vitaminas del grupo B (sobre todo niacina o B3, necesaria para el aprovechamiento de los principios inmediatos, hidratos de carbono, grasas y proteínas). Si la pulpa es anaranjada, es más rica en provitamina A (carotenos). Respecto a los minerales, destaca su aporte de potasio.



La variedad de formas, colores y sabores de la guayaba es uno de sus principales atractivos, aparte del intenso aroma que exhala cuando ha alcanzado la madurez. Por sus propiedades nutritivas y aporte de sustancias de acción antioxidante, aliadas de nuestra salud, su consumo es adecuado para los niños, los jóvenes, los adultos, los deportistas, las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas mayores. (<http://frutas.consumer.es/guayaba>).26 de enero

### Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.

**Cuadro #4**

Kilocalorías	33 g
Niacina	1,1 mg
Vitamina C	273 mg
Carbohidratos	6,7 g
Fibra	3,7 g
Magnesio	16 mg
Potasio	290 mg

(<http://frutas.consumer.es/guayaba/>)

#### 2.1.5 Glucosa

La glucosa líquida o jarabe de glucosa es un líquido viscoso derivado de la glucosa. Esta es un monosacáridos o una forma de azúcar que se encuentra en las frutas y en la miel. La glucosa líquida es una mezcla de maltosa, dextrinas y dextrosa, soluble en glicerina y agua, también es ligeramente soluble en alcohol.

Diego Andrés Arévalo-Fabián Mauricio Vélez

El jarabe de glucosa es sumamente espeso, con una consistencia parecida a la de la miel, es incoloro y cristalino. Algunos de los productos de los que se puede obtener la glucosa líquida son: Maíz, trigo y papa o patata.

### Imagen #7



**Fuente:** <http://comprafondant.com/como-hacer-fondant-casero/>

**Fecha:** Enero 2015

Los usos del jarabe de glucosa son muy amplios en la industria de la alimentación, a continuación damos a conocer algunos de ellos:

- Panadería: la glucosa líquida tiene una función higroscópica, es decir, tiene la capacidad de absorber o ceder humedad. Se utiliza en las masas batidas y fermentadas como conservador.
- Repostería: el uso que tiene el jarabe de glucosa en este ramo de la industria alimentaria es como ingrediente de los adornos de azúcar o bombón en pasteles.
- Producción de chocolate: se utiliza como edulcorante, aunque por su alto contenido de agua no es tan utilizado.
- Elaboración de helados: con la glucosa líquida o jarabe de glucosa se evita que los helados se cristalicen y se potencia su consistencia cremosa. También se utiliza como estabilizante en el proceso de producción de los helados.



- Otro uso que el jarabe de glucosa puede tener es como lubricante de moldes para flanes, añadiendo un poco de agua, para garantizar un mejor deslizamiento de los ingredientes.

Como podemos observar, los usos de la glucosa líquida o jarabe de glucosa en la industria alimentaria van más allá de endulzar los productos.

Por otro lado tenemos las ventajas que ofrece la glucosa en la industria de la alimentación:

- Es muy resistente a la descomposición
- Mejores capacidades como edulcorante
- Resiste el ataque de bacterias
- No hay pérdida de producto como la azúcar contenida en sacos que puede derramarse al vaciar los sacos
- Requiere de poco tiempo para disolverse
- Al no tener una textura granulada no requiere de altas temperaturas para manipularla
- Es fácilmente digerible
- Potencia el sabor de los productos, por lo que su uso reduce el consumo de azúcares
- Da una consistencia más suave a los productos.

(<http://www.quiminet.com/articulos/la-glucosa-liquida-o-jarabe-de-glucosa-en-la-industria-alimenticia-2601052.htm>).

### 2.1.6 Uvilla

La uvilla (*Physalis peruviana*) común y capulina son frutos de la familia de las Solanáceas, pertenecen al género *Physalis*, que incluye más de cien especies, algunas de las cuales no son comestibles sino que se emplean con fines decorativos. Las variedades comerciales más destacables son la uvilla común (*P. alkekengi*) o alquequenje y la capulina (*P. cainito*, *P. Peruviana*, *P. Edulis*). A la uvilla también se la conoce como alquejenje amarillo o uva espina de El Cabo.

**Imagen #8**

**Fuente:** <http://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-406470337-semillas-de-uvilla-JM>

**Fecha:** Enero 2015

El componente mayoritario de la uvilla común es el agua. Aporta una cantidad importante de hidratos de carbono pero muy baja de grasas y proteínas, por lo que su valor calórico no es elevado.

Es rico en vitaminas, especialmente provitamina A y también contiene, en menor proporción, vitamina C y del grupo B. La provitamina A o beta-caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. Dicha vitamina es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. La vitamina C interviene en la formación de covitaminas, cumplen además una función antioxidante. Así mismo contiene ácidos orgánicos (cítrico y málico), pectina (fibra soluble) y, en menor cantidad, taninos que le confieren una cierta astringencia.

**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.****Cuadro #5**

Agua	85,90%
Proteína	1,5 g
Grasa	0,5 g
Carbohidratos	11 g
Fibra	0,4 g
Ceniza	0,7 g
Calcio	9 mg
Fósforo	2,1 mg
Hierro	1,7 mg
Vitamina A	1730 U.I
Tiamina	0,01 mg
Riboflavina	0,17mg
Niacina	0,80

	mg
Acido Ascorbico	20 mg

<http://frutas.consumer.es/alquejenje/>

### 2.1.7 Leche.

La leche es un líquido blanco, opaco, de olor no muy fuerte, ligeramente dulce, secretada por las glándulas mamarias de las hembras mamíferas después del nacimiento de sus retoños. Más de 2000 especies de mamíferos, desde el ratón a la ballena, pasando por el hombre, alimentan con leche a sus crías.

Entre las especies domésticas el hombre utiliza, sobre todo, la leche de vaca, pero también la de oveja y la de cabra. En determinadas regiones desempeñan un papel importante en la alimentación humana las leches de búfala, yegua, burra, cebrá, reno, llama o yak.

El uso común ha hecho que se designe comercialmente con el término de “leche” a la de vaca, mientras que el resto de las leches se denominan especificando el animal del que se ha obtenido. (Larousse, 908).

### Imagen #9



**Fuente: <http://www.que.es/ultimas-noticias/sociedad/201402240800-leche-alimento-necesario-veneno.html>**

**Fecha: Enero 2015**

Es un alimento muy completo, cuyo componente más importante es el agua, el cual representa el 80% de su peso, entre sus otros componentes encontramos: hidratos de carbono, vitaminas, minerales, grasas y proteínas. La leche cruda de vaca, de color blanco amarillento, no se destina directamente al consumo humano, sino que se somete a diferentes tratamientos térmicos a través de los cuales se obtienen las leches de consumo. (<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2005/04/26/20107.php>).

La leche tratada mediante acción térmica se clasifica en dos grupos:

- La leche pasteurizada, sometida a un calentamiento de 75 a 85 C, durante un periodo que oscila entre los 15 y los 30 segundos.
- La leche esterilizada, sobre todo la UHT (temperatura ultra elevada), que se obtiene mediante un calentamiento a 135-150 C, durante un tiempo de 2.5 segundos.

Composición:

Un litro de leche de vaca pesa 1032 g y contiene 902 g de agua y 130 g de materia seca, que constituye su parte más rica. La composición de la leche varía en función de la raza de la vaca, de su edad y de su alimentación.

- La lactosa o azúcar de la leche, es el primer constituyente, en peso, de la materia seca: 49 g por litro.
- La materia grasa es el segundo constituyente: 39 g por litro.
- Las proteínas son el tercer componente, con un valor bastante estable de 32.7 g por litro; la proteína mas importante es la caseína.
- Finalmente, las sales minerales representan aproximadamente 9 g por litro.(Larousse, 908)

### 2.1.8 Limón

El limón (*Citrus Limonium*) la lima son dos cítricos del género *Citrus* que pertenecen a la familia de las Rutáceas. Esta familia comprende más de 1.600 especies. El género botánico *Citrus* es el más importante del grupo, y consta de unas 20 especies con frutos comestibles todos ellos muy abundantes en vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. Los frutos, llamados hespérides, tienen la particularidad de que su endocarpio está formado por numerosas vesículas llenas de jugo. El limón y la lima se emplean fundamentalmente para aderezar o realizar el sabor de otras frutas o platos y preparaciones culinarias.

**Imagen #10**



**Fuente:** <https://aromasparaelalma.wordpress.com/tag/limon/>

**Fecha:** Enero 2015

La acción antioxidante de la vitamina C, hace que el consumo del limón sea beneficioso para nuestra vista, piel, oído y aparato respiratorio. Además, la alta cantidad de vitamina C de esta fruta puede ayudarnos a reducir los síntomas del resfriado y a combatir enfermedades como el estreñimiento y el hipertiroidismo. También es recomendable durante la menopausia ya que la vitamina C ayuda a reducir los sofocos y otros síntomas de la menopausia.



**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.****Cuadro #6**

Calorías	27,66 kcal
Grasa	0,30 g
Colesterol	0 mg
Sodio	1,90 mg
Carbohidratos	3,16 g
Fibra	4,70 g
Azúcares	3,16 g
Proteínas	0,69 g
Vitamina A	0,57 g
Vitamina B12	0
Hierro	0,45 g
Vitamina C	0,51 g

### 2.1.9 Manzana chilena

Manzana chilena (*Crataegus pubescens*) Es un fruto semejante a una pequeña manzana, de sabor agridulce, muy aromático, de color amarillo o anaranjado.

Rico en vitaminas A, B y C, por lo que tiene efectos antioxidantes. Además de contener flavonoides como quercetina, rutina y saponarina, también contiene resinas, taninos, hierro y algunas grasas. El fruto se puede comer crudo o en conserva como jalea, mermelada o en salsas. Es reconocido por su alto contenido de pectina, la cual es un tipo de fibra soluble que se utiliza para aumentar la viscosidad de algunos productos y puede ser útil como complemento alimenticio ya que por su capacidad de absorción de agua aumenta el volumen de las heces evitando el estreñimiento.

**Imagen #11**



**Fuente:** [http://es.wikipedia.org/wiki/Crataegus\\_pubescens](http://es.wikipedia.org/wiki/Crataegus_pubescens)

**Fecha:** Enero 2015

El consumo del fruto cocido, acompañado con miel de abeja, es útil en caso de tos, resfriados, gripe, infecciones en estructuras de los pulmones (bronquitis, neumonía), por lo que incluirlo en la dieta habitual durante la temporada fría es muy benéfico. Asimismo, ayuda en caso de diarrea y estreñimiento, ya que posee sustancias digestivas (pectina y fibra); por otro lado, puede reducir el dolor articular y sirve para disminuir los niveles de grasa en la sangre cuando se toma licuado con jugo de naranja o toronja. La tisana o té que se obtiene de hojas, raíz y corteza de tejocote es útil en el tratamiento de problemas del aparato digestivo, y cuando se le agrega manzanilla y otras hierbas permite eliminar parásitos intestinales. Asimismo, sus hojas y flores son diuréticas (estimula la eliminación de orina), por lo que ayudan a

controlar la presión arterial elevada, a bajar el ácido úrico, para la retención de líquidos y ayuda a disolver cálculos renales.

(<http://jardindelasalud.blogspot.com/2008/12/tejocote-crataegus-pubescens-kunth.html>)

**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.**

**Cuadro #7**

Calorías	50 kcal
Proteínas	0,2 g
Carbohidratos	10,9 g
Fibra	3 g
Vitamina B3	0,3 mg
Vitamina B6	0,05 mg
Vitamina C	12 mg
Calcio	7 mg
Fósforo	10 mg

### 2.1.10 Zanahoria

La zanahoria (*Daucus Carota*, familia de las umbelíferas) es una planta bianual cuya raíz se consume cruda o en conserva. De escaso valor calórico, es sin embargo, rica en vitaminas, sobre todo en caroteno, 100 gr de zanahoria contienen 500 mg de caroteno. (Iarousse pag 118)

La planta de la zanahoria se cultiva en todo el mundo principalmente por su preciada raíz. La planta es bianual y tiene flores durante el segundo año de vida. Sin embargo, en general la planta se cosecha prematuramente cuando la raíz alcanza aproximadamente unos dos centímetros y medio de diámetro, por lo que está tierna y jugosa.

**Imagen #12**



**Fuente:** [http://comohacerpara.com/cocinar-y-preparar-la-zanahoria\\_2903c.html](http://comohacerpara.com/cocinar-y-preparar-la-zanahoria_2903c.html)

**Fecha:** Enero 2015

Son una fuente excepcionalmente rica de carotenos y vitamina A. 100 g de zanahorias frescas contienen 8285 µg de beta-caroteno y 16706 IU de vitamina A. Los estudios han descubierto que los compuestos flavonoides de las zanahorias ayudan a protegernos del cáncer de piel, de pulmón y de la cavidad oral.

**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.****Cuadro #8**

Calorías	39,40 kcal
Grasa	0,20 g
Colesterol	0 g
Sodio	61 mg
Carbohidratos	6,90 g
Fibra	2,60 g
Azúcar	6,90 g
Proteína	1,25 g
Hierro	0,47 mg
Vitamina B3	0,77 mg
Vitamina A	1455,17 ug
Vitamina C	6,48 mg
Calcio	27,24 mg

<http://alimentos.org.es/zanahoria> 28 enero

Diego Andrés Arévalo-Fabián Mauricio Vélez

### 2.1.11 Menta

Existen muchos tipos de menta. La menta común (*Mentha piperita*), se cultiva por sus propiedades estimulantes y digestivas y por su aroma característico, utilizado en confitería, en licorería y para aromatizar tabaco. El constituyente principal de este aroma es el mentol. (Larousse, 937)

La menta es un género de plantas perennes que proceden de la zona del Mediterráneo y del Asia central. Pertenece a la familia de las lamináceas, al igual que otras especies con fragancias muy características, como la lavanda, y que otras comestibles muy empleadas en la cocina española, como el orégano y la albahaca. Cultivados en jardín, los ejemplares pueden superar el metro de altura. Sus hojas son de color verde más o menos oscuro (según cada especie) y en general con mucho brillo. Posee unas flores pequeñas con matices entre los colores blanco y púrpura, y su fruto tiene forma de cápsula y contiene hasta cuatro semillas.

#### Imagen #13



**Fuente:** <http://www.taringa.net/comunidades/botanica/5936516/Infusion-del-mes-agosto---Menta.html>

**Fecha:** Enero 2015

Con la menta se realizan infusiones, a las que se le atribuyen incluso propiedades medicinales, desde antisépticas y analgésicas hasta relajantes. Además, de esta planta se destila un aceite con un alto contenido de mentol, sustancia a partir de la cual se elaboran productos tan populares como caramelos, chicles, cigarrillos y

helados, además de líquidos para la higiene bucal y perfumes. La menta también se emplea como especia o aderezo en la elaboración de carnes, sopas y ensaladas.

Su aroma es tan fresco y poderoso que, en muchos lugares, se utiliza como técnica llevar un manojo cerca de la nariz para contrarrestar malos olores muy intensos, como puede ser el trabajo con cueros, guano, etc.

Una de las especies más conocidas del género es la hierbabuena (también llamada menta spicata), muy usada en gastronomía y perfumería. Uno de sus usos más populares consiste en la preparación del mojito, cóctel de origen cubano muy difundido en el mundo occidental, y en España en el puchero andaluz. También son comunes los licores de menta.

(<http://www.consumer.es/web/es/bricolaje/jardin/2003/06/10/62104.php>)

### 2.1.12 Tomate de árbol

Tomate de árbol (*Solanum Betaceum*), tomate francés o cifomandra y pertenece, al igual que la patata o el tomate, a la familia de las Solanáceas, que incluye unas 2.300 especies de plantas americanas productoras de alcaloides, de ellas sólo se cultivan unas treinta.

Procede de Sudamérica, concretamente de los Andes peruanos. Se cultiva en zonas tropicales altas: Brasil, Colombia y Sudáfrica. Hoy día son países productores Colombia, Brasil, Nueva Zelanda, Kenia, Sudáfrica, California, India y Sri Lanka. Existen tres variedades que se diferencian por el color de su piel: rojo, naranja (más dulces y con semillas tiernas y de menor tamaño que el resto) y amarillo.

#### Imagen #14



Diego Andrés Arévalo-Fabián Mauricio Vélez

**Fuente:** <http://articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/arboreo-tamarillos-tomates-arbol.htm>

**Fecha:** Enero 2015

Su componente mayoritario es el agua. Es un fruto de moderado valor calórico, a expensas de su aporte de hidratos de carbono. Destaca su contenido de provitamina A y C, de acción antioxidante, y en menor proporción contiene otras vitaminas del grupo B, como la B6 o piridoxina, necesaria para el buen funcionamiento del sistema nervioso. Su contenido de fibra (soluble, pectina) es alto; mejora el tránsito intestinal. La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. La provitamina A o beta caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. Ambas vitaminas, cumplen además una función antioxidante.

Por su sabor y apariencia, combina con otros alimentos que lo enriquecen en matices y nutrientes, por lo que lo pueden consumir los niños, los jóvenes, los adultos, los deportistas, las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas mayores.

Su contenido de fibra le confiere propiedades laxantes. La fibra previene o mejora el estreñimiento, contribuye a reducir las tasas de colesterol en sangre y al buen control de la glucemia en la persona que tiene diabetes. Ejerce un efecto saciante, lo que beneficia a las personas que llevan a cabo una dieta para perder peso.

Las variedades más comercializadas son: Tomate común, de forma alargada, color morado y anaranjado; Tomate redondo, colombiano, de color anaranjado o rojizo; Tomate mora, de Nueva Zelanda, forma oblonga y de color morado. El sabor de la fruta difiere en su mezcla de sabor dulce y agrio según la variedad.

(<http://frutas.consumer.es/tamarillo/> )



**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.****Cuadro #9**

Calorías	80 kcal
Agua	87,9 g
Proteína	1,9 g
Grasa	0,16 g
Ceniza	0,7 g
Carbohidratos	11,6 mg
Fibra	1,1 g
Calcio	2 mg
Hierro	2 mg
Fósforo	36 mg
Vitamina C	20%

### 2.1.13 Maicena

La maicena se utiliza como harina para hacer pan, pastas, bizcochos, bases de pizza, etc. y como espesante para sopas, chocolates caliente o helados.

Fue registrada como marca comercial en el año 1856 y adquirida por Corn Products Refining Co. en el año 1900. Maicena se comercializa en todo el mundo y se convirtió en referente del almidón de maíz.

La fécula de maíz es un alimento rico en carbohidratos ya que 100 g. de este alimento contienen 88 g. de carbohidratos.

**Imagen #15**



**Fuente:** <http://wikitalks.com/2013/02/how-to-make-geysers-bath-bombs-out-of-cornstarch/>

**Fecha:** Enero 2015

La fécula de maíz es un alimento sin colesterol y por lo tanto, su consumo ayuda a mantener bajo el colesterol, lo cual es beneficioso para nuestro sistema circulatorio y nuestro corazón.

La fécula de maíz al no tener purinas, es un alimento que pueden tomar sin problemas aquellas personas que tengan un nivel alto de ácido úrico.

**Tabla de composición nutritiva por 100 gramos de producto.****Cuadro #10**

Calorías	356 kcal
Grasa	0,08 g
Colesterol	0 g
Sodio	3 mg
Carbohidratos	88 g
Fibra	0,60 g
Azúcar	0 g
Proteína	0,41 g
Hierro	0,50 mg
Vitamina B3	0,03 mg

(<http://alimentos.org.es/maizena>)

### 2.1.14 Panela

La panela es el azúcar integral de caña. Se considera el azúcar más puro porque se obtiene simplemente a partir de la evaporación de los jugos de la caña y la posterior cristalización de la sacarosa. Este azúcar a diferencia del blanco, no es sometido a ningún refinado, centrifugado, depuración o cualquier otro tipo de procesado, por lo que conserva todas las vitaminas y minerales presentes en la caña de azúcar.

La panela es un tipo de azúcar muy consumido en Filipinas, Asia del Sur y sobre todo América Latina. En estos lugares se utiliza para endulzar zumos, té, infusiones, refrescos, mermeladas e incluso galletas. En Colombia es el ingrediente principal de una popular bebida, el agua de panela, elaborada simplemente con agua y panela a la que se le puede añadir zumo de limón o queso tipo mozzarella, obteniendo así una bebida de agradable sabor.

Se puede pensar que la panela posee unas cualidades similares a las del azúcar moreno, sin embargo es importante tener en cuenta que en la actualidad, la mayor parte del azúcar moreno que se comercializa es simplemente azúcar blanco al que se le ha añadido extracto de melaza, que le da su color y sabor característico, además de pequeñas cantidades de vitaminas y minerales inferiores a las que posee la panela y que carecen de importancia desde el punto de vista nutricional.

**Imagen #16**



**Fuente:** <http://es.wikipedia.org/wiki/Panela>

**Fecha:** Enero 2015

El principal constituyente de la panela es la sacarosa, cuyo contenido varía entre un 75 y un 85 %. Posee menos calorías que el azúcar blanco, ya que contiene de 310 a 350 calorías por 100 gramos frente a las 400 calorías del azúcar blanco.

Además, presenta cantidades apreciables de diferentes vitaminas y minerales, aunque la panela no puede considerarse fuente de estos nutrientes, ya que se consume en pequeñas cantidades, puesto que se utiliza como condimento y no como alimento propiamente dicho, por lo que el aporte de sus vitaminas y minerales a la dieta es muy bajo ([http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender\\_a\\_comer\\_bien/curiosidades/2005/01/11/115024.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2005/01/11/115024.php)).

### 2.1.15 Pimienta dulce

Se denomina Pimienta de Jamaica, Pimienta Gorda, Pimienta Guayabita, Pimienta Dulce, Pimienta Inglesa, Malagueta, Pimienta de Chapa , Tabasca es una especia procedente del árbol de nombre Pimenta dioica. Sus frutos secos se emplean como condimento en diversos platillos y puede combinar fácilmente con otras especias. Su sabor y olor es similar al del clavo, canela, pimienta negra y nuez moscada.

Este árbol (de altura entre los siete y diez metros) tiene su origen en el sur de México y Guatemala, así como en Cuba y Jamaica que florece en los meses de abril a mayo. Se recolecta el fruto del árbol, aunque también las hojas, siempre en menor cantidad, ya que poseen un olor aromático y fresco que recuerdan al eucalipto o a la mirra.

**Imagen #17**



**Fuente:** <http://longevidadynutricion.info/tag/pimienta-dulce/>

**Fecha:** Enero 2015

En realidad no es una pimienta (en el sentido de picante) Es uno de los ingredientes más característicos de la cocina caribeña, se emplea molido en la elaboración de las salsas mole mexicano y en la elaboración de curry en polvo como acompañamiento de salchichas. La pimienta de Jamaica es uno de los ingredientes más típicos en las salsas barbacoa industriales. Las hojas quemadas de la planta se suelen emplear en la India para ahumar la carne ("West Indian bay-leaf"). Puede emplearse también en comidas típicas brasileñas. En Guatemala no solo se usa para condimentar las comidas originarias del norte del país, sino que se utiliza en conservas de frutas de la selva tropical como el ciricote y guaya.

En Europa se consume en Inglaterra en algunos estofados y salsas así como para condimentar verduras encurtidas. En Alemania sobre todo se usa la pimienta de Jamaica en la elaboración de embutidos y en los pasteles aromáticos de Navidad. Además se puede encontrar en las ofertas de especias de la mayoría de los supermercados. Existen ejemplos en la cocina danesa como saborizante del "smørrebrød", que es un pan negro cubierto con una selección de salchichas, pastas, pescado, queso y verduras. También es conocida por ser un ingrediente fundamental en el queso de Moutier, una conocida variante del queso Camembert, producida en la comarca francesa de Moutier-d'Ahun.

En Venezuela se conoce con el nombre de "guayabitas" y es utilizada en la preparación de dulces criollos. Los granos se usan enteros. En Perú se la conoce como pimienta chapa o pimienta de chapa y se usa para la preparación de sopas, guisos, dulces y bebidas. ([http://es.wikipedia.org/wiki/Pimenta\\_dioica](http://es.wikipedia.org/wiki/Pimenta_dioica))

## 2.2 Insumos para la elaboración de los dulces: características

### 2.2.1 Paila de bronce

Imagen #18



Fuente: [http://tungurahua.quebarato.com.ec/banos/de-oportunidad-vendo-paila-de-bronce-totalmente-nueva\\_\\_A8FF01.html](http://tungurahua.quebarato.com.ec/banos/de-oportunidad-vendo-paila-de-bronce-totalmente-nueva__A8FF01.html)

Fecha: Enero 2015

El cobre es uno de los mejores conductores de calor que existen. Esto hace que se caliente rápidamente y guarde el calor, lo que ayuda a distribuir el calor correctamente y de una forma igualitaria. Esto significa que la comida en ollas o sartenes de cobre se cocinará de forma pareja y no habrá partes de la preparación que queden más quemadas que otras. Como es muy eficiente con el calor, no hay necesidad de usar una llama alta o de precalentar antes de cocinar. El cobre es 100% seguro para cocinar, mientras esté revestido con otro metal que no sea reactivo al cobre, como acero inoxidable en la mayoría de los casos. Uno de los cuidados que hay que tener, es lavarlos con agua tibia y lavavajillas y secarlos muy bien, ya que la humedad puede causar que se manchen.

(<https://www.sabrosia.com/2012/10/las-propiedades-de-las-ollas-de-cobre/> )

### 2.2.2 Cuchareta de madera

Imagen #19



**Fuente:** <http://marianachapotot.com/2014/05/19/la-bendita-cuchara-de-madera/>

**Fecha:** Enero 2015

Las cucharas son útiles para remover, mezclar y batir. Las cucharas de madera son buenas porque no conducen el calor, no rayan y no son reactivas, algunas tienen el borde plano y angular que permite llegar a los lados de la cacerola. (La cocina completa le Cordon Bleu pag 13) Una cuchareta de mango corto es esencial para mezclar y batir a mano, las cucharas de mango largo son apropiadas para mezclar preparaciones sobre fuego sin riesgo a quemarse la mano y sin rayar el recipiente. (Guía básica de las técnicas Culinarias pag 26)

### 2.2.3 Termómetro

Los termómetros son necesarios para realizar mediciones precisas en la cocina. Se utiliza un termómetro para medir temperaturas de aceite al freír, azúcar al hacer jarabes y mermeladas. Antes de utilizar un termómetro de cristal, caliéntelo en agua para que no se rompa por la súbita diferencia de temperatura.



**Imagen #20**



**Fuente:**

**[http://solegraells.com/tienda/index.php?main\\_page=index&cPath=94\\_99\\_125](http://solegraells.com/tienda/index.php?main_page=index&cPath=94_99_125)**

**Fecha: Enero 2015**

#### **2.2.4 Coladores**

Hay coladores y escurridores de muchos tamaños, los de acero inoxidable tienen una red metálica adecuada para tamizar harinas y purés, mientras que los de tela son ideales para un tamizado más fino.

**Imagen #21**



**Fuente: <http://spanish.alibaba.com/product-gs/double-mesh-frying-strainer-648170915.html>**

**Fecha: Enero 2015**

### 2.2.5 Espátula de calor

Imagen #22



Fuente:

<http://www.paragourmet.com/Cuchara%20Esp%C3%A1tula%20Comercial%20Resistente%20al%20Calor%2015%20Pulg%20Rubbermaid>

Fecha: Enero 2015

Espátulas resistentes al calor, para mezclar, cocinar y servir, no raya los utensilios de cocina antideslizantes, resistente a las temperaturas de hasta 575° F / 300° C, mango de diseño ergonómico para uso ambidiestro, no se decolora ni absorbe olores. (<https://www.cuisipro.com/es/Cooking/Esp-tulas-de-silicona-plu74-683300.html>)

### 2.2.6 Paleta

Imagen #23



**Fuente:** <https://postresfaciles7.wordpress.com/2013/04/12/herramientas-postres-faciles-y-rapidos/>

**Fecha:** Enero 2015

Las paletas de goma dejan los recipientes completamente limpios y son especiales para sacar alimentos de licuadoras y robots de cocina, las paletas de madera son útiles para sartenes antiadherentes.

### 2.2.7 Cacerola

**Imagen #24**



**Fuente:** <http://www.co.all.biz/cacerola-de-acero-inoxidable-g21942>

**Fecha:** Enero 2015

Hay de diferentes tipos, pero la más recomendable es la de acero inoxidable ya que garantizan una adecuada distribución de calor, las de cobre con cobertura de acero inoxidable son excelentes pero muy caras. El acero inoxidable no es reactivo (no atacan los ácidos como el zumo de limón). Elija cacerolas de mango cómodo que no se calientan fácilmente.

## CAPÍTULO 3

### ELABORACIÓN DE LOS DULCES DE CUCHARA CUENCANOS.

#### 3.1 Elaboración artesanal.

Los dulces de cuchara que se elaboran de manera artesanal tienen una particularidad y es que un mismo dulce puede tener propiedades organolépticas diferentes, y eso se debe a la manera en la que cada persona las hace. Las recetas no son estandarizadas y difieren de familia en familia, dando como resultado una diversidad de sabores.

En una familia las recetas se pasan de generación en generación, manteniendo la misma receta sin hacer cambio alguno, estas están con medidas y expresiones que hasta hoy en día se utilizan; así tenemos por ejemplo medidas tales como; taza, tasita, tazón, vaso, cucharada, cucharadita. Por otro lado tenemos expresiones que no siempre pueden estar escritas en una receta sino que se pasaron de boca a boca entre las féminas de una familia ya que eran las que elaboraban los dulces, algunas de dichas expresiones son: sancochar, llorar, llapchi, orear, parar.

La señora Margarita del Roció Caldas Albarracín de sesenta y un años de edad, en una entrevista, nos cuenta experiencias de su vida, ella comenta que su madre, la señora Luz María Albarracín fue quien le enseñó a elaborar algunos dulces de cuchara a la edad de 10 años, ella junto a sus hermanas se sentaban alrededor de su madre para ver cómo ella en una paila de bronce y con la ayuda de una cuchara de madera hacía los dulces de cuchara. Nos compartió una receta del dulce de leche que ella hacía en las fechas de carnaval, y nos narra de la siguiente manera “Para hacer el dulce de leche se necesita dos jarras de leche, siempre había leche en la casa ya que mi papá tenía vacas, se coloca unos 3 tazas de azúcar y se agrega una ramita de canela, solo hasta q hierva y luego se la quita porque si no se negrea, se deja en el fuego hasta espesar, pero antes se debe moler arroz de castilla, mi mamá tenía una piedra y ahí se molía el arroz, ahora hacemos en el molinillo. Ya cuando coge el punto se quita de la candela, eso se come con quesillo o con pan de carnaval”.

### 3.2 Técnicas contemporáneas para la elaboración de dulces.

El sector gastronómico en Cuenca ha perdido un poco de identidad en el sentido que a nivel internacional esta no goza de un total reconocimiento o más bien no es muy conocida por el hecho que no sustenta sus recetas a un nivel técnico como en otros países, por esta razón es una cocina vista como informal, para realizarla única y exclusivamente en casa, es decir, no había como establecer medidas, proporciones, cantidades exactas.

La implementación de las técnicas y materiales para llevar a cabo el trabajo y realización de los dulces a ido aumentando a largo plazo desde tiempos memorables de la Cuenca colonial, estos se han acoplado y avanzado con las culturas extranjeras, para la realización de dichas técnicas y preparaciones se han seleccionado diferentes métodos con el fin de elaborar nuevas propuestas para los dulces de cuchara.

Técnicas contemporáneas de carácter internacional necesarias para la creación de nuevos postres cuencanos que sin perder el sabor tradicional son presentados de una manera mucho más comercial, ya que estos dulces han sido un hito muy importante para la cultura gastronómica de la ciudad; se empleará veintiún recetas para los siete dulces a elaborar, aplicando implementos y herramientas esenciales como: termómetros, balanzas para que la preparación tenga un estándar de mejor calidad y sea de gran aporte para las personas afines.


3.3 Presentación de los dulces de cuchara.

Dulce de Babaco

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: DULCE DE BABACO				FECHA: 18 de Febrero de 2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1200	Babaco	gr.	445	37,08%	\$1,50	\$0,56
375	Azúcar	gr.	375	100,00%	\$0,49	\$0,49
40	Limón	ml.	20	50,00%	\$0,10	\$0,05
25	Canela en rama	gr.	25	100,00%	\$0,15	\$0,15
10	Pimienta Dulce	gr.	10	100,00%	\$0,10	\$0,10
750	Agua	ml.	750	100,00%	\$0,00	\$0,00
CANTIDAD PRODUCIDA: 1625 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	406,25	GR.	COSTO POR PORCION. \$ 0,34
TECNICAS				FOTO		
<p>Elaborar un almíbar ligero con el azúcar, canela, pimienta dulce y agua</p> <p>Agregar el babaco picado hasta conseguir su cristalización</p> <p>Finalmente añadir el jugo de limón</p>						

DULCE DE BABACO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Babaco	Pelar el babaco y cortar en Macedonia.	
Limón	Cortar el limón, extraer su jugo y reservar en el frío.	

### Dulce de Guayaba

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE:			DULCE DE GUAYABA		FECHA:	18 de Febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Guayaba	gr.	1000	100,00%	\$2,00	\$2,00
450	Azúcar	gr.	450	100,00%	\$0,60	\$0,60
800	Agua	ml.	800	100,00%	\$0,00	\$0,00
25	Canela	gr.	25	100,00%	\$0,15	\$0,15
5	Clavo de Olor	gr.	5	100,00%	\$0,05	\$0,05
CANTIDAD PRODUCIDA: 1480 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4			DE: 370 GR.		COSTO POR PORCION.	\$ 0,70
TECNICAS				FOTO		
<p>Cocinar las guayabas en agua, junto con el azúcar, canela y el clavo de olor. Dejar enfriar para licuar y a continuación cernir. Colocaren una olla honda y llevar al fuego hasta que espese.</p>						

DULCE DE GUAYABA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Guayaba	Cortar la guayaba en cuatro partes.	


### Dulce de Zanahoria

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE:			<b>DULCE DE ZANAHORIA</b>		FECHA: 25 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
400	Zanahoria Rallada	gr.	300	75,00%	\$0,90	\$0,68
300	Azúcar	gr.	375	125,00%	\$0,49	\$0,61
25	Canela	gr.	25	100,00%	\$0,15	\$0,15
5	Clavo de olor	gr.	5	100,00%	\$0,05	\$0,05
1000	Jugo de Naranja	gr.	500	50,00%	\$1,50	\$0,75
CANTIDAD PRODUCIDA: 1205 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4		DE: 301,3 GR.		COSTO POR PORCION.		\$ 0,56
TECNICAS				FOTO		
<p>Cocer en una paila la zanahoria rallada junto con el azúcar, la canela y el clavo. Mover constantemente hasta que espese. Agregar el jugo de naranja y cocinar hasta que la mezcla se despegue de la paila</p>						

DULCE DE ZANAHORIA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zanahoria	Lavar, pelar y rallar la zanahoria	Ralladura fina
Naranja	Lavarla naranja, cortar por la mitad y extraer el jugo	Quitar las semillas




### Dulce de Leche

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE:			DULCE DE LECHE		FECHA: 25 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Leche	ml.	1000	100,00%	\$1,10	\$1,10
250	Azúcar	gr.	250	100,00%	\$0,40	\$0,40
75	Arroz molido	gr.	75	100,00%	\$0,08	\$0,08
25	Canela	gr.	25	100,00%	\$0,15	\$0,15
CANTIDAD PRODUCIDA: 1350 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4			DE: 337 GR.		COSTO POR PORCION. \$ 0,43	
TECNICAS				FOTO		
<p>Cocer a fuego lento la leche con la canela. Retirar la rama de canela cuando la leche haya adquirido su sabor.</p> <p>Agregar el azúcar y cocer a fuego lento. Añadir el arroz molido y cocer hasta que espese.</p>						

DULCE DE LECHE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz	Con la ayuda del mixer, pulverizar el arroz	

### Dulce de Manzana Chilena

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA DE: DULCE DE MANZANA CHILENA				FECHA: 18 de Febrero de 2015			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.	
450	Manzana Chilena	gr.	315	70,00%	\$2,00	\$1,40	
500	Agua	ml.	500	100,00%	\$0,00	\$0,00	
7	Rama de canela	gr.	7	100,00%	\$0,10	\$0,10	
30	Jugo de Limón	ml.	30	100,00%	\$0,10	\$0,10	
400	Azúcar	gr.	400	100,00%	\$0,60	\$0,60	
CANTIDAD PRODUCIDA: 1252 GR.							
CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 313 GR. COSTO POR PORCIÓN. 0,55							
TÉCNICAS				FOTO			
<p>Limpiar con un lienzo las frutas y lavarlas en agua fría.</p> <p>Cochelas enteras en agua, dos minutos después que hierva el agua. Reserve el agua, extraiga las semillas desde arriba y desprenda la cascara con la mano.</p> <p>Las semillas y cascara vuelvalas a hervir para sacar un almibar pesado.</p> <p>Cernir y agregar el limón con la canela conjuntamente con la manzana chilena.</p>							


DULCE DE MANZANA CHILENA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Manzana chilena	La manzana chilena sacada la cascara y las semillas evitando sacar su escobajo se debe cocinar a fuego lento comprobando que el agua siempre quede en un nivel moderado, se lo presenta en frascos o en un plato pequeño.	

### Dulce de Membrillo

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE:			<b>DULCE DE MEMBRILLO</b>		FECHA:	18 de Febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	Membrillo	gr.	780	78,00%	\$8,00	\$6,24
800	Azúcar	gr.	800	100,00%	\$0,75	\$0,75
15	Canela	gr.	15	100,00%	\$0,10	\$0,10
700	Agua	ml.	700	100,00%	\$0,00	\$0,00
10	limón	ml.	10	100,00%	\$0,10	\$0,10
CANTIDAD PRODUCIDA: 2305 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	576,25	COSTO POR PORCION:	1,80
TECNICAS				FOTO		
<p>Cocinar el membrillo en cubos solamente con agua. Al cocinarse botar el agua. En una cacerola agregar el membrillo, el agua, el azúcar. Cuando este casi listo el almibar agregar la canela y gotas de limón.</p>						

DULCE DE MEMBRILLO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Membrillo	Cortar el membrillo y hacer porciones en cubos grandes.	

### Dulce de Tomate de Árbol

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE:			<b>DULCE DE TOMATE DE ÁRBOL</b>		FECHA: 25 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
860	Tomates de árbol maduros	gr.	674	78,37%	\$2,00	\$1,57
250	Azúcar	gr.	250	100,00%	\$0,35	\$0,35
5	Canela	gr.	5	100,00%	\$0,05	\$0,05
10	Limón	ml.	10	100,00%	\$0,05	\$0,05
CANTIDAD PRODUCIDA: 939 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	234,7 GR.	COSTO POR PORCION.	0,50
TECNICAS				FOTO		
<p>En una paila en el fuego, poner agua y tomates pelados cubriendo lo suficiente.                      Agregar azúcar y canela.                      Hervir a fuego lento y verter el jugo de limón para limpiar el almíbar.</p>						

DULCE DE TOMATE DE ARBOL		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tomate de árbol	Sancochar los tomates y pelarlos sin quitar el tallo Hacer un corte para el pelado del mismo	Sin semillas hacer un corte profundo con un tenedor.


Capítulo 4

APLICACIÓN DE VEINTIÚN TÉCNICAS DE REPOSTERÍA EN SIETE DULCES DE CUCHARA CUENCANOS.

Técnica: Mousse

4.1 Dulce de leche.

4.1 .1 Dulce de leche fundido en una panna cotta con pistacho tostado.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:				FECHA:		
DULCE DE LECHE FUNDIDO EN UNA PANNA COTTA CON PISTACHO TOSTADO				27 de Febrero 2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECI O U.	PRECI O C.U.
200	Dulce de leche	ml	200	100,00%	\$0,43	\$0,43
1000	Crema de Leche	ml	900	90,00%	\$2,80	\$2,52
240	Leche Semidescremada	ml	240	100,00%	\$0,19	\$0,19
240	Azúcar	gr	240	100,00%	\$0,38	\$0,38
28	Gelatina sin sabor	gr	28	100,00%	\$0,30	\$0,30
25	Esencia de Vainilla	ml	25	100,00%	\$0,15	\$0,15
400	Pistacho	gr	250	62,50%	\$8,00	\$5,00
CANTIDAD PRODUCIDA: 1883 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 470,75 GR. COSTO POR PORCIÓN: 2,24						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para la Panna Cotta primero hidratar la gelatina, a continuación hervir la leche semidescremada junto con la crema de leche, añadir el azúcar y la esencia de vainilla.</p> <p>Diluir la gelatina en el microondas y agregar a la mezcla anterior.</p> <p>Ventar en los moldes, dejar entrar y refrigerar 8 horas.</p> <p>Para el dulce de leche fundido, diluir el mismo con la leche hasta que tome una consistencia ligera.</p> <p>Tostar los pistachos en una sartén y luego triturarlos con un cuchillo</p>						

DULCE DE LECHE FUNDIDO EN UNA PANNA COTTA CON PISTACHO TOSTADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Moldes	Preparar los moldes con aceite y azúcar micro pulverizada	
Gelatina	Hidratar la gelatina en una proporción 5 a 1 con relación al agua	
Pistachos	Sacar los pistachos de su cascara para tostar.	

Técnica: Crema inglesa

4.1 Dulce de leche.


4.1.2 Alfajor de canela, relleno de dulce de leche con helado de manzanilla.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:			FECHA:			
ALFAJOR DE CANELA RELLENO DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE MANZANILLA			27 de Febrero de 2015			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
150	Margarina	gr	150	100,00%	\$0,40	\$0,40
450	Azúcar	gr	450	100,00%	\$0,72	\$0,72
15	Canela	gr	15	100,00%	\$0,05	\$0,05
150	Huevos	gr	150	100,00%	\$0,45	\$0,45
250	Harina	gr	250	100,00%	\$0,30	\$0,30
250	Maicena	gr	250	100,00%	\$0,75	\$0,75
12	Polvo de Hornear	gr	12	100,00%	\$0,10	\$0,10
300	Manzanilla	gr	50	16,67%	\$1,00	\$0,17
500	Agua	ml	500	100,00%	\$0,00	\$0,00
250	Yemas	gr	250	100,00%	\$0,75	\$0,75
150	Crema de leche	ml	150	100,00%	\$0,47	\$0,47
<p>CANTIDAD PRODUCIDA: 2227 GR.</p> <p>CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 556,75 GR. COSTO POR PORCIÓN: 1,04</p>						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Para el alfajor incorporar 150 gr de azúcar con la margarina, canela, huevos, harina, maicena y el polvo de hornear. Formar una masa. Cortar discos y colocar en una lata engrasada, hornear a 160 °C durante 25 minutos</p> <p>Para el helado de manzanilla hacer un almibar con el azúcar y agua. Batir las yemas y añadir de a poco el almibar. Añadir la infusión de manzanilla y finalmente la crema batida. Llevar a congelación por un tiempo mínimo de 6 horas.</p>						
ALFAJOR DE CANELA RELLENO DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE MANZANILLA						
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES			
Manzanilla	Elaborar una infusión con las flores y dejar entriar					
Alfajores	Pesar todos los ingredientes antes de elaborar los alfajores					

Técnica: Espuma semi helada

4.1 Dulce de leche.

4.1.3 Semifreddo de dulce de leche con hojaldre de chocolate.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: SEMIFREDDO DE DULCE DE LECHE CON HOJALDRE DE CHOCOLATE				FECHA:	27 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1250	Crema de leche	ml	1250	100,00%	\$3,50	\$3,50
350	Azúcar	gr	350	100,00%	\$0,56	\$0,56
360	Yemas	gr	360	100,00%	\$1,80	\$1,80
200	Dulce de Leche	ml	200	100,00%	\$0,43	\$0,43
250	Harina	gr	250	100,00%	\$0,30	\$0,30
5	Sal	gr	5	100,00%	\$0,00	\$0,00
125	Margarina	gr	125	100,00%	\$0,33	\$0,33
20	Manteca	gr	20	100,00%	\$0,05	\$0,05
150	Agua	ml	150	100,00%	\$0,00	\$0,00
25	Cacao en polvo	gr	25	100,00%	\$0,75	\$0,75
<p>CANTIDAD PRODUCIDA: 2735 GR.</p> <p>CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 683,75 GR. COSTO POR PORCIÓN: 1,93</p>						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para el Semifreddo batir la crema hasta obtener picos medianos, en este punto colocar la mitad de azúcar hasta lograr picos duros, reservar. Blanquear las yemas con el resto del azúcar y mezclar con el batido anterior. Añadir el Dulce de leche y mezclar con una paleta. Colocar en un molde y congelar.</p> <p>Para el hojaldre hacer una masa, cubrir la materia grasa con la masa, estirar y hacer los dobles, simple-doble-simple-doble. Reservar 20 minutos, estirar, cortar y hornear a 200°C durante 30 minutos.</p>						

SEMIFREDDO DE DULCE DE LECHE CON HOJALDRE DE CHOCOLATE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Molde	Preparar los moldes con aceite y azúcar micro pulverizada.	
Hojaldre de Chocolate	Mezclar 5 gramos de cacao con la harina, los 20 gr sobrantes. Batir con la margarina, formar un rectángulo y refrigerar hasta su uso	Después de cada dobles Refrigerar 15 minutos.

Técnica: Crema a baño maría

4.2 Dulce de tomate de árbol.

4.2.1 Flan de tomate de árbol con galleta de isomalt acompañado de una espuma de hierbabuena.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:				FLAN DE TOMATE DE ÁRBOL, GALLETA DE ISOMALT Y ESPUMA DE HIERBA BUENA		FECHA: 27 de Febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
225	Huevos	ml.	196	88,00 %	\$0,65	\$0,57
300	Leche Evaporada	ml.	285	95,00 %	\$1,83	\$1,74
300	Leche condensada	ml.	284	94,67 %	\$2,16	\$2,04
125	Azúcar	gr.	125	100,00 %	\$0,35	\$0,35
150	Dulce de tomate de árbol	gr.	150	100,00 %	\$0,50	\$0,50
3	Lecitina	gr.	3	100,00 %	\$3,30	\$3,30
15	Hierba Buena	gr	15	100,00 %	\$0,03	\$0,03
0,45	Limón	gr.	0,37	82,22 %	\$0,15	\$0,12
30	Isomalt	gr.	30	100,00 %	\$5,00	\$5,00
<p>CANTIDAD PRODUCIDA: 1090,37 GR.</p> <p>CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 272,5925 GR. COSTO POR PORCIÓN: 3,41</p>						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Mezclar: huevos batidos, leche condensada, leche evaporada y el azúcar</p> <p>agregar el dulce de tomate de árbol hasta tener una mezcla homogénea.</p> <p>Usar un silpat para la elaboración de la galleta con el isomalt y una cucharada de agua en una sartén a 180 grados por 6 minutos y terminar la elaboración en el silpat.</p> <p>Mezclar el zumo de limón con hierba buena y un poco de azúcar agregando un poco de agua y la lecitina mezclar los ingredientes.</p>						


FLAN DE TOMATE DE ÁRBOL, GALLETA DE ISOMALT Y ESPUMA DE HIERBA BUENA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Dulce de tomate de árbol	Elaborar el dulce de tomate con el tallo, agregando especias y azúcar	
Espuma de hierba buena	Machacar la hierba buena con un poco de limón y el azúcar previo al agregar más líquido y la lecitina	Puede agregarse menta, o manzanilla.



Técnica: Bizcochuelo

4.2 Dulce de tomate de árbol.

4.2.2 Tiramisú con café y dulce de tomate de árbol.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:			TIRAMISU CON CAFÉ Y DULCE TOMATE DE ÁRBOL		FECHA:	27 de Febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
250	Queso crema	gr.	250	100,00%	\$1,90	\$1,90
190	Huevos	gr.	176	92,63%	\$0,26	\$0,24
130	Azúcar	gr.	130	100,00%	\$0,20	\$0,20
12	Café	gr.	12	100,00%	\$0,10	\$0,10
125	Dulce de Tomate de árbol	gr.	125	100,00%	\$0,50	\$0,50
200	Bizcocho	gr.	200	100,00%	\$2,50	\$2,50
30	Chocolate templado	gr.	30	100,00%	\$0,90	\$0,90
150	harina	gr.	150	100,00%	\$0,25	\$0,25
CANTIDAD PRODUCIDA:		1073 GR.				
CANTIDAD EN PORCIONES:		4 DE:	268,25 GR.	COSTO POR PORCIÓN:		1,6477105 26
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Mesclamos las yemas con el azúcar, hasta conseguir un punto letra.</p> <p>Untamos con el queso crema hasta conseguir una textura cremosa y homogénea.</p> <p>Agregamos el dulce de tomate de árbol, las claras a punto de nieve. Mezclamos todo con una espátula de forma envolvente.</p> <p>Mojamos el bizcocho con el almibar de tomate y el café.</p> <p>En una fuente cuadrada o rectangular mojamos el bizcocho. Cubrimos las capas del bizcocho con mascarpone hasta que el producto se termine.</p> <p>Refrigeramos a 4 grados C. Por dos horas a que repose y se unen los ingredientes.</p> <p>Con el chocolate y un acetato damos formas para decorar el plato.</p>						

TIRAMISU CON CAFÉ Y DULCE DE TOMATE DE ÁRBOL		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Dulce de Tomate de árbol	Elaborar el dulce con el tallo agregando especias y azúcar	
Bizcocho	Elaboramos un bizcocho de la manera directa: huevos, azúcar, harina, en un molde rectangular.	
Merengue	Claros a punto de nieve con azúcar mezclando de manera directa hasta homogenizar la mezcla	

Técnica: Confit

4.2 Dulce de tomate de árbol.

4.2.3 Confitura de tomate de árbol con helado de naranja y menta en un bizcocho de sésamo.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:				FECHA:		
CONFITURA DE TOMATE ÁRBOL CON HELADO DE NARANJA Y MENTA CON BIZCOCHO DE SESAMO				27 de Febrero de 2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
320	Naranjas	gr.	288	90,00%	\$1,00	\$0,90
245	Huevos	gr.	220	89,80%	\$0,78	\$0,70
110	Leche	ml.	110	100,00%	\$0,44	\$0,44
340	Azúcar	gr.	340	100,00%	\$0,52	\$0,52
200	Harina	gr.	200	100,00%	\$0,22	\$0,22
80	Semillas de sésamo	gr.	80	100,00%	\$1,00	\$1,00
300	Menta	gr.	288	96,00%	\$0,50	\$0,48
5	Izhpingo	gr.	5	100,00%	\$0,09	\$0,09
5	Vanilla	gr.	4	80,00%	\$4,80	\$3,84
150	Dulce de tomate de árbol	gr.	150	100,00%	\$0,50	\$0,50
<p>CANTIDAD PRODUCIDA: 1685 GR.</p> <p>CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 421,25 GR. COSTO POR PORCIÓN. 2,17</p>						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Elaborar el helado untando la crema Inglesa en un recipiente grande de cobre y el zumo de naranja. El mismo procedimiento con la menta para elaborar el helado.</p> <p>Hacer un bizcocho con sésamo para la base del helado.</p> <p>Añadir la confitura de tomate de árbol con el izhpingo y la vaina de vainilla.</p>						

CONFITURA DE TOMATE ÁRBOL CON HELADO DE NARANJA Y MENTA CON BIZCOCHO DE SESAMO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Dulce de tomate de árbol	Elaborar el dulce con el tallo agregando especias y azúcar	
Crema Inglesa	En una cacerola poner: leche, azúcar y yemas de huevo para la elaboración de la crema Inglesa, tratando de no hervir la leche para que las yemas no se cocinen.	
Bizcocho	Elaboramos un bizcocho de la manera directa: huevos, azúcar harina, en un molde rectangular.	

Técnica: Merengue Suizo

4.3 Dulce de babaco.

4.3.1 Pavlova de babaco.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:			PAVLOVA DE BABACO		FECHA: 27 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
200	Azúcar	gr	200	100,00%	\$0,34	\$0,34
120	Claras de Huevo	ml	120	100,00%	\$0,60	\$0,60
10	Maicena	gr	10	100,00%	\$0,01	\$0,01
25	Harina	gr	25	100,00%	\$0,02	\$0,02
350	Dulce de Babaco	gr	350	100,00%	\$0,25	\$0,25
500	Crema de leche	ml	500	100,00%	\$1,40	\$1,40
CANTIDAD PRODUCIDA: 1205 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 301,25 GR. COSTO POR PORCIÓN: 0,66						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Levar a baño María las claras junto con el azúcar, hasta que esta última se diluya.                      Batir a máxima velocidad hasta obtener un merengue brillante, en este punto colocar la maicena con la harina y batir 2 minutos más.                      Con la ayuda de una manga pastelera formar discos con el merengue y hornear a 100°C durante 45 minutos aproximadamente.</p>						

PAVLOVA DE BABACO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Dulce de Babaco	Evaporar mas el dulce para espesar y poder armar el plato	Se puede acompañar con cubos de babaco frescos
Crema de Leche	Batir hasta obtener picos duros	

Técnica: Crema aireada

4.3 Dulce de babaco.

4.3.2 Soufflé de vainilla relleno de dulce de babaco con cedrón.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:		SOUFFLÉ DE VAINILLA RELLENO CON DULCE DE BABACO Y CEDRON		FECHA:		27 de Febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
40	Leche	ml	40	100,00%	\$0,03	\$0,03
30	Azúcar	gr	30	100,00%	\$0,04	\$0,04
20	Mantequilla	gr	20	100,00%	\$0,05	\$0,05
45	Harina	gr	45	100,00%	\$0,05	\$0,05
85	Claras	gr	85	100,00%	\$0,30	\$0,30
30	Yemas	gr	30	100,00%	\$0,15	\$0,15
5	Zumo de limón	ml	5	100,00%	\$0,01	\$0,01
200	Dulce de Babaco	ml	200	100,00%	\$0,18	\$0,18
15	Esencia de Vainilla	ml	15	100,00%	\$0,05	\$0,05
20	Cedrón	gr	20	100,00%	\$0,01	\$0,01
CANTIDAD PRODUCIDA:		470	GR.			
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	117,5	GR.	COSTO POR PORCIÓN. 0,21375
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Calentar en un Baño María: la leche, mantequilla, vainilla y azúcar, retirar del Baño María e inmediatamente añadir la harina cernida, luego las yemas y mezclar bien, Reservar.</p> <p>Batir las Claras con el azúcar junto con el zumo de limón hasta formar un merengue firme.</p> <p>Mezclar los dos batidos en forma envolvente, colocar en el ramekin y hornear a 165 °C durante 8 a10 minutos.</p> <p>Hacer un Incisión a los souffés y rellenar con dulce de Babaco.</p>						

SOUFFLÉ DE VAINILLA RELLENO DE DULCE DE BABACO Y CEDRON		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ramekin	Engrasar de mantequilla con la ayuda de una brocha pequeña	Engrasar verticalmente
Cedrón	Colocar en un mortero el dulce de babaco con el cedrón y perfumar el dulce.	

Técnica: Merengue italiano

4.3 Dulce de babaco.

4.3.3 Esferas de merengue cocidas al vapor rellenas de dulce de babaco con un escarchado de fresa.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:		ESFERAS DE MERENGUE COCIDAS AL VAPOR RELLENAS DE DULCE DE BABACO CON UN ESCARCHADO DE FRESA			FECHA: 27 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
320	Azúcar	ml	320	100,00%	\$0,53	\$0,53
160	Claras	gr	160	100,00%	\$0,60	\$0,60
250	Agua	ml	75	30,00%	\$0,00	\$0,00
150	Fresas	gr	130	86,67%	\$0,85	\$0,74
200	Dulce de babaco	gr	200	100,00%	\$0,18	\$0,18
CANTIDAD PRODUCIDA: 885 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 221,25 GR. COSTO POR PORCIÓN. 0,51						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para las esferas de merengue cocinar el azúcar con 50 ml de agua y formar un almidar de 120 °C. Batir las claras hasta que comiencen a espumar e incorporar de poco a poco el almidar. Batir hasta que entrie. Con la ayuda de una manga pastelera rellenar los moldes semiesferas, colocarlos sobre una bandeja con agua y llevar al horno a 120 °C durante 45 minutos. Con la ayuda de una cuchara quitar el merengue del centro y rellenar del dulce, pegar cada semiesfera una contra la otra con merengue.</p> <p>Para el escarchado, procesar las fresas con agua y colocar en una lata, llevar a congelación.</p>						

ESFERAS DE MERENGUE COCIDAS AL VAPOR RELLENAS DE DULCE DE BABACO CON UN ESCARCHADO DE FRESA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Escarchado	Cuando esté bien congelado, rallar con un tenedor	

Técnica: Esferificación

4.4 Dulce de membrillo

4.4.1 Nido de caramelo con caviar de menta en crema de membrillo.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA			NIDO DE CARAMELO CON CAVIAR DE MENTA Y CREMA DE MEMBRILLO		FECHA: 27 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
225	Azúcar	gr.	225	100,00%	\$0,45	\$0,45
100	Licor de menta	ml.	100	100,00%	\$1,33	\$1,33
150	Leche	ml.	150	100,00%	\$0,21	\$0,21
90	Huevos	gr.	74	82,22%	\$0,26	\$0,21
100	Dulce de Membrillo	gr.	100	100,00%	\$0,90	\$0,90
3	Cloruro cálcico	gr.	3	100,00%	\$1,50	\$1,50
3	Alginato	gr.	3	100,00%	\$2,10	\$2,10
25	Malvena	gr.	25	100,00%	\$0,20	\$0,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 680 GR. CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 170 GR. COSTO POR PORCIÓN. 1,73						
TÉCNICAS				FOTO		
Reducimos el azúcar en una cacerola a una temperatura de 140 grados. Le damos forma con ayuda de una espátula dando forma de nido.  Colocamos el alginato en un recipiente con agua y llevamos al frío el cloruro lo llevamos al licor de menta y movemos, dejamos reposar. Formamos esferas con una jeringa pequeña en el recipiente con alginato.  Realizamos una crema con el dulce de membrillo y untamos en el nido de caramelo. Agregamos al final los caviares de menta por encima del caramelo.						

NIDO DE CARAMELO CON CAVIAR DE MENTA Y CREMA DE MEMBRILLO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Caramelo	Agregamos azúcar en una cacerola por 15 minutos hasta que coja temperatura sin dejar quemarla. Hacer nidos con la espátula de manera envolvente para el nido.	
Alginato	Colocar en un recipiente 3 gramos de alginato por 100 gr de agua	
Cloruro cálcico	Colocar 4 gramos de cloruro cálcico en 100 ml de licor de menta.	
Crema Pastelera	En una cacerola agregar la leche y azúcar hasta hervir. Aparte batir yemas con azúcar y la malcena con el limón. cuando la leche este tibia mezclar las yemas y la malcena con el limón  Con la espátula mover para que no se unte la preparación. Mover hasta que la preparación se homogenice y dejar reposar.	

Técnica: Creme brulee

4.4 Dulce de membrillo

4.4.2 Creme brulee de membrillo.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: CREME BRULÉE DE MEMBRILLO				FECHA: 27 de Febrero de 2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Crema de leche	ml.	500	100,00%	\$1,40	\$1,40
225	Huevos	gr.	204	90,67%	\$0,65	\$0,59
100	Azúcar	gr.	100	100,00%	\$0,15	\$0,15
200	Dulce de membrillo	gr.	200	100,00%	\$1,80	\$1,80
4	Vainilla	ml.	4	100,00%	\$0,02	\$0,02
CANTIDAD PRODUCIDA: 1008 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 252 GR. COSTO POR PORCIÓN: 0,99						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Calentar en una olla: la crema con la mitad de azúcar, revolver hasta que se mezcle.</p> <p>En un recipiente separado, batir las yemas con el resto de azúcar. Mezclar con la preparación anterior, y untar el dulce de membrillo y la vainilla, hasta q este uniforme.</p> <p>Poner en un recipiente de cerámica sobre un recipiente con agua para una mejor cocción con aluminio a 180 grados por 30 minutos.</p> <p>Espolvorear azúcar y quemarla con el flameador.</p>						


CREME BRULEE DE MEMBRILLO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Dulce de membrillo	<p>cocinar el membrillo en cubos solamente con agua.</p> <p>Al cocinarse botar el agua.</p> <p>En una cacerola agregar el membrillo, agua, azúcar. Cuando este casi listo el almibar, agregar la canela y gotas de limón</p>	



Técnica: Hojaldre Francés

4.4 Dulce de membrillo

4.4.3 Vol au Vent de albahaca con relleno de dulce de membrillo y crema de limón y cáscaras confitadas de naranja.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:		VOL AU VENT DE ALBAHACA RELLENO DE DULCE DE MEMBRILLO Y CREMA DE LIMÓN CON NARANJA CONFITADA		FECHA:	27 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO O U.	PRECIO C.U.
225	Harina	gr.	225	100,00 %	\$0,40	\$0,40
20	Grasa	gr.	20	100,00 %	\$0,15	\$0,15
15	Sal	gr.	15	100,00 %	\$0,01	\$0,01
190	Mantequilla	gr.	190	100,00 %	\$0,25	\$0,25
50	Albahaca	gr.	50	100,00 %	\$0,25	\$0,25
150	Leche	ml.	150	100,00 %	\$0,21	\$0,21
25	Maicena	gr.	25	100,00 %	\$0,10	\$0,10
100	Dulce de membrillo	gr.	100	100,00 %	\$0,90	\$0,90
80	Azúcar	gr.	80	100,00 %	\$0,13	\$0,13
90	Huevos	gr.	75	83,33%	\$0,26	\$0,22
100	Naranja	gr.	77	77,00%	\$0,20	\$0,15
CANTIDAD PRODUCIDA: 1007 GR. CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 251,75 GR. COSTO POR PORCIÓN. 0,692666 667						
TÉCNICAS				FOTO		
Amasar la mezcla de harina, grasa, después colocar la mantequilla. Elaborar dobleces para la preparación dejando reposar en frío. Hacer figuras redondas que den forma una sobre otra para el Vol au Vent. Llevar al horno a 180 grados y rellenar.  Untar crema de limón en la preparación conjuntamente con el dulce de membrillo y las naranjas confitadas en el centro.						




VOL AU VENT DE ALBAHACA RELLENO DE DULCE DE MEMBRILLO Y CREMA DE LIMON CON NARANJA CONFITADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hojaldre	Mesclar el harina con la sal, la grasa y agua, amasar hasta que se forme la masa. Reposar por 15 minutos y mesclar con la mantequilla.	
Crema pastelera de limón	En una cacerola agregar la leche y azúcar hasta hervir.  Aparte batir yemas con azúcar y la maicena con el limón. cuando la leche este tibia mesclar las yemas y la maicena con el limón  Con la espátula mover para que no se unte la preparación. Mover hasta que la preparación se homogenice y dejar reposar.	
Naranjas confitadas	Cortar rodajas de naranja sin la pulpa y dejar secar a 80 grados con azúcar por 1 hora.	

Técnica: Merengue francés

4.5 Dulce de guayaba.

4.5.1 Esferas de merengue al vapor con dulce de guayaba y granizado de toronja.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:		ESFERAS DE MERENGUE AL VAPOR CON DULCE DE GUAYABA Y GRANIZADO DE TORONJA			FECHA:	27 de febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
410	Azúcar	gr	410	100,00%	\$0,53	\$0,53
160	Claras	gr	160	100,00%	\$0,60	\$0,60
20	Aldidón de maíz	gr	20	100,00%	\$0,05	\$0,05
200	Dulce de Guayaba	gr	200	100,00%	\$0,68	\$0,68
350	Zumo de Toronja	ml	350	100,00%	\$1,50	\$1,50
150	hielo	gr	150	100,00%	\$0,00	\$0,00
125	Zumo de Limón	ml	125	100,00%	\$1,00	\$1,00
CANTIDAD PRODUCIDA:		1415	GR.			
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	353,75	G R.	COSTO POR PORCIÓN. 1,09
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para la esferas batir las claras hasta que empiece a espumar, e incorporar de a poco 160 gr de azúcar, batir hasta que tome firmeza, agregar 160 gr de azúcar con el almidón y batir. Colocar en una manga y rellenar los moldes. Colocar sobre una fuente con agua y hornear a 120 °C durante 45 minutos. Con la ayuda de una cuchara quitar el merengue del centro y rellenar del dulce, pegar cada semiesfera una contra la otra con merengue.</p> <p>Para el granizado de toronja, colocar los dos zumos, azúcar y el hielo en una licuadora o procesador. Procesar y servir de inmediato.</p>						

ESFERAS DE MERENGUE AL VAPOR CON DULCE DE GUAYABA Y GRANIZADO DE TORONJA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Granizado	Tener las copas listas para servir	Decorar con la piel de la toronja.

Técnica: Gelificación

4.5 Dulce de guayaba.

4.5.2 Tartaleta inversa de guayaba con gelatina de hierbas.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:			TARTELETA INVERSA DE GUAYABA CON GELATINA DE HIERBAS		FECHA:	27 de Febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
250	Harina	gr	250	100,00%	\$0,25	\$0,25
125	Margarina	gr	125	100,00%	\$0,18	\$0,18
50	huevo	gr	50	100,00%	\$0,15	\$0,15
5	sal	gr	5	100,00%	\$0,01	\$0,01
200	Dulce de Guayaba	gr	200	100,00%	\$0,68	\$0,68
30	Gelatina sin sabor	gr	30	100,00%	\$0,35	\$0,35
10	Hierba luisa	gr	10	100,00%	\$0,05	\$0,05
10	Cedrón	gr	10	100,00%	\$0,07	\$0,07
10	Huamli poleo	gr	10	100,00%	\$0,05	\$0,05
50	Azúcar micro pulverizada	gr	50	100,00%	\$0,07	\$0,07
CANTIDAD PRODUCIDA:		740 GR.				
CANTIDAD EN PORCIONES:		4 DE:	185 GR.	COSTO POR PORCIÓN.		0,47
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para la tartaleta mezclar la harina, azúcar, sal y margarina hasta juntar todo uniforme.</p> <p>A continuación agregar el huevo e integrar sin amasar, refrigerar 25 minutos antes de utilizar. Estirar hasta lograr 2 ml de espesor y colocar en los moldes.</p> <p>Hornear a 170 grados centígrados durante 20 minutos.</p> <p>Para la gelatina infusionar las hierbas y agregar la gelatina previamente hidratada</p> <p>Colocar en un molde cubito forrado con filme para que se desprenda fácilmente</p> <p>refrigerar 6 horas aproximadamente.</p> <p>Se debe espesar el dulce para formar tartaletas con la ayuda de aceite y moldes.</p>						

TARTELETA INVERSA DE GUAYABA CON GELATINA DE HIERBAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina	Hidratar la gelatina en una proporción 5 a 1 con relación al agua.	
Gelatina de hierbas	Picar las hierbas frescas y colocar antes que se compacte.	

Técnica: Tarta helada

4.5 Dulce de guayaba.

4.5.3 Zucotto de guayaba bañado con ganash 70% de cacao

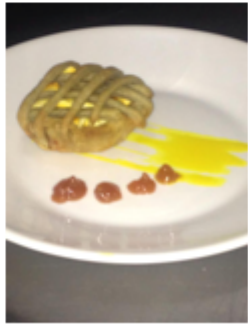
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: ZUCOTTO DE GUAYABA BAÑADO CON CHOCOLATE 70% CACAO				FECHA: 28 de Febrero de 2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
150	Huevos	gr	150	100,00%	\$0,45	\$0,45
125	Azúcar	gr	125	100,00%	\$0,18	\$0,18
25	Cacao en Polvo	gr	25	100,00%	\$0,40	\$0,40
20	Mantequilla	gr	20	100,00%	\$0,05	\$0,05
150	Harina	gr	150	100,00%	\$0,17	\$0,17
500	Crema de leche	ml	500	100,00%	\$1,20	\$1,20
50	Azúcar micro pulverizada	gr	50	100,00%	\$0,04	\$0,04
200	Dulce de guayaba	gr	200	100,00%	\$0,68	\$0,68
50	Almendras	gr	50	100,00%	\$0,50	\$0,50
500	Chocolate Amargo 70 % sólidos cacao	gr	450	90,00%	\$22,50	\$20,25
CANTIDAD PRODUCIDA: 1720 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 430 GR. COSTO POR PORCIÓN. 5,98						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para el bizcocho Mezclar los huevos con el azúcar y luego ir añadiendo la harina con el cacao y la mantequilla, hasta conseguir una masa uniforme, colocar en una bandeja y hornear a 190 °C durante 10 a 11 minutos, reservar, entriar y cortar en círculos del tamaño del molde con fondo redondo. Rellenar el molde con este bizcocho y remojar.</p> <p>Para el relleno, batir la crema de leche con el azúcar micro pulverizada, a continuación agregar el dulce guayaba con las almendras picadas y rellenar el molde que se cubrió previamente con el bizcochuelo, tapar con un círculo de bizcochuelo y congelar 1 hora.</p> <p>Para la cobertura, colocar en una rejilla el zucotto y bañar con el chocolate templado.</p>						

ZUCOTTO DE GUAYABA BAÑADO CON CHOCOLATE 70 % CACAO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcochuelo	Pesar todos los ingredientes antes de hacer el bizcochuelo	
Chocolate Templado	Derretir el chocolate en microondas a 45-50 °C, colocar las 2/3 partes en una plancha de mármol y tablear hasta bajar la temperatura a 27 °C, mezclar con el resto del chocolate y mover para juntar las dos temperaturas y llegar a 31-33 °C	

Técnica: Masa quebrada

4.6 Dulce de manzana chilena.

4.6.1 Pie de manzana chilena.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: PIE DE MANZANA CHILENA				FECHA: 27 de Febrero de 2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
220	Harina	gr.	220	100,00%	\$0,25	\$0,25
190	Azúcar	gr.	190	100,00%	\$0,22	\$0,22
3	Sal	gr.	3	100,00%	\$0,01	\$0,01
110	Mantequilla	gr.	110	100,00%	\$0,10	\$0,10
400	Dulce de manzana chilena	gr.	400	100,00%	\$0,40	\$0,40
4	Canela	gr.	4	100,00%	\$0,02	\$0,02
190	Huevos	gr.	170	89,47%	\$0,52	\$0,47
500	Leche	ml.	500	100,00%	\$0,40	\$0,40
45	Maicena	gr.	45	100,00%	\$0,40	\$0,40
CANTIDAD PRODUCIDA: 1642 GR.						
CANTIDAD EN PORCIONES: 4 DE: 410,5 GR. COSTO POR PORCIÓN: 0,5663157 89						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para la masa quebrada mezclar los secos y agregar los líquidos después de ello.</p> <p>Amasar sin que la masa quede pegajosa, al finalizar, refrigerar, amasar y ubicar en un molde para tarta estirando la masa, pinchar la masa para que esta no se hinche mientras este en el horno.</p> <p>Cuando la masa este lista agregamos un poco de crema pastelera, el dulce de manzana chilena, y terminamos decorando con merengue italiano,</p> <p>flameamos las puntas y servimos.</p>						

PIE DE MANZANA CHILENA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa quebrada	<p>En un recipiente grande agregar el harina, la sal, el azúcar, añadimos la mantequilla y mezclamos hasta que forme una maza como avena sin que este pegajosa. Agregamos 3 huevos para que la masa se unte. Precaentamos el horno a 180 grados C. Llevamos la masa al refrigerador por 15 minutos, luego, estiramos ubicamos en un molde y llevamos al horno por 20 minutos, haciendo pequeños orificios para q la masa no se expanda.</p>	
Manzana Chilena	<p>Limpiar la fruta, cocinarlas en agua, dos minutos después que hierva el agua, desprenda la semilla desde arriba y desprenda la cascara, vuélvala a hervir para hacer un almibar pesado. Cernir y agregar limón con canela conjuntamente con la manzana</p>	
Crema Pastelera	<p>En una cacerola ponemos: leche, y la mitad del azúcar hasta que hierva, en un recipiente agregar las yemas con la otra mitad del azúcar y mezclar con la maicena para después llevar a la leche. Mover hasta que la masa espese sin hacer grumos.</p>	
Merengue Italiano	<p>Batir las claras a punto de nieve y elaborar con azúcar y agua un almibar en punto bolita para llevarlo a las claras mientras estas se baten y formen picos y tengan brillo</p>	

Técnica: Maquizushi

4.6 Dulce de manzana chilena.

4.6.2 Sushi dulce con manzana chilena.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:			SUSHI DULCE DE MANZANA CHILENA		FECHA: 27 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
400	Arroz Botan	gr.	400	100,00%	\$5,50	\$5,50
200	Dulce de manzana Chilena	gr.	200	100,00%	\$0,20	\$0,20
50	Fresa	gr.	47	94,00%	\$0,50	\$0,47
50	Durazno	gr.	50	100,00%	\$1,05	\$1,05
300	Leche Condensada	ml.	300	100,00%	\$2,16	\$2,16
300	Leche Evaporada	ml.	300	100,00%	\$1,83	\$1,83
150	Azúcar	gr.	150	100,00%	\$0,15	\$0,15
CANTIDAD PRODUCIDA:		1447	GR.			
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	361,75	GR.	COSTO POR PORCIÓN. 2,84
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para el arroz, previamente lavado lo cocinamos con agua y leche evaporada, dejar que se reduzca y agregar al final la leche condensada cocinando siempre al dente, hasta que se reduzca completamente.</p> <p>Cortamos las frutas y las llevamos a cocinar por un tiempo corto hasta que consigamos un almibar para poder mezclarlo con el arroz, conjuntamente con el dulce de manzana chilena.</p> <p>Con ayuda de papel film y un silpat enrollamos el arroz relleno y damos vueltas apretando de principio a fin hasta q se compacte de forma correcta, cortar y emplatar con salsa de almibar de fruta.</p>						


SUSHI DULCE DE MANZANA CHILENA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz botan	Lavar el arroz por mínimo cuatro veces hasta q tenga una buena transparencia, hervirlo con tres y media tazas de agua. cocinarla hasta que reduzca el agua pero siga firme el arroz.	
Manzana Chilena	Limpiar la fruta, cocinarlas en agua, dos minutos después que hierva el agua, desprenda la semilla desde arriba y desprenda la cascara, vuélvala a hervir para hacer un almibar pesado. Cernir y agregar limón con canela conjuntamente con la manzana	



Técnica: Crema Helada

4.6 Dulce de manzana chilena.

4.6.3 Gelato de manzana chilena con galleta de romero y cardamomo sobre caramelo de frambuesa.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:		GELATTO DE MANZANA CHILENA CON GALLETA DE ROMERO Y CARDAMOMO SOBRE CARAMELO DE FRAMBUESA			FECHA: 27 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
280	Leche	ml.	280	100,00 %	\$0,22	\$0,22
443	Azúcar	gr.	443	100,00 %	\$0,55	\$0,55
150	Huevos	gr.	135	90,00%	\$0,65	\$0,59
250	Harina	gr.	250	100,00 %	\$0,50	\$0,50
150	Mantequilla	gr.	150	100,00 %	\$0,35	\$0,35
30	Romero	gr.	25	83,33%	\$0,10	\$0,08
30	Cardamomo	gr.	30	100,00 %	\$0,20	\$0,20
120	Frambuesa	gr.	100	83,33%	\$0,50	\$0,42
200	Dulce de manzana chilena	gr.	200	100,00 %	\$0,20	\$0,20
CANTIDAD PRODUCIDA:		1613	GR.			
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	403,25 GR.	COSTO POR PORCIÓN.	0,77625
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Elaborar una crema Inglesa con la leche el azúcar y yemas, agregamos el dulce de manzana chilena, llevamos a la máquina de helado y esperamos por 20 minutos.</p> <p>Para el caramelo agregamos azúcar y el zumo de frambuesa a una temperatura de 140 grados C. Terminamos en un silpat y esperamos a q se compacte.</p> <p>Terminamos la preparación agregando la galleta de romero y cardamomo como decoración.</p>						

GELATTO DE MANZANA CHILENA CON GALLETA DE ROMERO Y CARDAMOMO SOBRE CARAMELO DE FRAMBUESA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Galleta de romero y cardamomo	En un recipiente cremamos: la mantequilla con el azúcar, el harina, la leche y los huevos, el romero y el cardamomo, batimos hasta que forme una masa para ponerla en la manga. Llevamos al horno a 180 grado C. Por 20 minutos	
Frambuesas	Lavamos las frambuesas las llevamos a una cacerola dejamos reducir y cerrimos, elaboramos un caramelo seguidamente con el azúcar y llevamos al silpat.	
Manzana Chilena	Limpiar la fruta, cocinarlas en agua, dos minutos después que hierva el agua, desprendo la semilla desde arriba y desprendo la cascara, vuélvala a hervir para hacer un almibar pesado. Cernir y agregar limón con canela conjuntamente con la manzana	

Técnica: Gelificación

4.7 Dulce de zanahoria.

4.7.1 Helado de zanahoria y cointreau con espejo de naranja.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:			HELADO DE ZANAHORIA Y COINTREAU CON ESPEJO DE NARANJA		FECHA:	28 de Febrero de 2015
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
200	Dulce de zanahoria	gr	200	100,00%	\$0,56	\$0,56
500	Crema de leche	ml	500	100,00%	\$1,20	\$1,20
50	Cointreau	ml	50	100,00%	\$0,75	\$0,75
200	Jugo de Naranja	ml	200	100,00%	\$1,50	\$1,50
50	Azúcar	gr	50	100,00%	\$0,10	\$0,10
35	Gelatina sin sabor	gr	35	100,00%	\$0,40	\$0,40
CANTIDAD PRODUCIDA:		1035	GR.			
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	258,75	GR.	COSTO POR PORCIÓN. 1,1275
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Para el helado batir la crema de leche hasta que forma picos suaves, luego añadir el cointreau y terminar de batir, luego mezclar con el dulce de zanahoria y colocar en un molde, congelar hasta el momento de servir.</p> <p>Para el espejo de naranja hidratar la gelatina previamente, a continuación calentar el jugo de naranja y agregar el azúcar, cuando llegue a ebullición colocar la gelatina diluida, enfriar 2 minutos y luego extender el líquido en una placa cubierta de film.</p>						

HELADO DE ZANAHORIA Y COINTREAU CON ESPEJO DE NARANJA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Dulce de Zanahoria	El dulce debe estar a temperatura ambiente para mezclar con la crema batida.	

Técnica: Templado de chocolate

4.7 Dulce de zanahoria.

4.7.2 Esfera de chocolate con zanahoria en una cuchara de maracuyá.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:				FECHA:		
ESFERA DE CHOCOLATE CON ZANAHORIA EN UNA CUCHARA DE MARACUYA				28 de Febrero de 2015		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Chocolate Amargo	gr	500	100,00%	\$10,50	\$10,50
200	Dulce de zanahoria	gr	200	100,00%	\$0,56	\$0,56
250	chocolate blanco	gr	250	100,00%	\$4,35	\$4,35
150	maracuyá	gr	150	100,00%	\$1,50	\$1,50
180	azúcar	gr	180	100,00%	\$0,27	\$0,27
CANTIDAD PRODUCIDA:		1280	GR.			
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	320	GR.	COSTO POR PORCIÓN. 4,30
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para las esferas debemos temperar el chocolate, luego colocar una capa en un molde con fondo redondo, refrigerar y luego colocar otra capa y llevar a refrigeración</p> <p>Para el relleno de las esferas debemos diluir el chocolate blanco y luego mezclar con el dulce de zanahoria y reposar a temperatura ambiente hasta que solidifique, con la ayuda de una manga pastelera rellenar las medias esferas y cubrir con chocolate amargo. Unir cada mitad con chocolate verificando que los bordes se acoplen.</p> <p>En una olla hervir la maracuyá junto con el azúcar hasta obtener un almibar medio, servir en una cuchara china.</p>						

ESFERA DE CHOCOLATE CON ZANAHORIA EN UNA CUCHARA DE MARACUYA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate amargo	Derretir el chocolate en microondas a 45-50 °C, colocar las 2/3 partes en una plancha de mármol y tablear hasta bajar la temperatura a 27 °C, mezclar con el resto del chocolate y mover para juntar las dos temperaturas y llegar a 31-33 °C	

Técnica: Papillote

4.7 Dulce de zanahoria.

4.7.3 Papillote de zanahoria con crema de maracuyá y tuile de remolacha.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD - CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE:		PAPILLOTE DE ZANAHORIA CON CREMA DE MARACUYA Y TUILE DE REMOLACHA			FECHA: 29 de Febrero de 2015	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECI O.U.	PRECIO C.U.
100	Zanahoria	gr	100	100,00 %	\$0,50	\$0,50
200	Dulce de Zanahoria	gr	200	100,00 %	\$0,56	\$0,56
150	Maracuyá	gr	150	100,00 %	\$1,50	\$1,50
180	Azúcar	gr	180	100,00 %	\$0,27	\$0,27
500	Crema de leche	ml	500	100,00 %	\$1,20	\$1,20
100	Remolacha	gr	100	100,00 %	\$0,30	\$0,30
200	Harina	gr	200	100,00 %	\$0,20	\$0,20
200	Azúcar micro pulverizada	gr	200	100,00 %	\$0,33	\$0,33
200	Margarina	gr	200	100,00 %	\$0,14	\$0,14
90	Claras	gr	90	100,00 %	\$0,45	\$0,45
CANTIDAD PRODUCIDA:		1920	GR.			
CANTIDAD EN PORCIONES:		4	DE:	480	GR.	COSTO POR PORCIÓN. 1,36
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para el papillote, con una mandolina sacar rebanadas finas de la zanahoria y colocar sobre film una a lado de otra, rellenar del dulce de zanahoria y envolver hasta que tome forma tubo lar, colocar en una vaporera y cocer. Dejar entirar y refrigerar 24 horas para que se compacte.</p> <p>Para el tuile batir la margarina hasta suavizar, luego mezclar el azúcar micro, harina, las claras y la remolacha rallada, alternando sin batir, solo mezclar. Con la ayuda de una manga y sobre una placa en mantecada formar medallones y llevar al horno a 180 °C durante 5 minutos aproximadamente, aun calientes colocar en el molde y dar la forma.</p> <p>Para la crema hacer un almibar con la pulpa de maracuyá y azúcar. Batir la crema de leche y untir con el almibar frío.</p>						

PAPILLOTE DE ZANAHORIA CON CREMA DE MARACUYA Y TUILE DE REMOLACHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zanahoria	Lavar y pelar antes de usar	
Remolacha	Lavar, pelar y rallar para el tuile	
Maracuyá	Extraer la pulpa antes de elaborar la crema	

## CONCLUSIONES

A través de esta monografía se alcanzó cumplir los objetivos planeados, recopilando información de los dulces de cuchara, su origen y adaptabilidad a la sociedad cuencana en el transcurso de la historia, llegando a convertirse en un símbolo cultural de esta ciudad. Además hemos compilado información acerca de los ingredientes e insumos utilizados en la elaboración de los dulces, la misma que sirve de fuente para las personas afines al tema.

Hemos contado con la ayuda de diferentes cuencanos con base empírica y conocimientos literarios que han contribuido con la apertura de esta monografía, dando un gran avance para la elaboración de recetas de nuestra Cuenca colonial, cada uno de ellos ha mostrado un gran cariño al hablar sobre los dulces tradicionales, recordándonos y recomendándonos como lo elaboraban mientras contaban anécdotas que tenían al ser niños.

La aplicación de técnicas contemporáneas de repostería es útil para dar a conocer estos dulces tradicionales de una manera diferente y que se los puedan degustar por la sociedad. Se debe mantener la ideología de las caseritas en la elaboración artesanal de los dulces de cuchara, ya que es nuestra base en la cocina, resultado de esto se ha elaborado un recetario.

Esperamos que este recetario sea de gran apoyo y ejemplo en la elaboración de nuestras costumbres gastronómicas dulceras, de la misma forma ansiamos que esta sirva como guía para desarrollar recetas innovadoras que lleven a un buen camino el éxito de nuestra cocina.

**ANEXOS**

**Fotografía #1**



**Lugar: Café Aurora**

**Descripción: Venta de Dulce de leche acompañado de pan blanco**

**Fecha: Enero 2015**

**Fotografía #2**



**Lugar: Presidente Córdova y Juan Montalvo**

**Descripción: Visita a la casa de Nydia Vásquez**

**Fecha: Enero 2015**



**Fotografía #3**



**Lugar: Casa Nydia Vásquez**

**Descripción: Entrevista realizada**

**Fecha: Enero 2015**

**Fotografía #3**



**Lugar: Panadería y Dulcería Gualaceo**

**Descripción: Dulces en Venta**

**Fecha: Enero 2015**

**Fotografía #4**



**Lugar: Restaurante el Mercado**

**Descripción: Exposición de dulces para la venta**

**Fecha: Enero 2015**

## BIBLIOGRAFÍA

- Andrade, Lorena. *Dulce Ayuda: Las Recetas de la Abuela*. Cuenca, Arte y Diseño Industria Gráfica, 2010.
- Armendáriz, José. *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Madrid, Paraninfo, 2010.
- Astudillo, Mercedes. *Dulces de Cuenca*. Cuenca. 2009.
- Carrasco, Luis y Víctor García. *Pastelería Practica 5ta edición*. Madrid, Norma, 2006.
- Cuvi, Pablo. *Recorrido por los Sabores de Ecuador*. Quito, AZUCA, 2001.
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua*. Madrid, CCNNE, 2012.
- Gosset, Marie. *Cocina francesa*. Buenos Aires, Columbia, 2002.
- Herme, Pierre. *Neue Torten*. Londres, Blume, 2010.
- Jaramillo, Marlene. *Menús Sabores tentadores y deliciosamente sencillos*. Cuenca, Editorial Graficas Hernández, 2007.
- Larousse Temático Universal Tomo 5". *Productos alimentarios*. México, Larousse. 2000.
- Narváz Torres, Gustavo Eugenio. *Elaboración y presentación de dulces tradicionales que se ofrecen en las festividades del corpus christi de la ciudad de Cuenca*, (Quito), (2013).
- Neto – Paulo de Carvalho. *Antología del folklore Ecuatoriano*. Quito, 2ª ed., Editorial Abya Yala, 1994.
- Ordoñez González de Cobos, Carmela. *Cocina moderna. Tomo I*. Décima edición. Editorial Amazonas. 1974.
- *Cocina moderna. Tomo II*. Primera edición. Editorial Amazonas. 1963.



Pérez, Nuria, et al. *Procesos de pastelería y panadería*. Madrid, Paraninfo, 2003.

Teubner, Christian et al. *El gran Libro de los frutos exóticos*. Madrid, EVEREST. 1998.

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

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. *Cuaderno de Cultura Popular No. 5*. Cuenca, CIDAP, 1997.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *Cocina cuencana de hoy Viejos secretos de la cocina cuencana*. Cuenca. 1993.

-*El sabor de los Recuerdos*. Quito, Editorial Altaflor, 2006.

Wright, Jeni y Eric Treuille. *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. Londres, BLUME, 2010.

- *Pasteles y Repostería Le Cordon Bleu*. BLUME.2014.

**BIBLIOGRAFIA DE INTERNET**

“Alimentación en América”. Internet. [http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender a comer bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php). Acceso: 28 de Enero 2015.

“Dulce de Babaco”. Internet. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1578/1/tgas40.pdf>. Acceso 25 de Enero 2015.

“Dulce de Guayaba”. Internet. <http://es.slideshare.net/xavierbasurto/produccion-y-comercializacion-de-quayaba-mermelada>. 05 de Febrero de 14

“Dulce de leche”. Internet. [http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce\\_de\\_leche](http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_leche). 28 de Enero de 2015.

“Dulce de membrillo”. Internet. [http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce\\_de\\_membrillo](http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_membrillo). 28 de Enero de 2015.

“Dulce de Tomate de árbol”. Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/322376-el-dulce-y-chancho-infaltables-en-la-fiesta-de-carnaval/#.VNufvyn61EQ>. 25 de Enero de 2015.

“El azúcar”. Internet. <http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/guia-alimentos/miscelanea/2001/02/20/34877.php>. 27 de Enero de 2015.

“Guayaba”. Internet. <http://frutas.consumer.es/guayaba>. 26 de Enero de 2015.

“Glucosa”. Internet. <http://www.quiminet.com/articulos/la-glucosa-liquida-o-jarabe-de-glucosa-en-la-industria-alimenticia-2601052.htm>. 26 de Enero 2015.



“Leche”. Internet. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2005/04/26/20107.php>. 26 de Enero de 2015.

“Manzana Chilena”. Internet. <http://jardindelasalud.blogspot.com/2008/12/tejocote-crataegus-pubescens-kunth.html>. 27 de Enero de 2015.

“Menta”. Internet. <http://www.consumer.es/web/es/bricolaje/jardin/2003/06/10/62104.php>. 26 de Enero.

“Maicena”. Internet. <http://alimentos.org.es/maizena>. 28 de Enero de 2015.

“Panela”. Internet. [http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender\\_a\\_comer\\_bien/curiosidades/2005/01/11/115024.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2005/01/11/115024.php). 28 de Enero de 2015.

“Paila de Bronce”. Internet. <https://www.sabrosia.com/2012/10/las-propiedades-de-las-ollas-de-cobre/>. 13 de Febrero de 2015.

“Tradición de la caña de Azúcar”. Internet. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3327/1/TESIS.pdf>. 25 de Enero de 2015.

“Utensilios de pastelería”. Internet. <https://www.cuisipro.com/es/Cooking/Esp-tulas-de-silicona-plu74-683300.html>. 02 de Febrero de 2015.

“Zanahoria”. Internet. <http://alimentos.org.es/zanahoria>. 28 de Enero de 2015.