

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.

Autor:

Diego Patricio Jadán Avilés

CI:0104234703

Monografía previa a la obtención del título de “Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas”

Directora:

Licenciada Patricia Elizabeth Ortiz Rodas

CI:0101661635

Cuenca- Ecuador

2015

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



RESUMEN

En la presente monografía se detalla los procedimientos utilizados para la elaboración de postres de autor con sabores y decoraciones florales. Se plasma en la descripción por capítulos en donde se menciona las generalidades, usos gastronómicos y diferentes aplicaciones que se puede realizar a partir de las flores aptas para el consumo humano, de igual manera se hará una descripción breve de las recetas de técnicas reposteras con la extracción de colores y sabores naturales de las flores que se pretende utilizar y una comprobación de resultados a través de fichas técnicas.

Palabras clave: flores, postres, repostería, técnicas, usos.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



ABSTRACT

This paper will describe all procedures that have been followed in order to prepare desserts from the author with floral flavors and decorations. There will be a description by chapters where all generalities will be mentioned, as well as gastronomic uses and the different forms of applications that can be applied from the flowers that have been selected for this experiment. Also, there will be a brief description of the recipes of confectionery techniques with the color and flavor of the natural flowers that is meant to be used and a testing of the results that has been done with data sheets for the recipes.

Key words: flowers, desserts, confectionery, techniques, uses.



ÍNDICE

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE	4
CLÁUSULA DE DERECHOS DE AUTOR.....	7
CLÁUSULA DE RESPONSABILIDAD.....	8
DEDICATORIA	9
AGRADECIMIENTOS	10
INTRODUCCIÓN.....	11
CAPITULO I	12
CUALIDADES DE LAS FLORES PARA SU APLICACIÓN EN LA GASTRONOMÍA	12
1.1 Identificación de flores disponibles a nivel local	12
1.2.1 Caléndula	13
FOTOGRAFÍA N°1: Caléndula, foto: Diego Jadán	14
TABLA N°1: Descripción Caléndula.	14
1.2.2 Cedrón.....	15
FOTOGRAFÍA N°2: Cedrón, Foto: Diego Jadán.	15
1.2.3 Clavel	16
TABLA N°3 Descripción Clavel	17
1.2.4 Flor de calabaza.....	17
FOTOGRAFÍA N°4: Flor de calabaza, foto: Diego Jadán.....	18
TABLA N°4 Descripción flor de calabaza	18
1.2.5 Crisantemo	19
FOTOGRAFÍA N°5: Crisantemo, foto: Diego Jadán.....	19
TABLA N°5 Descripción crisantemo	20
1.2.6 Flor de hinojo.....	20
FOTOGRAFÍA N° 6: Hinojo, foto: Diego Jadán.	21
TABLA N°6 descripción hinojo.	21
1.2.7 Flor de Jamaica.....	22
FOTOGRAFÍA N°7: flor de Jamaica, foto: Diego Jadán.....	22



TABLA N°7 descripción flor de Jamaica.....	23
1.2.8 Girasol.....	23
FOTOGRAFÍA N°8: Girasol, foto: Diego Jadán.....	24
TABLA N°8 descripción girasol.....	24
1.2.9 Jazmín.....	25
FOTOGRAFÍA N°9: Jazmín, foto: Diego Jadán.....	25
TABLA N°9 descripción jazmín	26
1.2.10 Lavanda.....	26
FOTOGRAFÍA N°10: Lavanda, foto: Diego Jadán.	27
TABLA N°10 descripción lavanda	27
1.2.11 Manzanilla	28
FOTOGRAFÍA N°11: Manzanilla, foto: Diego Jadán	28
1.2.12 Pensamiento	29
FOTOGRAFÍA N°12: Pensamiento, foto: Diego Jadán.	29
TABLA N°12 descripción pensamiento	30
1.2.13 Romero.....	30
FOTOGRAFÍA N°12: flor de romero, foto: Diego Jadán.....	31
TABLA N°13 descripción romero.....	31
1.2.14 Rosas	32
FOTOGRAFÍA N°14: Rosa, foto: Diego Jadán.....	32
TABLA N°14 descripción rosa	33
1.2.15 Violeta	33
FOTOGRAFÍA N°15: Violetas, foto: Diego Jadán.	34
TABLA N°15 descripción violeta.....	34
CAPÍTULO 2	35
TÉCNICAS APLICABLES A FLORES COMESTIBLES Y POSTRES.....	35
2.1 Técnicas de extracción de propiedades de las flores para su uso en repostería	35
2.2 Técnicas de repostería	38
2.2.1 Cremas.....	38
2.2.2 Cremas a base de huevo	40
2.2.3 Cremas a base de crema de leche.....	41



2.2.4 Cremas con base de mantequilla	42
2.3 Masas y pastas	43
2.3.3	46
2.4 Pastas escaldadas	48
2.5 Elaboraciones secundarias	49
2.6 Repostería de Autor	50
CAPÍTULO 3	51
REQUERIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS POSTRES	51
3.1 Ingredientes o materia prima	51
3.2 Flores	53
3.3 Fichas técnicas.....	53
3.3.1 Alfajores con caléndula	54
3.2.2 Tarta de frutilla con cedrón.....	56
3.2.3 Bizcocho de durazno con clavel	59
3.2.4 Budín de queso con flor de calabaza	61
3.2.5 Creme bruleé con cristastemo.....	63
3.2.6 Torta de Vainilla con flores de girasol.....	65
3.2.7 Flan de Chocolate con Hinojo	67
3.2.8 Budín de coco con flores de Jamaica.....	69
3.2.9 Cheesecake de mora con Jazmín	71
3.2.10 Mousse de cerezas con lavanda	73
3.2.11 Buñuelos en almíbar con manzanilla.....	75
3.2.12 Cheesecake de maracuyá con flor de pensamiento.....	77
3.2.13 Flan de guayaba con flor de romero.....	79
3.2.14 Mousse de manzana con pétalos de rosa	81
3.2.15 Cake de naranja con violeta	83
3.3 Validación de Fichas Técnicas	85
RECOMENDACIONES.....	86
ANEXOS	87
BIBLIOGRAFÍA.....	103
BIBLIOGRAFÍA DE INTERNET	105

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



CLÁUSULA DE DERECHOS DE AUTOR



DIEGO PATRICIO JADÁN AVILÉS, autor de la monografía “Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”, 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 Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, lunes 17 de agosto de 2015.

DIEGO PATRICIO JADÁN AVILÉS

0104234703

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



CLÁUSULA DE RESPONSABILIDAD



DIEGO PATRICIO JADÁN AVILÉS, autor de la monografía "Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, lunes 17 de agosto de 2015.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Diego Patricio Jadán Avilés'.

DIEGO PATRICIO JADÁN AVILÉS

0104234703

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado para todas las personas que participaron de alguna manera en la realización de esta investigación. A mi familia que me ha respaldado en todo momento. Y una dedicatoria especial para mi hermana Diana una de las personas más importantes e influyentes en mi vida, quien me inspira y motiva día a día para alcanzar nuevos sueños.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



AGRADECIMIENTOS

A mi familia que me ha apoyado en estos años de vida universitaria. A los profesores que han transmitido sus conocimientos a lo largo de mi formación académica. A las amistades con las que he compartido experiencias. A mis amigas confidentes Evelin y Tania. A la Licenciada Patricia Ortíz por su excelente asesoría durante la realización de este trabajo de investigación.



INTRODUCCIÓN

En la ciudad de Cuenca la pastelería y repostería son parte de un mercado de gran demanda, prueba de ello es la gran cantidad de establecimientos que se dedican a esta actividad, sin embargo, resulta poco común encontrar un servicio de repostería inclinada al uso de ingredientes que incluya dentro de su línea de sabores el uso de flores comestibles.

Se experimentó con una variedad de flores las cuales debido a características especiales son aptas para introducirlas en el campo gastronómico, en este caso se aplicaron tomando como referencia las preparaciones clásicas utilizadas en repostería convirtiéndolas en propuestas de autor mediante el uso de flores comestibles. Para la selección de las flores se tomó en cuenta los aromas, colores y sabores, así como las técnicas requeridas para su extracción, también la facilidad de obtención a nivel local.

Las preparaciones reposteras fueron seleccionadas de acuerdo a su adaptabilidad a diferentes sabores, permitiendo así, la fusión de todos los ingredientes para el desarrollo de fichas técnicas y recetas.

Esta investigación obtuvo como resultado una nueva propuesta en cuanto a variedad de sabores se refiere, con la extracción de las características organolépticas propias de las flores, pero sin desviarse de las preparaciones tradicionales.

En los dos semestres donde se aprendió y practicó las técnicas de repostería se logró captar las posibilidades de innovación de sabores. Por esto surge la idea de integración de flores comestibles en dicha rama de la gastronomía.

Por lo tanto, la finalidad del proyecto es brindar esta nueva propuesta de combinaciones estableciendo la utilización de flores comestibles como valor agregado a la repostería de autor. Las cuales se pretende sean del agrado del público contribuyendo así con la ciudad de Cuenca



CAPITULO I

CUALIDADES DE LAS FLORES PARA SU APLICACIÓN EN LA GASTRONOMÍA

El ser humano ha condimentado alimentos a lo largo de la historia, cada cultura ha creado una tradición culinaria propia gracias a la diversidad de flores que existe en el mundo.

Tradicionalmente han sido utilizadas en decoración de jardines, sin embargo, su popularidad en el campo culinario es tan antigua como la propia cocina. En la cultura china, europea, árabe, entre otras, existen libros con miles de años de antigüedad que han documentado la utilización de diferentes flores al momento de preparar alimentos. Las flores, aparte de su sabor y aroma, aportan un atractivo visual a numerosos platos y tienen matices de frescura, con sabores inusuales que sorprenden al comensal. Aunque a veces solo se utilicen de forma decorativa por sus llamativos colores y los atractivos olores que desprenden, de los que no cabe duda, estimulan los sentidos. (Cidón, 03).

Las flores utilizadas con fines gastronómicos deben ser silvestres o cultivadas orgánicamente. Las flores silvestres ofrecen ciertas ventajas como: sabor más intenso y al no encontrarse expuestas a ningún tipo de contaminante, su valor nutritivo permanece estable. Hay que tener en cuenta que las flores ornamentales son preparadas para obtener una apariencia óptima y pueden contener: abonos químicos, pesticidas, insecticidas y otras sustancias tóxicas que pueden provocar envenenamientos y otras reacciones adversas para la salud al ser consumidas.

1.1 Identificación de flores disponibles a nivel local

En la ciudad de Cuenca existe diferentes lugares como: viveros de plantas, casas con huertas propias, mercados, entre otras, los cuales cultivan y venden distintas variedades de flores, destinadas a usos ornamentales, médicos, gastronómicos, y otros.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



En jardines y casas patrimoniales se ve reflejada la cultura “plasmada con flores”, que ha existido en la ciudad de Cuenca. La siguiente lista ha sido determinada gracias a su fácil obtención a nivel local:

Caléndula

Cedrón

Clavel

Crisantemo

Flor de calabaza

Flor de hinojo

Flor de jamaica

Girasol

Jazmín

Lavanda

Manzanilla

Pensamiento

Romero

Rosas

Violetas

1.2 Características organolépticas y físicas de las flores a utilizar

1.2.1 Caléndula

La receta que se pretende elaborar con esta flor, “Alfajores de maicena con flores de caléndula” fue determinada por el sabor agrdulce de la misma y a su llamativo color.



FOTOGRAFÍA N°1: Caléndula, foto: Diego Jadán

Generalidades: El nombre es originario del latín “calendae” que quiere decir primer día del mes. Planta de origen mediterráneo, florece en cualquier época del año en climas templados. Posee propiedades antiinflamatorias y antisépticas por lo cual es usada con frecuencia en la medicina.

Usos gastronómicos: Sus hojas tiernas pueden ser utilizadas en ensaladas frescas, da color a pasteles, quesos, arroces, etc. También se realizan infusiones a partir de ella con fines medicinales y gastronómicos.

TABLA N°1: Descripción Caléndula.

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Asterales
Familia	Asteráceas
genero	Caléndula
Nombre científico	Caléndula Offinalis

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Color	Anaranjada
Sabor	Agridulce
Textura	Semidura

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.2 Cedrón

El Cedrón gracias a su fácil obtención y fuerte aroma ha sido seleccionado para ser incluido en la preparación “tarta de frutilla con flores de cedrón”.



FOTOGRAFÍA N°2: Cedrón, Foto: Diego Jadán.

Generalidades: Se obtiene a partir de un arbusto que crece en forma silvestre. Florece en verano y tiene propiedades antiespasmódicas y antioxidantes. Posee aceites esenciales y está caracterizado por su aroma a limón, es utilizado también en perfumería y elaboración de productos cosméticos.

Usos gastronómicos: Sus hojas pueden ser utilizadas secas o frescas en la elaboración de bebidas frías o calientes, también es usada para marinar carnes blancas y pescados por su fragancia a limón. Es más popularmente utilizada en forma de infusión.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



TABLA N°2 Descripción Cedrón.

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Lamiales
Familia	Verbenaceae
genero	Aloysia
Nombre científico	Aloysia Citrodora
Color	Blanco
Sabor	Amargo
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.3 Clavel

Los colores de las flores de clavel han sido un factor determinante para formar parte de la receta “bizcocho de durazno con clavel”, también influye su sabor dulce.



FOTOGRAFÍA N°2 Foto: Diego Jadán.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Generalidades: Es una adaptación de una variedad silvestre de origen mediterráneo. Es una planta rígida y de gran uso comercial.

Su color está determinado por las condiciones ambientales y requiere de gran exposición al sol para su cultivo.

Usos gastronómicos: Se utiliza como base de ciertas bebidas alcohólicas. Los pétalos picantes pueden aderezar pastas y ensaladas mientras que los pétalos dulces son populares en la preparación de pasteles y postres.

TABLA N°3 Descripción Clavel

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Caryophyllales
Familia	Caryophyllaceae
genero	Dianthus
Nombre científico	Dianthus caryophyllus
Color	Blanco-rojo
Sabor	Dulce-picante
Textura	Semidura

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.4 Flor de calabaza

La flor de calabaza es considerada una de las flores más influyentes en la cocina mexicana. Su peculiar forma, en conjunto con su color ha sido tomado en cuenta para la preparación de la receta: “budín de queso con flor de calabaza”.



FOTOGRAFÍA N°4: Flor de calabaza, foto: Diego Jadán.

Generalidades: Es de origen americano, adaptable a temperatura calida o fría, la planta produce un fruto de gran tamaño de uso muy común en la cocina sus flores contienen grandes cantidades de agua, vitamina C y Calcio en menor cantidad.

Usos gastronómicos: Puede ser utilizada en preparaciones como: sopas, ensaladas, salteados, postres, etc. Para su uso es recomendable blanquear o freír las flores, aunque también pueden ser consumidas crudas. Se debe utilizar poco después de cosechadas por motivo de su acelerado proceso de cambio de las cualidades organolépticas a estado de descomposición.

TABLA N°4 Descripción flor de calabaza

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Cucurbitales
Familia	Cucurbitaceae
genero	Cucurbita

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Nombre científico	Cucurbita maxima
Color	amarillo
Sabor	dulce
Textura	dura

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.5 Crisantemo

La escala de colores que se puede obtener de esta planta fue la característica que se ha tomado en cuenta para la elaboración del plato: “Creme brulee con crisantemo”.



FOTOGRAFÍA N°5: Crisantemo, foto: Diego Jadán.

Generalidades: Son flores de origen asiático. Crecen mayormente en climas cálidos, y en climas fríos en menor cantidad con la ayuda de atmósfera artificial. Sus colores varían entre escalas de amarillo y rojo. Tiene usos medicinales principalmente como agente antibacteriano.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Usos gastronómicos: Pueden ser consumidos crudos como guarnición de ensaladas, canes, pescados, etc. Acompaña también bebidas, pasteles, vinagres, entre otras.

TABLA N°5 Descripción crisantemo

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Asterales
Familia	Asteraceae
genero	Chrysanthemum
Nombre científico	Chrysanthemum morifolium
Color	Amarillo, blanco, rojizo
Sabor	Dulce
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.6 Flor de hinojo

La Flor de hinojo dará como resultado un contraste de sabores en la elaboración del postre: “flan de chocolate con flores de hinojo”, debido a su sabor amargo y ácido.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FOTOGRAFÍA N° 6: Hinojo, foto: Diego Jadán.

Generalidades: Planta nativa del mediterráneo capaz de crecer hasta 2 metros de altura. Tiene propiedades medicinales como expectorante y contra malestares estomacales, sirve también para la pérdida de apetito y sueño, sin embargo, el abuso en el consumo puede causar alucinaciones y alteraciones del sistema nervioso.

Usos gastronómicos: Es de gran versatilidad en la cocina debido a que todas las partes de la planta son comestibles. Mayormente se usa en infusiones, también se puede consumir cruda o blanqueada como guarnición de platos fuertes. De igual manera puede ser utilizada como aromatizante de aceites vegetales.

TABLA N°6 descripción hinojo.

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Apiales

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Familia	Apiaceae
genero	Foeniculum
Nombre científico	Foeniculum vulgare
Color	Amarillo
Sabor	Amargo
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.7 Flor de Jamaica

El toque ácido que otorga la flor de Jamaica más mezcla de colores que se puede obtener a partir de la flor, será el valor agregado en la receta de “budín de coco con flores de Jamaica.



FOTOGRAFÍA N°7: flor de Jamaica, foto: Diego Jadán.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Generalidades: Es una planta originaria de África y puede cultivarse en cualquier parte del mundo. Posee gran cantidad de antioxidantes por lo cual su uso en la medicina es regular, además tiene propiedades analgésicas y antiinflamatorias, ayuda a la digestión entre otros.

Usos gastronómicos: Puede ser utilizada en la elaboración de bebidas, postres, jarabes, etc. Su principal forma de elaboración es a partir de las infusiones, también tiene un efecto colorante.

TABLA N°7 descripción flor de Jamaica.

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Malvales
Familia	Malvaceae
genero	Hibiscus
Nombre científico	Hibiscus sabdariffa
Color	Rojo
Sabor	Agrio
Textura	Dura

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.8 Girasol

Los pétalos de la flor de girasol formaran parte de la decoración, así como también de la composición del postre: “torta de vainilla con flores de girasol.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FOTOGRAFÍA N°8: Girasol, foto: Diego Jadán

Generalidades: Es una planta de origen americano, florece en climas templados y tropicales puede llegar a medir hasta 3 metros. Destacan las semillas y los aceites elaborados de esta especie. Como valor nutricional aporta calcio y entre otras vitaminas. Las aplicaciones medicinales son también populares.

Usos gastronómicos: Puede aprovecharse desde sus semillas, sus brotes, hojas y flores pueden ser utilizados en ensaladas, salteados, infusiones, etc. Los aceites destilados de esta flor en la repostería brindan una mayor sensación de humedad y contienen menor cantidad de grasas saturadas.

TABLA N°8 descripción girasol

Reino	Plantae
División	Magonoliophyta
Orden	Asterales
Familia	Astereaceae
genero	Helianthus

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Nombre científico	Helianthus annuus
Color	amarillo
Sabor	amargo
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.9 Jazmín

Del jazmín se puede destacar el sabor dulce, textura suave de sus flores y un aroma inconfundible. La receta plateada para elaboración es: “cheesecake de mora con jazmín”.



FOTOGRAFÍA N°9: Jazmín, foto: Diego Jadán.

Generalidades: Es originario del continente asiático y florece en todo tipo de ambiente. Existe alrededor de 200 variedades, una de sus características principales es su aroma dulce y los aceites que se obtienen de flor tienen usos cosméticos y medicinales.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Usos gastronómicos: Las infusiones a partir de jazmín dan como resultado bebidas con intenso aroma, sus flores blanqueadas pueden ser guarniciones de carnes y pescados.

TABLA N°9 descripción jazmín

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Lamiales
Familia	oleaceae
genero	Jasminum
Nombre científico	Jasminum
Color	Blanco- amarillo
Sabor	Dulce
Textura	Suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.10 Lavanda

El aroma y color violáceo de la lavanda son las características principales que se ha tomado en cuenta para la selección de esta planta. La receta a elaborar es: “mousse de cerezas con lavanda”.



FOTOGRAFÍA N°10: Lavanda, foto: Diego Jadán.

Generalidades: Es de origen mediterráneo y tiene alrededor de sesenta variedades, el aceite de esta planta es muy popular en la cosmetología. Ha sido utilizada como planta ornamental debido a su color y aroma posee también propiedades medicinales como relajantes que actúan en el sistema nervioso.

Usos gastronómicos: Las flores frescas o secas son utilizadas en infusiones. Sirve también como guarnición en diversas preparaciones. Resalta el sabor de frutas y quesos y es aplicada como complemento en buqués de hierbas.

TABLA N°10 descripción lavanda

Reino	Plantae
División	Manoliophyta
Orden	Lamiales
Familia	lamiaceae
genero	lavandula
Nombre científico	lavandula

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Color	Violeta
Sabor	amargo
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.11 Manzanilla

La manzanilla aparte de ser una planta muy popular con fines medicinales también destaca por su sabor dulce y suave. La receta planificada es: “buñuelos en almíbar con manzanilla.



FOTOGRAFÍA N°11: Manzanilla, foto: Diego Jadán

Generalidades: Es de origen europeo florecen el clima templado. Es una planta muy comercial, posee propiedades antiinflamatorias y antiespasmódicas también se le atribuyen muchos otros usos medicinales.

Usos gastronómicos: La preparación más común de esta flor es el “té de manzanilla” mediante la infusión de sus flores. Puede ser utilizada también como confitura en postres y otras preparaciones.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



TABLA N°11 descripción manzanilla

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Asterales
Familia	asteraceae
genero	Chamaemelum
Nombre científico	Chamaemelum Nobile
Color	Blanco-amarillo
Sabor	amargo
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.12 Pensamiento

La diversidad de colores que posee la flor de pensamiento fue uno de los principales factores para su selección. Acompañará la preparación: “cheesecake de maracuyá con flores de pensamiento”.



FOTOGRAFÍA N°12: Pensamiento, foto: Diego Jadán.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Generalidades: Es una planta originaria de Europa florece en climas templados. Tiene usos medicinales tanto por vía interna como externa. Se le atribuyen propiedades antiinflamatorias, diurética, cicatrizante, etc.

Usos gastronómicos: Uso frecuente en infusiones, pueden acompañar ensaladas, postres, entre otros platos. También se usa en decoraciones por su variedad de colores.

TABLA N°12 descripción pensamiento

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Violales
Familia	Violaceae
genero	Viola
Nombre científico	Viola tricolor
Color	Blanco-amarillo- violeta
Sabor	Dulce
Textura	Suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.13 Romero

La gran popularidad del romero se ve reflejada en sus múltiples usos en la gastronomía, destaca principalmente su sabor amargo, en este caso se aplicará a la receta: “flan de guayaba con romero”.



FOTOGRAFÍA N°12: flor de romero, foto: Diego Jadán.

Generalidades: Es de origen mediterráneo florece en zonas tropicales y templadas. Tiene varios usos medicinales por sus propiedades antioxidantes, estimulantes, bactericidas, etc. El aceite esencial de esta planta es usado en cosmetología y también es de uso agrícola como repelente en los campos de cultivo debido a su fuerte aroma.

Usos gastronómicos: Se usa como especia en la preparación de carnes, pescados, ensaladas, postres, pan, etc. También en la preparación de bebidas e infusiones.

TABLA N°13 descripción romero

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Limiales
Familia	Limiaceae
genero	Rosmarinus
Nombre científico	Rosmarinus

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



	Officinales
Color	Violeta
Sabor	Amargo
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.14 Rosas

El perfume de las rosas es la característica que destaca a esta flor, los pétalos dulces y la variedad de colores también la califican para su aplicación en repostería. La receta que se pretende elaborar es: “mousse de manzana con pétalos de rosas”. Las rosas a utilizar serán de origen silvestre.



FOTOGRAFÍA N°14: Rosa, foto: Diego Jadán.

Generalidades: Se conoce más de 200 especies, la mayoría provenientes del continente asiático. Crecen en ambientes tropicales y templados. Son de gran popularidad comercial por su versatilidad de colores y tamaños. Posee ciertas propiedades que le atribuyen usos medicinales y en cosmetología.

Usos gastronómicos: Las especies más perfumadas son las aplicables en cocina, por lo general son las rosas de pétalos pequeños en estado silvestre

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



debido a que sirven para aromatizar postres, dulces, mermeladas, almíbares, etc. También es utilizada en infusiones y bebidas.

TABLA N°14 descripción rosa

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Rosales
Familia	Rosaceae
genero	Rosa
Nombre científico	Rosa
Color	Varios
Sabor	Dulce
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán

1.2.15 Violeta

La flor de violeta resulta muy llamativa a la vista y olfato, razones por la cual ha sido incluida en esta investigación. La receta aplicada será: “Cake de naranja con flores de violeta”.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FOTOGRAFÍA N°15: Violetas, foto: Diego Jadán.

Generalidades: De origen europeo, esta planta crece en zonas templadas .Posee propiedades medicinales principalmente para afecciones del sistema respiratorio. Es utilizada también en fitoterapia y perfumería debido a la persistencia y fuerza de su olor.

Usos gastronómicos: Las flores pueden ser consumidas frescas en ensaladas, para dar sabor a sopas, confitadas para postres, pasteles, etc.

TABLA N°15 descripción violeta

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Malpighiales
Familia	Violaceae
genero	Viola
Nombre científico	Viola Odorata
Color	Violeta
Sabor	amargo
Textura	suave

Tabla autor: Diego Jadán



CAPÍTULO 2

TÉCNICAS APLICABLES A FLORES COMESTIBLES Y POSTRES

Desde la antigüedad, las técnicas reposteras han sido comúnmente descubiertas por accidente y con el paso de los años estas han sufrido variaciones las cuales han llevado al descubrimiento de nuevas técnicas aplicables.

Las técnicas gastronómicas que se pueden aplicar a la repostería son de gran variedad, por lo tanto se hará una breve descripción de las técnicas que se podrían considerar como bases fundamentales de la repostería, de igual manera se describirá una receta básica de cómo elaborar las mismas.

Es importante también mencionar en este capítulo de qué manera se piensa utilizar las técnicas reposteras en conjunto con las flores seleccionadas para dar paso a la repostería de autor.

2.1 Técnicas de extracción de propiedades de las flores para su uso en repostería

Las flores al poseer diferentes características, requieren distintos modos de preparación. En la repostería se trata de destacar el sabor, aroma y color de estas, para lo cual son sometidas a varios procesos. También es importante mencionar que partes de la flor se debe utilizar.

2.1.1 Caléndula

La parte de esta flor a utilizar son los pétalos por su llamativo color, para realzar este y eliminar agentes microbianos es recomendable someterla a un proceso de blanqueado, es decir, sumergir las flores en agua hirviendo por unos pocos segundos y luego pasarlas a agua fría, de este modo, el choque térmico ayuda a la esterilización de las mismas. Otro método de obtener las propiedades de esta planta es mediante infusiones las cuales se usan para fines médicos.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



2.1.2 Cedrón

Para lograr una concentración del aroma y sabor se realizará una infusión con la flor entera, esta misma podrá ser parte de una crema pastelera y de esta forma se integrará a la preparación requerida.

2.1.3 Clavel

Para el uso de esta flor se realizará un proceso de blanqueado de los pétalos como parte de la decoración, mientras que para obtener su sabor se realizará una infusión la cual será agregada al producto que se pretende preparar.

2.1.4 Flor de Calabaza

Para esta flor es necesario que se retire todos sus componentes internos. Luego de esto pueden ser blanqueadas o confitadas y debido a su forma cilíndrica y alargada son ideales para colocar rellenos.

2.1.5 Crisantemo

Se realizará una infusión con la cual se pretende dar un sabor y aroma floral a la preparación. Los pétalos serán sometidos a un proceso de blanqueado para dar seguridad sanitaria y mantener sus olores y nutrientes para dar brillo se utilizará confitado, caramelizado, o granizado en seco con azúcar.

2.1.6 Flor de hinojo

Al poseer un intenso aroma y sabor puede ser agregada directamente al producto a realizar. También puede ser blanqueada para incluir piezas en la decoración.

2.1.7 Flor de Jamaica

La mejor manera de obtener el sabor de esta flor es mediante una infusión, de esta también se podrá aprovechar la tonalidad rojiza para dar color a la preparación.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



2.1.8 Girasol

De esta se utilizará solo los pétalos, pueden ser agregados directamente a la preparación. No se utiliza el centro de la flor debido a que puede alterar el sabor.

2.1.9 Jazmín

Esta flor requiere que se retiren sus componentes internos para luego ser procesada con la fruta a utilizar y de esta manera obtener el sabor floral. Su aroma se puede obtener a través de una infusión y la forma de la flor permite que se pueda usar para colocar relleno dentro de esta.

2.1.10 Lavanda

Esta flor puede ser deshidratada en el horno para obtener un aroma y sabor más pronunciado. También se puede procesar, es decir, picar con otro producto para realzar su sabor.

2.1.11 Manzanilla

El sabor de esta flor se obtiene mediante una infusión la cual se puede utilizar como parte de la preparación, sirve también para preservar el aroma y puede ser ingrediente de una crema pastelera para relleno.

2.1.12 Pensamiento

Esta flor puede ser agregada directamente, también se realizará una infusión y de esa manera obtener el color y sabor. Sus pétalos pueden ser blanqueados confitados ó caramelizados para decoración

2.1.13 Flor de Romero

La infusión resulta de manera muy útil para obtener el sabor y aroma de esta flor, también puede ser agregada directamente a la preparación. Es recomendable no agregar en mucha cantidad debido a que su fuerte sabor puede opacar a otros ingredientes.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



2.1.14 Rosas

Se utilizará solo los pétalos, estos podrán ser picados junto a otros sabores para obtener el toque floral e infusionados para obtener su aroma. A parte se puede caramelizar y escarchar para decoración.

2.1.15 Violetas

Debido a su tamaño pequeño pueden ser agregadas directamente a la preparación que se pretende realizar. Deben ser blanqueados para conservar olores y sabores y eliminar agentes microbianos.

2.2 Técnicas de repostería

Las técnicas de repostería se pueden clasificar según los componentes que utilizan, la forma de elaboración y en algunos casos por denominación de origen, es decir, en donde fueron preparadas por primera vez. Se ha escogido la siguiente clasificación debido a la adaptabilidad de las técnicas para la elaboración de los postres propuestos en esta investigación.

2.2.1 Cremas

Las cremas están entre las principales bases de la repostería. Existen variedades dependiendo de la textura, composición y elaboración.

Para una breve descripción de las cremas se ha escogido la siguiente clasificación:

Cremas con base de leche

Cremas con base de huevo

Cremas con base de nata

Cremas con base de mantequilla



2.2.1.1 Cremas a base de leche

Como su nombre lo indica, el componente fundamental es la leche. Es importante prestar atención a su elaboración, cocción, manipulación y conservación debido a que su estado puede cambiar considerablemente en poco tiempo. Una de las principales cremas en la repostería es la crema inglesa de la cual al variar la proporción de ingredientes más la incorporación de otros se obtendrá variedades de cremas como natillas, flan, crema catalana, crema pastelera, leche frita, entre otras. Se estima una conservación máxima de cuatro días en temperaturas de 2 a 4 °C para estas preparaciones.

2. 2.1.1 Crema inglesa: se realiza a partir de la mezcla de leche, azúcar, yemas y opcionalmente aromas. Para su elaboración es necesario hervir la leche con los aromatizantes, se retira del fuego para agregar a las yemas batidas con el azúcar, una vez mezclados se lleva al fuego nuevamente para completar la cocción.

Ingredientes crema inglesa	
leche	500ml
azúcar	125g
yemas	60g
aromas	opcional

2.2.1.2 Crema pastelera: comúnmente utilizada como relleno para tortas, bizcochos y otras elaboraciones. Sus componentes son: leche, azúcar, yemas y almidón de maíz. A esta variación se puede agregar toda clase de aromatizantes. Su elaboración es similar a la crema inglesa pero en este caso agregaremos el almidón de maíz disuelto con leche a las yemas batidas, luego agregamos la leche, y se lleva a cocción nuevamente hasta que espese

Ingredientes crema pastelera	
Leche	500ml
Azúcar	100ml
yemas	60g
maicena	25g
Ralladura de limón	1g

2.2.1.3 Flan: Son preparaciones semisólidas, se mezcla leche, huevos y azúcar y se coloca en un molde caramelizado, se coloca a baño maría, es decir, sumergido hasta la mitad en agua en un recipiente de mayor volumen, luego se lleva al horno para la cocción. Son de fácil conservación y tienden a absorber aromas después de preparados.

Ingredientes flan	
leche	500ml
azúcar	100g
huevos	4 unidades
aromas	opcional

2.2.2 Cremas a base de huevo

En este grupo las preparaciones pueden cambiar considerablemente dependiendo del método utilizado para su elaboración, por ejemplo: sabayón yema confitada, tocino de cielo, entre otras.



2.2.2.1 Crema Sabayón. Es de origen italiano está compuesta de huevos, azúcar, licor y diferentes aromas. Se debe batir los huevos con el azúcar a fuego lento e incorporar el licor y los aromas sin dejar de batir.

Ingredientes crema sabayón	
Yemas	100g
Azúcar	200g
licor	20 ml
2.2.3 Aromas	opcional

Cremas a base de crema de leche

Para esta clasificación las cremas deben contener como ingrediente principal la crema de leche a cual se le agrega elementos adicionales como aromas naturales, esencias, licores, etc. Con la finalidad de que la preparación no requiera ningún tipo de cocción, para su preservación se debe mantener en refrigeración entre 2 a 4°C y se puede mantener en estado fresco hasta 36 horas como máximo estimado de tiempo.

2.2.3.1 Crema Chantilly: Su nombre proviene de una denominación de origen en donde fue preparada por primera vez para el Príncipe del condado de Chantilly en Francia. Se obtiene de la mezcla de crema de leche con merengue italiano, el cual se obtiene de batir almíbar con claras montadas a punto de nieve, aunque, se puede prescindir de este de acuerdo a la textura y consistencia deseada lo cual la convierte en una crema montada azucarada. Se aromatiza comúnmente con vainilla:

Ingredientes crema chantilly	
Crema de leche	500ml
Merengue Italiano	300g



2.2.4 Cremas con base de mantequilla

La textura de este tipo de crema debe ser ligera para lo cual el ingrediente principal es la mantequilla mediante la emulsificación, es decir, una mezcla de manera homogénea de esta, con el resto de ingredientes, como por ejemplo: Crema muselina, mantequilla confitada, crema de almendras.

2.2.4.1 Crema Muselina: se obtiene de la mezcla de crema pastelera ó merengue italiano con mantequilla y otros saborizantes, toma el nombre del ingrediente con el cual se quiere enfatizar, ejemplo: muselina de mora, muselina de chocolate, etc. Ambos casos requieren que la mantequilla haya sido previamente cremada para que la mezcla se mantenga en un estado homogéneo.

Ingredientes de crema muselina con merengue italiano	
mantequilla	200ml
Merengue Italiano	500g
Aromas	Opcional

Ingredientes de crema muselina con crema pastelera	
mantequilla	200ml
Crema pastelera	500g
Aromas	opcional

2.2.4.2 Mantequilla Confitada: Se trata de una preparación a partir de almíbar y mantequilla. Se debe batir el almíbar a punto de hilo hasta lograr un



templado, es decir, una temperatura que no es muy fría o caliente, luego se incorpora la mantequilla poco a poco hasta que se logre una mezcla homogénea y esponjosa.

Ingredientes mantequilla confitada	
Almíbar	500ml
Mantequilla	500g

2.3 Masas y pastas

En la repostería se puede encontrar diferentes tipos de masas y pastas las cuales están diferenciadas por su composición y elaboración. Para este trabajo de investigación se ha seleccionado los siguientes tipos:

Pastas secas

Pastas blandas

Pastas emulsionadas

2.3.1 Pastas secas

Estas como su nombre lo indica contiene líquido en menor cantidad que sus otros componentes para lograr así la friabilidad, es decir, que pueda pulverizarse fácilmente. La textura obtenida deberá ser de tipo arenosa y para esto se debe mezclar todos los ingredientes secos a la vez dejando en último lugar los elementos líquidos para que la materia grasa logre una impermeabilización y de esta manera no se vuelva elástica.

Otro método para lograr esta masa es mediante la emulsificación de elementos líquidos y luego mezclándolo con los componentes secos.

2.3.1.1 Masa quebrada: es una de las principales dentro del grupo de masas secas, su elaboración consiste en mezclar los ingredientes secos con la

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



mantequilla cremada, luego se añaden y las yemas y se amasa hasta conseguir una masa homogénea.

Ingredientes de masa quebrada	
Harina	800g
Mantequilla	400g
Azúcar en polvo	250g
Levadura química	10g
Yemas	4 unidades

2.3.1.2 Masa de hojaldre Es una masa básica en la repostería, en esta destaca la cantidad de materia grasa utilizada y los dobleces realizados durante su elaboración los cuales definirán la cantidad de capas formadas. Esta masa puede formar parte de variadas preparaciones dulces o saladas.

Ingredientes de masa de hojaldre	
Harina	1000g
Agua	500g
Mantequilla	60g
Mantequilla de empaste (hojaldrina)	800g
sal	10g



2.3.2 Las pastas Blandas

Estas masas son el resultado de la mezcla de ingredientes en donde la materia grasa representa más del 50% de la preparación y de esta forma obtener una textura suave.

Se puede encontrar fórmulas diferentes en la receta de esta masa.

2.3.2.1 Magdalenas: lleva en su composición principalmente aceite u otra grasa. Huevos, azúcar harina, polvo de hornear y compuestos aromáticos también son parte importante de la receta. Para su preparación se batan los huevos con el azúcar luego se agrega el aceite y por último la harina y levadura química, conocido también como polvo de hornear, para luego llevar al horno.

Ingredientes de magdalenas	
Aceite de girasol	200ml
Azúcar	600g
Harina	400g
Huevos	10 unidades
Levadura química	20g
Ralladura de limón	1g

2.3.2.2 Plum-cake (pastel de ciruelas): es una preparación de origen inglés que data del siglo XVIII originalmente preparada con fines de larga conservación. Actualmente ha sufrido una transformación considerable. Su consistencia dura hace que sea de fácil transporte. Su preparación es similar a la de las magdalenas.



Ingredientes de Plum-cake	
Harina	750g
Mantequilla	500g
Azúcar	500g
Huevos	10 unidades
Levadura química	30g

2.3.3 Pastas emulsionadas

Estas reciben su nombre debido a la emulsión de huevos la cual se obtiene mediante el batido de los mismos.

3.3.3.1 Bizcochos

Los tipos de bizcochos se clasifican según la parte utilizada del huevo, así se pueden denominar de la siguiente manera:

De huevo entero.

De huevo sin clara.

De yema de huevo.

De clara de huevo.

De mantequilla.

2.3.3.2 De huevo entero

Esta utiliza todo el contenido del huevo, se bate con azúcar hasta triplicar el volumen y luego se le agrega la harina con cuidado para evitar que se pierda el volumen. Un ejemplo de este tipo de bizcocho son las Sinuas, para estas se

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



debe batir los huevos con el azúcar y luego incorporar la harina. Es una masa comúnmente utiliza para elaborar bocaditos.

Ingredientes de sinuas	
Harina	300g
Azúcar	300g
Huevos	12 unidades

2.3.3.3 Bizcocho sin clara

Para este se baten las claras y yemas por separado con el azúcar. Las claras se baten con 2/3 del azúcar y el restante con las yemas. Por lo general se utiliza con mangas pasteleras para dar la forma de bocaditos, planchas, entre otras.

Ingredientes bizcocho sin claras	
Harina	300g
Azúcar	300g
Yemas	10 unidades

2.3.3.4 Bizcocho de yema de huevo

Este tiene algunas variaciones de procedimiento, una de las preparaciones más frecuentes de este tipo es la capuchina, para la cual se debe batir los ingredientes en baño maría y terminar su cocción en el horno, tiene textura suave y esponjosa.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Ingredientes de capuchina	
Harina	50g
Azúcar	350g
huevos	1 unidad
Yemas	12 unidades
Ralladura de limón	1g

2.3.3.5 Bizcocho con claras de huevos.

Este tipo de bizcocho es empleado como base para mousses para su elaboración se utiliza solo las claras

Ingredientes bizcocho de claras de huevo	
Harina	50g
Azúcar en polvo	50g
Claros	200g
Levadura química	5g
Azúcar	70g

2.4 Pastas escaldadas

El objetivo de este tipo de pastas es eliminar la humedad para lo cual pasan por un proceso de escaldado, es decir, se cocina en agua la materia grasa hasta que hierba y luego se añade la harina. Un ejemplo muy popular de este tipo es la pasta choux, esta suele ser utilizada para la preparación de bocaditos que pueden contener relleno debido a que su interior es hueco.



Ingredientes de pasta choux	
Agua	500ml
Mantequilla	200g
Azúcar	10g
Harina	400g
Levadura química	15g
Huevos	10 unidades

2.5 Elaboraciones secundarias

2.5.1 Merengues

Una de las técnicas de repostería más relevantes son los merengues, estos son compuestos muy livianos que se pueden elaborar en frío o caliente.

La elaboración de esta requiere la incorporación de aire a las claras de huevo mediante el batido, permitiendo que la albumina recoja las burbujas de aire hasta llegar a punto máximo, si sobrepasan este punto tienden a romperse.

Para el batido es importante que los instrumentos se encuentren libres de agua o grasa, las claras deben ser frescas y el azúcar libre de agentes extraños, para lograr una mejor conservación deben permanecer libres de humedad.

2.5.2 Tipos de merengue

2.5.2.1 Clásico o Francés

Se bate las claras a punto de nieve y luego se le añade azúcar, si se va a hornear esta preparación es necesario el uso de papel antiadherente. No es recomendable dejar en reposo debido a que se vuelve jarabe, se debe utilizar de inmediato, es decir, no conservar. La temperatura adecuada para esta

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



preparación en el horno es de 90 a 120 °C de 10 a 15 minutos. es utilizada en la pastelería como base para tartas, pasteles, etc.

5.2.2 Merengue suizo

Es una preparación que se realiza en caliente se debe batir las claras con el azúcar en baño maría. Este tipo de merengue es usado comúnmente en la decoración de tortas y en refrigeración puede durar de dos a tres días.

2.5.2.3 Merengue italiano

Se obtiene agregando almíbar a punto de bola (120°C) sobre claras a punto de nieve de este modo las claras son cocinadas y a la vez esterilizadas logrando una integración inmediata en el producto el cual ya se encuentra en estado óptimo para ser consumido. Sus usos cotidianos son en decoraciones y para aligerar mousses y cremas. En refrigeración puede ser conservado de cuatro a cinco días.

2.6 Repostería de Autor

De las técnicas mencionadas anteriormente se seleccionaran las más adecuadas para llevar a cabo la elaboración de los postres propuestos en esta monografía.

Las técnicas están modificadas de acuerdo a los requerimientos necesarios que conlleva la utilización de flores comestibles, es decir, se adaptó las proporciones de los ingredientes para lograr un producto final de óptimas condiciones.



CAPÍTULO 3

REQUERIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS POSTRES

Para la preparación de postres es necesario contar con los ingredientes adecuados, es por eso que se debe conocer ciertas características y funciones de los mismos para poder obtener resultados óptimos.

Los equipos utilizados en la repostería cumplen distintas funciones es por eso que se debe tomar en cuenta cuales son las características de los diferentes equipos y utensilios.

3.1 Ingredientes o materia prima

3.1.1 Productos Lácteos

La leche y sus derivados se encargan de dar un valor nutritivo a las preparaciones. La leche influye en la flexibilidad de las masas, las vuelve más esponjosas y la fortifican.

La leche debido a su procesamiento puede clasificarse en: entera, descremada, condensada, en polvo, entre otras.

La crema de leche es una sustancia semi espesa que contiene una gran cantidad de materia grasa y es de gran adaptabilidad a distintos sabores.

La mantequilla aporta sabor, consistencia, valor nutritivo, entre otras, a las preparaciones y permite que el resto de ingredientes se adhieran más fácilmente entre sí.

El queso es utilizado principalmente como relleno de preparaciones. Según su elaboración se pueden clasificar como frescos, maduros o fermentados, fundidos, etc. Quesos frescos son los que se consumen poco tiempo después de fabricados, maduros y fermentados son aquellos a los cuales se les otorga mayor tiempo de guardado para que desarrollen más aromas y sabores por acciones bacterianas en los mismos. Fundidos son aquellos que cambian su consistencia por acción del calor.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.1.2 Huevos

Están compuestos de cáscara, clara y yema. La clara contiene albumina y sustancias minerales, tiene propiedades coagulantes. La yema está formada por ovovitelina y materia grasa y aporta el 65% del valor nutritivo. El estado de los huevos tendrá gran impacto en el resultado que se desea obtener es por eso que deben ser de óptima calidad.

3.1.3 Azúcar

El azúcar es el encargado de aportar el dulzor a las preparaciones, también produce la denominada reacción de Maillard, es decir, el cambio de color que se produce cuando el producto está siendo cocinado debido a la reacción de los azúcares y proteínas ante el calor. El azúcar glass o azúcar en polvo es utilizado comúnmente en decoraciones. El azúcar puede ser reemplazado con azúcar dietético ya que no aporta ningún contenido calórico. Las cantidades utilizadas deben ser moderadas por el hecho de que el exceso opacaría en el resto de sabores que se pretenda resaltar

3.1.4 Harina

La harina ideal y la mayor utilización en la pastelería y repostería es la harina de trigo la cual se puede clasificar de acuerdo al tipo de molienda a la cual ha sido sometida. La harina de fuerza contiene gran cantidad de proteínas por lo que da como resultado productos más consistentes, es mayormente utilizada en la panadería. La harina de semi fuerza contiene menor cantidad de proteínas y harina floja es la más ligera, estas son utilizadas en repostería.

3.1.5 Levaduras

Se trata de una especie de hongo cuya principal función es descomponer o fermentar distintos compuestos, principalmente azúcares. Existen diferentes

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



tipos, la levadura fresca es usada en la panadería para leudar, se activa con el calor pero no debe ser superior a 50°C.

Para la repostería se usa la levadura química o conocida también como polvo de hornear la cual no tiene valor nutritivo y no necesita reposo.

3.2 Flores

Las flores seleccionadas serán adquiridas de forma silvestres y también compradas en viveros de plantas y mercados locales. Bajo ninguna circunstancia se utilizará flores que hayan sido cultivadas con fines ornamentales.

3.3 Fichas técnicas

Para la elaboración de las fichas técnicas se realizó una prueba de cada postre. Se pesó los ingredientes en cantidades requeridas y se manejó el mise en place o puesta a punto de manera ordenada para obtener los mejores resultados.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.3.1 Alfajores con caléndula

RECETA 1: ALFAJORES CON CALÉNDULA		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Ingredientes pesados.• Flores lavadas y cortadas.•	Alfajores con caléndula.	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el horno.• Agregar flores antes de cerrar los alfajores.• Agregar flores en el exterior como decoración.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Alfajores con Caléndula						
FECHA: 13-JUN-2015						
C. BRUTA.	INGREDIENTE S	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
1000	Harina	g	150	100%	1,00	0,15
500	Azúcar Impalpable	g	60	100%	0,90	0,84
250	Mantequilla	g	140	100%	1,5	
120	Huevos	g	40	33%	0,11	0,07
100	Levadura química	g	2	100%	1,00	0,02
500	Sal	g	2	100%	0,80	0,0001
Relleno						
1000	Leche	ml	500	100%	0,70	0,35
1000	azúcar	g	175	100%	1,00	0,175
250	Caléndula	g	25	10%	0,50	0,50
CANT. PRODUCIDA:		550g				
CANT. POR.:	6	DE:	91 g	COSTO POR PORCIÓN:		0,37
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Mezclar la harina, azúcar impalpable, mantequilla, huevos (yema), levadura química y sal hasta formar una masa homogénea.</p> <p>Aplanar y recortar la masa con un molde y llevar al horno por 15 minutos a 180°C.</p> <p>En una cacerola mezclar la leche y azúcar y cocinar a fuego lento.</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.2 Tarta de frutilla con cedrón

RECETA 2: Tarta de frutilla con cedrón		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ingredientes pesados. Flores lavadas y cortadas.	Tarta de frutilla con flores de cedrón.	Para el merengue el almíbar debe estar a punto de hilo blando.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Tarta de Frutilla con Cedrón						
FECHA: 13-JUN-2015						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
1000	Harina	g	300	100%	1,00	0,30
500	Azúcar Impalpable	g	60	100%	0,90	0,84
250	Mantequilla	g	140	100%	1,5	
120	Huevos	g	40	33%	0,11	0,07
100	Levadura química	g	2	100%	1,00	0,02
500	Sal	g	2	100%	0,80	0,0001
300	frutilla	g	50	96%	1,00	0,16
Crema Pastelera						
1000	Leche	ml	500	100%	0,70	0,35
1000	azúcar	g	150	100%	1,00	0,150
300	huevos	g	100	33%	0,11	0,18
250	Cedrón	g	25	10%	0,0	0,10
c/n	Agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
500	Maícena	g	50	100%	1,00	0,10
Merengue Italiano						
1000	Azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
300	frutilla	g	30	96%	1,00	0,009
c/n	Agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
5	Cedrón	g	5	100%	0,10	0,10
120	huevos	g	76	63%	0,11	0,13
CANT. PRODUCIDA:		550g				
CANT.	8	DE:	75 g	COSTO POR		0,16

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



POR.:			PORCIÓN:	
TECNICAS			FOTOGRAFIA	
<p>Mezclar la harina, azúcar impalpable, mantequilla, huevos (yema), levadura química y sal hasta formar una masa homogénea.</p> <p>Hervir leche con parte del azúcar, batir yemas con el azúcar restante.</p> <p>Realizar una infusión de cedrón y espesar con maicena, mezclar con las yemas e incorporar a la leche, terminar la cocción a fuego lento.</p> <p>Realizar un almíbar a partir de las frutillas y la infusión de cedrón y batir con las claras a punto de nieve para conseguir el merengue italiano.</p>				

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.3 Bizcocho de durazno con clavel

RECETA 3: Bizcocho de durazno con clavel		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Batir yemas a punto de letra. • Batir claras a punto de nieve. • Infusión de claveles. 	Bizcocho de durazno con clavel.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Cortar el bizcocho en tres capas. <input type="checkbox"/> Mojar el bizcocho con el almíbar. <input type="checkbox"/> Decorar.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD							
CARRERA DE GASTRONOMIA							
FICHA TECNICA DE: Bizcocho de durazno con Clavel							
FECHA: 13-JUN-2015							
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.	
1000	Harina	g	160	100%	1,00	0,16	
1000	Azúcar	g	180	100%	0,90	0,18	
500	Maicena	g	40	100%	1,00	0,08	
240	Huevos	g	234	98%	0,11	0,43	
250	Duraznos en almíbar	g	50	100%	1,50	0,30	
1000	Chantipack	ml	100	100%	4,00	0,40	
Almíbar							
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001	
1000	azúcar	g	175	100%	1,00	0,175	
250	Clavel	g	25	10%	0,50	0,50	
CANT. PRODUCIDA:		660g					
CANT. POR.:	8	DE:	82 g	COSTO POR PORCIÓN:		0,27	
TECNICAS				FOTOGRAFIA			
<p>Batir yemas y claras por separado con el azúcar, incorporar harina y maicena.</p> <p>Llevar al horno por 20 minutos a 180°C.</p> <p>Preparar almíbar con claveles y jugo de duraznos.</p>							

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.4 Budín de queso con flor de calabaza

RECETA 4: Budín de queso con flor de calabaza		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Ingredientes pesados.• Flores lavadas y cortadas.• Queso rallado.	Budín de queso con flor de calabaza.	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el horno.• Tapar el molde con papel aluminio.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD							
CARRERA DE GASTRONOMIA							
FICHA TECNICA DE: Budín de queso con flor de calabaza							
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.	
1000	Harina	g	30	100%	1,00	0,03	
500	Azúcar Impalpable	g	100	100%	0,90	0,18	
250	Mantequilla	g	70	100%	1,50	0,42	
120	Huevos	g	116	98%	0,11	0,20	
100	Levadura química	g	5	100%	1,00	0,05	
500	Sal	g	2	100%	0,80	0,0001	
250	queso	g	100	100%	1,40	0,65	
1000	leche	g	300	100%	0,70	0,21	
250	Flor de calabaza	g	25	10%	0,50	0,50	
CANT. PRODUCIDA:		750g					
CANT. POR.:	8	DE:	93 g	COSTO POR PORCIÓN:		0,28	
TECNICAS				FOTOGRAFIA			
<p>Mezclar ingredientes sólidos y líquidos por separado, luego incorporar.</p> <p>Llevar al horno por 90 minutos a 180°C.</p>							

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.5 Creme bruleé con cristastemo

RECETA 5: Creme Bruleé con crisantemo		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Batir yemas a punto de letra. • Infusión de crisantemo. 	Creme Bruleé con crisantemo.	<p>Cocinar a baño maría.</p> <p>Fundir azúcar sobre el producto final.</p> <p>Crisantemo blanqueado como decoración.</p>

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: creme brulee con crisantemo						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
250	Crema de leche	g	250	100%	1,20	1,20
1000	azúcar	g	70	100%	1,00	0,07
80	Huevos	g	116	33%	0,11	0,14
250	crisantemo	g	25	10%	0,50	0,50
1000	leche	g	200	100%	0,70	0,14
CANT. PRODUCIDA:		550g				
CANT. POR.:	4	DE:	137 g	COSTO POR PORCIÓN:		0,51
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<ul style="list-style-type: none"> • Hervir leche con crema de leche y agregar crisantemo • Batir yemas con el azúcar y agregar la infusión poco a poco. • Servir en moldes y llevar al horno por 90 minutos a 180°C. • Agregar ralladura de limón. 						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.6 Torta de Vainilla con flores de girasol

RECETA 5: Torta de vainilla con flores de girasol		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Batir yemas y claras por separado.</p> <p>Incorporar el resto de ingredientes.</p> <p>Derretir mantequilla a fuego lento.</p> <p>Separar pétalos de la flor y lavar.</p>	<p>Torta de vainilla con flores de girasol.</p>	<p>Precalentar el horno.</p> <p>Cortar en capas y agregar pétalos enteros como relleno.</p> <p>Blanquear pétalos para decoración.</p>

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Torta de Vainilla con flores de girasol						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
1000	Harina	g	160	100%	1,00	0,16
1000	Azúcar	g	180	100%	0,90	0,18
500	Maicena	g	40	100%	1,00	0,08
250	Girasol	g	25	10%	0,50	0,05
250	Mantequilla	g	30	100%	1,50	0,18
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,001
100	Esencia de vainilla	ml	2	100%	0.002	0.002
1000	azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
CANT. PRODUCIDA:		550g				
CANT. POR.:	4	DE:	137g	COSTO POR PORCIÓN:		0,17
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Batir yemas y claras por separado con el azúcar, incorporar harina y maicena.</p> <p>Agregar mantequilla derretida y pétalos lavados.</p> <p>Llevar al horno por 20 minutos a 180°C.</p> <p>Cortar en capas y rellenar.</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.7 Flan de Chocolate con Hinojo

RECETA 6: Flan de chocolate con hinojo		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Batir ingredientes• Enfriar el ganache antes de agregar a la mezcla• Flores blanqueadas	Flan de chocolate con hinojo	<ul style="list-style-type: none">• Tapar el molde con papel aluminio.• cocinar a baño maría en el horno.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD							
CARRERA DE GASTRONOMIA							
FICHA TECNICA DE: Flan de Chocolate con Hinojo							
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.	
1000	Leche	ml	200	100%	0,70	0,14	
410	Leche evaporada	ml	205	100%	1,30	0,65	
180	Huevos	g	176	98%	0,11	0,32	
150	Chocolate	g	75	100%	1,20	0,60	
250	Hinojo	g	25	10%	0,50	0,05	
250	Mantequilla	g	30	100%	1,50	0,18	
250	Crema de leche	g	125	100%	1,20	0,60	
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,001	
1000	azúcar	g	50	100%	1,00	0,05	
CANT. PRODUCIDA:		550g					
CANT. POR.:	8	DE:	30 g	COSTO POR PORCIÓN:		0,32	
TECNICAS				FOTOGRAFIA			
<p>Realizar un caramelo a partir de infusión de hinojo con azúcar colocar en molde y reservar.</p> <p>Realizar un ganache de chocolate y mezclar con el resto de ingredientes.</p> <p>Verter sobre el molde y hornear por 90 minutos a 180°C.</p>							

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.8 Budín de coco con flores de Jamaica

RECETA 7: Budín de Coco con flores de jamaica		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Jamaica. Mezclar los ingredientes Flores lavadas.	Budín de Coco con flores de Jamaica.	Precalentar el horno. Tapar el molde con papel aluminio. Agregar limón para que no pierda coloración.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Budín de coco con flores de Jamaica						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
1000	Leche	ml	200	100%	0,70	0,14
350	Pan baguette	ml	30	100%	1,30	0,11
180	Huevos	g	176	98%	0,11	0,32
50	Coco rayado	g	50	100%	0,50	0,50
1000	Azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
250	Mantequilla	g	30	100%	1,50	0,18
250	Jamaica	g	25	10%	0,50	0,50
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
500	Maicena	g	20	100%	1,00	0,04
100	Levadura química	g	5	100%	1,00	0,05
1000	Harina		30	100%	1,00	0,03
CANT. PRODUCIDA:		550g				
CANT. POR.:	8	DE:	30 g	COSTO POR PORCIÓN:		0,20
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Infusionar la Jamaica, agregar azúcar y espesar hasta crear una salsa, reservar.</p> <p>Desmenuzar el pan y agregar el resto de ingredientes</p> <p>colocar en molde engrasado y llevar al horno por 120 minutos a 180°C</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.9 Cheesecake de mora con Jazmín

RECETA 8: Cheesecake de mora con jazmín		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Infusión de jazmín • Cremar el queso crema • Hidratar gelatina 	Cheesecake de mora con jazmín	<ul style="list-style-type: none"> • Hornear la masa por cinco minutos •

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cheesecake de mora con Jazmín						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
250	Queso crema	g	125	100%	1,50	0,75
250	Crema de leche	ml	125	100%	1,20	0,60
35	Gelatina sin sabor	g	5	100%	0,35	0,05
300	Galleta	g	50	100%	1,10	0,16
250	Mantequilla	g	50	100%	1,50	0,20
500	Mora	g	30	96%	1,00	0,05
250	Jazmín	g	25	10%	0,50	0,50
1000	Azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
500	maicena	g	20	100%	1,00	0,04
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
CANT. PRODUCIDA:		500g				
CANT. POR.:	8	DE:	62g	COSTO POR PORCIÓN:		0,29
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Pulverizar la galleta y agregar mantequilla derretida para formar la masa hornear por cinco minutos.</p> <p>Mezclar el queso crema con la gelatina hidratada y la crema de leche.</p> <p>Procesar la mora con las flores de jazmín, agregar agua y maicena reducir hasta formar una salsa.</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.10 Mousse de cerezas con lavanda

RECETA 9: Mousse de cerezas con lavanda		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Ingredientes pesados• Hidratar gelatina• Batir crema a pinto medio	Mousse de cerezas con lavanda	<ul style="list-style-type: none">• Cortar cerezas para decoración• Caramelizar flores de lavanda para decoración

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Mousse de cerezas con lavanda						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
110	Cerezas en almíbar	g	40	100%	0,90	0,75
120	Huevos	g	80	64%	0,11	0,07
35	Gelatina sin sabor	g	5	100%	0,35	0,05
1000	Azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
250	Crema de leche	g	100	100%	1,20	0,40
250	Lavanda	g	25	10%	0,50	0,50
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
CANT. PRODUCIDA:		460g				
CANT. POR.:	4	DE:	115g	COSTO POR PORCIÓN:		0,45
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Realizar infusión de lavanda, reservar.</p> <p>Procesar cerezas con las flores</p> <p>Crear un almíbar a punto de hilo suave con la infusión y azúcar</p> <p>Batir los claras a punto de nieve y formar el merengue italiano con el almíbar</p> <p>Hidratar la gelatina</p> <p>Batir la crema a punto medio</p> <p>Mezclar el merengue con la gelatina e incorporar la crema de leche</p> <p>Montar en los moldes y refrigerar</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.11 Buñuelos en almíbar con manzanilla

RECETA 10: buñuelos en almíbar de manzanilla		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ingredientes pesados Disolver mantequilla Infusión de manzanilla	buñuelos en almíbar de manzanilla	Blanquear flores para decoración Esperar que se enfríen para rellenar

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: buñuelos en almíbar de manzanilla						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
250	mantequilla	g	40	100%	1,50	0,16
1000	Harina	g	200	100%	1,00	0,20
1000	sal	g	2	100%	0,80	0,0001
1000	Azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
250	manzanilla	g	25	10%	0,50	0,50
1000	aceite	ml	300	100%	1,00	0,33
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
180	huevos	g	176	98%	0,11	0,32
CANT. PRODUCIDA:		460g				
CANT. POR.:	6	DE:	76g	COSTO POR PORCIÓN:		0,26
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Realizar una infusión de manzanilla (reservar una parte), agregar azúcar para formar un almíbar</p> <p>Agregar la mantequilla y disolver una vez disuelto agregar la harina hasta formar una masa y retirar del fuego.</p> <p>Agregar los huevos uno por uno. Formar los buñuelos y freír en aceite.</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.12 Cheesecake de maracuyá con flor de pensamiento

RECETA 12: Cheesecake de maracuyá con pensamiento		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados • Infusión de pensamiento • Hidratar gelatina • Cremar queso crema. 	<p>Cheesecake de maracuyá con pensamiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hornear la masa durante cinco minutos • Flores pueden ser blanqueadas, caramelizadas, granizadas, etc.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cheesecake de maracuyá con pensamiento						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
250	Queso crema	g	125	100%	1,50	0,75
250	Crema de leche	ml	125	100%	1,20	0,60
35	Gelatina sin sabor	g	5	100%	0,35	0,05
300	Galleta	g	50	100%	1,10	0,16
250	Mantequilla	g	50	100%	1,50	0,20
500	Maracuyá	g	30	42%	1,00	0,02
250	pensamiento	g	25	10%	0,50	0,50
1000	Azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
500	maicena	g	20	100%	1,00	0,04
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
CANT. PRODUCIDA:		500g				
CANT. POR.:	8	DE:	62g	COSTO POR PORCIÓN:		0,29
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Pulverizar la galleta y agregar mantequilla derretida para formar la masa hornear por cinco minutos.</p> <p>Mezclar el queso crema con la gelatina hidratada y la crema de leche.</p> <p>Procesar la maracuyá con las flores de pensamiento, agregar agua y maicena reducir hasta formar salsa.</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.13 Flan de guayaba con flor de romero

RECETA 12: Flan de guayaba con romero		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mezclar ingredientes. Infusión de romero. Suavizar mermelada con la infusión.	Flan de guayaba con romero	Agregar flores al caramelo antes de que se seque en el molde. Tapar molde con papel aluminio Blanquear flores para decoración.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD							
CARRERA DE GASTRONOMIA							
FICHA TECNICA DE: Flan de guayaba con romero							
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.	
1000	Leche	ml	200	100%	0,70	0,14	
410	Leche evaporada	ml	205	100%	1,30	0,65	
180	Huevos	g	176	98%	0,11	0,32	
100	Dulce de guayaba	g	100	100%	0,60	0,60	
250	romero	g	25	10%	0,50	0,05	
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,001	
1000	azúcar	g	50	100%	1,00	0,05	
CANT. PRODUCIDA:		500g					
CANT. POR.:	8	DE:	62g	COSTO POR PORCIÓN:		0,22	
TECNICAS				FOTOGRAFIA			
<p>Realizar un caramelo a partir de infusión de romero con azúcar colocar en molde y reservar</p> <p>Mezclar los ingredientes</p> <p>Verter sobre el molde y hornear por 90 minutos a 180°C</p>							

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.14 Mousse de manzana con pétalos de rosa

RECETA 13: Mousse de manzana con pétalos de rosa		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Flores lavadas.• Hidratar gelatina.• Batir crema a punto medio.• Infusión de rosas.	Flan de guayaba con romero.	<ul style="list-style-type: none">• Agregar pedazos de manzana en el fondo de la copa antes de montar.• Blanquear pétalos para decoración.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Mousse de manzana con pétalos de rosa						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
110	manzana	g	100	88%	0,25	0,19
120	Huevos	g	80	64%	0,11	0,07
35	Gelatina sin sabor	g	5	100%	0,35	0,05
1000	Azúcar	g	50	100%	1,00	0,05
250	Crema de leche	g	100	100%	1,20	0,40
250	rosas	g	25	10%	0,50	0,50
c/n	agua	ml	c/n	100%	0,0001	0,0001
CANT. PRODUCIDA:		460g				
CANT. POR.:	4	DE:	115g	COSTO POR PORCIÓN:		0,31
TECNICAS			FOTOGRAFIA			
<p>Realizar infusión de rosas, reservar.</p> <p>Procesar la manzana con los petalos.</p> <p>Crear un almíbar a punto de hilo suave con la infusión y azúcar</p> <p>Batir los claras a punto de nieve y formar el merengue italiano con el almíbar</p> <p>Hidratar la gelatina</p> <p>Batir la crema a punto medio</p> <p>Mezclar el merengue con la gelatina e incorporar la crema de leche</p> <p>Montar en los moldes y refrigerar</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.2.15 Cake de naranja con violeta

RECETA 14: cake de naranja con violeta		
FECHA: 13 JUN- 2015		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados. • Flores lavadas y cortadas. • Derretir mantequilla. • Infusión de violetas. 	Cake de naranja con violeta.	<ul style="list-style-type: none"> • Precalentar el horno. • Engrasar el molde. • Blanquear flores para decoración.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cake de naranja con violeta						
C. BRUTA.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	Pc. C.u.
1000	Harina	ml	380	100%	0,70	0,38
500	Maicena	ml	120	100%	1,00	0,24
300	Huevos	g	294	98%	0,11	0,52
250	Jugo de naranja	g	100	100%	0,20	0,8
250	Mantequilla	g	250	100%	0,50	0,50
250	Violeta	g	25	10%	0,50	0,50
1000	azúcar	g	200	100%	1,00	0,05
100	Levadura química	g	5	100%	1,00	0,05
CANT. PRODUCIDA:		1400				
CANT. POR.:	12	DE:	116g	COSTO POR PORCIÓN:		0,24
TECNICAS				FOTOGRAFIA		
<p>Batir los huevos con el azúcar. Derretir y agregar la mantequilla.</p> <p>Infusionar el jugo de naranja con las flores y agregar a la mezcla.</p> <p>Agregar el resto de ingredientes Colocar en molde y hornear a 180°C por 40 minutos.</p>						

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



3.3 Validación de Fichas Técnicas

El día 20 de julio del 2015 se realizó en áreas de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad la validación de las recetas preparadas. A este evento Asistieron los Señores: Guido Abad, Fabián Cedillo, Fabián Vélez y Patricia Ortiz (directora de la monografía).

Durante la validación se pidió a los asistentes deliberar las preparaciones de acuerdo al sabor, aroma, textura y presentación en una escala numérica desde uno como calificación más baja hasta cinco como la más alta.

Se destacó las técnicas reposteras utilizadas en cuanto a textura se trata, sin embargo, se sugirió dar mayor énfasis a la cantidad en gramos de las flores utilizadas en cada preparación. Así mismo se solicitó tener un mayor cuidado para la presentación.

Las críticas obtenidas fueron de gran ayuda para la corrección de ciertos puntos en las fichas técnicas para de esta manera tratar de perfeccionar las preparaciones.

CONCLUSIONES

A través de esta monografía se logró establecer una nueva línea de combinaciones entre la repostería de autor y las flores comestibles mediante el análisis de diferenciación de los productos terminados. Se seleccionó las técnicas reposteras que resultaban de fácil adaptabilidad a sabores florales.

Se determinó las quince flores comestibles aplicables a la repostería por su facilidad de obtención a nivel de la Ciudad de Cuenca, Ecuador, y por sus características organolépticas.

Se desarrolló recetas de autor en base a la aplicación de las flores en las preparaciones reposteras.

Se experimentó diferentes métodos de realización de las recetas

Gracias a la validación realizada se pudo mejorar las recetas finales.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



RECOMENDACIONES

Como resultado de la investigación realizada se puede recomendar que para la preparación de estos postres se utilicen las flores pocas horas después de la cosecha para lograr mejores resultados en cuanto a sabores.

Tener certeza de que las flores fueron cultivadas orgánicamente o de manera silvestre para evitar posibles problemas de salud a causa agentes nocivos que suelen ser utilizados en el cultivo de flores ornamentales.

Utilizar las técnicas reposteras adecuadas, ingredientes, cantidades, utensilios, entre otras, para obtener mejores resultados.

Tratar las flores con las técnicas descritas para extraer correctamente sabores, aromas y colores.

Considerar nuevas ideas de recetas tomando como base las recetas elaboradas en esta monografía.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



ANEXOS



“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Gracias por su participación en la validación de recetas de la monografía titulada: “Aplicación de flores comestibles en preparaciones reposteras de autor”. Para la calificación tomar en consideración: sabor, aroma, textura y presentación.

Calificar marcando las casillas de acuerdo a la siguiente escala:

1	2	3	4	5
Malo	regular	bueno	muy bueno	excelente

Nombre y Apellido: Fabián Vilez

Fecha: 20/07/2015

Mousse de Manzana con pétalos de rosa				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: - Poco sabor floral. - Picar la rosa para evitar la dificultad al momento de servirse el postre.				

Cheesecake de mora con jazmin				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Técnica excelente. Al igual falta el estilo y sabor floral				

Flan de guayaba con romero				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: - En la decoración debe evidenciarse la flor de Romero				

N

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Mousse de cereza con lavanda				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: - Como consejo deshidratar la flor para potenciar el sabor.				

Cake de naranja con violeta				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: - Técnica muy buena - Debe existir en la presentación y en el sabor la violeta				

Cheesecake de maracuyá con pensamiento -				
1 <input type="radio"/>	2 <input checked="" type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: - El postre se senta salado y falta la flor en la presentación				

Alfajores de maicena con caléndula				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: - El relleno potencia con caléndula				

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Flan de chocolate con hinojo				
10	20	30	40	50
Observaciones: - Decorar con hinojo				

¿Cuál de las preparaciones resultó más de su agrado? ¿Por qué?

Flan de Guayaba con Romero

- Porque se siente el Sabor Floral.

¿Cuál de las preparaciones le resultó menos agradable? ¿Por qué?

Cheesecake de Maracuyá con Pensamiento.

- Sabor Salado y falta de Flores

Gracias por su colaboración.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Gracias por su participación en la validación de recetas de la monografía titulada: "Aplicación de flores comestibles en preparaciones reposteras de autor". Para la calificación tomar en consideración: sabor, aroma, textura y presentación.

Calificar marcando las casillas de acuerdo a la siguiente escala:

1	2	3	4	5
Malo	regular	bueno	muy bueno	excelente

Nombre y Apellido:

Fecha:

Fabian Cedillo Auquiua

Lunes 20-07-2015

Mousse de Manzana con pétalos de rosa				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Cheesecake de mora con jazmín				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Flan de guayaba con romero				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Mousse de cereza con lavanda				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Cake de naranja con violeta				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Cheesecake de maracuyá con pensamiento				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones:				

Alfajores de maicena con caléndula				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Flan de chocolate con hinojo				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

¿Cuál de las preparaciones resultó más de su agrado? ¿Por qué?

El Flan de chocolate con hinojo. - Por que se siente el sabor y el aroma del hinojo.

¿Cuál de las preparaciones le resultó menos agradable? ¿Por qué?

El Flan de Guayaba con Romero. - Por que no pude saborear al Romero y tampoco me supo a Guayaba. Pero sin embargo las técnicas que he utilizado en todos los Postres son excelentes.

Gracias por su colaboración.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Gracias por su participación en la validación de recetas de la monografía titulada: “Aplicación de flores comestibles en preparaciones reposteras de autor”. Para la calificación tomar en consideración: sabor, aroma, textura y presentación.

Calificar marcando las casillas de acuerdo a la siguiente escala:

1 2 3 4 5
Malo regular bueno muy bueno excelente

Nombre y Apellido:

Guido Abad

Fecha:

2015-07-20

Mousse de Manzana con pétalos de rosa

1 2 3 4 5

Observaciones:

Falta resaltar el sabor de rosas.

Cheesecake de mora con jazmín

1 2 3 4 5

Observaciones:

Flan de guayaba con romero

1 2 3 4 5

Observaciones:

Hacer evidente la decoración con flores.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Mousse de cereza con lavanda				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: la cereza dominó a la lavanda!				

Cake de naranja con violeta				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

Cheesecake de maracuyá con pensamiento				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones: un poco más de azúcar!				

Alfajores de maicena con caléndula				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: relleno más voluminoso y presencia de flores,				

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Fian de chocolate con hinojo				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones:				

¿Cuál de las preparaciones resultó más de su agrado? ¿Por qué?

Fian de chocolate con hinojo

¿Cuál de las preparaciones le resultó menos agradable? ¿Por qué?

Cheesecake de mora con jazmin.
El jazmin tenía un olor algo desagradable,
Sugiero usar jazmin aromático, el rosado!

Gracias por su colaboración.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Gracias por su participación en la validación de recetas de la monografía titulada: “Aplicación de flores comestibles en preparaciones reposteras de autor”. Para la calificación tomar en consideración: sabor, aroma, textura y presentación.

Calificar marcando las casillas de acuerdo a la siguiente escala:

1 2 3 4 5
Malo regular bueno muy bueno excelente

Nombre y Apellido:

Fecha:

Patricia Avilés

20- Junio /2015

Mousse de Manzana con pétalos de rosa				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: <i>Falta seba en el postre. Debe ser más floral.</i>				

Cheesecake de mora con jazmín				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input checked="" type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: <i>Buscar el jazmín blanco q' es el más aromático y decorativo a la Jamsón.</i>				

Flan de guayaba con romero				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: <i>Falta decoración puzo hojas de romero en el postre</i>				

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Mousse de cereza con lavanda				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Falta más aroma poner un 80% más de flores.				

Cake de naranja con violeta				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Agregar flores en la decoración de postres.				

Cheesecake de maracuyá con pensamiento				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Ponga flores en la decoración de postres.				

Alfajores de maicena con caléndula				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: En el gusto de la decoración agregar más pétalos.				

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Flan de chocolate con hinojo				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input checked="" type="radio"/>
Observaciones: <i>Decorar con flores en la parte superior.</i>				

¿Cuál de las preparaciones resultó más de su agrado? ¿Por qué?

El Flan de chocolate es el que tiene más persistencia floral

¿Cuál de las preparaciones le resultó menos agradable? ¿Por qué?

El de flores con jazmín falta mucho aroma floral.

Gracias por su colaboración.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Mousse de cereza con lavanda				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Falta más aroma poner un 80% más de flores.				

Cake de naranja con violeta				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Agujar flores en la decoración de postres.				

Cheesecake de maracuyá con pensamiento				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: Ponga flores en la decoración de postres.				

Alfajores de maicena con caléndula				
1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input checked="" type="radio"/>	5 <input type="radio"/>
Observaciones: En el gusto de la decoración agregar más pétalos.				



BIBLIOGRAFÍA

- Alfaro, Angelita. *Golmajías repostería sencilla*. Navarra, Gráficas Lizarra S.L. 2003.
- Cidón, Carlos. *Flores aromas nuevos en tu cocina*. sld, editorial Everest, 2006.
- Departamento de creación de Lexus editores. *Postres light*. sld. Lexus editores, 2007.
- _____. *Postres ecuatorianos*. Barcelona, Gráficos S.A. 2006.
- Duchene, Laurent y Bridget Jones. *Guía completa de las técnicas culinarias postres*. Le Cordon Bleu. Barcelona, Art blume S.L. 2005.
- Erauzkin, Iker. *El sabor de las flores*. sld. Óceano ámbar, 2005.
- Farrow, Joanna et al. *El gran libro de la repostería paso a paso* (3era edición). León, editorial Evergráficas S.L. 2006.
- Glessmann, Melina. *Decoración de tortas y souvenirs*. Quilmes, Peñalera, 2008.
- Harding, Jennie. *Las buenas hierbas*. Una guía completa sobre el cultivo y las utilidades de las hierbas. Parragón. sld, queen street house, 2005.
- Hermé, Pierre. *Postres*. Barcelona, Larousse editorial S. L. 2002.
- Las técnicas del chef*. Le Cordon Bleu. Barcelona, Art Blume S.L. 2001.
- Morana, Cecilia. *La magia de decorar tortas*. Aqualarga / grupo cultural. Madrid, Ibergraphi, 2005.
- Rosen, Harvey. *Como crear decoraciones culinarias*. New Jersey, Elberon, sfe.
- Rowney, Kim et al. *Toda la gastronomía de la A a la Z*, Everest. León, Editorial Evergráficas S.A. 2004.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



Ruffel, Denis, Roland Bilheux y Alain Escoffier. *Tratado de pastelería artesana y cocina fría*. Madrid, ediciones Garriga S.A. 1995.

Teubner, Christian. *Las 100 recetas de cocina más famosas del mundo*. Repostería. sld, editorial Everest S.A. 2005.

Van Den Eyden, Veerle, Eduardo Cueva y Omar Cabrera. *Plantas silvestres comestibles del sur del Ecuador*. Quito, Abya Yala, 2003.

Verti, Sebastián. *Cocinando con flores*. México D. F. Panorama editorial S.A. 2006.

Wright, Jeni y Eric Trevillé. “Pasteles y repostería”. *Técnicas culinarias Le Cordon Bleu*. Barcelona, edigraf S.L. 2004.

_____. *Frutas y postres*. Técnicas culinarias Le Cordon Bleu. Barcelona, edigraf S.L. 2003.

Vallejo, Raúl. Manual de escritura académica, Guía para estudiantes y maestros. Biblioteca general de cultura.13.Quito, Corporación Editorial Nacional, 2003.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



BIBLIOGRAFÍA DE INTERNET

“Caléndula”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm.

Acceso: 23 febrero 2015.

“Cedrón”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm. Acceso: 23 febrero 2015.

“Clavel”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm. Acceso: 23 febrero 2015

“Flor de hinojo”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm. Acceso: 23 febrero 2015.

“Flor de calabaza”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm. Acceso: 23 febrero 2015.

“Flor de jamaica”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm. Acceso: 23 febrero 2015.

“Girasol”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm. Acceso: 23 febrero 2015.

“Jazmín”. Flores comestibles. Internet. www.botanical-online.com.htm. Acceso: 23 febrero 2015.

“Lavanda”. Exóticas. Internet. www.herbotecnia.com.ar. Acceso 24 febrero 2015.

“Manzanilla”. Exóticas. Internet. www.herbotecnia.com.ar. Acceso 24 febrero 2015.

“Pensamiento”. Exóticas. Internet. www.herbotecnia.com.ar. Acceso 24 febrero 2015.

“Romero”. Exóticas. Internet. www.herbotecnia.com.ar. Acceso 24 febrero 2015.

“Rosas”. Exóticas. Internet. www.herbotecnia.com.ar. Acceso 24 febrero 2015.

“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”.



“Violetas”. Exóticas. Internet. www.herbotecnia.com.ar. Acceso 24 febrero 2015.