



# UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

**Aplicación de técnicas de repostería a hojas medicinales de higo, eucalipto y huarmi poleo para el desarrollo de recetas de cocina de autor**

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

Autor:

**Carlos Andrés Jiménez Caivinagua**

**Cl: 0105430854**

Directora:

**María Augusta Molina Díaz**

**Cl: 0103778395**

**Cuenca, Ecuador**

22/04/2019



## **Resumen:**

La producción de las plantas de higo, eucalipto y huarmi poleo en el Ecuador son propias de la zona sierra del país, en los cantones de Gualaceo y Paute por su característico clima templado, se puede encontrar los cultivos de estas plantas en mayor escala. El cantón Sigsig, al poseer un clima frío-húmedo es ideal para la siembra de la huarmi poleo, pero en lo general estos tres tipos de plantas se los encuentra en toda la zona azuaya.

En el país, el uso del eucalipto es maderero y con fines medicinales, el higo es usado en su temporada para confitería, haciendo uso de su fruto, y la huarmi poleo usado en infusiones, generalmente servida caliente.

En el presente trabajo se pretende aplicar las bases de la repostería clásica y moderna, para obtener nuevos usos y combinaciones, que se podría aplicar a las hojas de higo, eucalipto y huarmi poleo, con el uso de otras materias primas para la propuesta de recetas de autor. Se empezará con la investigación bibliográfica, continuando con visita de campo a las zonas productoras de higo, eucalipto y huarmi poleo, con la finalidad de conocer sus características organolépticas, de este modo se aplicará a técnicas de repostería clásica y moderna como: horneado, congelado, batido, amalgamado, esponjas, geles, baño maría y brulee.

Palabras claves: repostería moderna, repostería clásica, técnicas, aditivos, hojas de higo, hojas de eucalipto, hojas de poleo.



**Abstract:**

The production of fig, eucalyptus and huarmi pennyroyal plants in Ecuador are typical of the sierra region of the country, in the areas of Guacaleo and Paute, because of their characteristic climate, you can find the cultivations of these plants in a major scale. Sigsig, having a cold-humid climate is ideal for the plantation of the huarmi pennyroyal, but in general these three types of plants are found throughout the Azuay zone.

In the country, the use of eucalyptus is lumberjack and for medicinal purposes, the fig is used in its season for confectionery, making use of its fruit, and the huarmi pennywort is used in infusions, usually served hot.

In the present work we try to apply the bases of the classic and modern pastry, to obtain new uses and combinations that could be applied to the leaves of fig, eucalyptus and huarmi pennyroyal, with the use of other ingredients for the proposal of the author's recipes. It will begin with the bibliographical research, continuing with a field visit to the fig, eucalyptus and huarmi pennyroyal producing areas, with the purpose of knowing its organoleptic characteristics, this way it will be applied to classic and modern pastry techniques such as: baked, frozen, smoothie, amalgamated, sponges, gels, bain marie and brulee.

**Keywords:** modern pastries, classic pastries, techniques, fig leaves, eucalyptus leaves y huarmi poleo leaves.



## Índice del Trabajo

AGRADECIMIENTO .....	11
DEDICATORIA .....	12
INTRODUCCIÓN.....	13
CAPÍTULO I: GENERALIDADES .....	14
<b>1.1 Introducción sobre las hojas de Higo, Eucalipto y Huarmi poleo</b> .....	14
1.1.1 Higo (Ficus Carica L.).....	14
<b>1.1.2 Eucalipto (Eucalyptus Globulus L.)</b> .....	16
<b>1.1.3 Huarmi Poleo (Bystropogon Mollis H. B.)</b> .....	18
<b>1.2 Características organolépticas de las hojas de higo.</b> .....	19
<b>1.3 Características organolépticas de las hojas de Eucalipto.</b> .....	21
<b>1.4 Características organolépticas de las hojas de Huarmi poleo.</b> .....	23
CAPÍTULO II: TÉCNICAS DE REPOSTERÍA APLICABLES AL USO DE HOJAS DE HIGO, EUCALIPTO Y HUARMI POLEO .....	25
<b>2.1 Introducción a la repostería.</b> .....	25
<b>2.2 Técnicas de Repostería Clásica.</b> .....	26
<b>2.2.1 Masas Batidas.</b> .....	26
<b>2.2.1.1 Masas Batidas Pesadas.</b> .....	27
<b>2.2.1.2 Masas Batidas Ligeras o livianas.</b> .....	27
<b>2.2.2 Masas de hojaldre.</b> .....	28
<b>2.2.3 Masas quebradas, secas o friables.</b> .....	30
<b>2.2.4 Masas para rellenar o Pate a Choux.</b> .....	31
<b>2.2.5 Soufflés</b> .....	31
<b>2.2.6 Merengues.</b> .....	32
<b>2.2.7 Cremas</b> .....	34
<b>2.2.7.1 Cremas Pasteleras</b> .....	34
<b>2.2.7.2 Crema Inglesa</b> .....	34
<b>2.2.7.3 Crema Flan.</b> .....	35
<b>2.2.7.4 Crema Mousse.</b> .....	35
<b>2.2.7.5 Crema Bavairose.</b> .....	35
<b>2.2.8 Mermeladas y coulis.</b> .....	36
<b>2.2.8.1 Mermeladas.</b> .....	36



2.2.8.2 Coulis.....	37
2.2.9 Ganache .....	37
2.3 Técnicas de Repostería Moderna.....	39
2.3.1 Espumas.....	39
2.3.1.1 Espumas frías.....	41
2.3.2 Esferificación.....	42
2.3.3 Gelificación.....	44
2.3.4 Aires.....	45
2.3.5 Helados.....	46
2.3.6 Cristalización.....	49
2.3.7 Flores comestibles.....	49
2.3.7.1 Eneldo.....	50
2.3.7.2 Capuchina.....	51
2.3.7.3 Malva.....	52
CAPÍTULO III: ELABORACIÓN DE RECETAS Y RECETARIOS .....	53
3.1 Recetas y fichas técnicas.....	53
3.1.1 Cremoso de higo acompañado de tierra falsa de chocolate, canguil de suspiro y praliné de frutos secos.....	53
3.1.2 Profiterol de vainilla, con espuma de poleo y pectina de naranja .....	56
3.1.3 Helado de hoja de higo en base de hojaldrada bañada en chocolate al 70%, con merengue italiano y aire de higo.....	58
3.1.4 Mousse de hoja de higo, burbujas de parmesano, papel de panela, con caviar de canela.	61
3.1.5 Gelatina de hoja de higo deshidratada, con aire de poleo, esponja de chocolate y salsa de vainilla .....	64
3.1.6 Helado de eucalipto, en base de merengue japonés, y coral .....	67
3.1.7 Bavaroise de hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol rostizado, salsa de miel de abeja .....	70
3.1.8 Cheese cake horneado aromatizado en eucalipto con masa sable y espuma de café, pétalos caramelizados .....	72
3.1.9 Coulant de chocolate con centro líquido de ganache blanca aromatizado en eucalipto, tierra de nueces salteadas en olivo y panela.....	75
3.1.10 Muselina de eucalipto, con base de almendras y coco, en suspensión de tilo y maracuyá.....	77
3.1.11 Pannacota de poleo, esponja de chocolate, crema pastelera, espuma de vainilla.	79
3.1.12 Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros.	82



## Universidad de Cuenca

<b>3.1.13 Flan de poleo, acompañado de aire de inglesa y touil de vainilla. ....</b>	<b>85</b>
<b>3.1.14 Espuma de queso, macarrones de agar de poleo, salsa de vino mini suspiros.   87</b>	<b>87</b>
<b>3.1.15 Cremoso de chocolate con hojas de poleo deshidratadas, en base de gelatina de poleo y ataco con salsa de ganache blanca y polvo de suspiros .....</b>	<b>89</b>
<b>3.2 Validación de las recetas.....</b>	<b>91</b>
CONCLUSIONES.....	97
RECOMENDACIONES.....	98
BIBLIOGRAFIA.....	99
ANEXOS.....	103
<b>Anexo 1. Elaboración de postres para fichas técnicas .....</b>	<b>103</b>
<b>Anexo 2. Degustación de recetas .....</b>	<b>104</b>
<b>Anexo 3. Fichas uno de degustación valorada .....</b>	<b>106</b>
<b>Anexo 4. Ficha cuatro de degustación valorada.....</b>	<b>108</b>
<b>Anexo 5. Diseño de tesis aprobado .....</b>	<b>110</b>



## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 1</b> Hojas de Higo .....	14
<b>Ilustración 2:</b> Hojas de Eucalipto .....	16
<b>Ilustración 3:</b> Hojas de Huarmi poleo .....	18
<b>Ilustración 4:</b> Masa Batida Horneada y Decorada .....	27
<b>Ilustración 5:</b> Bizcocho de vainilla (Tres leches). .....	28
<b>Ilustración 6:</b> Masa Hojaldrada .....	29
<b>Ilustración 7:</b> Tartaletas de masa quebrada .....	30
<b>Ilustración 8:</b> Profiteroles .....	31
<b>Ilustración 9:</b> Soufflé gratinado .....	32
<b>Ilustración 10:</b> Proceso de merengue italiano .....	33
<b>Ilustración 11:</b> Base de crema .....	34
<b>Ilustración 12:</b> Mermelada de mora .....	36
<b>Ilustración 13:</b> Coulis de fresa .....	37
<b>Ilustración 14:</b> Trufa a base de ganache negra .....	38
<b>Ilustración 15:</b> Tipos de Espuma .....	40
<b>Ilustración 16:</b> Espumas .....	41
<b>Ilustración 17:</b> Burbuja de queso y caviar de balsámico .....	42
<b>Ilustración 18:</b> Gelificación de fresa .....	44
<b>Ilustración 19:</b> Aires .....	45
<b>Ilustración 20:</b> Base de helado .....	47
<b>Ilustración 21:</b> Hoja cristalizada .....	49
<b>Ilustración 22:</b> Ramas de Eneldo .....	50
<b>Ilustración 23:</b> Flor y hojas Capuchina .....	51
<b>Ilustración 24:</b> Flor Malva .....	52



### ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Análisis Fotoquímico de la hoja de higo .....	20
<b>Tabla 2:</b> Análisis Proximal Cuantitativo de la hoja e higo. ....	21
<b>Tabla 3:</b> Composición química del eucalipto. ....	22
<b>Tabla 4:</b> Contenido de pulegona. ....	24
<b>Tabla 5:</b> Proporciones para ganache oscuro. ....	38
<b>Tabla 6:</b> Proporciones para ganache blanca.....	38
<b>Tabla 7:</b> Composición del Helado. ....	48

### ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Valoración postre 1.....	91
<b>Gráfico 2:</b> Valoración postre 2.....	92
<b>Gráfico 3:</b> Valoración postre 3.....	93
<b>Gráfico 4:</b> Valoración postre 4.....	94
<b>Gráfico 5:</b> Valoración postre 5.....	95
<b>Gráfico 6:</b> Porcentaje de aprobación general. ....	96



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

---

Jiménez Caivinagua Carlos Andrés en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REPOSTERÍA A HOJAS MEDICINALES DE HIGO, EUCALIPTO Y HUARMI POLEO PARA EL DESARROLLO DE RECETAS DE COCINA DE AUTOR", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

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

Cuenca, abril 22 de 2019

Carlos Andrés Jiménez Caivinagua

C.I: 0105430854



## Cláusula de Propiedad Intelectual

---

Jiménez Caivinagua Carlos Andrés, autor del trabajo de titulación “APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REPOSTERÍA A HOJAS MEDICINALES DE HIGO, EUCALIPTO Y HUARMI POLEO PARA EL DESARROLLO DE RECETAS DE COCINA DE AUTOR”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, abril 22 de 2019

---

Carlos Andrés Jiménez Caivinagua

C.I: 0105430854



## AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la vida, la fortaleza en cada momento en que todo parecía todo perdido, por la experiencia adquirida a lo largo de la carrera, por poner a personas positivas y negativas en la vida ya que de cada una de ellas se ha aprendido para llegar a tener experiencia profesional, académica y personal.

Un agradecimiento especial y enfático a mi amiga, confidente en pocas palabras mi todo, mi madre Mercedes Caivinagua, por ser el pilar fundamental en mi vida, por ser el apoyo incondicional para llegar a finalizar la etapa de estudios universitarios, quien ha estado al frente de mi vida preocupada y velando por mi bienestar, no existen palabras suficientes para el agradecimiento infinito que tengo a con ella.

Agradezco también a todas las personas que estuvieron apoyándome en la elaboración de este presente trabajo, a Michelle Toapanta, Andrés Peñaranda, Dennis Alvarado, Marcela Medina, Fernando Castillo, Jordi Garrido, Gustavo Peribañez ya que gracias al aporte de cada uno de ellos se ha hecho posible culminar esta etapa y por último a mi directora de tesis María Augusta Molina por la paciencia y el apoyo que me ha brindado a lo largo del trabajo.



## DEDICATORIA

A mi madre adorada, quien ha sido el pilar fundamental, desde temprana edad hasta la actualidad, ya que siempre con paciencia y mucho amor, ha sabido acompañarme en cada etapa de mi vida, mirándole desde mi infancia como la figura de lucha y fortaleza, como padre y madre para mi vida, va dedicado a ella a la mejor amiga en este mundo, con quien siempre contaré, aunque las cosas cuestan arriba estén.



## INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo de intervención en el capítulo uno se realizará una recopilación general de información e investigación de cada una de las hojas a ser aplicadas ya que el Ecuador posee una gran variedad de flora, para lo cual se hace necesario la identificación de la especie y nombre científico para obtener un resultado positivo, aprovechando al máximo las cualidades organolépticas y medicinales de las hojas.

En el capítulo dos se expondrán las técnicas de repostería aplicables a las hojas, en esta instancia las técnicas se dividirán: en técnicas de repostería clásica y en técnicas de repostería moderna o de vanguardia, que junto al fundamento científico se experimentará para obtener sabores, texturas entre otras preparaciones que sean favorables para la finalidad del trabajo de intervención.

Por último, en el capítulo tres. se presentará una propuesta gastronómica por medio de un recetario en donde se indique que el uso de las hojas de higo, eucalipto y huarmi no son vinculados únicamente con la medicina ancestral, sino también incluidos como ingredientes principales, puesto que por sus condiciones organolépticas pueden ser usadas y aplicadas en el mundo de la repostería clásica y moderna.



## **1.1 Introducción sobre las hojas de Higo, Eucalipto y Huarmi poleo**

### **1.1.1 Higo (Ficus Carica L.)**

**Ilustración 1** Hojas de Higo



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

El higo, es una de las plantas frutales más antiguas en la historia de la alimentación, datando como referencia que existía desde hace más de 9000 a.C., su nombre científico *Ficus Carica L.* denominado así por el botánico Nikolái Vavílov, quien referencia el centro de origen a Asia menor, la región transcaucásica, Irán y las tierras de Turkmenistán (González y Grajal, 2011).

La domesticación de la planta de higo fue temprana, extendiéndose por la Cuenca Mediterránea, el resto de Asia y África, para ser incorporada en América poco después de su descubrimiento, el higo por sus condiciones de adaptabilidad, se da perfectamente en regiones de clima templado y en algunas regiones tropicales y sub tropicales (González y Grajal, 2011).

El género *Ficus*, abarca a 750 especies, esta planta se presenta desde arbustos, plantas herbáceas trepadoras o árboles gigantes, que se han adaptado perfectamente alrededor del mundo así es el caso de Brasil y Estados Unidos en donde el cultivo del higo es a gran escala para su comercialización (D'Alessandro, 2016).

En el Ecuador el higo fue introducido por los españoles, datando de hace más de 500 años de antigüedad, este árbol se ha logrado adaptar en la zona Andina favorablemente, el higo dentro



## Universidad de Cuenca

del país no es cultivado para la comercialización a gran escala, esta planta además de ser estacionaria el cultivo es esporádico en el Ecuador , la mayor concentración de plantas están en las huertas de las casas para consumo familiar, en un mínimo porcentaje los terratenientes hacen de este fruto un comercio ofertando en los mercados locales (Nieto, Jarrín y Pinto, 2007).

Podemos encontrar en la zona andina dos tipos de higo, el más común el higo blanco el cual usaremos para la elaboración del presente trabajo, y la higuera negra (*Scrophularia ninghoensis* Hensl), al igual que el higo blanco es una planta perenne, la podemos encontrar entre las rocas, matorrales, en lugares húmedos y en las orillas de las fuentes fluviales (Nieto, Jarrín y Pinto, 2007).

El higo además de ser una planta frutal, en las comunas es considerado una planta medicinal, haciendo uso principalmente de sus hojas como un regulador hormonal para las mujeres, ingiriéndose mediante infusiones como medicamento para la diabetes y calcificaciones de los riñones, el higo tiene varias aplicaciones que serían bien adaptables a los usos gastronómicos (Nieto, Jarrín y Pinto, 2007).

Como información relevante tenemos que las higueras poseen flores, estas son de tamaño pequeño, se las puede encontrar dentro de un sicono, dentro de la variedad de higos las flores que posean los árboles serán femeninas o masculinas, ubicados ya sea en el receptáculo u ostiolo, darán el género a las mismas, pero lo más común es encontrar flores femeninas en la mayoría de higueras (Melgarejo, 2000).



## 1.1.2 Eucalipto (*Eucalyptus Globulus L.*)

### Ilustración 2: Hojas de Eucalipto



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

Es considerado un árbol majestuoso proveniente de Australia y Tasmania, países de los eucaliptos en donde se pueden encontrar alrededor de 500 especies, teniendo como nombre científico *Eucalyptus globulus L.* los árboles de eucalipto en sus mejores condiciones pueden alcanzar hasta 100 metros de altura, en el Ecuador la especie que predomina es el *E. Globulus Labill* (Acosta, 1949).

La especie *Eucalyptus globulus* conocido también como eucalipto blanco, es datada por primera vez en el año de 1799, por Labillardière, botánico francés que bautizo a dicho árbol por su derivado en griego eu (bien), y kalyptus (cubierto), en mención a la forma que prestan sus órganos sexuales recubiertos, además de ello el vocablo *globulus* hace referencia a la apariencia que tienen sus frutos en formas de botón (ENCE,2009).

El Eucalipto en el Ecuador, ha sido durante años parte característica de los paisajes de la sierra ecuatoriana, planta introducida en 1865 en el gobierno del presidente García Moreno, se ha aclimatado y adaptado siendo la principal especie maderable cultivada en la sierra ecuatoriana, su uso en la época de su introducción en el país se basaba básicamente maderable y como combustible para hornos y cocina (Acosta, 1949).



## Universidad de Cuenca

La introducción del eucalipto en el siglo XIX, en el callejón interandino fue necesario ya que el nivel de deforestación en el mismo estaba arrasando de manera colosal las áreas verdes, este árbol de características fuertes ayudo a mejorar el nivel de flora dentro del callejón, además cuando el cultivo dio auge se usó para el comercio, no solo en Ecuador, sino en toda América Latina (Granada, 2006).

En la actualidad el árbol de eucalipto se considera un árbol aromático y medicinal, en sus hojas adultas contienen de un 1,5 a 3,5% de aceites esenciales disponibles para su extracción, en un mismo árbol podemos encontrar dos tipos de hojas que son:

- a) Jóvenes aovadas y opuestas.
- b) Adultas en forma de hoz y alargadas.

Encontrándose mayor aroma en las hojas jóvenes (Bautista y Varón, 2010).

Las hojas del eucalipto se usan para fines medicinales gracias a su principal componente 1,8-cineol, conocido también como eucaliptol que tiene propiedades antisépticas, expectorantes y depurativas ayudan a combatir enfermedades y a su vez proporcionan asepsia en mencionada hoja (Botanical, 2017).

Para el presente proyecto de intervención y la producción de recetas se usará el eucalipto blanco (*E. Globulus Labill*), ya que es el eucalipto comúnmente encontrado en nuestro medio.



**Ilustración 3:** Hojas de Huarmi poleo



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

Científicamente conocida como: *Mentha Pulegium*, en el Ecuador conocida como: *Bystropogon Mollis* H. B.K., es una planta nativa de Europa meridional, norte de África y Asia occidental, también existen datos que esta planta fue usada por los griegos y romanos dentro de sus cociones en la edad media, además de su aporte culinario usado en infusiones por sus propiedades carminativas, expectorantes y antitusivas (Cordero, 2011).

*Mentha Pulegium*, término que proviene del latín *pulex*, cuyo significado radica en pulga, ya que en la antigüedad esta planta era usada para quemarla de esta manera repeliendo insectos, conocido también como menta-poleo se encuentra silvestremente en sitios húmedos o junto a arroyos y afluentes fluviales (Sánchez, 2010).

En nuestro medio es conocida vulgarmente como huarmi poleo o pampa poleo, debido a su olor menos intenso que al de la menta y a su característico hábitat en las zonas pantanosas, en lugares como el cantón Sigüig a la planta de la *Mentha Pulegium* se la denomina también como mujer de la menta, por su aroma y aspecto sutil y llamativo.

Esta planta es una herbácea, con raíces adventicias a lo largo de su tallo, y fibrosas, sus ramificaciones pueden llegar a medir de 15 a 30 cm, en el Ecuador a esta planta la podemos encontrar durante todo el año, aprovechando sus bondades curativas, comúnmente la planta



de huarmi poleo se puede encontrar en torrentes fluviales, caminos pantanosos y en general en suelos con abundante presencia de humedad (Álvarez,2010).

Las partes aprovechables del poleo, en especial manera son sus hojas y tallos ya que estas son ricas en aceites esenciales como: borneol, canfeno, carvacrol, citonelol, cimeno, gerianiol, limoneno y nerol, aplicados en la cocina como condimento y en la medicina como descongestionante pulmonar.

## **1.2 Características organolépticas de las hojas de higo.**

El higo es un árbol o arbusto caducifolio, de estatura máxima de aproximadamente 20 metros de altura, cuando el arbusto se encuentra en condiciones de suelo apropiadas, el higo es una plata estacionaria, en los meses de febrero-marzo se cosechan sus frutos, pero la hoja de esta planta se la puede encontrar durante todo el año de manera escasa, siendo en los meses de verano idóneos para encontrar las hojas en abundante follaje (Nieto, Jarrín y Pinto, 2007).

Sus hojas son alternas ovaladas o acorazonadas, los bordes de estas hojas rugosas, presentan de 3 a 7 lóbulos en cada una de ellas, son de color verde intenso brillante en la parte superior de la hoja, en la parte posterior de la hoja un verde menos brillante e intenso y con una característica reticulada, las hojas en su adultez pueden a llegar a medir de 10 a 20 cm, en condiciones favorables para el crecimiento de la misma (Nieto, Jarrín y Pinto, 2007).

En la investigación realizada por el Instituto Superior de la Universidad Central, se llegó a definir que la hoja de higo contiene varios componentes sintéticos, como el caso de los mordientes utilizados para la aplicación de tintes en tejidos provenientes de los Taninos, de igual manera la presencia de Flavonoides, que son aquellos pigmentos propios del citoplasma que aportan el color verde e intenso de las flores y frutos, además de otros componentes presentes en menores cantidades tales como: Coumarinas y Triteroenos.

La hoja de higo presenta un margen de toxicidad moderada, contenido en el líquido de color blanquecino (látex), común mente llamado leche, la misma se encuentra presente al quebrar las hojas, ramas y frutos, que al contacto con la piel puede irritar formando ampollas, en la ingesta presenta dolores de estómago al igual que alergias brotadas en la piel, se recomienda el lavado y el blanqueado de las hojas antes de su uso (Mena, 2005).



A continuación, se presenta el cuadro del estudio fotoquímico de las hojas del higo:

**Tabla 1:** Análisis Fotoquímico de la hoja de higo

<b>PARAMETROS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Alcaloides	-
Taninos	++
Saponinas	-
Flavonoides	+
Aceites esenciales	-
Coumarinas	+
Triterpenos	++
Esteroides	-
Glicósidos cardiotónicos	-
Aceites fijos	-
Glicósidos Cianogenéticos	-
Antraquinonas	-
<b>EQUIVALENCIAS</b>	
Abundante Cantidad	+++
Mediana Cantidad	++
Poca Cantidad	+
Ausencia	-

**Fuente:** Instituto Superior de Investigación, Universidad Central 2009

**Autor:** Cristian Iza

En el cuadro número uno, se puede encontrar en mediana cantidad taninos, registrados en 250gr de muestra (hojas secas), los taninos usados desde siglos por su acción mordiente en las pieles, capaz de convertirlas en cuero, además de su sabor astringente y los triterpenos considerados como polímeros encontrados en vegetales (Iza, 2010).



**Tabla 2:** Análisis Proximal Cuantitativo de la hoja e higo.

PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
Proteínas (Factor 6.25)	g/100 g	16.49
Humedad	%	11.31
Grasa	g/100 g	0.00
Cenizas	g/100g	8.54
Fibra	%	3.92
*Carbohidratos	g/100 g	59.73
*Calorías	Kcal/100g	304.9

“Los ensayos marcados con (\*) no están incluidos en el alcance de la acreditación del OAE.”

**Fuente:** Dto. O.S.P., Oferta de Productos y Servicios, Universidad Central, 2009

**Autor:** Cristian Iza

En el Cuadro No. 2, se puede observar el estudio de los componentes nutricionales de las hojas de higo, un estudio realizado por la Universidad Central, datos que están basados en 250 gr de hojas secas y trituradas, con la información obtenida se usara de base para la aplicación dentro de la repostería clásica y moderna.

### 1.3 Características organolépticas de las hojas de Eucalipto.

El Eucalipto un árbol gigantesco aromático, se lo puede encontrar durante todo el año, a pesar de las condiciones climatológicas el árbol de eucalipto nos brinda de sus hojas en sus diferentes formas ya sean estas tiernas o maduras, las hojas tiernas son fácilmente reconocibles ya que son de color verde azulado de allí su seudónimo goma azul, en ellas se encuentra en mayor abundancia su aceite esencial.

El árbol de eucalipto, durante su etapa de madurez, presenta diferentes formas y colores de sus hojas a lo largo de su tronco, las más apreciadas para la química son las hojas tiernas, ricas en aceite esencial, además estas son aprovechables para la medicina natural, dejando a las hojas maduras para la aplicación dentro de la fitoterapia, lo cual para el desarrollo de este trabajo nos centraremos en el uso de hojas jóvenes por sus cualidades organolépticas aplicables a la repostería (Farmaeucalipto, 2010).



Dentro de la composición el 1,8-cineol (eucaliptol), es el componente químico principal de esta especie en las hojas, el cineol es un compuesto orgánico natural que se obtiene de la extracción de partes como hojas, tallos y ramillas, el aceite proveniente de esta extracción va a variar de acuerdo al contenido de eucaliptol presente en las hojas, el aroma variaría de mentolado intenso a uno más sutil (Hidalgo, 2011).

Por las características que integran al cineol, este compuesto es usado en la farmacéutica como: expectorante, antitusivo y antiséptica, por este motivo hacen de este aceite esencial uno de los más reconocidos, para curar afecciones relacionadas con el sistema respiratorio, además de su uso dentro de la depuración de gérmenes y hongos (Farmaeucalipto, 2010).

La toxicidad del aceite esencial eucaliptol puede ser letal, en niños basta con gotas y en personas adultas no debe excederse de los 4 a 5 ml, para ingerir el aceite se recomienda diluir en agua, además de ello se debe proceder con precaución y control el uso, los activos del eucalipto pueden causar contraindicaciones que varían desde: irritación gastrointestinal, caída de la presión arterial hasta la provocar la muerte por asfixias por inhalaciones excesivas en grandes cantidades (Arango, 2010).

**Tabla 3:** Composición química del eucalipto.

COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL EUCALIPTO	
A-tujeno	0,07%
$\alpha$ -pineno	0,0006%
$\beta$ -pinene	0,0002%
$\alpha$ -phellandrene	0,003%
p-cymene	20,43%
Limoneo	0,001%
1,8-cineol	57,49%
Linalol	0,001%
$\alpha$ -terpineol	0,93%
$\alpha$ -eudesmol	0,0046%

**Fuente:** Farmaeucalipto, 2010

**Autor:** Farmaeucalipto



En el cuadro número tres se presenta el análisis fotoquímico de las hojas de eucalipto donde la presencia de los componentes cineol y cymene son los activos presentes en las hojas, gracias a estos activos el eucalipto es uno de los más usados dentro de la farmacéutica, como componente industrial y expectorante, en la gastronomía el uso de estas hojas no es común y limitado, pero es completamente aplicable por sus propiedades teniendo en cuenta la dosificación de la misma.

#### **1.4 Características organolépticas de las hojas de Huarmi poleo.**

Las hojas de esta planta son de forma ovalada, de un color verde-gris, la *Mentha Pulegium*, en su composición se encuentra contenidos de cetona lo que le hace un componente, potencialmente venenoso en el caso de ingestión en grandes cantidades. La flor de esta planta se presenta de color rosado, violácea y blancas reconocibles por su aroma característico a menta al ser frotada con los dedos, pero el aroma más intenso se encuentra en sus hojas (Alvares, 2012).

Las plantas de poleo, son plantas perennes llegándolas a encontrar durante todo el año en zonas pantanosas, montañosas, acequias, entre otros lugares en donde exista concentraciones de agua, se recomienda cortarlas en la mañana para su mejor aprovechamiento de aceites esenciales, ya que la exposición al sol hace que el aceite esencial se denote en las hojas formando puntos de color blanco (White, 1982).

Esta planta ha sido usada desde la antigüedad, en la época de los griegos se la incluía en el vino, además de ser consumida en guisos o bien para afecciones gastrointestinales, antiespasmódico, y antiséptico, esta planta al contener en su composición el mayor porcentaje de pulegona, es aplicable a la gastronomía por su gentil estimulante para la secreción biliar, lo que hace de esta planta en sus preparaciones un aperitivo eficaz (Robledo, 2013).

Dentro de su uso farmacéutico, por el alto contenido de pulegona, ha sido usado para combatir desordenes menstruales, ayuda en la labor de parto y la expulsión de la placenta en la labor de parto, además de ser usado para combatir trastornos a nivel del sistema respiratorio, el uso recomendado del este aceite esencial equivale de 1 a 3 mínimos (1 mínimo= 0,065g), para no ser considerado toxico para el consumo humano (Ricciardi, Torres y Ricciardi 2004).

En los mercados locales, esta planta es expedida fresca, recetada por las vendedoras de hierbas aromáticas, para el dolor de estómago, nervios, además de esto existe una variación del poleo, que



es usado para combatir los mal aires, que junto a más hierbas aromáticas dentro de ellas el eucalipto, se procede a hacer la limpia a la persona que presente los síntomas.

Para el uso del presente trabajo se aplicará la Mentha Pulegium L, en las recetas puesto que esta es la comúnmente usada en aguas aromáticas y se tiene mayor información para aplicarla dentro de la repostería.

**Tabla 4:** Contenido de pulegona.

CONTENIDO EN PULEGONA DE LA INFUSIÓN DE MENTHA PULEGIUM L.		
CONSTITUYENTES	INFUSION (%)	ACEITE ESENCIAL (%)
α-pineno	-	0,5
β-pineno	-	0,5
mirreno	-	0,3
Limoneno	-	0,5
1-8 cineol	-	0,1
β-felandreno	-	0,2
3-octanol	1.8	1,8
<b>Pulegona</b>	<b>75.9</b>	<b>65,4</b>
<b>Mentona</b>	<b>7.0</b>	<b>16,0</b>
<b>isomentona</b>	<b>1.8</b>	<b>2,5</b>
carvona	-	1,5
Piperitona	1.3	-
terpinen-4-ol	-	0,6
β-cariofileno	-	0,6
α-humuleno	-	0,7
ermacreno D	-	0,4
(otros)	-	6,0
<b>TOTALES</b>	<b>87.8</b>	<b>97,6</b>

**Fuente:** Universidad nacional del Nordeste

**Autor:** Comunicaciones Científicas y Tecnológicas, 2004

En el presente cuadro se analiza el contenido de aceite esencial (pulegona) contenidos 50 gr de hojas frescas dentro de una infusión en 50 ml de agua, la cual presenta un alto índice aceite esencial entre otros componentes, esta infusión proporciona propiedades digestivas, carminativas y colagogo (Ricciardi, Torres y Ricciardi 2004).



Al finalizar la recolección de información sobre las hojas de: higo, eucalipto y poleo se deduce que son aplicables a la repostería, manteniendo en cuenta la dosis recomendada en la ingesta de cada una de estas hojas.

## **CAPÍTULO II: TÉCNICAS DE REPOSTERÍA APLICABLES AL USO DE HOJAS DE HIGO, EUCALIPTO Y HUARMI POLEO**

### **2.1 Introducción a la repostería.**

El uso de la repostería hasta la actualidad ha sufrido una serie de cambios, vinculándose a la necesidad que la población ha presentado, desde los inicios en los países europeos tales como Francia e Inglaterra, la repostería ha ido evolucionando ya no solo con el uso de ingredientes básicos como: leche, azúcar, harina, huevos y frutos secos, si no se ha incursionado a la vanguardia haciendo usos de gelificantes, artefactos modernos como: sifones, deshidratadores, entre otra maquinaria e ingredientes (Alonso, 2014).

La historia de la repostería data desde el antiguo Egipto, con preparaciones básicas, pero aun sin el uso del azúcar ya que su repostería fue a base del uso de la miel de abeja y frutas ya sean estas secas o frescas, incluso en la biblia existen numerosas citas en donde el uso de frutos secos y miel de abeja daban vida a varios manjares (Arla Foods, 2012).

En la edad media, el uso de la caña de azúcar procedente de oriente hace su aparición en el occidente, como un privilegio único para los aristócratas, dando la responsabilidad de producción de estos manjares a los conventos y monasterios, en donde el desarrollo de la repostería fue tomando forma, además de ello el azúcar ya no solo fue usada para dar vida a postres, si no también se lo usó como conservante (Arla Foods, 2012).

La repostería tomó auge en el siglo XIX, gracias a los franceses, ya que luego de retirar la mesa y dejar libre de platos y copas, la comida continuaba con una dulce sorpresa, ellos le denominaron “dessert”, palabra que viene del verbo desservir que traducido a nuestra lengua es recoger la mesa, desde aquellos inicios hasta la actualidad la repostería en tan solo 200 años ha tomado un alto refinamiento dentro del campo gastronómico (Arla Foods, 2012).



La repostería en la actualidad, ha sufrido un cambio por los problemas que el azúcar ha presentado en la población, además de que va vinculado con la estética corporal y temas de salud, sin embargo, se ha creado una nueva rama denominada repostería light en donde se disminuye el uso del azúcar o se la sustituye por edulcorantes no calóricos (Arla Foods, 2012).

## **2.2 Técnicas de Repostería Clásica.**

Una vez popularizada la palabra repostería en el siglo XIX, los primeros reposteros fueron perfeccionando técnicas y ganando renombre en el medio de la repostería y confitería quienes llevaron a cabo el desarrollo de técnicas e instrumentos que facilitaron las preparaciones de dicha época, pero, en la actualidad se mantienen dichas bases y son fundamentales al momento de desarrollar rectas.

### **2.2.1 Masas Batidas.**

Los batidos, son una técnica básica dentro de la repostería y pastelería, la técnica surge a partir del batido manual o con la ayuda de una batidora, de huevos con azúcar de una manera enérgica y prolongada que transforma a los ingredientes mencionados en una combinación espumosa, que para finalizar se agregaran los ingredientes secos (Pipari, 2015).

Dentro de esta técnica de la repostería, se puede encontrar dos tipos de masas, las pesadas y las livianas, la diferencia rige en la materia grasa que contiene en su composición, al igual de dos métodos de los cuales se pueden lograr obtener resultados favorables dentro de la cocción, el método directo y el método indirecto que se detallara a continuación (Pipari, 2015).

En los ingredientes que acompañan a los huevos y el azúcar están: mantequilla o margarina dependiendo del requerimiento de la receta o necesidad del resultado final, combinación de esencia de vainilla o ralladura de limón o cocoa en polvo, esto ya va a depender del resultado final que desee obtener el repostero o la innovación que desee aportar.

**Ilustración 4:** Masa Batida Horneada y Decorada



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

**2.2.1.1 Masas Batidas Pesadas.**

Dentro de este grupo, las masas pesadas se caracterizan por tener una textura alveolada y prieta, en donde estas masas dentro de su composición encierran gran cantidad de materia grasa, muchas veces en la preparación de estas masas se pueden añadir ingredientes que la hacen más pesadas aun, a parte del uso de grasa también se puede encontrar la práctica de huevos emulsionados o aceite puesto, que estas masas comúnmente llevan levadura química o cualquier agente leudante que ayuda a crecer al momento de hornear (Palma, 2017).

La mayoría de estas masas se empieza con un batido a punto pomada del azúcar con la materia grasa, para luego añadir los ingredientes líquidos y para finalmente terminar con los productos secos, para estas masas es importante recordar que a mayor cantidad de elementos se usara el leudante sin exceder de un tres por ciento en la preparación (I.S.G., 2015).

**2.2.1.2 Masas Batidas Ligeras o livianas.**

Se define como masa ligera, a aquellas masas que debido a la emulsión que sufre uno de sus ingredientes principales (huevo), presenta una textura esponjosa y aspecto aireado, la característica principal de este tipo de masas son que son fuertemente batidas provocando un



umento de su volumen lo que dará como resultado final un producto de estructura alveolada (Le Cordon Bleu Dessert Techniques, 2000).

Los autores Teubner y Wolter indican en su libro, es que los bizcochos no son en realidad una masa, sino una pasta compuesta por tres ingredientes base, huevos, azúcar y harina, en algunos casos a estas pastas se las añade féculas. Los bizcochos a menudo son usados como base de tartas de frutas, para rellenos cremosos y diversos tipos de repostería.

Dentro de las masas livianas también están incluidos los Genoise que es la emulsión de huevos enteros con azúcar que es batido hasta el punto de letra antes de incorporar productos secos, en algunos casos se añade manteca fundida al final de la preparación y el Pionono que es el batido más liviano de huevos con miel que en algunos casos es reemplazado por glucosa (I.S.G., 2015).

**Ilustración 5:** Bizcocho de vainilla (Tres leches).



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

### 2.2.2 Masas de hojaldre.

La masa de hojaldre, una de las masas más usadas en la actualidad, es parte de la repostería clásica que aun en nuestros días está presente, en el año de 1613 un pastelero francés llamado Claude Lorrain, preparó un empaste, para realizar unos pasteles que eran postres preferidos en aquellas épocas, en su preparación olvidó la materia grasa, lo que para enmendar lamino la masa y añadió capas de grasa, lo que al final dio como resultado pasteles muy ligeros, crujientes y esponjosos (VelSid, 2008)



Universidad de Cuenca

Entre otros relatos sobre el origen del hojaldre ya se data desde las épocas griegas y árabes, en ese entonces las masas eran laminadas y humectadas con aceite, lo que luego de años fueron llevados a Europa para su perfeccionamiento y popularización (VelSid, 2008)

El hojaldre tiene componentes básicos que son: harina, agua y grasa, la masa hojaldrada o mil hojas llega a tener esta estructura gracias a los dobleces que se realizan en su preparación y la acción de la materia grasa y la harina, además del reposo que debe tener la masa, en cada uno de sus dobles, incluso la masa hojaldrada se puede encontrar congelada ya lista para hornear o como ingrediente para cualquier preparación donde se la requiera (Teubner y Wolter, 2004).

En la preparación de las masas hojaldradas, tenemos 4 tipos, entre ellos el hojaldre común, el cual el material graso está presente por dentro de las capas, el hojaldre invertido el cual su material graso está fuera y en su cocción no sube como el común, de igual manera existe un hojaldre rápido que simplemente es agregar materia grasa a un empaste y el hojaldre medio el cual es elaborado con menor cantidad de materia grasa y menos dobleces (VelSid, 2008).

En la repostería, además de los cuatro tipos detallados con anterioridad se pueden identificar: el francés y el alemán, cualquiera de estos métodos, el objetivo es de no unir la masa de harina con el material graso, si no de ir separando en capas finísimas de materia grasa entre las de harina, lo que al momento de hornear se separaran dando el resultado de varias capas u hojas (Teubner y Wolter, 2004).

**Ilustración 6:**Masa Hojaldrada



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018



### 2.2.3 Masas quebradas, secas o friables.

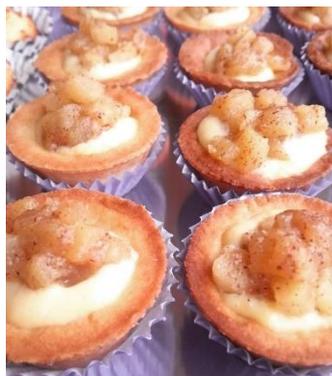
La pasta brisa en su traducción del francés pâte brisée o como se la conoce masa quebrada, tiene su origen en Francia, es una masa grasa, de fácil elaboración, la cual se emplea básicamente para base de tartaletas, tartas, dulces entre otras aplicaciones (VeISid, 2008).

Dentro de las masas quebradas se conoce dos tipos, cada una de ellas son usadas para diferente finalidad, la masa quebrada dulce y la masa quebrada salada, los cuales tienen los mismos ingredientes básicos que son harina, mantequilla, huevo sal y en el caso de la dulce se usara azúcar glass (VeISid, 2008).

La elaboración de la masa quebrada es una de las más sencillas, el secreto está en no amasar demasiado la masa e incorporar la mantequilla fría, en el caso de usar máquina, no forzar el batido para evitar la formación del gluten de la harina y luego dejar reposar, para luego proceder a estirar y usar, estas masas en el horneado no deben sobrepasar temperaturas mayores a 180 °C (VeISid, 2008).

Lo que da como resultado una masa quebradiza y sin cuerpo o carecen de elasticidad, estas se las puede encontrar en tres tipos de acuerdo con la cantidad de grasa, pesadas tiene más del 50% de material graso, medianas son de igual cantidad entre harina y materia grasa y las livianas con un porcentaje inferior al 50% (I.S.G., 2015).

**Ilustración 7:** Tartaletas de masa quebrada



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018



## 2.2.4 Masas para rellenar o Pate a Choux.

Este tipo de masa viene del término francés que significa coles pequeñas, ya que con la masa se puede formar bolitas irregulares con una forma bastante parecidas a las coles de Bruselas, con la diferencia que estas en el interior son huecas y es posible rellenar con la clásica crema pastelera, esta masa al cocerla se queda rígida y firme lo que da paso a pasteles clásicos de profiteroles (I.S.G., 2015).

En otros lugares esta masa es conocida como masa bomba, la masa Choux es una masa de doble cocción ya que primero sus ingredientes son cocidos a fuego en una olla y luego su cocción será terminada en horno, la técnica se da al formar un engrudo con los ingredientes: leche, agua, manteca y harina, para terminar fuera del fuego con la incorporación de huevos y dar la forma para hornearla (I.S.G., 2015).

**Ilustración 8:** Profiteroles



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

## 2.2.5 Soufflés

El soufflé que data desde 1928 a mano del francés Antheleme Brillat-Savarin, en donde a la preparación se la atribuye dos momentos especiales, el primero la elaboración de una bechamel ligera, y la emulsión de los huevos, el termino soufflé viene del verbo "souffler" que significa soplar, por su característica forma aireada, producto del calor sometido en el horno las claras incrementan su volumen (Sales, 2014).

Para el siglo XIX, el soufflé es popularizado y aparece como menú en algunos restaurantes, en donde la variación de estos empieza como uno salado servido como primer plato de una comida



Universidad de Cuenca

en donde destacaba el de salmón y queso o ya sea dulce servido como postre, dentro de los de dulce los más populares fueron los de chocolate o crema zabaglione (Sales, 2014).

Dentro de la variedad de soufflés destacan dos, uno frío, que se constituye a base de claras de huevo batidas y crema de leche montada dando como resultado una textura ligera y muy parecida al horneado, y el soufflé caliente a base de crema pastelera y sabores agregados este postre se recomienda que se lleve a cabo con una preparación cuidadosamente planificada (Duchene y Jones, 2000).

En la actualidad los soufflés han ido sustituyéndose, por las nuevas tendencias gastronómicas, y la tendencia de vanguardia en donde el uso del sifón se hace el principal actor para mencionada elaboración, el sifón deja texturas muy parecidas en cuestión de minutos, lo que luego dentro de la repostería moderna será profundizado (Sales, 2014).

#### **Ilustración 9: Soufflé gratinado**



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

#### **2.2.6 Merengues.**

Técnica de la repostería francesa que es el aireado de las claras de huevo con azúcar, a esta preparación por la forma y parecido se la denomina a punto de nieve, en la Francia a esta preparación se la conoce como meriengue á la crème, un postre servido con moca que lleva en su preparación además del merengue nata, para elaboración del merengue se distingue tres tipos (Teubner y Wolter, 2004).



## Universidad de Cuenca

El merengue francés es una elaboración que se prepara en frío, en donde las claras son montadas, añadiendo el azúcar en dos tiempos hasta lograr una textura firme y con picos, este tipo de merengue se lo debe hacer sin dejar de batir, una obtenido este merengue es ideal para moldear y secar en el horno las formas dadas o para ser directamente escalfadas (Duchene y Jones, 2000).

El merengue suizo es usado para manguear y moldear sobre preparaciones como decoración, base para mousses, esta técnica se hace de dos maneras, la primera sobre fuego directo calentando el azúcar y las claras y la segunda el batido en baño maría en esta hay que estar constantemente dando vueltas el recipiente para lograr resultados homogéneos, en algunas ocasiones se agrega limón al batido lo que proporciona blancura y proporcionara un poco más de solidez al momento de secarse (Duchene y Jones, 2000).

El merengue italiano, lleva en su composición un almíbar de bola blanda que es incorporado a las claras batidas a punto de nieve gradualmente, es importante no dejar de batir al añadir el almíbar, el resultado de este será un merengue firme gracias a la cocción parcial de las claras además de ser una preparación brillante que es usada para cobertura (Duchene y Jones, 2000).

Dentro de los merengues existen algunas variedades como el de almendras que se usa el merengue base (francés) con un porcentaje de fécula, almendras y almendras picadas, de igual manera se puede hacer con el de nueces y el de chocolate que en su composición lleva cacao en polvo o chocolate rallado (Teubner y Wolter, 2004).

**Ilustración 10:**Proceso de merengue italiano



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

Estas preparaciones son de textura viscosa, gracias a sus ingredientes básicos son muy ligeras y ricas. Sus ingredientes básicos son: huevos, materia grasa, azúcar y fécula en algunos casos a estas preparaciones se las añade sabores o aromas naturales, estas preparaciones son el principal ingrediente de los postres que son formados en capas (Bilheux y Escoffier, 1993).



**Ilustración 11:** Base de crema

**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

#### ***2.2.7.1 Cremas Pasteleras***

No se tiene un dato exacto de la fecha de creación de esta crema, pero los primeros relatos datan del siglo XIX, se dice que es una variación de la salsa bechamel en dulce, es una de las cremas más usadas y se la considera la crema madre, ya que de esta se derivan algunas otras por la combinación de ingredientes (Bilheux y Escoffier, 1993).

La crema pastelera es usada básicamente para relleno y decoración de pasteles, se recomienda que la textura de esta sea firme y se mantenga estable a temperatura ambiente, además de esto se usa como base de algunos postres como: soufflés, en países como Italia y Francia esta se la hace un poco más sólida se la corta y se la sirve luego de haberla frito capas (Bilheux y Escoffier, 1993).

#### ***2.2.7.2 Crema Inglesa***

Data de sus orígenes a principios del siglo XLX con el nombre de crema francesa, se encontró entre recetarios de un cocinero real cuya receta era una crema glaseada bastante parecida a la de la actualidad con fécula en su contenido de ingredientes, el



Chef Escoffier corrigió esta receta, retirando la fécula, de este modo él cambió de nombre de crema francesa a la que actualmente conocemos como crema inglesa (Bilheux y Escoffier, 1993).

Salsa de textura ligera y untuosa, cuya aplicación se da como base de algunas preparaciones, pero en general esta crema se aplica como salsa para postres, la elaboración de la misma es delicado, ya que la combinación de los ingredientes leche, azúcar y huevos debe dar un balance perfecto para una correcta pasteurización de las yemas, sin exceder la cocción completa de las yemas, alcanzando un punto de napeado correcto (Bilheux y Escoffier, 1993).

#### ***2.2.7.3 Crema Flan.***

En algunas regiones el flan es considerado una crema aromatizada en vainilla con un glaseado de caramelo o chocolate, en otras es conocida por ser una tarta rellena, sus ingredientes básicos son: leche, huevos y azúcar, el nombre flan proviene del francés flado que tiene el significado de torta y data ya desde el siglo XIX (Bilheux y Escoffier, 1993).

#### ***2.2.7.4 Crema Mousse.***

Son preparaciones frías livianas, que son realizadas a base de frutas o no frutales, el vocablo mousse es una palabra francesa que significa espuma, dependiendo del tipo de mousse que se realice será el requerimiento de merengue pasteurizado o una base de crema pastelera aligerada con claras, el éxito de esta preparación es la textura ideal de la crema de leche y a su vez la cantidad de gelatina (Duchene y Jones, 2000).

#### ***2.2.7.5 Crema Bavairose.***

En 1743 se dio origen a esta crema producto de la estancia de los príncipes de Baviera en Francia, inicialmente la preparación era una infusión de té, edulcorada con almíbar de culantrillo, luego con el pasar del tiempo se perfeccionó y se añadió más ingredientes como yemas de huevo, leche y kirsch, de igual manera la técnica de batido se hizo presente, hasta que la preparación quede esponjosa (Bilheux y Escoffier, 1993).



## Universidad de Cuenca

En la actualidad está crema es una de las bases para la elaboración de postres fríos ya que su textura delicada, ligera con la mezcla de gelatina, nata montada y aromas añadidos hacen que la crema bávara adopte la forma del recipiente contenido, se distinguen dos clases la bávara con crema inglesa y frutas con almíbar (Bilheux y Escoffier, 1993).

### 2.2.8 Mermeladas y coulis.

#### 2.2.8.1 Mermeladas.

Las frutas cocidas en azúcar forman una conserva, por su bajo contenido de agua duran por largos periodos de tiempo, en la antigua Grecia ya existían las mermeladas que eran elaboraciones a base de membrillos y miel, la palabra mermelada proviene del gallego-portugués marmelada que quiere decir confitura de membrillo, aunque el debate en sí de su origen aun es controversial se tiene datos desde 1480 (Orzola, 2015).

Para su preparación se toma como un fundamento básico una proporción de uno a uno entre azúcar y fruta, cuando esta combinación de ingredientes llega a temperatura de 104°C, la pectina propia de la fruta conjuntamente con el ácido de la misma, reaccionan lo que al momento de enfriarse produzca que se encuentre en estado coloidal (Orzola, 2015).

**Ilustración 12:** Mermelada de mora



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

El coulis ha evolucionado desde su origen en la cocina francesa, pasando de ser en sus inicios un espesante y saborizante de salsas a base de carne, a ser un puré tamizado ya sea dulce o salado a base de frutas o vegetales empleado en la actualidad como salsa decorativa en montaje de platos gracias a su textura delicada (VelSid, 2009).

En el libro de salsas del Chef Michel Roux indica que el coulis de frutas además de proporcionar un sabor refrescante, dulce, ácido o especiado, aporta con colores que resaltan en los platos. El chef hace mención que no se debe mezclar demasiados sabores en un mismo plato ya que debe equilibrarse la combinación de máximo dos coulis en función del género principal.

**Ilustración 13:**Coulis de fresa



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

**2.2.9 Ganache.**

La ganache es una preparación a partir de crema de leche y chocolate, usado como: relleno de frutas, bombones y cubiertas, por la combinación de ingredientes la textura de la ganache es maleable, en algunos casos los chocolateros añaden mantequilla o glucosa con la finalidad de proporcionar brillo y obtener una textura untuosa.



Universidad de Cuenca

En la elaboración de una ganache de chocolate negro se recomienda el uso de chocolate al 50% de cacao, y para elaborar una ganache de chocolate blanco se recomienda que este chocolate tenga en su composición manteca de cacao y no grasas hidrogenadas, a continuación, se propone unas tablas para la elaboración de las ganache (De la Cruz, 2013).

**Tabla 5:** Proporciones para ganache oscuro.

PREPARACION	CHOCOLATE NEGRO	CREMA DE LECHE
Para hacer salsa	30%	70%
Para rellenos o cubiertas	50%	50%
Para hacer trufas	70%	30%

**Fuente:**  
Universidad  
Tecnológica  
Equinoccial

**Autor:** De la Cruz

**Tabla 6:** Proporciones para ganache blanca.

PREPARACION	CHOCOLATE BLANCO	CREMA DE LECHE
Para hacer salsa	50%	50%
Para rellenos o cubiertas	65%	35%
Para hacer trufas	85%	15%

**Fuente:**  
Universidad  
Tecnológica

Equinoccial

**Autor:** De la Cruz

**Ilustración 14:** Trufa a base de ganache negra



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018



## 2.3 Técnicas de Repostería Moderna

La repostería moderna desde el siglo XIX, tomo auge en innovación y recreación de recetas a partir de enseñanzas tradicionales, el pastelero Antoine de Carême, uno de los iconos en la época, es considerado como el pionero en llevar a libros la tendencia de una pastelería moderna plasmados en recetas (Diario de la gastronomía, 2014).

En el libro de la escuela Le Cordon Bleu, indica que “El postre de una comida, debe ser un triunfo visual y sensual de perfección armónica que complemente los gustos y sabores de los platos precedentes” (Duchene y Jones, 2000, p. 6). A sí a través del tiempo a la repostería se le ha dado un valor fundamental siendo parte vital dentro de una comida.

De esto modo hasta la actualidad, la variación de recetas el uso de nuevos equipos, así como la incorporación de aditivos que ayudan a mejorar las condiciones organolépticas de los alimentos han formado parte en cada día, pero como menciona el Chef Massimo Bottura “Potenciar el sabor significa mejorarlo. A lo largo de los años nos hemos concentrado en la creación de sabores limpios y puros mediante la eliminación de todo lo que pudiese interferir en su percepción” (p.22).

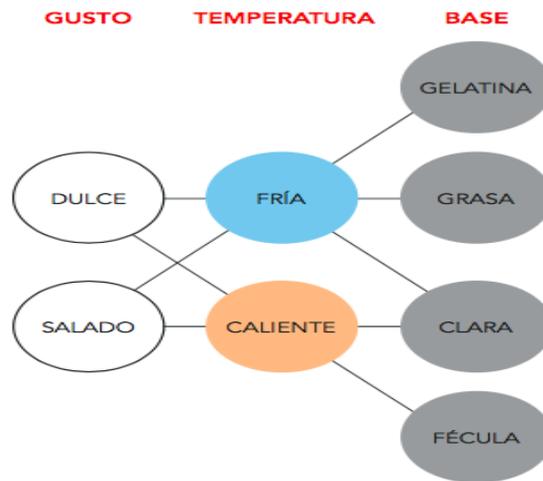
En la tendencia y evolución nace el nombre de cocina de autor, llamando así al toque (estilo), que tiene cada cocinero para romper márgenes y salir de lo corriente a proponer nuevos estilos, respetando los criterios y tradiciones que mantienen las preparaciones y cocineros (Hernando, 2010).

### 2.3.1 Espumas.

En la repostería moderna al igual que en la cocina de sal, se han adaptado equipos y técnicas de cocina molecular, esta tendencia nace de la mano del Chef Ferran Adrià, quien define como espuma a: “Toda elaboración que se hace con el sifón, aunque se añada otros ingredientes (claras, nata, yemas” (Adrià,2000).

Para la elaboración de las espumas se hará uso del Sifón, que es un montador de nata mediante cargas de N<sub>2</sub>O (óxido nitroso), que incorpora aire comprimido a la preparación, proporcionándole a esta textura cremosa, aireadas, etc. (Hernando, 2010).

### Ilustración 15: Tipos de Espuma



**Fuente:** El bullí, 2004

**Autor:** Ferran Adrià

En la presente imagen, se muestra la versatilidad con la cual se pueden crear espumas, partiendo de una base y añadiendo ingredientes para que la elaboración final sea la requerida.

Las ventajas de las espumas son:

- Sabor: en esta técnica se suprime el uso de lácteos, huevos, lo que hace que el sabor del ingrediente principal con el cual se elabore la espuma sea el protagonista fundamental.
- Conservación: el equipo (sifón) tiene un cerrado hermético, lo que hace que el producto final (espuma) se pueda mantener con las condiciones organolépticas intactas por largos periodos de tiempo, además de inhibir olor sabores u otros agentes procedentes del exterior.
- Nutritivas y dietéticas: al hacer uso de sifón, las frutas y verduras empleadas para la elaboración mantienen sus vitamina y minerales ya que no existe extremo tratamiento



Universidad de Cuenca

térmico u otros tratamientos que hagan que el alimento pierda sus características naturales (Hernando, 2010).

### 2.3.1.1 Espumas frías.

Estas espumas son aquellas que ofrecen mejores resultados, puesto que se las hace en estado puro, apreciando la intensidad y las condiciones organolépticas propias del ingrediente, resaltando su color y su peculiar textura ligera (Adrià, 2004).

El uso de grasa, claras o gelatina para la elaboración de estas espumas varían de acuerdo a la necesidad del creador, ya que se puede tener texturas parecida a mousses, cremas ligeras o merengues montados variando de sabores y combinaciones, usadas como decoración y como parte de un postre principal.

**Ilustración 16:** Espumas



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

### 2.3.2 Esferificación.

**Ilustración 17:** Burbuja de queso y caviar de balsámico



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

Como Ferran Adrià nos indica en su libro elBulli, la esferificación es la gelificación controlada de un líquido mezclado con alginato en un baño cálcico, lo que provoca formas esféricas de diferentes texturas y consistencias.

En la esferificación se da un efecto químico en el cual la mezcla de alginato al contacto con el baño cálcico produce una delgada membrana alrededor del líquido, encapsulándolo en seguida sin que el interior de este se solidifique de este modo podemos realizar preparaciones como: caviar, raviolis, esferas, huevos, burbujas, perlas, espaguetis, entre otras (Rodríguez, 2015).

En la esferificación encontramos tres aditivos que nos ayudaran en el proceso.

- Alginato sódico  
Aditivo natural proveniente de las algas pardas, el uso en la gastronomía es de agente gelificante, espesante y estabilizante, de igual manera dependiendo de su refinamiento el alginato dará resultados variables.
- Cloruro cálcico



## Universidad de Cuenca

Este aditivo se lo puede encontrar comúnmente en la elaboración de quesos, el cloruro es un tipo de sal usada para la esferificación por su fácil disolución en el agua.

- Citrato sódico

Un tipo de sal que se emplea en la industria alimentaria para evitar el oscurecimiento de las frutas y verduras una vez se haya aplicado el corte, en la esferificación es usada para controlar el nivel de acidez, es decir corrigiendo el PH (potencial de hidrógeno) en una solución (Adrià, Soler y Adrià, 2003).

La esferificación puede ser realizada de dos modos:

- Directa

Técnica comúnmente usada en la esferificación que consiste en mezclar un líquido principal con alginato, añadiendo citras (citrato sódico) para luego con la ayuda de una jeringa o cucharas proceder a dejarlas caer sobre un baño de calcio, en esta técnica las esferas quedan delgadas y líquidas, pero el uso de estas esferas debe ser inmediato ya que se gelifican completamente.

- Inversa

En esta técnica el calcio se agrega al líquido a esferificar, para luego esta mezcla verterlas en un baño de alginato, esta técnica se emplea para obtener mejores resultados en la esferificación de productos lácteos por su contenido de calcio en la composición, alcoholes o medios ácidos (Rodríguez, 2015).

En la elaboración de recetas del presente proyecto de intervención se usará la esferificación directa.

**Ilustración 18:** Gelificación de fresa



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** noviembre 2018

En el diccionario Larousse se puede encontrar la definición de gelificante la cual describe como:

“Aditivo alimentario que da a una preparación la consistencia de una gelatina. Los principales gelificantes son las pectinas, ácido algínico y sus derivados, el agar-agar, los carragenatos, el almidón y harina de algarrobo. Se emplean en papillas, confituras, cremas heladas y flanes” (Muñoz, 2012).

Al adicionar un agente gelificante a una preparación, esta actúa directamente en la textura del alimento y proporciona estabilidad para mantener estructuras idóneas en presentación de platos, en la gelificación se puede tener dos procesos:

- Estructura sólida

Esta parte es aquella estructura que se forma a nivel molecular para mantener y soportar la estructura del gel.

- Estructura líquida

En esta el líquido contenido queda atrapado a nivel tridimensional formando una red

De esta manera un gel está en un punto intermedio entre el estado sólido-líquido (Gastronomía Molecular).



Dentro del uso de geles existen varios aditivos que ayudan a realizar dichas preparaciones, en el presente proyecto se describirán solo aquellos geles que serán usados en la propuesta de recetas:

- Agar- agar

Los géneros de algas rojas Gellidium y Gracilaria, son refinadas y usadas en la gastronomía como gelificante, este tipo aditivo aparece en Japón en el siglo XV, usado por ser fuente de fibra en la industria alimentaria y su acción gelificante en cantidades limitadas.

El agar-agar en concentraciones de 5 a 10 gramos por litro, presenta una gelificación de características rígidas, en concentraciones de 2 a 3 gramos hasta 5 por litro se obtiene una gelatina de características sutiles y agradables con una textura fina, este tipo de geles tienen una característica, que son reversibles a temperaturas de 90°C.

#### 2.3.4 Aires.

##### Ilustración 19:Aires



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

La palabra aire, aparece de mano del chef español Ferran Adrià en la década de los 90', los aires atrapan gas en un líquido, lo que por acción mecánica en un líquido se dé, mayor será la proporción de su volumen, los líquidos en general generan burbujas de aire, las cuales no mantienen estabilidad por lo que para mejorar esta técnica se ha previsto del uso de emulsionantes (Rodríguez, 2015).



## Universidad de Cuenca

En la elaboración de aires se hace uso de diferentes ingredientes, los cuales ayudaran a mantener la estabilidad del mismo.

- Aires sin adición de productos.

Para hacer uso de esta técnica, se debe considerar la estabilidad natural que brinda cada producto a elaborar aires como nos presenta Ferran Adrià, “La remolacha mantiene tanta estabilidad como cualquiera que lleve lecitina, debido a la presencia de emulgentes”.

- Aires con grasas vegetales

En este tipo de espumas es necesaria la adición de lecitina de soja para la elaboración de aires, el uso de la lecitina aparece en los años XIX, usada anteriormente para la prevención de la arteriosclerosis, por sus vitaminas, minerales y antioxidantes, incorporada luego a la gastronomía por su cantidad de emulgentes y estabilidad que presentaba en las preparaciones.

- Aires con grasa animal.

En la elaboración de estos aires se hace el uso de ingredientes como: yemas de ovoproductos, lácteos, crema de leche, mantequilla, margarinas, entre otros productos de origen animal.

La presencia de lecitinas en estos productos, son indispensables para lograr un aire que se pueda mantener y ser usado, este tipo de aires son recomendados para el uso de cocina de sal, ya que un aire bien montado, puede sustituir la salsa en un plato.

- Aires a base de proteínas

La clara de huevo liofilizado, colapez son los principales ingredientes para la elaboración de aires, el resultado es un aire menos ligero que el uso de lecitinas, pero en si su función o protagonismo puede ser el mismo dentro de un plato (Adrià, Soler y Adrià, 2003).

Para el presente proyecto de intervención, se aplicará los principios de aires con grasas vegetales y proteínas, para la propuesta de postres.

### 2.3.5 Helados.

Los helados han sido parte de la repostería desde épocas de Marco Polo, en donde estos eran preparados a base de zumo de frutas agregando hielo picado o nieve, lo que en la actualidad se podría definir como granizados. El helado como tal ha evolucionado hasta que, en 1913, en



Estados Unidos se establece la primera fabricadora de helados con la pasteurización del mismo, los helados en la actualidad se pueden clasificar en tres tipos.

**Ilustración 20:** Base de helado



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

- Helados de agua o sorbetes:  
Son aquellos cuya composición se basa en fruta, azúcar y agua, los cuales se pueden encontrar artesanalmente comúnmente
- Helados de leche:  
En este tipo de helados, el ingrediente básico es la leche para luego ser mezclado con saborizantes, frutas u otros ingredientes a una dosis de 70% leche y 30% complementarios.
- Helados con cremas:  
La adición de cremas a la elaboración de un helado, dan como resultado mejores texturas o cuerpo, apariencia visual agradable y mayor energía calórica por la adición de este tipo de grasas los helados pueden tener una fuente significativa de vitaminas dependiendo del proceso y adiconamientos de ingredientes que se haya dado.



**Tabla 7:** Composición del Helado.

Azúcar	40%
Saborizante	25%
Grasa	20%
Leche	14.5%
Estabilizante	0,5%

**Fuente:** Guía de elaboración de helados

**Autor:** Di Bartolo

Esta composición puede variar dependiendo del tipo de helado que se vaya a preparar de igual manera la cantidad de grasa, textura entre otros factores que se vayan a considerar al momento de elaborar un helado (Di Bartolo, 2005).

En la elaboración de helados en la actualidad se ha introducido nuevas tendencias como el uso de nitrógeno líquido y el adicionamiento de aditivos, el uso de aditivos en la heladería se ha establecido para

- a) Economizar procesos
- b) Conservación
- c) Mejor calidad y condiciones organolépticas

En el presente trabajo de investigación se hará uso de goma Xantana para lo cual se tendrá una breve descripción del mismo antes de la aplicación.

- Goma Xantana.

La fermentación del almidón de maíz (maicena), con la bacteria *Xanthomonas campestris* la cual está presente en la col, dan como resultado una goma de características espesantes, capaz de mantener elementos sólidos en suspensión dentro de un líquido, la Xantana para su comercialización ha sido refinada encontrándola en presentación de polvo en nuestro medio (Hernando, 2010).



### 2.3.6 Cristalización.

La cristalización es una técnica empleada en la gastronomía que se emplea para dar elementos decorativos a los platos, en el diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana define a la cristalización como “Técnica de cocción lenta en agua y azúcar de frutas o verduras. Tras este proceso, la fruta adquiere una apariencia translúcida” (Muñoz, 2012).

La cristalización se aplica a un sin número de ingredientes, pero para el presente trabajo monográfico, se aplicará en flores comestibles.

**Ilustración 21:** Hoja cristalizada



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

### 2.3.7 Flores comestibles.

En la gastronomía, el avance y las tendencias de vanguardia han hecho que el uso de sin número de ingredientes se adhieran, no podría ser

menos el uso de las flores, las flores en la gastronomía han sido usadas desde hace algún tiempo atrás, pero en la actualidad las flores comestibles llevan un gran papel protagónico en el empleo para la decoración o como ingrediente para preparaciones tanto dulces como saldas.

El uso de flores comestibles se remonta a la cocina romana, griega e hindú, usadas por su sabor y matices aromáticos que presentan, además del aporte visual dentro del mismo, las flores



Universidad de Cuenca

pueden ser usadas como guarnición, confituras como se aplican en países de Oriente y medicinales dependiendo el tipo de flor que se vaya a usar y a su tratamiento culinario (Mannise y Navarrete, 2010).

En la actualidad el uso de las flores comestibles está presente en las preparaciones de estudiantes, profesionales y amateurs, pero se enfatiza el uso de flores orgánicas, es decir plantas cuyas flores han sido cultivadas de manera artesanal sin pesticidas u otros elementos nocivos para el consumo humano, puesto que las flores se las ingiere sin tratamiento térmico o las encontramos de manera natural en un plato.

En el desarrollo del presente trabajo de intervención, el uso de las siguientes flores comestibles serán parte decorativa, ya sea en forma natural o bajo tratamiento culinario.

#### ***2.3.7.1 Eneldo.***

#### **Ilustración 22: Ramas de Eneldo**



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

El vocablo eneldo viene del griego Anethum, cuyo significado es “olor fuerte”, esta planta se la puede encontrar en cualquier época del año, su tamaño varío de los 40 a 30 cm de alto, en la gastronomía resalta el uso de las flores, encontradas en la parte superior en forma de sombrilla y sus ramas cuya característica es el sabor anisado y su forma ramificada, esta planta además de ser condimento se emplea en tratamientos para afecciones estomacales y diuréticas por su poder carminativo (Madueño, 1966).



**Ilustración 23:** Flor y hojas Capuchina



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

La capuchina es una planta perenne la cual científicamente es conocida como *Tropaeolum majus* L. procedente de jardines peruanos, esta planta es comestible tanto sus hojas como sus flores, tienen un gran contenido de vitamina C, lo que el uso en la gastronomía resulta beneficioso consumirla de manera natural y fresca, ya que esta se puede emplear en ensaladas por su sabor parecido al de los berros o rúcula, la planta en su composición contiene glucosinolatos lo que le da el sabor característico picante (Botanical-online).



**Ilustración 24: Flor Malva**



**Autor:** Carlos Jiménez

**Fecha:** Noviembre, 2018

Es una planta herbácea cuyas flores se agrupan de tres a cinco en las extremidades de sus ramas, las flores en su composición tienen un colorante natural llamado malvina, además mucílago y taninos, la malva en nuestra localidad se la puede encontrar durante todo el año, es usada para la elaboración de agua de frescos y para preparados emolientes (Madueño, 1966).



### 3.1 Recetas y fichas técnicas.

#### 3.1.1 Cremoso de higo acompañado de tierra falsa de chocolate, canguil de suspiro y praliné de frutos secos



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

<b>RECETA:</b> Cremoso de higo acompañado de tierra falsa de chocolate, canguil de suspiro y praliné de frutos secos		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hojas recolectadas, lavadas y secas Claras separadas Hojas de higo infusionadas Almíbar infusionado Colapez hidratada	Cremoso de higo acompañado de tierra falsa de chocolate, canguil de suspiro y praliné de frutos secos	No sobre pasar el tiempo de infusión de las hojas a 3 min



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

FICHA TÉCNICA DE: CREMOSO DE HOJA DE HIGO, CANGUIL DE SUSPIRO, TIERRA DE CHOCOLATE, PRALINE DE FRUTOS SECOS					FECHA: 2018/06/18	
<b>CREMOS DE HOJA DE HIGO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
250	Crema de leche	ml	250	100%	\$2,35	\$1,18
250	Leche	ml	250	100%	\$0,20	\$0,20
160	Yema de huevo	g	160	100%	\$0,10	\$0,10
5	Hojas de higo	g	5	100%	\$1,00	\$0,05
50	Azúcar	g	50	100%	\$0,10	\$0,10
7	Colapez	g	7	100%	\$1,25	\$1,25
<b>CANGUIL DE SUSPIRO</b>						
60	Claras	g	60	100%	\$0,10	\$0,05
10	Clara Liofilizada	g	10	100%	\$3,00	\$3,00
20	Azúcar	g	20	100%	\$0,50	\$0,50
150	Azúcar impalpable	g	150	100%	\$1,50	\$1,50
<b>TIERRA DE CHOCOLATE</b>						
175	Cocoa en polvo	g	175	100%	\$1,35	\$1,35
100	Harina repostera	g	100	100%	\$0,20	\$0,20
5	Polvo de hornear	g	5	100%	\$0,05	\$0,05
2	Huevos	u	2	97%	\$0,20	\$0,20
75	Leche	ml	75	100%	\$1,00	\$1,00
<b>PRALINE DE FRUTOS SECOS</b>						
500	Azúcar	g	150	100%	\$0,50	\$0,15
200	Frutos secos	g	100	100%	\$3,00	\$1,50
<b>TOTAL</b>						<b>\$12,38</b>
CANTIDAD PRODUCIDA		1413	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		7,9	COSTO POR PORCIÓN		\$1,58	



PROCEDIMIENTO	FOTOGRAFÍA
Calentar la crema sin sobre pasar los	
80°C, incorporar el azúcar y la infusión.	
Batir los huevos y mezclar con los ingredientes	
calientes sin dejar de batir.	
Incorporar colapez a la mezcla anterior	
Mezclar todos los ingredientes.	
Para la tierra falsa: hacer un bizcocho, colocar todos	
los ingredientes en la termomix a velocidad media.	
Canguil: montar las claras con los azúcares, añadir	
la clara liofilizada, congelar y trocear.	
Praliné: hacer un caramelo con el azúcar, incorporar	
las semillas de frutos secos, dejar enfriar y procesar.	



**Autor:** Carlos Jiménez



### 3.1.2 Profiterol de vainilla, con espuma de poleo y pectina de naranja



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

**RECETA:** Profiterol de vainilla, con espuma de poleo y pectina de naranja

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hojaldre elaborado  Crema de leche aromatizada  Zumo de naranja extraído	Profiterol de vainilla, con espuma de poleo y pectina de naranja	Hacer uso únicamente de naranjas maduras y para la elaboración de pectina



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

FICHA TÉCNICA DE: Profiterol de vainilla, con espuma de poleo y pectina de naranja					FECHA: 2018/06/18	
<b>PROFITEROLES VAINILLA</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
1000	Leche	ml	250	100%	\$1,00	\$0,25
250	Mantequilla	g	125	100%	\$1,10	\$0,55
250	Sal	g	2	100%	\$0,30	\$0,00
500	Harina repostera	g	250	100%	\$1,00	\$0,50
300	Huevo batido	g	300	100%	\$0,50	\$0,50
100	Esencia de vainilla	ml	3	100%	\$1,25	\$0,04
<b>ESPUMA DE POLEO</b>						
120	Claras	g	90	100%	\$0,60	\$0,45
250	Crema de leche	g	200	100%	\$2,35	\$1,88
500	Almíbar de poleo	g	20	100%	\$0,50	\$0,02
10	Carga de N2O	u	1	100%	\$5,70	\$0,57
<b>PECTINA DE NARANJA</b>						
1000	Zumo de naranja	ml	100	100%	\$0,50	\$0,05
7	Pectina	g	2	100%	\$3,00	\$0,86
500	Azúcar	g	50	100%	\$0,05	\$0,01
120	Huevo batido	g	120	100%	\$0,20	\$0,20
<b>TOTAL</b>						<b>\$5,87</b>
CANTIDAD PRODUCIDA		1100	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		6,1	COSTO POR PORCIÓN		\$0,96	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTOGRAFÍA</b>		
Profiteroles: poner en una olla la leche, mantequilla y sal llevarlo a fuego, una vez derretido añadir harina y mover constantemente.						
Llevar a fuego nuevamente hasta que la masa no se pegue.						
Manguear (dar forma), hornear a 180°C durante 25 min.						
Espuma de poleo: mezclar todos los ingredientes en el sifón, batir enérgicamente, colocar 2 cargas dejar reposar y servir.						
Pectina de naranja: llevar a fuego el zumo, el azúcar y la la pectina, remover constantemente hasta que llegue al espesor deseado.						
				<b>Autor: Carlos Jiménez</b>		



Universidad de Cuenca

### 3.1.3 Helado de hoja de higo en base de hojaldrada bañada en chocolate al 70%, con merengue italiano y aire de higo.



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

<b>RECETA:</b> Helado de hoja de higo en base de hojaldrada bañada en chocolate al 70%, con merengue italiano y aire de higo		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hojas recolectadas y lavadas  Almíbar elaborado  Claras separadas	Helado de hoja de higo en base de hojaldrada bañada en chocolate al 70%, con merengue italiano y aire de higo	El almíbar no debe superar los 118°C, para alcanzar bola suave.  Si no se posee una máquina para batir helado se recomienda batirlo en 5 intervalos de 3 horas aprox.



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

FICHA TÉCNICA DE: Helado de hoja de higo en base de hojaldrada bañada en chocolate al 70%, con merengue italiano y aire de higo					FECHA: 2018/06/18	
<b>HELADO HOJA DE HIGO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
1000	Leche	ml	500	100%	\$1,00	\$0,50
500	Crema de leche	ml	300	100%	\$3,60	\$2,16
500	Azúcar	g	300	100%	\$0,30	\$0,18
7	Carragenina iota	g	2	100%	\$5,00	\$1,43
480	Huevos	g	480	97%	\$0,80	\$0,80
5	Hojas de higo	g	5	100%	\$0,25	\$0,25
<b>MASA HOJALDRE</b>						
500	Harina	g	250	100%	\$1,00	\$0,50
125	Agua	ml	125	100%	\$0,01	\$0,01
250	Mantequilla	g	200	100%	\$0,50	\$0,40
500	Azúcar	g	5	100%	\$0,50	\$0,01
<b>MERENGUE ITALIANO</b>						
500	Azúcar	g	120	100%	\$0,50	\$0,12
50	Agua	ml	50	100%	\$0,01	\$0,01
120	Huevos	g	120	97%	\$0,20	\$0,20
<b>AIRE DE HOJA DE HIGO</b>						
200	Infusión de hoja	ml	200	100%	\$0,25	\$0,25
7	Lecitina de soja	g	1,5	100%	\$4,00	\$0,86
TOTAL						\$7,67
CANTIDAD PRODUCIDA		2068,5	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		11,5	COSTO POR PORCIÓN		\$0,67	

PROCEDIMIENTO	FOTOGRAFÍA
Helado:	 <p data-bbox="850 636 1114 667"><b>Autor:</b> Carlos Jiménez</p>
Calentar la crema con el azúcar hasta 80°C, cremar los	
huevos y temperar con las mezclas anteriores,	
añadir la carragenina sin dejar de batir.	
Hojaldre: hacer un volcán en la harina añadir los	
ingredientes, amasar, reposar por 15 min.	
Extender la masa, añadir margarina y formar pliegues	
dejando reposar en intervalos de 15 min. la masa	
Hornearla a 180°C por 20 min.	
Merengue: el almíbar bola blanda añadir poco a poco a las claras hasta llegar a punto de nieve.	



3.1.4 Mousse de hoja de higo, burbujas de parmesano, papel de panela, con caviar de canela.



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

<b>RECETA:</b> Mousse de hoja de higo, burbujas de parmesano, papel de panela, con caviar de canela		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Almíbar aromatizado con hojas de higo Agua temperada a 60-70°C Baño de calcio preparado Gelatina hidratada	Mousse de hoja de higo, burbujas de parmesano, papel de panela, con caviar de canela	Para las burbujas de queso parmesano no sobrepasar los 60°C para trabajarlo  Realizar una esterificación directa



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

FICHA TÉCNICA DE: Mousse de hoja de higo, burbujas de parmesano, crocante de panela, con caviar de canela.					FECHA: 2018/06/18	
<b>MOUSSE DE HOJA DE HIGO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C. U
250	Crema de leche	ml	250	100%	\$2,35	\$2,35
120	Clara de huevo	g	120	100%	\$0,30	\$0,30
500	Azúcar	g	150	100%	\$0,50	\$0,15
35	Gelatina sin sabor	g	7	100%	\$1,31	\$0,26
5	Hojas de higo	g	3	100%	\$0,25	\$0,15
<b>BURBUJAS DE PARMESANO</b>						
250	Queso parmesano	g	100	100%	\$2,40	\$0,96
10	Carga de sifón	ml	1	100%	\$5,70	\$0,57
<b>CROCANTE DE PANELA</b>						
50	Panela	g	50	100%	\$0,20	\$0,20
10	Agua	ml	10	100%	\$0,01	\$0,01
<b>CAVIAR DE CANELA</b>						
100	Agua	ml	100	100%	\$0,01	\$0,01
30	Cal-zic	g	7	100%	\$6,00	\$1,40
30	Alginato	g	3	100%	\$5,00	\$0,50
1	Canela en polvo	g	1	100%	\$0,05	\$0,05
TOTAL						\$6,91
CANTIDAD PRODUCIDA		892		PESO POR PORCIÓN		180 g
CANTIDAD PORCIONES		5,0		COSTO POR PORCIÓN		\$1,39



PROCEDIMIENTO	FOTOGRAFÍA
Mousse: montar claras a punto de nieve y la crema de leche a punto de letra, realizar un almíbar con las hojas y el azúcar, mezclar la crema con las claras en forma en-	
volvente, agregar poco a poco el almíbar y la gelatina previamente hidratada, refrigerar.	
Crocante: mezclar los dos ingredientes, llevar a fuego	
hasta tener un caramelo de bola dura, poner en un	
silpat y hornear durante 15 minutos a 180°C.	
Burbujas: cortar el queso en cubos medianos y ponerlos	
en agua caliente, una vez blandos dar forma con el gas.	
Caviar mezclar infusión de canela con alginato, preparar	
el baño con agua y cal-zic, verter la mezcla de alginato	
con ayuda de una jeringa sobre el baño de calcio.	

**Autor:** Carlos Jiménez



Universidad de Cuenca

**3.165** Gelatina de hoja de higo deshidratada, con aire de poleo, esponja de chocolate y salsa de vainilla.



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

<b>RECETA:</b> Gelatina de hoja de higo deshidratada, con aire de poleo, esponja de chocolate y salsa de vainilla.		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hojas de higo deshidratadas.  Hojas de poleo infusionadas  Lecitina mezclada en líquido	Gelatina de hoja de higo deshidratada, con aire de poleo, esponja de chocolate y salsa de vainilla.	



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

FICHA TÉCNICA DE: Gelatina de hoja de higo deshidratada, con aire de poleo, esponja de chocolate y salsa de vainilla.					FECHA: 2018/06/18	
<b>GEL HOJA DESHIDRATADA</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
15	Hojas deshidratadas	g	15	100%	\$0,25	\$0,25
7	Agar-agar	g	4	100%	\$6,00	\$3,43
500	Azúcar	g	50	100%	\$0,50	\$0,05
300	Agua pura	g	300	100%	\$0,01	\$0,01
<b>ESPONJA DE CHOCOLATE</b>						
400	Chocolate	g	80	100%	\$3,50	\$0,70
240	Huevos	g	240	97%	\$0,40	\$0,40
500	Azúcar	g	90	100%	\$0,50	\$0,09
500	Harina	g	40	100%	\$1,00	\$0,08
<b>AIRE DE POLEO</b>						
200	Agua	ml	200	100%	\$0,01	\$0,01
5	Hojas poleo	g	5	100%	\$0,25	\$0,25
7	Lecitina de soja	g	3	100%	\$5,00	\$2,14
500	Azúcar	g	40	100%	\$0,50	\$0,04
<b>SALSA DE VAINILLA</b>						
1000	Leche	g	200	100%	\$1,00	\$0,20
250	Azúcar impalpable	g	100	100%	\$3,00	\$1,20
2	Vainilla	g	2	100%	\$0,02	\$0,02
<b>TOTAL</b>						<b>\$9,40</b>
CANTIDAD PRODUCIDA		1819	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		10,1	COSTO POR PORCIÓN		\$0,93	



PROCEDIMIENTO		FOTOGRAFÍA
Gel: Con una infusión de hojas deshidratadas y molidas, agregar azúcar, el agar-agar y mezclar.		 <p data-bbox="841 793 1101 825"><b>Autor:</b> Carlos Jiménez</p>
Aire: en un pozuelo rectangular hondo colocar la infusión de agua con poleo y la lecitina de soja, con la ayuda de una batidora de inmersión, incorporar aire.		
Esponja: colocar todos los ingredientes en un bowl, batir, colocar en un sifón, añadir 2 cargas, dejar reposar		
Hornear en microondas por 45 segundos.		
Espuma: Calentar la leche juntamente con la vainilla y el azúcar, dejar reducir hasta el espesor requerido.		



### 3.1.6 Helado de eucalipto, en base de merengue japonés, y coral



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

<b>RECETA:</b> Helado de eucalipto, en base de merengue japonés, y coral.		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Almíbar aromatizado con hojas de eucalipto  Hojas de eucalipto recolectadas y lavadas	Helado de eucalipto, en base de merengue japonés, y coral	Coral debe ser hecho al instante



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

FICHA TÉCNICA DE: Helado de eucalipto, en base de merengue japonés, esponja y corales					FECHA: 2018/06/18	
<b>HELADO DE EUCALIPTO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
1000	Leche	ml	500	100%	\$1,00	\$0,50
500	Crema de leche	ml	300	100%	\$3,60	\$2,16
500	Azúcar	g	300	100%	\$0,30	\$0,18
7	Goma Xanata	g	1,5	100%	\$6,00	\$1,29
480	Huevos	g	480	97%	\$0,80	\$0,80
5	Hojas de eucalipto	g	5	100%	\$0,25	\$0,25
<b>MERENGUE JAPONES</b>						
240	Huevos	g	240	97%	\$0,30	\$0,30
500	Azúcar	g	200	100%	\$0,50	\$0,20
200	Almendras molidas	g	200	100%	\$0,50	\$1,00
<b>ESPONJA DE VAINILLA</b>						
40	Huevos batidos	g	40	100%	\$0,40	\$0,40
500	Azúcar	g	80	100%	\$0,50	\$0,08
500	Harina	g	50	100%	\$1,00	\$0,10
2	Esencia de vainilla	g	2	100%	\$0,02	\$0,02
<b>CORAL</b>						
1000	Aceite	ml	125	100%	\$2,00	\$0,25
200	Agua	ml	200	100%	\$0,01	\$0,01
500	Harina	g	25	100%	\$1,00	\$0,05
<b>TOTAL</b>						<b>\$7,59</b>
<b>CANTIDAD PRODUCIDA</b>		<b>2003,5</b>	<b>PESO POR PORCIÓN</b>		<b>180</b>	<b>g</b>
<b>CANTIDAD PORCIONES</b>		<b>11,1</b>	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>		<b>\$0,68</b>	



PROCEDIMIENTO	FOTOGRAFÍA	
Helado: cremar yemas y azúcar, calentar la leche y la		
crema de leche e infusionar con las hojas, mezclar la		
mitad de la leche con las yemas, luego volver a		
temperatura, dejar que espese, congelar.		
Merengue japonés: montar claras con azúcar en tres		<b>Autor:</b> Carlos Jiménez
tiempos, una vez firme añadir harina de almendras,		
dar forma requerida y hornear por 20 minutos a 180°C		
Poner ingredientes en un contenedor, batir, colocar		
en un sifón, añadir dos cargas, dejar reposar y hornear		
40 segundos. en microondas. Para el coral mezclar		
ingredientes con batidor de alambre y freír.		



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

<b>RECETA:</b> Bavaroise de hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol rostizado, salsa de miel de abeja.		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Tomates de árbol rostizados Puré de tomate tamizado Hojas de eucalipto recolectadas y lavadas Hojas de eucalipto infusionadas	Bavaroise de hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol rostizado, salsa de miel de abeja.	Los tomates de árbol completamente maduros. Usar solo el agua de la infusión.

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

FICHA TÉCNICA DE: Bavaroise hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol rostizado, salsa de miel de abeja.					FECHA: 2018/06/18	
<b>BAVAROISE DE EUCALIPTO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
185	Yogurt natural	ml	100	100%	\$0,75	\$0,41
1000	Leche	ml	300	100%	\$1,00	\$0,30
500	Azúcar	g	100	100%	\$0,50	\$0,10
35	Gelatina sin sabor	g	7	100%	\$1,31	\$0,26
5	Hojas de eucalipto	g	3	100%	\$0,25	\$0,15
<b>GELATINA TOMATE DE ARBOL</b>						
150	Tomate de árbol	g	150	95%	\$0,30	\$0,30
500	Azúcar	g	30	100%	\$0,50	\$0,03
7	Agar-agar	g	2	100%	\$3,00	\$0,86
<b>SALSA DE MIEL DE ABEJAS</b>						
500	Miel de abeja	g	200	100%	\$3,00	\$1,20
250	Crema de leche	ml	50	100%	\$2,35	\$0,47
<b>TOTAL</b>						<b>\$4,38</b>
CANTIDAD PRODUCIDA		1144	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		6,4	COSTO POR PORCIÓN		\$0,69	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTOGRAFÍA</b>		
Bavaroise: calentar la leche y el yogurt e infusionar las hojas, hidratar gelatina, mezclar y refrigerar.						
Gelatina de tomate:						
Calentar el puré de tomate, añadir agar- agar, mezclar con una batidora de inmersión, dar forma, refrigerar.						
Salsa de miel de abeja:						
Poner en una olla la miel de abeja, añadir la crema de leche y temperar, dejar que espese.						
Pétalos cristalizados: agua mineral y azúcar en misma cantidad, recubrirlos y hornearlos a 60 °C por 20 minutos.						
				<b>Autor: Carlos Jiménez</b>		



### 3.1.8 Cheese cake horneado aromatizado en eucalipto con masa sable y espuma de café, pétalos caramelizados



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

<b>RECETA:</b> Cheese cake horneado aromatizador en eucalipto con masa sable y espuma de café, pétalos caramelizados		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Queso crema aromatizado Expreso extraído Base para pétalos mezclada Mantequilla derretida	Cheese cake horneado aromatizador en eucalipto con masa sable y espuma de café, pétalos caramelizados	El café no debe ser soluble Evitar la aromatización por un largo periodo



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

FICHA TÉCNICA DE: Cheese cake horneado aromatizador en eucalipto con masa sable y espuma de café, pétalos caramelizados					FECHA: 2018/06/18	
<b>CHESSE CAKE</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
500	Azúcar	g	200	100%	\$0,50	\$0,20
400	Queso crema	g	100	100%	\$1,35	\$0,34
250	Crema de leche	g	200	100%	\$2,35	\$1,88
240	Huevos	g	240	97%	\$0,40	\$0,40
5	Hojas de eucalipto	g	5	100%	\$0,25	\$0,25
500	Harina	g	100	100%	\$1,00	\$0,20
<b>MASA SABLE</b>						
500	Margarina	g	150	100%	\$0,80	\$0,24
60	Huevos	g	60	97%	\$0,10	\$0,10
1	Sal	g	1	100%	\$0,01	\$0,01
500	Harina	g	250	100%	\$1,00	\$0,50
250	Azúcar impalpable	g	100	100%	\$3,00	\$1,20
<b>ESPUMA CAFÉ</b>						
60	Café	ml	60	100%	\$0,30	\$0,30
500	Azúcar	g	20	100%	\$0,50	\$0,02
250	Crema de leche	g	100	100%	\$2,35	\$0,94
2	Huevos	g	2	97%	\$0,20	\$0,20
7	Xantana	g	1	100%	\$5,00	\$0,71
<b>PETALOS CARAMELIZADOS</b>						
500	Agua mineral	g	200	100%	\$0,60	\$0,24
250	Azúcar impalpable	g	200	100%	\$3,00	\$2,40
4	Pétalos	u	4	100%	\$0,02	\$0,02
<b>TOTAL</b>						<b>\$10,15</b>
<b>CANTIDAD PRODUCIDA</b>		<b>1698</b>	<b>PESO POR PORCIÓN</b>		<b>180</b>	<b>g</b>
<b>CANTIDAD PORCIONES</b>		<b>9,4</b>	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>		<b>1,08</b>	



PROCEDIMIENTO	FOTOGRAFÍA
Cheese cake: cremar el azúcar con los huevos, añadir	 <p data-bbox="841 831 1101 858"><b>Autor:</b> Carlos Jiménez</p>
la mantequilla derretida, cuando este homogénea	
añadir el queso crema y la harina. Hornear la	
mezcla por 40 minutos a 180°C.	
Sablée: cremar margarina con azúcar, agregar	
el huevo, integrar la harina, mezclar bien y dejar	
reposar.	
Espuma: montar la crema de leche a punto de	
letra	
y agregarla con el resto de ingredientes en el	
sifón,	
agregar 1 capsula de N2O dejar reposar y usar.	
Pétalos cristalizados: disolver el azúcar con el agua	
mineral, calentar no más de 40°C y poner los	
pétalos,	
secar al horno.	



**3.1.9 Coulant de chocolate con centro líquido de ganache blanca aromatizado en eucalipto, tierra de nueces salteadas en olivo y panela.**



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

**RECETA:** Coulant de chocolate con centro líquido de ganache blanca aromatizado en eucalipto, tierra de nueces salteadas en olivo y panela

<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<p>Chocolate aromatizado con hojas de eucalipto</p> <p>Clorofila de las hojas extraída</p> <p>Chocolate blanco troceado</p>	<p>Coulant de chocolate con centro líquido de ganache blanca aromatizado en eucalipto, tierra de nueces salteadas en olivo y panela</p>	<p>No excederse con el extracto de eucalipto</p> <p>La ganache debe estar congelada una noche antes</p>



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

FICHA TÉCNICA DE: Coulant de chocolate aromatizado en eucalipto, tierra de nueces salteadas en olivo y panela					FECHA: 2018/06/18	
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
400	Chocolate negro	g	150	100%	\$3,50	\$1,31
250	Mantequilla	g	50	100%	\$1,10	\$0,22
3	Huevos batidos	g	3	100%	\$0,30	\$0,30
500	Azúcar	g	80	100%	\$0,50	\$0,08
500	Harina	g	40	100%	\$1,00	\$0,08
<b>GANACHE BLANCA</b>						
500	Chocolate blanco	g	300	100%	\$3,50	\$2,10
250	Crema de leche	ml	100	100%	\$2,35	\$0,94
1	Extracto de eucalipto	ml	1	100%	\$0,10	\$0,10
<b>NUECES SALTEDAS</b>						
500	Nueces peladas	g	60	100%	\$7,00	\$0,84
750	Aceite de oliva	ml	10	100%	\$9,50	\$0,13
500	Panela	g	40	100%	\$0,50	\$0,04
TOTAL						\$8,80
CANTIDAD PRODUCIDA		1238	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		6,9	COSTO POR PORCIÓN		\$1,28	
PROCEDIMIENTO				FOTOGRAFÍA		
Coulant: Precalentar el horno a 180°C, ablandar el chocolate a baño maría, montar los huevos agregar el harina tamizada, mezclar con el chocolate fundido, colocar en moldes, hornear.						
Para la ganache: fundir el chocolate aromatizado a baño maría, añadir la crema de leche y el extracto de vainilla.						
Nueces salteadas: En un wok poner aceite de oliva y saltear las nueces hasta que se doren, añadir la panela molida y dejar que se caramelicé.						
				<b>Autor: Carlos Jiménez</b>		



### 3.1.10 Muselina de eucalipto, con base de almendras y coco, en suspensión de tilo y maracuyá.



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

<b>RECETA:</b> Muselina de hoja de eucalipto, con base de almendras y coco, en suspensión de tilo y maracuyá		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hojas de eucalipto recolectadas y lavadas Hojas de eucalipto blanqueadas Almendras procesadas Coco troceado Pulpa de maracuyá extraída Clara separadas	Muselina de hoja de eucalipto, con base de almendras y coco, en suspensión de tilo y maracuyá	No sobrepasar el tiempo de infusión de las hojas a más de 5 minutos  Para la suspensión usar flores orgánicas y frescas



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

FICHA TÉCNICA DE: Muselina de hoja de eucalipto, con base de almendras y coco, en suspensión de tilo y maracuyá					FECHA: 2018/06/18	
<b>MUSELINA DE EUCALIPTO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
250	Crema de leche	g	200	100%	\$2,35	\$1,88
60	Yemas de huevo	g	60	100%	\$0,15	\$0,15
35	Gelatina sin sabor	g	6	100%	\$1,31	\$0,22
500	Azúcar	g	120	100%	\$0,50	\$0,12
40	Claras	g	40	100%	\$0,15	\$2,00
<b>TIERRA DE ALMENDRAS Y COCO</b>						
500	Almendras	g	200	100%	\$8,00	\$3,20
100	Coco	g	100	75%	\$0,50	\$0,50
500	Azúcar	g	150	100%	\$0,50	\$0,15
<b>SUSPENSIÓN DE TILO</b>						
100	Agua	ml	100	100%	\$0,01	\$0,01
7	Goma Xantana	g	5	100%	\$7,00	\$5,00
3	Flores de tilo	g	3	100%	\$0,10	\$0,10
TOTAL						\$15,99
CANTIDAD PRODUCIDA		1331	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		7,4	COSTO POR PORCIÓN		2,16	
PROCEDIMIENTO				FOTOGRAFÍA		
Muselina: calentar la crema de leche, aparte batir las yemas de huevo con el azúcar hasta duplicar su tamaño, montar las claras a punto de nieve, verter la mitad de la crema en las yemas batidas, volver a fuego hasta espesar temperamental una vez fría, agregar las claras de huevo montadas, añadir la gelatina sin sabor.						
Derretir el azúcar, añadir las almendras y el coco hasta que se mezcle bien, poner en un silpat, dejar enfriar.						
Suspensión: colocar el agua y la goma Xantana y batir hasta conseguir una emulsión firme, añadir las flores previamente preparadas.						
				Autor: Carlos Jiménez		



**3.1.11 Pannacota de poleo, esponja de chocolate, crema pastelera, espuma de vainilla.**



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

<b>RECETA:</b> Pannacota de poleo con esponja de chocolate, crema pastelera y espuma de vainilla.		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Leche infusionada con hojas de poleo  Claros separadas	Pannacota de poleo con esponja de chocolate, crema pastelera y espuma de vainilla.	La crema pastelera debe ser liquida sin grumos



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

FICHA TÉCNICA DE: Pannacota de poleo con esponja de chocolate, crema pastelera y espuma de vainilla.					FECHA: 2018/06/18	
<b>PANNACOTA DE POLEO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
185	Yogurt natural	ml	100	100%	\$0,75	\$0,41
1000	Leche	ml	300	100%	\$1,00	\$0,30
500	Azúcar	g	100	100%	\$0,50	\$0,10
35	Gelatina sin sabor	g	7	100%	\$1,31	\$0,26
5	Hojas de poleo	g	5	100%	\$0,25	\$0,15
<b>ESPONJA DE CHOCOLATE</b>						
400	Chocolate	g	80	100%	\$3,50	\$0,70
240	Huevos	g	240	97%	\$0,40	\$0,40
500	Azúcar	g	90	100%	\$0,50	\$0,09
500	Harina	g	40	100%	\$1,00	\$0,08
<b>CREMA PASTELERA</b>						
1000	Leche	ml	250	100%	\$1,00	\$0,25
100	Fécula de maíz	g	50	100%	\$0,80	\$0,40
500	Azúcar	g	50	100%	\$0,50	\$0,05
250	Mantequilla	g	50	100%	\$1,10	\$0,22
240	Huevos	g	240	97%	\$0,40	\$0,40
<b>ESPUMA DE VAINILLA</b>						
250	Crema de leche	ml	100	100%	\$2,35	\$0,94
7	Malto dextrina	g	5	100%	\$3,50	\$2,50
2	Vainilla	g	2	100%	\$0,02	\$0,02
<b>TOTAL</b>						<b>\$7,27</b>
CANTIDAD PRODUCIDA		1235	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		6,9	COSTO POR PORCIÓN		\$1,06	

PROCEDIMIENTO	FOTOGRAFÍA
Pannacota: calentar la leche y el yogurt e infundionar las	 <p data-bbox="753 1024 1016 1056"><b>Autor:</b> Carlos Jiménez</p>
hojas, hidratar gelatina, mezclar y refrigerar.	
Esponja: poner los ingredientes en un vaso de vidrio y batirlos con inmersión	
rellenar el sifón, añadir dos cargas, reposar.	
Crema: calentar leche, con la ayuda de unas varillas	
mezclamos el azúcar con las yemas de huevo, poner	
la mitad de la leche en las yemas y volver a fuego,	
disolver la maicena, añadir a la mezcla con la	
mantequilla, dejar espesar.	
Espuma: calentar la crema de leche hasta alcanzar los	
60°C, añadir la vainilla y el aditivo, con una batidora	
mezclar bien, poner en sifón con una carga.	



**3.1.12 Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros.**



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

<b>RECETA:</b> Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hojas recolectadas y lavadas Almíbar aromatizado con hojas de poleo Semillas picadas Claras separadas Nueces troceadas	Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros	Para la espuma la preparación en el sifón debe reposar mínimo 20 minutos antes de servir



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

FICHA TÉCNICA DE: Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros					FECHA: 2018/06/18	
<b>ESPUMA DE POLEO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
250	Crema de leche	ml	250	100%	\$2,35	\$2,35
120	Huevos	u	120	97%	\$0,20	\$0,20
150	Almíbar de poleo	ml	150	100%	\$0,30	\$0,30
10	Cargas de sifón	u	1	100%	\$5,70	\$0,57
5	Hojas de poleo	g	5	100%	\$0,25	\$0,25
<b>TRUFA DE CHOCOLATE</b>						
400	Chocolate	g	300	100%	\$3,50	\$2,63
250	Crema de leche	ml	200	100%	\$2,35	\$1,88
250	Mantequilla	g	50	100%	\$1,10	\$0,22
500	Nuez pelada	g	60	100%	\$7,00	\$0,84
<b>PRALINÉ</b>						
500	Azúcar	g	200	100%	\$0,50	\$0,20
500	Almendras	g	200	100%	\$8,00	\$3,20
250	Mantequilla	g	20	100%	\$1,10	\$0,09
<b>SUSPIROS</b>						
60	Huevo	g	60	97%	\$0,10	\$0,10
250	Azúcar impalpable	g	150	100%	\$3,00	\$1,80
2	Vainilla	g	2	100%	\$0,02	\$0,00
<b>TOTAL</b>						<b>\$14,62</b>
CANTIDAD PRODUCIDA		1589	PESO POR PORCIÓN		150	g
CANTIDAD PORCIONES		10,6	COSTO POR PORCIÓN		\$1,38	



PROCEDIMIENTO	FOTOGRAFÍA
Espuma: colocar los ingredientes directamente en un sifón y añadir una carga, reservar.	 <p data-bbox="852 745 1112 777"><b>Autor:</b> Carlos Jiménez</p>
Trufa: derretir el chocolate a baño maría, una vez listo incorporar la crema de leche y la mantequilla hasta que se forme una masa homogénea, dejar reposar en refrigeración hasta que se endure, dar forma.	
Praliné: fundir el azúcar a temperatura de 140°C, añadir las almendras troceadas, colocar la mezcla sobre un silpat, dejar enfriar y trocear.	
Suspiros: montar las claras con el azúcar hasta conseguir un merengue rígido, manguear y hornear a 100°C por 15 minutos	



### 3.1.13 Flan de poleo, acompañado de aire de inglesa y touil de vainilla.



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

<b>RECETA:</b> Flan de poleo, acompañado de aire de inglesa y touil de vainilla		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Leche infusionada Crema inglesa elaborada	Flan de poleo, acompañado de aire de inglesa y touil de vainilla	Para el aire de salsa inglesa se recomienda que este a temperatura ambiente

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

FICHA TÉCNICA DE: Flan de poleo, acompañado de aire de inglesa y touil					FECHA: 2018/06/18	
<b>FLAN</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
1000	Leche	ml	500	100%	\$1,00	\$0,50
240	Huevos	g	240	97%	\$0,40	\$0,40
500	Azúcar	g	100	100%	\$0,50	\$0,10
5	Hojas de poleo	g	5	100%	\$0,25	\$0,25
<b>AIRE DE CREMA INGLESA</b>						
1000	Leche	ml	500	100%	\$1,00	\$0,50
120	Huevos	g	120	97%	\$0,20	\$0,20
2	Vainilla	g	2	100%	\$0,02	\$0,02
500	Azúcar	g	75	100%	\$0,50	\$0,08
7	Lecitina de soja	g	5	100%	\$5,00	\$3,57
<b>TOUIL DE VAINILLA</b>						
500	Harina	g	120	100%	\$1,00	\$0,24
250	Azúcar impalpable	g	100	100%	\$3,00	\$1,20
250	Mantequilla	g	100	100%	\$1,10	\$0,44
3	Huevos	g	3	97%	\$0,30	\$0,30
<b>TOTAL</b>						\$9,70
CANTIDAD PRODUCIDA		1667	PESO POR PORCIÓN		180	G
CANTIDAD PORCIONES		9,3	COSTO POR PORCIÓN		\$1,05	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTOGRAFÍA</b>		
<p>Flan: calentar la leche con el azúcar e infusionar las hojas, en un bolw poner los huevos y batir, añadir la mitad de la leche a los huevos mezclar y llevar a fuego. Cocer al horno a baño maría por una hora a 180°C.</p> <p>Crema inglesa: calentar la leche, en un bolw colocar yemas de huevo con el azúcar y batir, mezclar con la leche y volver a cocer hasta que se integren los Ingredientes.</p> <p>Touil: cremar margarina con azúcar, añadir claras una a una, colocar la harina en forma envolvente, mezclar, dar forma requerida, hornear a 180°C por 15 minutos</p>						



**3.1.14 Espuma de queso, macarrones de agar de poleo, salsa de vino mini suspiros.**



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

<b>RECETA:</b> Espuma de queso, macarrones de agar de poleo, salsa de vino mini suspiros		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Claras separadas Molde aceitado Vino reducido	Espuma de queso, macarrones de agar de poleo, salsa de vino mini suspiros	Alcanzar la correcta temperatura con el agar- agar  Para la espuma de queso se recomienda usar dos cargas en el sifón

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

FICHA TÉCNICA DE: Espuma de queso, macarrones de agar de poleo salsa de vino mini suspiros					FECHA: 2018/06/18	
<b>ESPUMA DE QUESO</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C.U
400	Queso crema	ml	300	100%	\$1,35	\$1,01
120	Huevos	g	120	97%	\$0,20	\$0,20
500	Azúcar	g	160	100%	\$0,50	\$0,16
35	Gelatina sin sabor	g	5	100%	\$1,31	\$0,19
<b>MACARRONES DE AGAR</b>						
500	Agua	ml	500	100%	\$0,01	\$0,01
5	Hojas poleo	g	5	100%	\$0,25	\$0,25
14	Agar-agar	g	12	100%	\$7,00	\$6,00
500	Azúcar	g	150	100%	\$0,50	\$0,15
<b>SALSA DE VINO</b>						
1000	Vino tinto	ml	300	100%	\$4,00	\$1,20
500	Azúcar	g	200	100%	\$0,50	\$0,60
<b>SUSPIROS</b>						
60	Huevo	g	60	97%	\$0,10	\$0,10
250	Azúcar impalpable	g	150	100%	\$3,00	\$1,80
<b>TOTAL</b>						<b>\$17,67</b>
CANTIDAD PRODUCIDA		2185	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANTIDAD PORCIONES		12,1	COSTO POR PORCIÓN		\$1,46	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTOGRAFÍA</b>		
Espuma de queso: mezclar los ingredientes con una batidora de inmersión, colocar en un sifón, añadir 1 dejar reposar en baño maría por 20 minutos. maría.						
Macarrones: llevar a ebullición el agua y hacer una infusión, colocar las hojas hidratadas y el agar-agar						
Mezclar bien con una batidora inmersión, dejar que se temperamente, bañar una varilla y dejar enfriar recortarlas en forma requerida						
Salsa: herir el vino y el azúcar a fuego hasta que reduzca y adquiera la textura deseada.						
				<b>Autor: Carlos Jiménez</b>		



**3.1.15 Cremoso de chocolate con hojas de poleo deshidratadas, en base de gelatina de poleo y ataco con salsa de ganache blanca y polvo de suspiros**



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

<b>RECETA:</b> Cremoso de chocolate con hojas de poleo deshidratadas, en base de gelatina de poleo y ataco con salsa de ganache blanca y polvo de suspiros		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Hojas de poleo deshidratadas Infusión de ataco y poleo Chocolate troceado Suspiros procesados	Cremoso de chocolate con hojas de poleo deshidratadas, en base de gelatina de poleo y ataco con salsa de ganache blanca y polvo de suspiros	Hidratar la colopez en agua simple antes de usarla



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

FICHA TÉCNICA DE: Cremoso de chocolate con hojas de poleo, gelatina de poleo y ataco, ganache blanca y polvo de suspiros					FECHA: 2018/06/18	
<b>CREMOSO CHOCOLATE</b>						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UN.	PRECIO C. U
250	Crema de leche	g	200	100%	\$2,35	\$1,88
1000	Leche	ml	200	100%	\$0,15	\$0,03
400	Gelatina sin sabor	g	100	100%	\$3,50	\$0,88
80	Huevos batidos	g	80	100%	\$0,20	\$0,20
500	Azúcar	g	50	100%	\$0,50	\$0,05
7	Colapez	g	7	100%	\$2,00	\$2,00
<b>VELO</b>						
20	Poleo y ataco	g	20	100%	\$0,25	\$0,25
200	Agua	ml	200	100%	\$0,01	\$0,01
500	Azúcar	g	80	100%	\$0,50	\$0,08
15	Elastic sosa	g	15	100%	\$3,00	\$3,00
<b>GANACHE</b>						
200	Chocolate blanco	g	200	100%	\$2,50	\$2,50
250	Mantequilla	g	30	100%	\$1,10	\$0,13
250	Crema de leche	ml	100	100%	\$2,35	\$0,94
<b>TOTAL</b>						<b>\$14,61</b>
CANT. PRODUCIDA		1608	PESO POR PORCIÓN		180	g
CANT. PORCIONES		8,9	COSTO POR PORCIÓN		\$1,64	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>FOTOGRAFÍA</b>			
Cremoso: mezclar la leche y la crema con la mitad del azúcar llevar a fuego, derretir el chocolate, la otra mitad del azúcar cremar con las yemas, hidratar colapez, mezclar todos los ingredientes, refrigerar.						
Para el velo calentar el líquido, añadir el aditivo hasta llegar a los 80°C y mezclar con batidora inmersión, dejar enfriar en un molde para luego recortar						
Ganache: fundir el chocolate blanco a baño maría, añadir la crema de leche y mantequilla hasta conseguir una textura de salsa ligera y homogénea.						
			<b>Autor: Carlos Jiménez</b>			

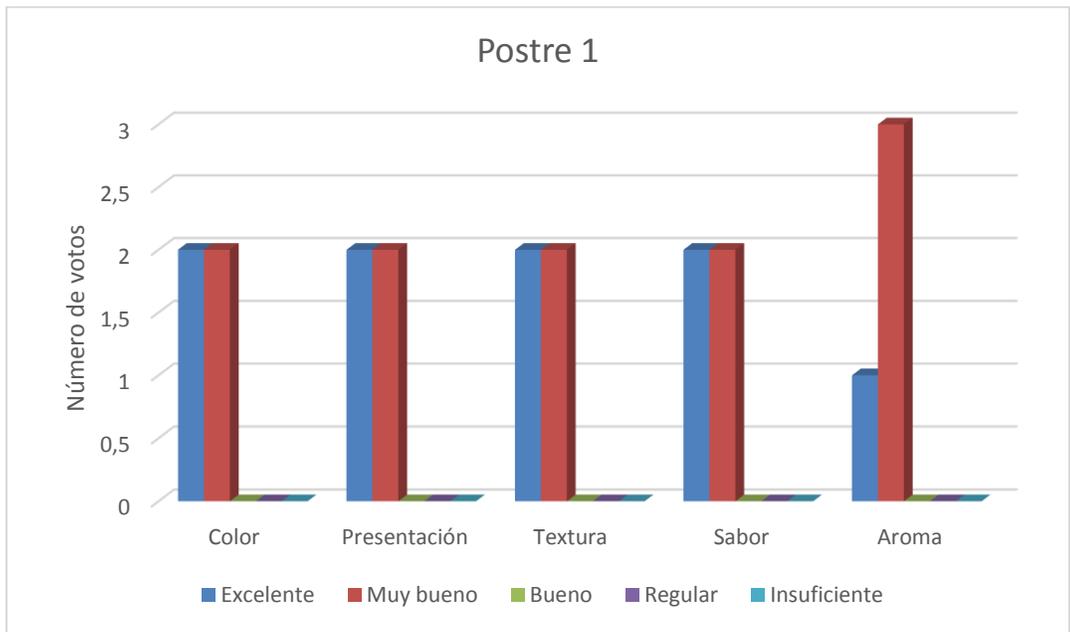


### 3.2 Validación de las recetas.

La propuesta de recetas se validaron el día jueves 17 de enero de 2019, en las instalaciones de la Facultad Ciencias de la Hospitalidad, con el tribunal correspondiente, en donde se analizaron parámetros que determinarían la factibilidad y aceptación de los postres propuestos, la ficha de calificación contiene una numeración que va del 1 al 5, en donde: 1 es la calificación más bajo y 5 la calificación más alta, a continuación se desarrollan gráficos estadísticos en los que se podrá observar los resultados de la degustación y validación de recetas.

**Postre 1:** Cremoso de hoja de higo en tierra falsa de bizcocho de chocolate, canguil falso de suspiro y praliné de semillas secas.

**Gráfico 1:** Valoración postre 1

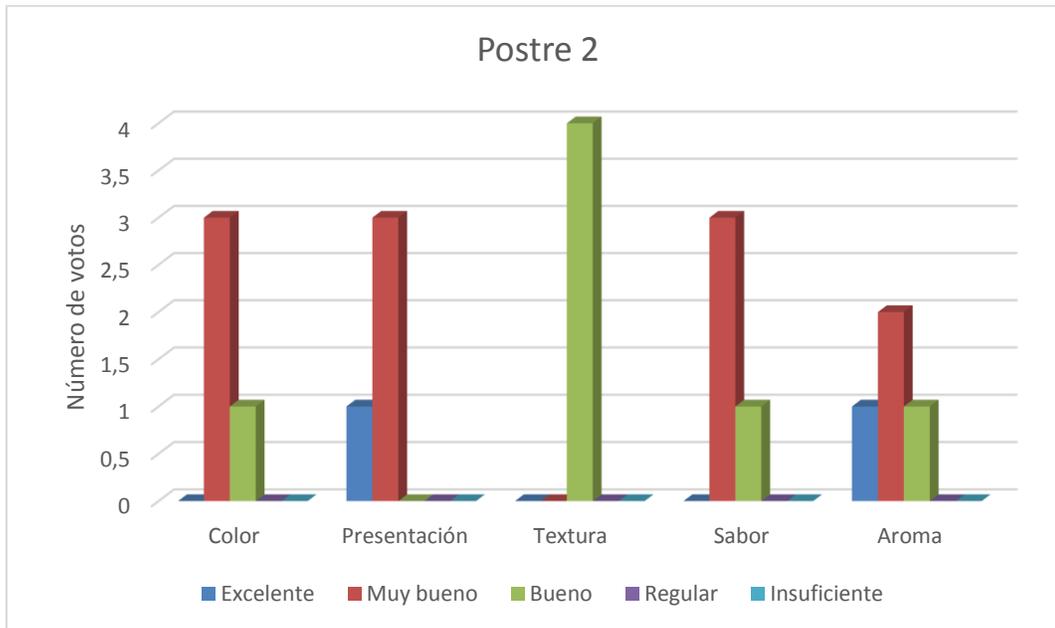


En la degustación se contó con la participación de cuatro evaluadores, luego de la tabulación de datos se pudo obtener que el postre tiene un claro dominio de aroma, seguido de sus características organolépticas en un promedio de muy bueno.



**Postre 2:** Helado de hoja de higo en base de masa de hojaldre bañado en chocolate negro al 70%, merengue italiano y aire de hoja de higo.

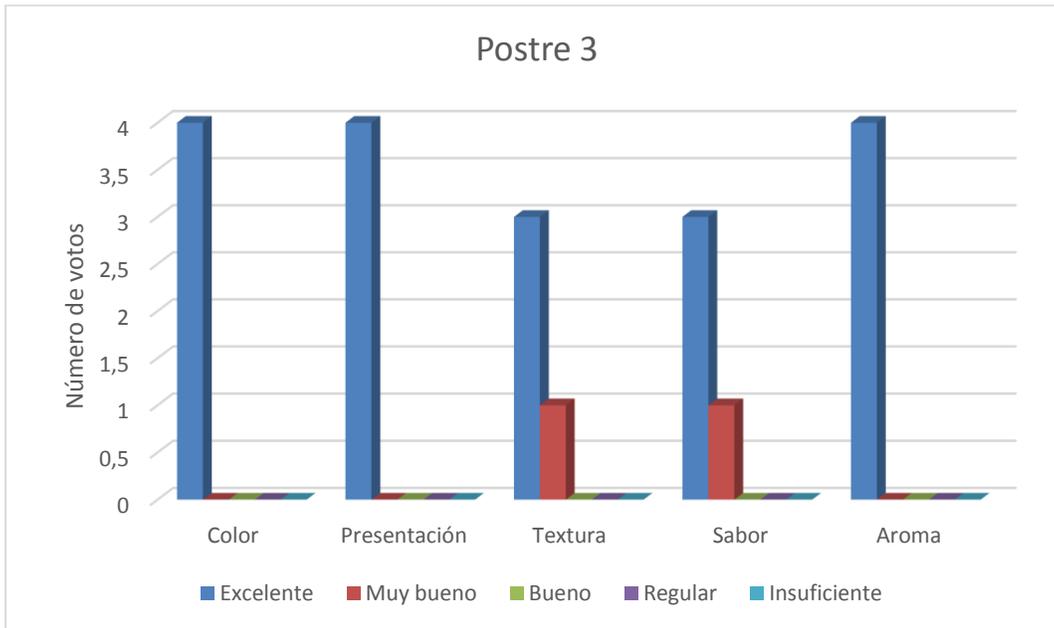
**Gráfico 2:** Valoración postre 2



En este postre tenemos que el color, presentación y sabor tienen un porcentaje de muy bueno como aceptación, frente a un unánime bueno de textura, se tomara en cuenta las sugerencias y datos recolectados para mejorar la identidad del postre.

**Postre 3:** Bavaoise de hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol ahumado, salsa de miel de abejas.

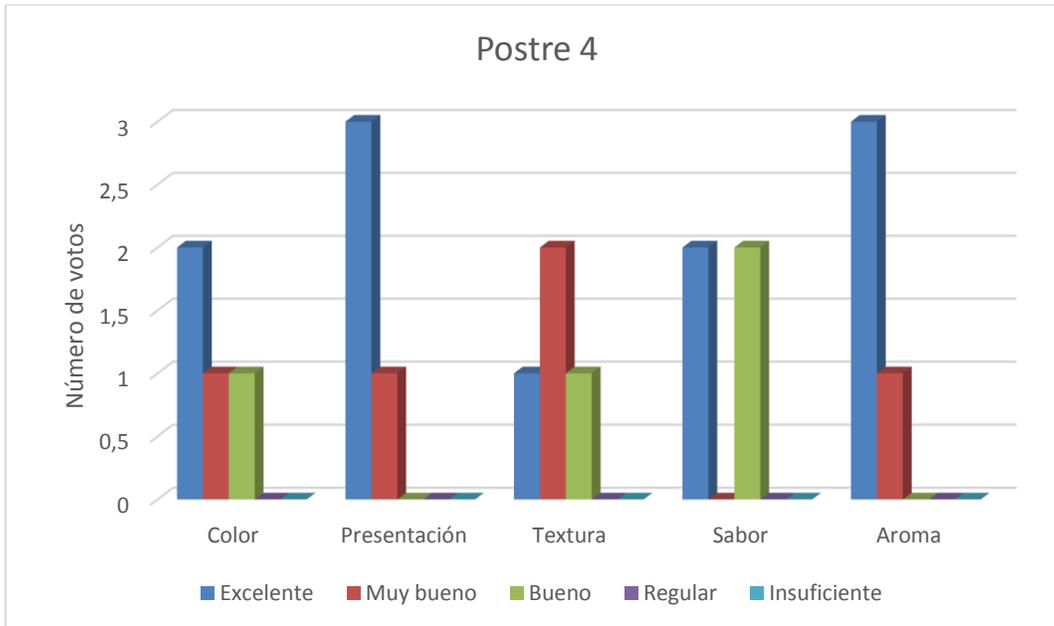
**Gráfico 3:** Valoración postre 3



En el postre tres existe una aceptación completa por parte de los evaluadores en donde las condiciones organolépticas del postre coinciden en excelente como calificación, siendo el postre estrella en la degustación.

**Postre 4:** Espuma de poleo en sifón, trufa de chocolate con nuez y praliné

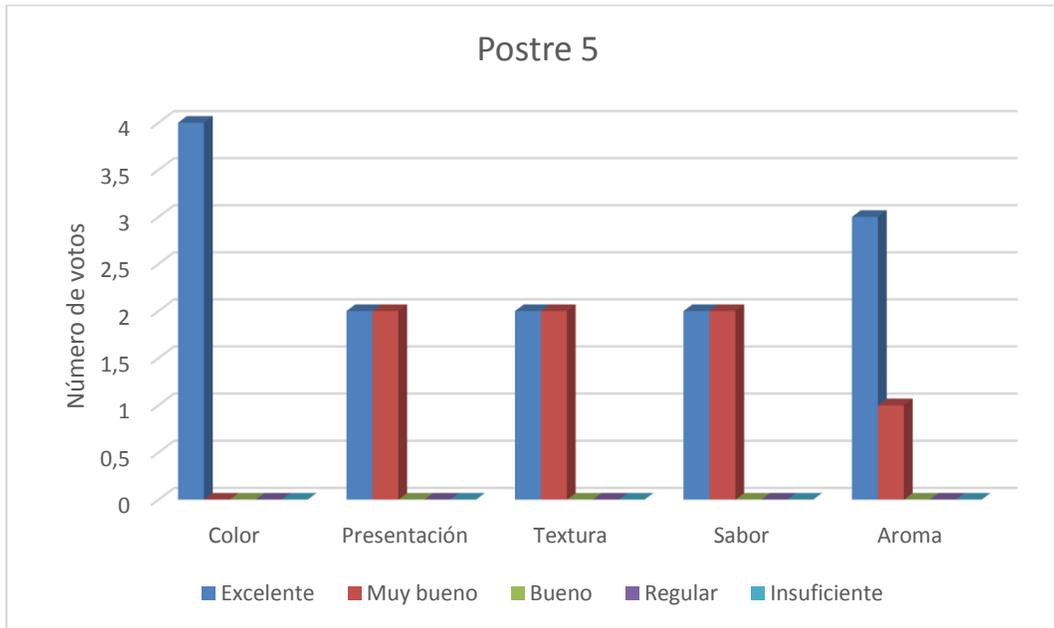
**Gráfico 4:** Valoración postre 4



Los diferentes puntos de vista de cada uno de los evaluadores se hacen presente en la degustación, pero el aroma del postre marca como excelente para todos los evaluadores, continuando con la presentación con la misma calificación seguido de sus otros complementos como son: color, textura y sabor. Lo que proporciona datos relevantes para la modificación del mismo.

**Postre 5:** Pannacota de holas de poleo con esponja de chocolate, crema pastelera y espuma de vainilla.

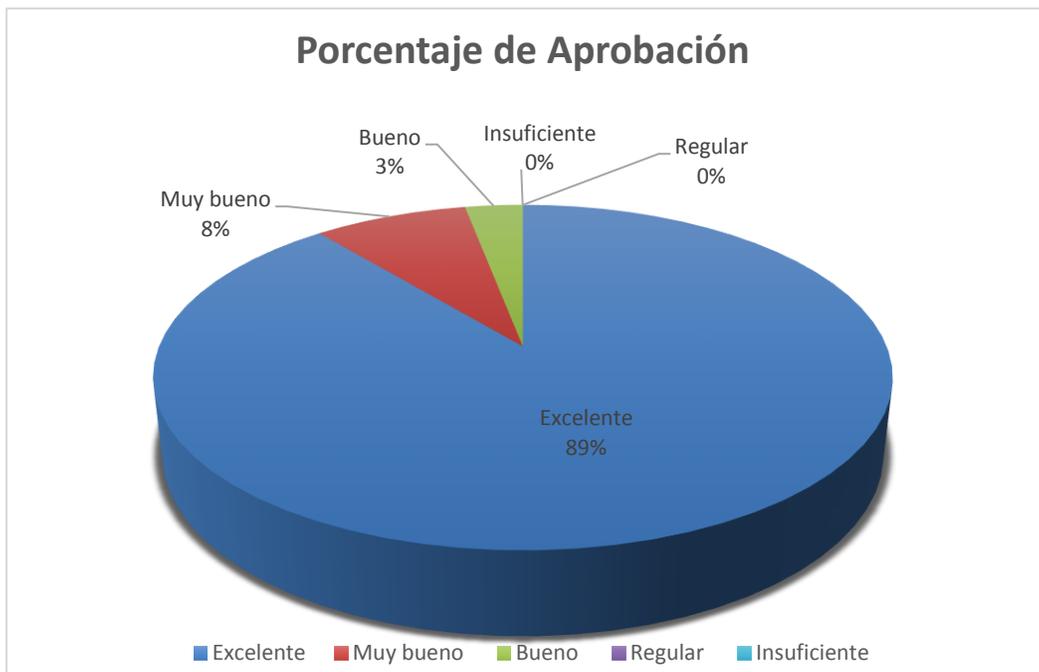
**Gráfico 5:** Valoración postre 5



Los resultados de la valoración del postre número cinco nos indica, una decisión unánime de excelente en cuanto a su color y en tres parámetros más tenemos entre excelente y muy bueno lo que nos indica que el lineamiento del postre está en buen estado, por lo cual es de aceptación para los evaluadores.

Una vez concluido el análisis de postre a postre, asignando las calificaciones a cada parámetro, realizamos un gráfico de porcentaje de aceptación basado en las calificaciones asignadas por los evaluadores lo cual muestra lo siguiente:

**Gráfico 6:** Porcentaje de aprobación general.



Los valores expresados indican un 89% de la calificación excelente, dicho porcentaje demuestra que la propuesta de postres ha sido de agrado de los evaluadores, frente a un 8% de muy bueno y un 3% de bueno, en donde se llega a la conclusión que la validación de las recetas propuestas ha alcanzado la satisfacción requerida para su aprobación.



## CONCLUSIONES

Las hojas de higo, eucalipto y huarmi poleo, son conocidas por sus agentes curativos que tienen dentro de su composición y son usadas comúnmente para el tratamiento de algunas afecciones de la salud, pero con la propuesta gastronómica luego del estudio realizado, se llega a la conclusión de obtener un resultado favorable en la incursión de las hojas a las técnicas de repostería clásica y moderna, las cuales se adaptan de manera favorable para llegar a tener excelentes resultados en la aplicación de la cocina de autor.

Luego de la experimentación y de haber sometido a las hojas a diferentes técnicas y métodos de cocción, se concluye que la mejor forma de manejar estas plantas para aprovechar al cien por ciento su aroma y sabor es mediante infusión de hojas frescas, continuando con la extracción de clorofila y por último su deshidratación.

En el caso del uso de la hoja de higo, se concluye que puede ser una alternativa de uso frente a la estacionalidad de su fruto, cabe recalcar que no son idénticos en cuanto a textura y aroma, pero las hojas de higo las encontramos todo el año lo que al usar técnicas adecuadas y aprovechar su aroma se puede garantizar un producto final de calidad.

En la validación de recetas los resultados positivos frente a las técnicas aplicadas a las hojas fueron satisfactorias, concluyendo que al hacer buen uso de las mismas se llega a despertar los sentidos organolépticos completos en una degustación.



## RECOMENDACIONES

Para la aplicación de las hojas en la repostería o en cualquier uso gastronómico, se recomienda siempre utilizar plantas de procedencia orgánica, al igual que las flores, ya que con esto garantizamos un resultado satisfactorio en cuanto a sabor y aroma, evitando tener contaminación química dentro de las elaboraciones.

Al usar las hojas dentro de los postres, se recomienda mantener la temperatura de aproximadamente 90 °C por 3 a 5 minutos para una infusión, tomar en cuenta los parámetros recomendados de dosificación descritos para cada una de las hojas en el presente trabajo para evitar cualquier afección a la salud.

Para la elaboración de cremosos, panacotas y otras preparaciones frías se recomienda además de la infusión de almibares, agregar clorofila en cantidades pequeñas de 0,3 a 0,5 gramos por 300 gramos de preparación, para aportar con aroma y color.

En la adición de aditivos, las hojas no presentan ninguna reacción desfavorable para lo cual se recomienda, no excederse en las cantidades recomendadas en el Codex alimentario, en el artículo descrito por el Dr. Francisco C. Ibáñez de la universidad de Navarra indica que se debe usar del 4% a un máximo de 10% en relación al peso de una preparación alimentaria aunque cada aditivo presenta su dosis y su aplicación sugerida se recomienda un estándar para evitar que las texturas se vuelvan desagradables al consumidor o presenten alguna alteración en la digestión, en el caso de los helados no sobrepasar el uso de estabilizantes como Goma Xantana mayor a 1gr por 500 gr de preparación ya que la textura se vuelve chiclosa y no cremosa como se desea.



[Acosta, M. \(1949\). \*El Eucalipto en el Ecuador\*. Quito, Ecuador: Ecuador.](#)

[Adrià, F. \(2003\). \*Las espumas Técnicas, tipos y usos\*. Sant Adrià de Besòs, España: Grafiko.](#)

[Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. \(2005\). \*El bulli 2003\*. Sant Adrià de Besòs, España: impresiones generales.](#)

Alonso, T. (2014). Historia de la Repostería. Recuperado de: <http://historiadelareposteria./2014/06/v-behaviorurldefaultvml.html>

Álvarez, X. (2012). *Identificación, historia y aplicaciones culinarias de cinco plantas aromáticas endémicas de América*. Universidad de Cuenca. Cuenca, Ecuador.

Bautista, L y Varón, C. (2010). *La biblia de las frutas y plantas medicinales Medicina Natural y Preventiva*. Bogotá, Colombia: D´vinni

Botanical. (2017). *Hierbas Aromáticas para la Cocina*. Recuperado de: <http://www.botanical-online.com/hierbasocina.htm>

Botanical. (2017). *Capuchina Tropaeolum majus L.* Recuperado de: <https://www.botanical-online.com/alcaloidescapuchina.htm>

Botanical. (2017). *Propiedades medicinales del eucalipto*. Recuperado de: <http://www.botanical-online.com/medicinalseucalipto.htm>

[Brañas, J., González, F. y Merino, A. \(2000\). \*Contenido y Distribución de Nutrientes en Plantaciones de Eucalyptus Globulus del Noreste de la Península Ibérica\*. Recuperado de: <https://recyt.fecyt.es/index.php/IA/article/view/2627/2004>](#)

[Cabrera, J. \(2009\). \*Obtención de extractos vegetales con actividad biocontroladora ante hongos fitopatógenos\*. Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.](#)

[Cordero, L. \(1911\). \*Enumeración Botánica de las Principales plantas, así útiles como nocivas indígenas ó aclimatadas, que se dan en las provincias del Azuay y de Cañar de la República del Ecuador\*. Cuenca, Ecuador: Imp. De la Universidad.](#)

[D´Alessandro, M. \(2016\). \*Flores Ficus Carica \(Higuera\)\*. Recuperado de: <https://www.flores.ninja/ficus-carica-higuera/>](#)

[De la Cruz, A. \(2013\). \*Desarrollo de una Guía de Técnicas de Chocolatería con Chocolate ecuatoriano\*. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito, Ecuador.](#)



[Díaz Bartolo, E. \(2005\). \*Guía de Elaboración de Helados\*. Recuperado de: <http://www.teknoar.com.ar/guiaelaboracionhelados.pdf>](http://www.teknoar.com.ar/guiaelaboracionhelados.pdf)

ENCE. (2009). *La gestión forestal Sostenible y el Eucalipto*. Recuperado de: [https://www.ence.es/pdf/El\\_Eucalipto.pdf](https://www.ence.es/pdf/El_Eucalipto.pdf)

[Farmaeucalipto. \(2010\). \*Eucalipto Globulus Labill\*. Recuperado de: <http://farmaeucalipto/2010/08/eucaliptus-globulus-labill.html>](http://farmaeucalipto/2010/08/eucaliptus-globulus-labill.html)

Fester, G. (2004). *Contenido en pulegona de la infusión de Mentha Pulegium L*. Recuperado de: <http://www.unne.edu.ar/unnevieja/Web/cyt/com2004/8-Exactas/E-060.pdf>

Forlin, A. (2012). *Plantas aromáticas diferentes formas de multiplicación*. Formosa, Argentina: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Garrido, M. (2008). *Nuevas texturas en la cocina*. Recuperado de: [http://www2.ual.es/cursosdeotonno/ponencias/Quimica\\_y\\_cocina\\_maria\\_dolores\\_garrido.pdf](http://www2.ual.es/cursosdeotonno/ponencias/Quimica_y_cocina_maria_dolores_garrido.pdf)

González, Á y Grajal, M. (2011). *Higueras de Canarias Caracterización Morfológica de Variedades*. Canarias, España: Sabater.

Granada, P. (2006). *Monocultivos de árboles en Ecuador*. Recuperado de: <https://wrm.org.uy/pt/files/2013/02/Libro2.pdf>

[Hernando, A. \(2010\). \*Cocina creativa\*. Recuperado de: \[http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452\\\_M.pdf\]\(http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452\_M.pdf\)](http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf)

[Hidalgo, M. \(2011\). \*Eucaliptol\*. Recuperado de: \[http://cerezo.pntic.mec.es/~jgarc247/2\\\_bachto/anho\\\_internacional\\\_quimica/03eucaliptol.htm\]\(http://cerezo.pntic.mec.es/~jgarc247/2\_bachto/anho\_internacional\_quimica/03eucaliptol.htm\)](http://cerezo.pntic.mec.es/~jgarc247/2_bachto/anho_internacional_quimica/03eucaliptol.htm)

Instituto Superior en Gastronomía. *Pastelería*. Recuperado de: <http://www.isgsaborpatagonico.com.ar/material/CUATRIMESTRE5/Cocina5.pdf>

Ibáñez, F y Torre, P. *Aditivos alimentarios*. Recuperado de: [http://www.nutricion.org/publicaciones/revista\\_agosto\\_03/Funcionales/aditivos.pdf](http://www.nutricion.org/publicaciones/revista_agosto_03/Funcionales/aditivos.pdf)

[Iza, C. \(2010\). \*Proyecto de factibilidad para el procesamiento y comercialización del té de hoja de higo en la ciudad de Quito\*. Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito. Quito, Ecuador.](http://www.universidadpolitecnica.com.ec/Proyecto_de_factibilidad_para_el_procesamiento_y_comercializacion_del_té_de_hoja_de_higo_en_la_ciudad_de_Quito)



Manise, R. y Navarrete, V. (2012). *Cocinar con flores un alimento olvidado*. Recuperado de: <https://ecocosas.com/cocina-y-alimentos/cocinar-con-flores/>

Madueño, M. (1966). *Cultivo de plantas medicinales*. Madrid, España: Uguina - Meléndez Valdés.

Mena, A. (2005). *Validación farmacológica del efecto analgésico y antiinflamatorio de hoja de Ficus Carica (higuera), hoja de Persea americana (aguacate) y Flor de Calendula officinalis (flor de muerto) en infusión acuosa (fase I)*. Recuperado de: [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06\\_2334.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_2334.pdf)

Minsal. (2011). *Medicamentos Herbarios Tradicionales Poleo/Menta poleo Mentha Pulegium L.* Recuperado de: <http://www.minsal.cl/portal/url/item/7d99ff5a5820dbd7e04001011f016dc3.pdf>

Muñoz, R. (2012). *Larousse diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. México: Ediciones Larousse

Nieto, C., Jarrín, P. y Pinto, N. (2007). *El Higo Manual de Producción, Uso y Aprovechamiento*. Quito, Ecuador: Industria Gráfica.

Orzola, M. (2014). *168 Recetas para preparar dulces y salsas*. Recuperado de: <file:///C:/Users/HP-245/Downloads/168%20Recetas%20para%20preparar%20dulces%20y%20salsas-FREELIBROS.ORG.pdf>

Palma, G. (2017). *Masas Livianas y Pesadas*. Recuperado de: <https://prezi.com/0zj5bp-nsj1n/masas-livianas-y-pesadas/>

Pipari, D. (2015). *Batidos livianos*. Recuperado de: <https://prezi.com/z0ph7iebhdzs/batidos-livianos/>

Regàs, G. y Castells. *La ciencia de las confituras, mermeladas y geleas*. Recuperado de: [http://agenda.obrasocial.lacaixa.es/documents/10180/182034/ciencia+de+las+confituras\\_es\\_ES/10f81170-d282-4431-a5e3-51624dc88d7a](http://agenda.obrasocial.lacaixa.es/documents/10180/182034/ciencia+de+las+confituras_es_ES/10f81170-d282-4431-a5e3-51624dc88d7a)

Ricciardi, G., Torres, A. y Ricciardi, A. (2004). *Contenido de pulegona de la infusión de Mentha Pulegium L.* Recuperado de: <http://www.unne.edu.ar/unnevieja/Web/cyt/com2004/8-Exactas/E-060.pdf>

Robledo, J. (2013). *El poleo (Mentha puleguim L.) en la botica serrana*. Recuperado de: <http://www.sierradegatadigital.es/articulo/la-botica-de-la-sierra/el-poleo-mentha-pulegium-l-en-la-botica-serrana/20130314221453009032.html>

Rodríguez, J. (2015). *La cocina Molecular 1*. Recuperado de: <http://publicacionesdidacticas.com/hemeroteca/articulo/065033/articulo-pdf>



Sánchez, D y Zúñiga, K. (2017). *Propuesta de desarrollo de recetas de cocina experimental con base en tres frutas de la familia de las rosáceas. Universidad de Cuenca: Cuenca, Ecuador.*

Sánchez, N. (2010). *Flora Y Fauna, Mentha poleo (Mentha Pulegium)*. Recuperado de: <https://www.veoverde.com/2010/03/menta-poleo-mentha-pulegium/>

Sosa. *Texturizantes y nuevas tecnologías de los sabores.* Recuperado de: [https://www.sosa.cat/catalogues/TEXTURIZANTES\\_NUEVAS\\_TECNOLOGIAS\\_SABORES.pdf](https://www.sosa.cat/catalogues/TEXTURIZANTES_NUEVAS_TECNOLOGIAS_SABORES.pdf)

Vega, M. (2012). *Obtención del Eucaliptol*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/ManuelVegaDiNezio/extraccin-del-cineol>

VelSid. (2008). *Hojaldre*. Recuperado de: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/23/el-hojaldre/>

VelSid. (2009). *Coulis*. Recuperado de: <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/07/19/coulis/>

White, A. (1982). *Hierbas del Ecuador plantas medicinales*. Quito, Ecuador: Ediciones libri.



## ANEXOS

### Anexo 1. Elaboración de postres para fichas técnicas

**Ilustración 21:** Elaboración Masa de hojaldre



**Fotografía:** Carlos Jiménez

**Fecha:** enero 19 de 2019

**Ilustración 22:** Praliné elaborado



**Fotografía:** Carlos Jiménez

**Fecha:** enero 19 de 2019

## Anexo 2. Degustación de recetas

### Ilustración 23: Mise en place para degustación



**Fotografía:** Carlos Jiménez

**Fecha** enero 19 de 2019

### Ilustración 24: Mise en place para degustación



**Fotografía:** Andrés Peñaranda

**Fecha:** enero 19 de 2019



Universidad de Cuenca

## Ilustración 25: Montaje de platos para degustación



**Fotografía:** Andrés Peñaranda

**Fecha:** enero 19 de 2019

### Anexo 3. Fichas uno de degustación valorada

**Ilustración 26:** Ficha de valoración parte dos

2. Postre: Helado de hoja de higo en base de masa de hojaldre bañado en chocolate negro al 70%, merengue italiano y aire de hoja de higo.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5 Excelente					
4 Muy bueno				×	×
3 Bueno	×	×	×		
2 Regular					
1 Insuficiente					

Mucho negro.  
Falta color.  
Muy negro y grande el hojaldre.  
Duro hojaldre.  
Hojas chicas.  
Falta aroma a higo.

3. Postre: Bavaroise hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol ahumado, salsa de miel de abeja.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5 Excelente	×	×			×
4 Muy bueno			×	×	
3 Bueno					
2 Regular					
1 Insuficiente					

-Bajar la gelatina.  
-Mucho esculapito/pecajo a su vez.  
-Teno.

4. Postre: Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5 Excelente					
4 Muy bueno		×			×
3 Bueno	×		×	×	
2 Regular					
1 Insuficiente					

color: falta vida/no repetir flores.  
presentación: flores rep.  
Textura: Mucho sólo cremoso falta crujiente.  
Sabor: Buena nota, se pierde el poleo con el chocolate.  
Aroma: falta poleo. /ya decoramos con poleo.

**Escaneado:** Carlos Jiménez

**Fecha:** enero 19 de 2019

### Ilustración 27: Ficha de valoración parte tres

5. Postre: Pannacota de poleo con esponja de chocolate, crema pastelera y espuma de vainilla.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5	Excelente	X		X	X
4	Muy bueno		X		
3	Bueno				
2	Regular				
1	Insuficiente				

*falta un elemento  
sugiero un crocante / se puede colocar un merengue como  
el que está y otro lencado para sorprender*

**Escaneado:** Carlos Jiménez

**Fecha:** enero 19 de 2019

## Anexo 4. Ficha cuatro de degustación valorada

### Ilustración 28: Ficha cuatro de valoración parte dos

2. Postre: Helado de hoja de higo en base de masa de hojaldre bañado en chocolate negro al 70%, merengue italiano y aire de hoja de higo.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5	Excelente	/	/	/	/
4	Muy bueno	/	/	/	/
3	Bueno	/	/	/	/
2	Regular	/	/	/	/
1	Insuficiente	/	/	/	/

3. Postre: Bavaroise hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol ahumado, salsa de miel de abeja.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5	Excelente	/	/	/	/
4	Muy bueno	/	/	/	/
3	Bueno	/	/	/	/
2	Regular	/	/	/	/
1	Insuficiente	/	/	/	/

4. Postre: Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5	Excelente	/	/	/	/
4	Muy bueno	/	/	/	/
3	Bueno	/	/	/	/
2	Regular	/	/	/	/
1	Insuficiente	/	/	/	/

**Escaneado:** Carlos Jiménez

**Fecha:** enero 19 de 2019

**Ilustración 29:** Fichas cuatro de valoración parte tres

5. **Postre:** Pannacota de poleo con esponja de chocolate, crema pastelera y espuma de vainilla.

Parámetros	color	presentación	textura	sabor	aroma
5	Excelente	↙	↘		
4	Muy bueno		↙	↘	↘
3	Bueno				
2	Regular				
1	Insuficiente				

*menos gelatina*

*Carlos Jiménez*

**Escaneado:** Carlos Jiménez

**Fecha:** enero 19 de 2019



## Anexo 5. Diseño de tesis aprobado

### Ilustración 30: Diseño aprobado



Acto - Aprobado -  
20/ Sep/ 2018.

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 28 de septiembre de 2018

**Señor**

**Carlos Andrés Jiménez Caivinagua**

**Estudiante de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**

**Universidad de Cuenca**

**Presente.-**

Por medio de la presente nos permitimos informar que en sesión llevada a cabo el día de hoy viernes 28 de septiembre de 2018, el Consejo Directivo, conoció el diseño de su trabajo de titulación, intitulado "Aplicación de Técnicas de repostería a hojas medicinales de higo, eucalipto y huarmi poleo para el desarrollo de recetas de cocina de autor", dirigido por la Mg. María Augusta Molina; y, en uso de sus atribuciones RESOLVIO: APROBARLO.

Se le recuerda al señor **Jiménez Caivinagua Carlos Andrés**, que a la presente fecha está incurso en la disposición general cuarta del Reglamento de Régimen Académico Vigente.

Se le recuerda al estudiante que hasta el día viernes 28 de marzo del año 2020 deberá haber sustentado su trabajo de titulación; dando fiel cumplimiento a la resolución del Consejo Universitario de la Universidad

1

**Escaneado: Carlos Jiménez**

**Fecha: enero 19 de 2019**



### Ilustración 31: Diseño aprobado

de Cuenca de fecha 21 de noviembre de 2017, en el inciso décimo primero dice: "Se entiende por **culminado y aprobado el trabajo de titulación**...cuando el estudiante cumpliendo todos los requisitos legales y reglamentarios lo defiende y lo aprueba...", caso contrario deberán iniciar un nuevo trabajo de titulación.

  
Mg. Karina Pachán Pacheco  
DECANA  
POSGRADO

Atentamente,

  
Dra. María Dolores Ines Quintero  
SECRETARIA - ABOGADA

c.c.: Director/a de Carrera  
Director de trabajo de Titulación: Mg. María Augusta Molina  
Tribunal: Mg. Patricia Ortiz, Mg. Jéssica Guamán  
Secretaria/o de Carrera  
Archivo

**Escaneado:** Carlos Jiménez

**Fecha:** enero 19 de 2019