



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

“PROPUESTA DE SEIS POSTRES CON TÉCNICAS DE VANGUARDIA Y REPOSTERÍA, A BASE DE DULCES TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE CUENCA, IMPLEMENTADOS EN EL RESTAURANTE “CASA HORTENSIA”.

### **AUTOR:**

RAFAEL ALBERTO TIMBILA GUATO  
JORGE RONALDO VÁSQUEZ PUIN

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

**TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**

### **TUTORES:**

LIC. DIANA SÁNCHEZ

CUENCA – ECUADOR, 2022

## DERECHOS DE AUTOR

---

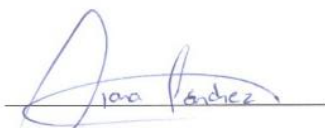
Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**  
**Aprobación del Trabajo de Titulación**

---

Doy fe que el trabajo desarrollado por el estudiante: **Timbila Guato Rafael Alberto**, con el título "PROPUESTA DE SEIS POSTRES CON TÉCNICAS DE VANGUARDIA Y REPOSTERÍA, A BASE DE DULCES TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE CUENCA, IMPLEMENTADOS EN EL RESTAURANTE "CASA HORTENSIA", cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



Diana Estefanía Sánchez Cabrera

C.I.0107136558

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**  
**Aprobación del Trabajo de Titulación**

---

Doy fe que el trabajo desarrollado por el estudiante: **Vásquez Puin Jorge Ronaldo**, con el título “PROPUESTA DE SEIS POSTRES CON TÉCNICAS DE VANGUARDIA Y REPOSTERÍA, A BASE DE DULCES TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE CUENCA, IMPLEMENTADOS EN EL RESTAURANTE “CASA HORTENSIA”, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



Diana Estefanía Sánchez Cabrera

C.I 0107136558

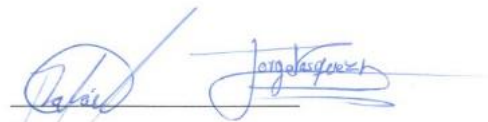
## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Yo, **Timbila Guato Rafael Alberto, Vásquez Puin Jorge Ronaldo**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“Propuesta de seis postres con técnicas de vanguardia y repostería, a base de dulces tradicionales de la ciudad de cuenca, implementados en el restaurante “Casa Hortensia”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



**Guato Rafael Alberto, Vásquez Puin Jorge Ronaldo**

**C.I. 1805364286, 0150061380**

## **RESUMEN**

Este proyecto está enfocado en solucionar el problema del restaurante Casa Hortensia, en el cual se ha planteado un menú de postres, se ha investigado a fondo distintos temas, como la historia de recetas tradicionales, las técnicas de repostería y el nuevo estilo vanguardista; que engloba conceptos y procedimientos, todo esto fue la base para elaborar una carta de preparaciones dulces, para este establecimiento gastronómico, este será beneficiado, ya que tendrá a su disposición las bases teóricas, la descripción de cada técnica, las recetas estandarizadas, acompañadas de sus fichas de costos y base de datos, tras una larga recopilación de información y varias horas de práctica en los laboratorios del Instituto Sudamericano, se obtuvo distintos resultados, tanto positivos como negativos; estos fueron corregidos con el fin de consolidar un producto final apto para la propuesta gastronómica, esto se vio reflejado de buena manera, por parte de los dueños del local y docentes de la institución, los cuales hicieron una degustación de los seis platos.

## **PALABRAS CLAVES**

**Vanguardia:** La cocina vanguardista tiene su origen en España, específicamente en la época de los 80 y 90, el chef Ferrán Adriá y José María Arzac, desempeñaron un papel importante en la creación y expansión de esta nueva era de la cocina, un concepto que rompió con todo lo tradicional, pero para un propósito mejor, el de innovar la preparación de los productos, incluyendo técnicas que aprovechen al máximo el sabor, el aroma y los nutrientes que se encuentran en cada alimento. (Culynary, 2020)

**Menú:** Es un conjunto de recetas disponibles, ya sea de sal o dulce, las cuales se ordenan siguiendo un orden en específico o particular, es una guía que sigue el cliente para conocer la diversidad de productos que están a su disposición, para elegir el que más se adecúe al presupuesto de su bolsillo o para la ocasión, por lo general el término se adecua a los menús de comida, ofrecidos en restaurantes, que ofrecen al cliente una gran variedad de elecciones que fluctúan tanto en el precio, las porciones y los elementos de acompañamiento. (ConceptoDefinición, 2019)

**Tradicición:** Es un conjunto de distintas culturas, que se transmiten de generación en generación, por lo general son costumbres que abarcan distintas cosas, por ejemplo: la música, la ropa, la comida, el lenguaje, las fiestas, etc. Para los adultos mayores, es una responsabilidad enseñar estas costumbres, detallando cada procedimiento, para que se realizan de la misma manera.(Porto, 2010)

**Deconstrucción:** La deconstrucción consiste en utilizar y respetar armonías ya concebidas y conocidas, transformando la textura de los ingredientes, así como su forma y temperatura, manteniendo cada ingrediente, para incluso incrementar la intensidad de su sabor, esto se realiza con el objetivo de innovar los platos, se trata de presentar a los consumidores una forma interesante de comer y beber. (Reyes, 2019)

## **ABSTRACT**

This project is focused on solving the problem of the Casa Hortensia restaurant, in which a dessert menu has been proposed. For it, different topics have been thoroughly investigated, such as the history of traditional recipes, pastry techniques and the new avant-garde style; that encompasses concepts and procedures. All this information was the basis for developing a menu of sweet preparations, for this gastronomic establishment. It will benefit, since it will include the theoretical bases, the description of each technique, the standardized recipes, accompanied by its cost sheets and database. After a long collection of information and several hours of practice in the laboratories of the South American Institute, different results were obtained; both positive and negative. For the last, different solutions were proposed in order to consolidate a final product suitable for the gastronomic proposal. It was reflected in a good way, by the owners of the restaurant and teachers of the institution, who tasted the six dishes proposed.

## **KEY WORDS**

**Avant-garde:** Avant-garde cuisine has its origins in Spain, mainly in the 1980s and 1990s.

The chefs Ferrán Adriá and José María Arzac played an important role in the creation and spread of this new era of cuisine, a concept that broke with everything traditional, but for a better purpose. It is for innovating the preparation of products, including techniques that make the most of the flavor, aroma and nutrients found in each food. (Culynary, 2020).

**Tradition:** It is a set of different cultures, which are transmitted from generation to generation, usually they are customs that cover different things, for example: music, clothing, food, language, parties, etc. For older adults, it is a responsibility to teach these customs, detailing each procedure, so that they are carried out in the same way.(Porto, 2010)

**Menu:** It is a set of available recipes, whether salty or sweet, which are ordered following a specific or particular order, it is a guide that the client follows to know the diversity of products that are available to him, to choose the that best suits your pocket budget or for the occasion, generally the term is suitable for food menus, offered in restaurants, which offer the customer a wide variety of choices that fluctuate both in price, portions and the accompanying elements. (ConceptoDefinición, 2019)

**Deconstruction:** Deconstruction consists of using and respecting already conceived and known harmonies, transforming the texture of the ingredients, as well as their shape and temperature, maintaining each ingredient, to even increase the intensity of its flavor, this is done with the aim of innovating dishes, it is about presenting consumers with an interesting way of eating and drinking. (Reyes, 2019)

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos a Dios por brindarnos vida, salud y conocimientos para el logro de los objetivos planteados en nuestra vida, de manera especial un agradecimiento a la Magister Diana Sánchez por habernos brindado su apoyo tanto profesional como personal ya que con sus conocimientos, paciencia y consejos nos han motivado a culminar con éxitos nuestros estudios. De igual manera queremos agradecer a todos los docentes universitarios, que han sido parte de mi formación profesional, a mis amigos, familiares, y en especial a nuestros padres que nos apoyaron e impulsaron a seguir luchando día a día para cumplir nuestros objetivos tanto profesionales como personales.

## **DEDICATORIAS**

Queremos dedicar el siguiente proyecto a nuestras familias, por su gran apoyo moral y económico en esta carrera, principalmente a nuestros padres, también a nuestros compañeros de clase, su ayuda ha sido fundamental para llegar hasta aquí, y no podemos olvidar a nuestros maestros, su dedicación como docentes, nos ha inspirado a ser buenos profesionales, nos han impartido los conocimientos adecuados para realizar este proyecto, y por último, dedicamos este trabajo a todo el personal del instituto Sudamericano, un grupo de personas que demuestra día a día la dedicación y el amor por sus alumnos y por su establecimiento.

## ÍNDICE GENERAL

RESUMEN .....	1
PALABRAS CLAVES.....	2
ABSTRACT .....	3
KEY WORDS .....	4
DEDICATORIAS.....	6
ÍNDICE GENERAL .....	7
ÍNDICE DE ANEXOS .....	10
INTRODUCCIÓN .....	11
CAPÍTULO I.....	12
1.1 Problemática: .....	12
1.2 Preguntas de investigación: .....	12
1.3 Justificación:.....	13
1.4 Objetivo General.....	14
1.5 Objetivos Específicos .....	14
CAPÍTULO II.....	15
2.1 Marco teórico:.....	15
2.1.1 Recetas escogidas para la elaboración del menú .....	16
2.1.2 La repostería .....	18
2.1.4Técnicas de vanguardia .....	22

CAPÍTULO III .....	24
3.1 Metodología de Investigación: .....	24
3.2. Manuales; guías; documentos:.....	26
3.2.2 Bitácoras .....	29
3.2.3 Fichas estandarizadas .....	45
3.2.4 Fijación de precio de venta al público sugerido .....	126
3.2.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas .....	127
3.2.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.....	127
CAPÍTULO IV .....	129
4.1 Análisis e interpretación de información:.....	129
CONCLUSIONES.....	136
RECOMENDACIONES .....	138
BIBLIOGRAFÍA:.....	139
GLOSARIO.....	142
ANEXOS .....	144

## ÍNDICE DE FIGURAS Y/O GRÁFICOS

Bitácoras de arroz con leche .....	29
Bitácoras de buñuelo .....	32
Bitácoras de Chumales. ....	34
Bitácoras de Quimbolito.....	39
Bitácoras de torta negra .....	42
Fichas arroz con leche .....	45
Fichas Buñuelo .....	50
Fichas Chumal .....	57
Fichas Quimbolito .....	68
Fichas Torta negra de jueves santo.....	73
Base de datos General.....	79
Gramajes y costos Arroz con leche .....	86
Gramajes y Costos Buñuelo. ....	93
Gramajes y Costos Chumal .....	100
Gramajes y Costos Dulce de higo.....	107
Gramajes y costos Quimbolito .....	113
Gramajes y Costos Torta negra de Jueves Santo.....	119

## ÍNDICE DE CUADROS/TABLAS

ÍNDICE DE ANEXOS .....	10
Tabla N° 1.....	126
Fijación de precio venta al público.....	126
Tabla N° 2 Principales materias primas utilizadas.....	127
Tabla N° 3.....	128
Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos.....	128
Tabla 1: Encuesta de validación de propuesta.....	129
Tabla 2: Encuesta de validación de propuesta.....	130
Tabla 3: Encuesta de validación de propuesta.....	131
Tabla 4: Encuesta de validación de propuesta.....	132
Tabla 5: Encuesta de validación de propuesta.....	133
Tabla 6: Encuesta de validación de propuesta.....	134

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Cronograma .....	144
Anexo 2: Documento de constancia para realizar el proyecto en el restaurante Casa Hortensia .....	145
Anexo 3: Carta del restaurante Casa Hortensia .....	146
Anexo 3: Entrevista realizada a la Dueña del local.....	147
Anexo 4: Encuesta aplicada para validación de la propuesta.....	148

## INTRODUCCIÓN

Cada vez se puede observar el crecimiento económico, turístico y gastronómico de la ciudad de Cuenca, esto ha ayudado a que distintos tipos de turistas, nacionales e internacionales lleguen a disfrutar de sus distintos atractivos, por lo general, lo que se lleva la atención de los visitantes es: la arquitectura del centro histórico y sus alrededores, las iglesias, los parques, los ríos y la copiosa gastronomía que tiene en cada una de sus parroquias, todos estos lugares han contribuido para el desarrollo del cantón y del país, causando en los emprendedores, ya sea grandes o pequeños, una innovación en sus productos o servicios, con el fin de seguir atrayendo turistas y seguir mejorando. (Brand, 2018)

En el ámbito gastronómico, distintos restaurantes implementan técnicas de cocina profesional a la cocina tradicional, esto permite crear nuevos platos, con los mismos sabores o hasta mejores; con el objetivo principal de resaltar la comida clásica del lugar, sin embargo, propósito actual de los cocineros es: utilizar productos típicos, autóctonos y materia prima orgánica, de esta manera crean un menú propicio para el cliente, impulsan y rescatan la cultura ecuatoriana. (Comercio, 2016). Este concepto creativo que abarca deconstrucciones, técnicas vanguardistas y técnicas de repostería, logran crear un menú adecuado para el local, y así poder introducir estos conceptos a los clientes que visiten el lugar, contribuyendo con la cocina moderna ecuatoriana.

## CAPÍTULO I

### 1.1 Problemática:

Por lo general los dulces típicos o tradicionales de la ciudad de Cuenca se degustan en distintos puntos del cantón. Estos han tenido que ser protagonistas fuera de las cocinas ancestrales cuencanas, para poder degustarlos, hay que acercarse a lugares de preparación específica; locales ubicados cerca del mercado 3 de noviembre, el centro histórico, sector de las herrerías, baños etc. Estos sectores son muy concurridos por los turistas nacionales, extranjeros y por la gente del lugar, con el fin de saciar sus necesidades por algo dulce, las personas de la ciudad saben que sectores venden estas golosinas de antaño, son ellas las que recomiendan probarlos. (Mercurio, 2021)

Este factor, de buscar dulces en otros lados, afecta de cierto modo a los restaurantes que venden exclusivamente preparaciones de sal, ya que los comensales se alejan de los restaurantes en busca de algo dulce, siendo este el conflicto del restaurante “La Hortensia”, este local es nuevo, está implementando técnicas de cocina profesional a ciertos platos típicos ecuatorianos. La dueña del establecimiento esclareció: que su menú consta de una carta fija para platos de sal, y una opcional para platillos dulces (bocaditos), por este motivo, no pueden brindar un servicio completo, porque falta un menú que ofrezca preparaciones dulces bien estructuradas, los clientes solo pueden degustar preparaciones de sal. Al momento de hablar con el chef, nos supo contar: que en ocasiones crean postres improvisados, pero al no tener un menú fijo, ocasiona un desorden en cocina.

### 1.2 Preguntas de investigación:

¿Qué problema tiene el restaurante “Casa Hortensia”?

¿Con qué frecuencia los clientes piden la carta de postres?

¿Qué ocasiona este problema?

¿Qué productos o propuestas le gustaría implementar en el restaurante?

### **1.3 Justificación:**

Actualmente la alta cocina ecuatoriana está tomando fuerza en el país, se destacan por utilizar recetas típicas, para después convertirlas en platos bien estructurados, esto ha sido la meta de los chefs ecuatorianos, no solo rescatan lo típico, sino las técnicas como: el ahumado, las cocciones en brasas y los envueltos, estas técnicas ancestrales se han introducido a las cocinas modernas, sin embargo los gastrónomos buscan rescatar lo suyo, lo propio, lo nativo, es por eso que incluyen en sus preparaciones, alimentos autóctonos y ciertos introducidos; estos con el tiempo se han vuelto parte de la cocina ecuatoriana, de esta manera buscan resaltar la comida ancestral. Un trabajo duro, ya que los ecuatorianos se han quedado en lo tradicional, sin dar paso a preparaciones novedosas; que no solo resaltan la comida típica, sino que la enriquecen con nuevas técnicas y productos. (Comercio, 2016)

Esta ideología de innovación, solo trata de resaltar la comida del país, por esta razón se utilizará seis preparaciones dulces, clásicas de la ciudad de Cuenca, las cuales serán deconstruidas para formar un menú idóneo para el restaurante “La Hortensia”, este establecimiento cuenta con un menú de recetas típicas y otras internacionales, con estilos vanguardistas, pero carece de un menú de postres. Al estar ubicado en la parroquia San Joaquín, uno de los sectores de venta de comida ancestral, con gran auge gastronómico, el restaurante pierde la oportunidad de brindar un servicio completo, es por eso que se quiere implementar una carta, que ayude al restaurante a completar sus propuestas gastronómicas y que también contribuya con este nuevo concepto de alta cocina ecuatoriana. Con esto se quiere lograr que los clientes, especialmente los comensales ecuatorianos, logren percibir de una mejor forma la evolución de las preparaciones populares.

#### **1.4 Objetivo General**

Diseñar una propuesta de seis postres con técnicas profesionales de cocina, tomando de base los dulces tradicionales de la ciudad de Cuenca, aplicadas al restaurante “Casa Hortensia”.

#### **1.5 Objetivos Específicos**

- Describir diferentes conceptos y características de los dulces tradicionales de la ciudad de Cuenca.
- Implementar técnicas profesionales a las preparaciones.
- Elaborar bitácoras, fichas técnicas para la elaboración de los postres, para medir costos y estandarización de procesos de la elaboración.
- Validar las propuestas con un jurado.
- Recolectar información bibliográfica de nuevas técnicas de cocina.

## CAPÍTULO II

### 2.1 Marco teórico:

#### *Dulces tradicionales*

Según los datos históricos, la costumbre de elaborar dulces empezó con la llegada de la iglesia católica, las religiosas que vivían en los claustros de Cuenca, por lo general las monjitas son las que elaboraban las distintas preparaciones para la iglesia y sus festividades. Ellas entregaban los bizcochuelos, roscas, quesadillas, huevos de faldiqueras, relámpagos, etc. a los fieles que llegaban a adorar la imagen del Santísimo. Con el tiempo algunos dulces se mantuvieron, otros se perdieron y otros se modificaron; la mayoría tiene como ingredientes principales, la harina, frutas, leche, huevos, coco, azúcar, guayaba y maní. (Castillo, 2015)

#### *Postres*

La costumbre de consumir postres tiene su origen en la antigua Roma, ellos comían fruta con panes de levadura y miel. Se sabe que era una cultura en la que los festines compuestos por innumerables platos eran una de las costumbres más tradicionales. Al parecer en estas abundantes comidas era habitual comer dulces cuando se cambiaba de un plato salado al siguiente. Estos dulces que servían de puente entre un plato y otro, no contaban con una gran variedad, y se componían, sobre todo, de frutas y panes con levadura y miel, actualmente, la costumbre de consumir de postre una pieza de fruta tras la comida se mantiene. Claramente, esta costumbre ha llegado a nuestros días, reduciéndose, a un único plato dulce en cada comida, denominado por los romanos como “secundae mesae” y postre por nosotros. (Arzak, 2020)

### 2.1.1 Recetas escogidas para la elaboración del menú

#### *Torta negra de jueves santo*

Es un postre tradicional de semana santa, hecho a base de harina de arroz, ajonjolí, maní, panela etc, y horneada a 170 °C. Sus orígenes se dan en la época colonial, que eran principalmente preparadas por las monjas de los monasterios, es el fruto también del mestizaje que dio paso a la creación de nuevas recetas, toda esta mezcla de ingredientes, servía principalmente para soportar el ayuno, ya que los alimentos utilizados eran propicios para causar saciedad por un largo periodo de tiempo; se consumía un día antes. Esta receta es la más antigua del Ecuador, registrada en el recetario de María Eulalia Vintimilla, (Cobo, 2019)

#### *Dulce de higo con queso*

Proveniente de una tradición española, consta de higos confitados en panela, lo clásico es acompañarlo con queso fresco, pero también se acompaña de pan o galletas. Es un postre que comúnmente se prepara en la época de carnaval, las parroquias rurales se destacan en estas preparaciones, ya que las higueras se encuentran en bosques, terrenos de cultivos y en algunas casas del sector, al ser sectores agrícolas, el higo tiene un sabor diferente, esto es lo da un sabor diferente y destacado a la hora de degustar este postre ecuatoriano. (Telégrafo, 2019)

#### *Arroz con leche*

La directora de la Fundación de Turismo para Cuenca, Gladys Eljuri, dice “es importante mantener las costumbres gastronómicas porque son parte del patrimonio inmaterial de la ciudad”, por ello, esta entidad realizó un recetario con los postres y platos típicos de la ciudad en Semana Santa, con la finalidad de rescatar las tradiciones cuencanas y mostrar su identidad, entre ellos se encuentra el arroz con leche, esta receta preparada principalmente por los abuelitos, lleva arroz,

leche pura de vaca, azúcar, especias como la canela, clavo de olor, pimienta dulce he izhpingo, al final se le agregan unas pasas. (Caivinagua, 2014)

### ***Chumales***

Los chumales, una receta tradicional de la ciudad de cuenca, tiene los mismos ingredientes y preparación de la humita, pero la diferencia entre ambas es que el chumal posee en sus ingredientes el anisado; es una mezcla de trago de punta o licor de caña hervido con especias dulces, de ahí viene la palabra chumal, que alude a la terminología quichua chuma o chumado que se significa: borracho o alcoholizado, por lo general se puede degustar esta preparación en la zona de las herrerías, acompañado de café o chocolate. (Greenfield, 2018)

### ***Quimbolito***

Es una preparación típica de la sierra ecuatoriana, específicamente, de los envueltos (técnicas ancestrales), esta preparación de sabor dulce y aroma a hoja de achira, se ha convertido en el plato preferido de media mañana o media tarde, se acompaña de café o chocolate, tiene su origen en la provincia de Tungurahua, Sus ingredientes son: la harina de maíz, huevos de campo, mantequilla, azúcar, pasas y hojas de achira, se cocinan en vapor, la palabra quimbolito aparece en los recetarios del siglo XIX, escrito por Juan Pablo Sanz. (Goraymi, 2020)

### ***Buñuelos***

Según la historiadora de comida Carmen Sevilla es una receta árabe-española, por lo general se consume en diciembre, en navidad, es una preparación tradicional de la sierra ecuatoriana, originalmente se preparaban con harina de trigo pero al llegar a América se ha introducido la harina de maíz, también lleva huevos, azúcar, leche y manteca, se fríen en abundante aceite, y se acompaña de miel de panela o miel de abeja, lo común es acompañarlo con chocolate o café, esta

tradición de consumir buñuelos en esta fecha cristiana, se ha perdido, ya que las personas adoptaron de mejor manera el panettone, de origen italiano. (El Comercio, 2019)

### **2.1.2 La repostería**

La palabra repostería, designa tanto el lugar donde se preparan los postres, como el arte mismo de prepararlos, por lo general en este sector se produce distintos tipos de preparaciones dulces, como: elaboraciones calientes, fríos, y todos los procesos que conlleva la producción de estos. En primer lugar, el área donde se va a desarrollar estas elaboraciones debe ubicarse independientemente de la cocina general o principal, así mismo el lugar del almacenamiento de materia prima y de productos terminados, deben tener su propio espacio, separados de cocina, todo esto con el fin de darle el respeto que conlleva realizar este tipo de arte. (Londoño, 2015)

#### **2.1.2.1 Técnicas de repostería**

##### ***Emulsión***

Las emulsiones son parte fundamental en pastelería, ya que son las estructuras responsables de la cremosidad, por ejemplo: cremas pasteleras o helados etc. Las emulsiones proporcionan una sensación untuosa en boca, por lo cual, es importante remarcar que la cremosidad no está directamente asociada a ingredientes tradicionales, sino que hoy en día, con el avance de la cocina, se puede elaborar recetas veganas, desarrolladas con el método B·Concept que no contiene lácteos o huevo, sino que la cremosidad se obtiene incorporando un ingrediente emulsionante compuesto de fibra de cítricos (Natur Emul). (Bordas, 2020)

##### ***Aireación***

Las formas o texturas aireadas, denominadas también espumas, son muy utilizadas en el mundo de la pastelería y la panadería; desde espumas en postres de restaurantes, pasando por

diversas formas de merengues, nubes, mousses y helado, hasta bizcochos e incluso pan. Hay distintas texturas aireadas con apariencia y sensación en boca diferente, pero todas ellas tienen algo en común, y es que son sumamente delicadas, por eso es esencial aprender a crearlas y estabilizarlas. No hay que olvidar que una buena técnica, y utilizar los instrumentos y maquinarias adecuadas, también influirán en la preparación. (Bordas, 2020)

### ***Gelificación***

Son aquellas que tienen una textura ciertamente gelatinosa, como las confituras, las mermeladas, las compotas o las pastas de fruta. Sin embargo, la mayoría de las recetas en pastelería y panadería se gelifican para mantener su forma y estabilidad, como las mousses, las espumas, entre otros. Se trata de una técnica fundamental para la creación y ejecución de recetas estables y, para trabajarla, hay que tener en cuenta cada ingrediente y sus parámetros, se debe tomar en cuenta con qué tipo de receta se trabaja, ya que influye si los ingredientes contienen alcoholes o ácidos. Esto influirá a la hora de elegir con qué gelificantes combinarlos, así como su dosificación. (Bordas, 2020)

### ***Sablage***

Es una técnica que se utiliza principalmente en las masas quebradas, se une la mantequilla o margarina fría junto con la harina hasta obtener un granulado similar a una textura arenosa, esta es la mejor manera de impermeabilizar la harina, con esto se evita que los líquidos (Huevo, esencias, etc.) penetren rápidamente, dándole así una mayor fuerza a la producto final, se recomienda utilizar este método para realizar masa de fondos, sablé, lintzer, es preferible utilizarla con un reposo mínimo de 30 min, pero es mejor trabajarla al día después (Sebess, 2009).

## **Crumble**

Se originó en Inglaterra, este nombre hace referencia a una cobertura granulada, que generalmente se esparce sobre una cama de fruta, que luego se cocina al horno, es más fácil y rápida de hacer comparada a una masa para tarta, esta preparación se desarrolló durante la segunda guerra mundial, sus ingredientes son: harina de trigo, azúcar y mantequilla (en la misma proporción), A diferencia del strudel, que lleva los mismos ingredientes pero menos cantidad de harina ( provocando granos más crocantes), este es de origen australiano, en la parte central de Europa, ambos para acompañar frutas. (Sebess, 2009)

## ***Masas batidas***

Estos tipos de masas se hacen a partir de un cremado (batir azúcar y mantequilla), después se añaden los huevos y al final la harina tamizada, esta preparación tiene una estructura pesada, muy poco aireada, es por eso que se le agregar algún agente gasificante, ya sea polvo de hornear o bicarbonato de sodio, estos al tener contacto con el calor del horno, se transforman en gas y por consecuencia aumentan el volumen del producto, se recomienda utilizarla en mínimas cantidades, Se utiliza para realizar budines, plum cake, frangipane. (Sebess, 2009)

## ***Cremas***

Se denomina crema a todo producto aireado de textura suave y delicada, se puede realizar a partir de productos animales y vegetales, el secreto de su estructura es la incorporación de aire en la albuminas del alimento batido, se debe tener un asepsia adecuada, ya que cualquier microorganismo puede alterar el sabor y la frescura del mismo, claras a temperatura ambiente, crema de leche a 4°C es lo recomendable, así mismo para un merengue vegano, el agua de la cocción de los garbanzos o frejol debe estar a temperatura ambiente, esta es la base para preparar mousse. (Sebess, 2009)

### ***Ganache***

Se forma a partir de la unión de chocolate y un medio líquido, este puede ser una materia grasa (2 partes de chocolate 1 de manteca), crema de leche (2 partes de chocolate 1 de crema) o crema inglesa (1 parte de chocolate 1 parte de crema), sus métodos de elaboración pueden variar al igual que su utilización, esta preparación sirve de salsa, para coberturas, rellenos, lo recomendable es utilizar cacao amargo, semiamargo, y se es con leche, que sea uno de calidad, al igual que el chocolate blanco, al igual se debe trabajar con utensilios propicios para este oficio. (Sebess, 2009)

### ***Caramelo***

También conocido como azúcar estirada, es un proceso que lleva un trabajo minucioso, ya que se puede quemar el caramelo, su preparación tradicional era: azúcar, agua y zumo de limón, actualmente se agrega el cremor tártaro para satinar de mor manera y se le coloca la glucosa para su maleabilidad, se pueden formar distintas figuras, lo recomendable es trabajar con guantes que soporten el calor y dejen trabajar el producto, ya que una quemadura puede llegar a ser hasta de segundo grado, se puede agregar frutos secos o fruta deshidratada esto dependerá del maestro caramelero. (Sebess, 2009)

### **2.1.3 Deconstrucción**

La deconstrucción nació en España y fue llevada a cabo en las cocinas nacionales e internacionales, hace alusión a la descomposición de los sabores, integrando nuevas texturas a los platos; teniendo en cuenta el respeto a los ingredientes y su armonía. La gastronomía brinda nuevas sensaciones, ya que permite fusionar la creatividad y la tradición en un mismo plato,

llevan el sabor de la receta original; combinando distintas texturas de los mismos ingredientes, con esto se logra intensificar el producto final.

La deconstrucción fue creada por el Chef Ferrán Adriá, de origen español, en 1993, este cocinero pretendía formar nuevos platillos a partir de recetas tradicionales; modificando las texturas, las formas y las temperaturas de los ingredientes. Ferrán Adriá es conocido en todo el mundo debido a sus ideas por reformar la gastronomía; con el objetivo de mejorarla. Esta forma novedosa de preparar los alimentos, se le llega a conocer como “cocina vanguardista” o incluso “tecno emocional”, con el objetivo de adaptar los platos a un estilo personal (culinary, 2017).

#### **2.1.4 Técnicas de vanguardia**

##### ***Esferificación***

La esferificación es la técnica más común que se puede encontrar en cocina de vanguardia, por lo general, lo que más se utiliza es: alginato y cloruro de calcio, con el fin de provocar una gelificación parcial o externa, todo esto con el propósito de formar bolitas o esferas de contenido líquido y de distintos sabores, de igual manera se puede colocar elementos sólidos al momento de realizar las esferas, de esta manera se consigue dos sabores en una elaboración, para ello se gelifican diversos líquidos, como: vinos, licores, infusiones, vinagres etc. (Fernandez, 2015)

##### ***Espumas***

Son una dispersión de un gas en un líquido; cuanto más aire queda atrapado en un líquido este obtendrá un gran volumen de espuma, casi todos los líquidos forman burbujas cuando se airean, sin embargo, en muchos de los casos las burbujas se deshacen de inmediato, el secreto de una buena espuma, es lograr que se mantenga firme por el máximo periodo posible; esto se logra agregando un surfactante, un compuesto que ayuda a bajar la tensión superficial de un cuerpo.

Mediante las espumas se agrega un sabor y una textura adicional al plato, aunque esta técnica culinaria no es nueva, fue el chef Ferran Adria, quien desarrolló en los años 90, todo el tema de cocina molecular. (Fernandez, 2015)

### ***Gelificación***

Se denomina gelificación, al proceso mediante el cual se realiza un gel, estos son sistemas coloidales, que se componen de dos fases: una sólida que le da estructura y soporte, y otra líquida. Aunque los geles presentan una densidad similar a los líquidos, su estructura se asemeja más a los sólidos, antiguamente solo se usaban para la elaboración de postres, en la actualidad, los geles forman parte de entrantes e incluso de platos principales, esto se debe al vasto conocimiento de los chefs, ya que conocen el amplio rango de agentes gelificantes (tipos de agentes gelificantes) y sus diversas aplicaciones y propiedades. (Fernandez, 2015)

### **Bizcocho de sifón**

Es un envase metálico, que ayuda a preparar distintas preparaciones, ya sean de sal o dulce, este artefacto es activado mediante cargas de N<sub>2</sub>O y CO<sub>2</sub>, estos ayudan a formar espumas, y líquidos carbonatados, Ferrá Adriá inventó y patentó este producto en 1994, lo recomendable es utilizar en un sifón 1L: 800 g de base. en un sifón 1/2L: 400 g de base. en un sifón 1/4L: 200 g de base. La regla para utilizar cargas de N<sub>2</sub>O es tener un medio graso y un medio ligante, se debe agitar y guardar en el refrigerador por 30min como mínimo, su cuidado y mantenimiento debe ser diario, ya que cualquier obstrucción en la válvula, causaría una explosión del mismo. (Llamas, 2019)

## CAPÍTULO III

### 3.1 Metodología de Investigación:

#### **Metodología mixta**

El presente trabajo será Nota: bajo el planteamiento metodológico del enfoque mixto, ya que este método se adapta a las características y necesidades del proyecto a realizar. La investigación cualitativa, se trata de un análisis que se centra en la recopilación y el estudio de palabras (escritas o habladas) y datos textuales, mientras que la investigación cuantitativa se centra en la medición y la comprobación mediante datos numéricos. La metodología de métodos mixtos intenta unir o combinar lo mejor de los dos, para integrar las perspectivas y crear una imagen rica de los datos. (Sáenz, 2019)

#### ***Método Experimental:***

Esta forma de obtener resultados, también conocido como método científico experimental, ayuda a brindar todo tipo de resultados, ya sea positivos, negativos o regulares de lo que se quiere investigar, es de gran ayuda, ya que es la base para seguir desarrollando el o los proyectos que se pretenden realizar, se trata de obtener datos concisos que ayuden a determinar el objetivo general, se pueden realizar de distintas maneras, ya sea por experimentos, pruebas, bitácoras etc. Estas formas de obtener resultados, son importantes, ya que ellas sirven de evidencia para garantizar la factibilidad del trabajo o proyecto. (Borges, 2017)

#### ***Técnica (entrevista)***

Es una técnica de recopilación de información que se efectúa mediante una conversación directa con la persona o entidad, no solo se enfoca en preguntas, sino, en información concisa que ayude a entender las carencias que tiene ciertas cosas o situaciones, estos datos son la base para

realizar un proyecto, es la mejor método que se puede aplicar, ya que hay un contacto cercano con el sector, las preguntas que se realicen deben ser concisas y enfocadas al tema, no se debe estar divagando y perdiendo el tiempo en cosas que no ayuden a la investigación. (Rodríguez, 2020) Este procedimiento fue aplicado en el restaurante Casa Hortensia con el fin de indagar a fondo el problema del establecimiento, ya que por motivos de COVID 19 no se pudo realizar encuestas.

### 3.2. Manuales; guías; documentos:

#### Manual de procedimientos para el área de cocina del restaurante “Casa Hortensia “

##### Introducción

El presente Manual de Procedimientos tiene como propósito contar con una guía clara y específica que garantice la óptima operación y desarrollo de las diferentes actividades del área de cocina, sección repostería encargada de elaborar los postres del restaurante Casa Hortensia así como el de servir como un instrumento de apoyo y mejora; comprende en forma ordenada, secuencial y detallada las operaciones de los procedimientos a seguir para cada actividad, promoviendo el buen desarrollo operacional del área de trabajo, además contempla la red de procesos, el desarrollo de las actividades con sus respectivos diagramas de flujo y formatos utilizados.

A continuación, se describe todos los procedimientos operativos del restaurante

Nota: por:	Revisado por:	Aprobado por:
Jorge Vásquez Rafael Timbila	Jefe de Cocina	Tutor Academico

##### Procedimientos:

Procedimiento para la producción en el área de repostería del restaurante Casa Hortensia

##### Objetivo:

Establecer el proceso de producción en el área de repostería

**Alcance:**

Este proceso aplica en la sección de repostería del restaurante Casa Hortensia

**Definiciones:**

- Porcionamiento. - proceso de selección, clasificación y empaquetado de materia prima antes de una elaboración en cocina.
- Mice en place. - preparación, disposición de todos los ingredientes y utensilios necesarios para elaborar una receta de cocina o preparar una mesa para los correspondientes comensales.

**Recursos:**

Balanzas

Bowls

Cacerolas

Espátulas de calor

Termómetro

Horno

Licuada

Platos

Sifón

Moldes

**Observaciones:**

Los procesos del presente documento son aplicables al área de repostería del restaurante “Casa Hortensia”

**Actividades:**

<b>N°</b>	<b>Actividad</b>	<b>Responsable</b>
1	Solicitar materia prima.	Jefe de área
2	Receptar el ingreso de la materia prima desde la bodega.	Cocinero
3	Verificar las condiciones del producto.	Cocinero
4	Preparar los postres.	Cocinero
5	Emplatar las elaboraciones realizadas.	Jefe de área

**Distribución:**

1. Jefe ejecutivo
2. Coordinador de área
3. Chef ejecutivo

**Revisiones:**

<b>Número</b>	<b>Fecha</b>	<b>Motivo</b>
1	17/01/2022	Revisión de avance.
2	15/02/2022	Aprobación manual de procedimientos


### 3.2.2 Bitácoras

#### Bitácoras de arroz con leche

*Bitácora N° 1: Arroz con leche*

*Figura 1*

*Bitácora arroz con leche*


Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1
Tutor:		Lda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		Arroz con leche					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	arroz arborio	60	gr	arroz arborio/cocción/10min/85°C	Sabor: grumosa		
2	leche entera	400	gr		Textura: crocante		
3	ralladura de naranja	2	gr		Olor: frutal		
4	mantequilla sin sal	20	gr		Color: blanco anaranjado		
5	azúcar	40	gr				
6	yemas de huevo	20	gr				

*Nota: Timbila R. Vásquez J. (2022)*

*Bitácora N° 2: Arroz Coulis de frambuesa*

*Figura 2*


*Bitácora Coulis de frambuesa*

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1
Tutor:		Lda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		coulis de frambuesa					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	frambuesa	100	gr	frambuesa/ hervir/20min/85°C	Sabor: dulce		
2	azúcar	50	gr		Textura: semiliquida		
3	agua	50	gr		Olor: frutal		
					Color: rojo		

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

Bitácora N° 3: Cremoso de vainilla


Figura 3  
Bitácora Cremoso de vainilla

Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Loda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		cremoso de vainilla						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	crema de leche	100	gr	leche/hervir/ 5min/90°C	Sabor: dulce	Tener en cuenta la temperatura al momento de temperar las yemas.		
2	leche	25	gr					
3	vainilla	1	gr					
4	azúcar	8	gr	gelatina/hidratar/2min/15°C	Textura: cremoso			
5	yemas de huevo	32	gr		Olor: frutal			
6	gelatina sin sabor	3	gr		Color: blanco			
7	agua	13	gr					

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 4: Crocante de arroz

Figura 4  
Bitácora Crocante de arroz


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Loda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		crocante de arroz						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	arroz blanco	100	gr	arroz/cocción/15min/90°C	Sabor: neutro	Controlar la temperatura del horno.		
2	agua	200	gr					
					Textura: crocante			
					Olor: neutro			
					Color: blanco			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

*Bitácora N° 6: Praliné de frutos secos*

*Figura 6*

*Bitácora Praliné de frutos secos.*


Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Loda. Diana Sanchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Praliné de frutos secos					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	frutos secos	100	gr	azúcar/caramelo/10min/120°C	Sabor: dulce	contralar la temperatura al momento de realizar el caramelo	
2	azúcar	100	gr		Textura: crocante		
3	agua	10	gr		Olor: frutos secos		
				Color: café claro			

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

## Bitácoras de buñuelo

Bitácora N° 7: Bizcocho de sifón y anís.

Figura 7: bitácora Bizcocho de sifón y anís.


Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lcda. Diana Sanchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Bizcocho de harina de maíz					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Huevos	4	Und.	Bizcocho/Masa batida/15 min/ 165°C.	Sabor: Dulce.	ninguna.	
2	Mantequilla	60	gr				
3	Azúcar	190	gr				
4	Harina de maíz blanco	170	Unid.				
5	Polvo de hornear	10	Unid.				
	Leche	50	Unid.		Textura: Esponjosa.		
					Olor: harina de maíz.		
					Color: amarillo claro.		

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 8: Mousse de queso fresco.

Figura 8

Bitácora Mousse de queso fresco.


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila			N° Bitácora:	1		
Tutor:		Lcda. Diana Sanchez			Fecha:	13/1/2022		
Nombre de la elaboración:		Mousse de queso fresco						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	yemas de huevo	40	gr	Yemas de huevo/sabayon/10min/45°C	Sabor: dulce			
2	azúcar	45	gr					
3	leche	10	gr					
4	crema de leche	100	gr	queso crema	Textura: mousse			
5	Gelatina sin sabor	8	gr					
6	queso crema	80	gr			Olor: lácteo		
					Color: amarillo claro			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

*Bitácora N° 9: Salsa de miel y leche.*

*Figura 9*

*Bitácora Salsa de miel y leche*


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Loda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Salsa de miel y leche						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	leche	75	gr	leche/hervir/10min/90°C	Sabor: dulce			
2	miel	40	gr		Textura: líquida			
					Olor: frutal			
					Color: amarillo claro			

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

*Bitácora N° 10: Suspiros.*

*Figura 10*

*Bitácora Suspiros.*


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Loda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		suspiros						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	azúcar	100	gr	azúcar/caramelo/10min/120°C	Sabor: dulce	Tener cuidado con la temperatura del horneado		
2	claras de huevo	50	gr		Textura: crocante			
3	agua	50	gr		Olor: dulce			
				Color: blanco				

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

Bitácora N° 11: Tierra falsa de anís.

Figura 11

Bitácora Tierra falsa de anís.

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1
Tutor:		Loda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		tierra falsa de trigo anisada					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	harina de trigo	50	gr	crumble/Sablage/10min/170°C.	Sabor: dulce	Tener cuidado con la temperatura del horno.	
2	azúcar	50	gr				
3	mantequilla	50	gr				
4	anís	10	gr				


Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

### Bitácoras de Chumales.

Bitácora N° 12: Bizcocho de choclo.

Figura 12

Bitácora Bizcocho de choclo.


Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	2
Tutor:		Loda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		Bizcocho de choclo de sifón					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Azúcar	50	gr	Bizcocho/1 min/toda potencia del microondas.	Sabor: choclo.	Casi no se sentía el sabor a choclo.	
2	pulpa de choclo	35	gr				
3	Huevos	120	gr				
4	Harina	30	gr				
5	Capsula de sifón	1	Und.				
6	Crema de leche	30	ml				
7	0	0	0				
8	0	0	0				
9							
10							
11							
12							
13							
14							

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 13: Caramelo de café.

Figura 13

Bitácora Caramelo de café.


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Caramelo de café						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Café lojano	175	ml	Caramelo/8min/150°C	Sabor: café.	Ninguna.		
2	Azúcar	500	gr					
3	Glucosa	10	gr					
4	zum de limón	10	ml					
5	0	0	0					
6	0	0	0					
7	0	0	0					
8	0	0	0					
9								
10								
11								
12								
13								
14								
					Textura: Crocante.			
					Olor: Caramelo.			
					Color: Rubio.			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N°14: Caviar de licor anisado.

Figura 14

Bitácora Caviar de licor anisado.

Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Caviar de licor anisado						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Agua	100	ml	Mezcla/2 min/Ebullición.	Sabor: Licor.	Ninguna.		
2	Anís	5	gr					
3	Agar agar	1	gr					
4	Azúcar	45	gr					
5	Aceite	200	ml					
6	Licor de caña	10	ml					
7	0	0	0					
8	0	0	0					
9								
10								
11								
12								
13								
14								
					Textura: Gelatinosa.			
					Olor: Licor de caña.			
					Color: Transparente.			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 15: Cremoso de choclo.

Figura 15

Bitácora Cremoso de choclo


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	2	
Tutor:		Lda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Cremoso de choclo						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Queso crema	80	gr	Cremoso/1 hora/4°C.	Sabor: dulce	Ninguna.		
2	pulpa de choclo	100	gr					
3	crema de leche	20	ml					
4	gelatina sin sabor	8	gr					
5	Azúcar	40	gr					
6	0	0	0					
7	0	0	0					
8	0	0	0					
9								
10								
11								
12								
13								
14								
					Textura: Compacta y esponjosa.			
					Olor: choclo.			
					Color: Blanco.			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 16: Pelos de choclo.

Figura 16

Bitácora Pelos de choclo.

Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sanchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Pelos de choclo crocantes						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Pelos de choclo	10	gr	Pelos de choclo/Fritura/3min/170 C	Sabor: Neutro.	Ninguna.		
2	Aceite	100	ml					
3	0	0	0					
4	0	0	0					
5	0	0	0					
6	0	0	0					
7	0	0	0					
8	0	0	0					
9								
10								
11								
12								
13								
14								
					Textura: Crocante.			
					Olor: Frutal.			
					Color: rubio.			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 17: Salsa toffe.

Figura 17

Bitácora Salsa toffe.

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sánchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Salsa Toffe					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Azúcar	80	gr	Salsa toffe/3 min/100°C.	Sabor: caramelo.	Ninguna.	
2	Crema de leche	150	gr				
3	0	0	0				
4	0	0	0				
5	0	0	0				
6	0	0	0				
7	0	0	0				
8	0	0	0				
9							
10							
11							
12							
13							
14							
					Textura: Semilíquida.		
					Olor: Caramelo.		
					Color: Rubio claro.		


Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Bitácoras de Dulce de higo

Bitácora N° 18: Bavaoise de higo.

Figura 18


Bitácora Bavaoise de higo.

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sánchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Bavaoise de higo					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Crema de leche	100	gr	Almibar /batir/10min/15°C	Sabor: dulce		
2	Gelatina sin sabor	4	gr				
3	Almibar de higo	55	gr				
4	Azúcar impalpable	28	gr				
5	Limón	5	gr	Gelatina/hidratar/2min/15°C	Textura: frutal		
					Olor: frutal		
					Color: marron		

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 19: Crocante de tocte.


Figura 19  
Bitácora Crocante de tocte.

Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lcda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Crocante de tocte						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Harina de trigo	50	gr	Crumble/Sablage/10min/170°C.	Sabor: dulce	Tener cuidado la temperatura y tiempo del horno.		
2	Azúcar	50	gr					
3	Mantequilla	50	gr					
4	Nogal	35	gr					
	Sal	5	gr					
					Textura: crocante			
					Olor: frutos secos			
					Color: café			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 20: Dulce de higo.

Figura 20  
Bitácora Dulce de higo.


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lcda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Higos confitados						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Higo fresco	100	gr	Higo/ confitura/60 min/90°C	Sabor: dulce	No se debe remover demasiado el higo, causaría que se desprenda.		
2	Panela	100	gr					
3	Agua	100	gr					
					Textura: semiliquida			
					Olor: frutal			
					Color: negro			

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 21: Falso marshmallow de queso mascarpone.

Figura 21

Bitácora marshmallow de queso mascarpone.

Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lcda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Falso marshmallow de queso						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Queso mascarpone	100	gr	Marshmello/Gelificar/1 hora/4 C.	Sabor: ligeramnete dulce	Refriger adecuadamente.		
2	Azúcar	75	gr					
3	Agua	23	gr					
3	Glucosa	19	gr					
3	Crema de leche	50	gr					
3	Gelatina sin sabor	4	gr					
					Textura: mousse			
					Olor: lacteo			
					Color: blanco			


Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Bitácoras de Quimbolito

Bitácora N° 22: Biscocho de harina de maíz.

Figura 22

Bitácora Biscocho de harina de maíz.


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vasques, Rafael Timbila.				N° Bitácora:	2	
Tutor:		Lcda. Diana Sánchez				Fecha:	10/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Biscocho de harina de maíz						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Harina de maíz	70	gr	Espuma/40seg/microondas	Sabor: Dulce.	Agitar el sífon antes de agregar a los vasos.		
2	Azúcar	90	gr					
3	Harina de trigo	30	gr					
4	Huevos	2	Unid.					
5	Carga de N20	1	Unid.					
6	crema de leche	50	ml					
7					Textura: Esponjosa.			
8					Olor: Maíz.			
9					Color: Amarillo suave.			
10								
11								
12								
13								
14								

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

*Bitácora N° 23: Crocante de claras.*


*Figura 23*

*Bitácora Crocante de claras.*

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Brigada 1			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Loda. Diana Sánchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Ganache					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Azúcar	200	gr	Almibar/6min/140°C.	Sabor: dulce	Controlar la temperatura del almibar.	
2	Agua	30	ml				
3	Claros	60	gr				
4	0	0	0				
5	0	0	0				
6	0	0	0				
7	0	0	0				
8	0	0	0				
9							
10							
11							
12							
13							
14							
					Textura: Crocante.		
					Olor: Merengue.		
					Color: Amarillo pálido.		

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

*Bitácora N° 24: Ganache.*

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Brigada 1			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Loda. Diana Sánchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Ganache					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Cacao en polvo	100	gr	Ganache/2min/baño maría.	Sabor: dulce	Controlar la temperatura del baño maría.	
2	Azúcar impalpable	80	gr				
3	Crema de leche	80	ml				
4	0	0	0				
5	0	0	0				
6	0	0	0				
7	0	0	0				
8	0	0	0				
9							
10							
11							
12							
13							
14							
					Textura: líquida, salsa.		
					Olor: chocolate.		
					Color: marrón.		


*Figura 24: bitácora Ganache.*

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

*Bitácora N° 25: Gelatina artística.*

*Figura 25*

*Bitácora Gelatina artística.*


Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vasques, Rafael Timbila.				N° Bitácora:	2	
Tutor:		Lda. Diana Sánchez				Fecha:	10/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Gelatina artística						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Agua	200	ml	Mezcla final/2min/Ebullición.	Sabor: Dulce.	Ninguna.		
2	Guarni Poleo	50	gr					
3	Azúcar	120	gr					
4	Agar agar	2.3	gr					
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

*Bitácora N° 26: Helado de pasas y licor de caña.*

*Figura 26*

*Bitácora Helado de pasas y licor de caña.*

Bitácora Gastronómica								
Realizado por:		Jorge Vasques, Rafael Timbila.				N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sánchez				Fecha:	10/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Bizcocho de harina de maíz						
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía	
1	Harina de maíz	80	gr	Espuma/40seg/microondas	Sabor: neutro.	Casi no se siente el sabor ha harina de maíz.mejorarlo con queso crema o un licor.		
2	Azúcar	80	gr					
3	Harina de trigo	20	gr					
4	Huevos	3	Unid.					
5	Carga de N20	1	Unid.					
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								


*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

## Bitácoras de torta negra

Bitácora N° 27: Crumble de ajonjolí.

Figura 27

Bitácora Crumble de ajonjolí.


Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sánchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Crumble					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Harina	150	gr	Salsa/5min/100°C	Sabor: dulce	Controlar la temperatura del horno.	
2	Azúcar	175	gr				
3	Mantequilla	200	gr				
4	Ajonjolí blanco	1	gr				
5	Ajonjolí negro	1	gr				
6	0	0	0		Textura: crocante.		
7	0	0	0				
8	0	0	0		Olor: mantequilla.		
9							
10					Color: café claro.		
11							
12							
13							
14							

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 28: Frangipane.

Figura 28


Bitácora Frangipane.

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila			N° Bitácora:	1	
Tutor:		Lda. Diana Sánchez			Fecha:	13/1/2022	
Nombre de la elaboración:		Frangipane					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Mantequilla	100	0	Frangipane/10min/165°C	Sabor: dulce	Ninguna.	
2	Azúcar impalpable	150	0				
3	Huevos	3	0				
4	Vainilla	10	0				
5	Harina de trigo	50	0				
6	Crema de leche	50	0				
7	Pasta de maní	50	0				
8	0	0	0		Textura: Esponjosa.		
9							
10					Olor: maní.		
11							
12							
13					Color: Café claro..		
14							

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 29: Gel de maní.


Figura 29  
Bitácora Gel de maní.

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1
Tutor:		Loda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		Gel de maní					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Pasta de maní	50	gr	Fécula de maíz/gelificar/2 min/Ebullición.	Sabor: dulce	Controlar el grameje de la fécula de maíz.	
2	Crema de leche	60	ml		Textura: Gel.		
3	Fécula de maíz	5	gr		Olor: frutos secos.		
	Azúcar	40	gr		Color: Café.		
		0					

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Bitácora N° 30: Melcocha.

Figura 30  
Bitácora Melcocha.


Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1
Tutor:		Loda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		Melcocha					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Panela	100	gr	Panela/Caramelo/10 min/145°C	Sabor: dulce	Ninguna.	
2	Agua	25	ml		Textura: crocante		
3	Glucosa	10	gr		Olor: Caña.		
	Limón	20	gr		Color: beague.		
		0					

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

*Bitácora N° 31: Mousse de especias.*

*Figura 31*

*Bitácora Mousse de especias.*


Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vásquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1
Tutor:		Lcda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		Mousse de especias					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Claros	120	gr	Mousse/2min/4°C	Sabor: dulce	Ninguna.	
2	Azúcar	150	gr				
3	Agua	50	ml				
4	Crema de leche	100	gr				
5	Gelatina sin sabor	7	gr				
6	Canela molida	1	gr				
7	Clavo de olor molido	1	gr				
8	Izhpingo molido	1	gr				
9							
10							
11							
12							
13							
14							
					Olor: especias dulces.		
					Color: blanco.		

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

*Bitácora N° 32: Salsa de panela.*

*Figura 32*

*Bitácora Salsa de panela.*

Bitácora Gastronómica							
Realizado por:		Jorge Vasquez, Rafael Timbila				N° Bitácora:	1
Tutor:		Lcda. Diana Sánchez				Fecha:	13/1/2022
Nombre de la elaboración:		Salsa de panela					
N°	Ingrediente	Peso	Unid.	Técnica / tiempo / temperatura	Características	Observaciones	Fotografía
1	Panela	100	gr	Salsa/5min/100°C	Sabor: dulce	Ninguna.	
2	Agua	50	ml				
3	Clavel	1	gr				
4	Malva	1	gr				
5	Pena pena	1	gr				
6	Rosa	1	gr				
7	0	0	0				
8	0	0	0				
9							
10							
11							
12							
13							
14							
					Textura: semilíquida.		
					Olor: Flores.		
					Color: caramelo.		

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

### 3.2.3 Fichas estandarizadas

#### Fichas arroz con leche

Ficha N° 1: Arroz con leche



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Arroz con leche</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		60	gr	arroz arborio
		400	gr	leche entera
		2	gr	ralladura de naranja
		20	gr	mantequilla sin sal
		40	gr	azúcar
		20	gr	yemas de huevo
		10	gr	Glucosa
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
arroz arborio	N/A			
leche entera	N/A			
ralladura de naranja	N/A			
mantequilla sin sal	N/A			
azúcar	N/A			
yemas de huevo	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
arroz arborio/cocción/10min/85°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1cacerola, 1 espátula, cernidor, rallador				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar a fuego medio el arroz, la leche y la ralladura</li> <li>2. Cocinar constantemente, mezclar hasta casi toda la absorción del líquido, como si fuera un</li> <li>3. Añadir en orden la mantequilla, azúcar y yema de huevo.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				
Ninguna.				

Figura 1: ficha arroz con leche.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 2: Esferas de frambuesa



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Esferificación de frambuesa</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	frambuesa
	50	gr	azucar
	10	gr	limon
	150	ml	agua
	0,5	gr	alginato
	2	gr	calcio
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
frambuesa	N/A	calcio	N/A
azucar	N/A		
limon	N/A		
limon	N/A		
agua	N/A		
alginato	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
frambuesa/ hervir/20min/85°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bowl mediano, 1 cacerola, 1 cuchareta, mixer			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. cocinar las frambuesas mas la azucar, limon y el agua.</li> <li>2. dejar enfriar y agregar 2 gramos de clacio y procesar con un mixer</li> <li>3. agregar 0.5 gr de alginato para la base de agua y procesar.</li> <li>4. realizar con una cuchara pequeñas esferas de frambuesa en el agua.</li> <li>5. Sernir y reservar.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 2: ficha Esferas de frambuesa.  
 Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 3: Cremoso de vainilla.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: cremoso de vainilla</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	crema de leche
	25	gr	leche
	1	gr	vainilla
	8	gr	azúcar
	32	gr	yemas de huevo
	2,5	gr	gelatina sin sabor
	13	gr	agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
crema de leche	N/A	gelatina sin sabor	n/a
leche	N/A	agua	n/a
vainilla	N/A		
azúcar	N/A		
yemas de huevo	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
leche/hervir/ 5min/90°C			
gelatina/hidratar/2min/15°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bowl mediano, batidora, moldes, espátulas			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Hervir la crema de leche, la crema, esencia de vainilla y la mitad de azúcar.</li> <li>Mezclar en un bowl con un batidor de mano las yemas de huevo y la otra mitad de la azúcar.</li> <li>Cuando la leche ha empezado a hervir, temperar las yemas y esta mezcla regresar a coccin</li> <li>Agregar la gelatina previamente hidratada y agregar a la crema inglesa caliente</li> <li>Verter el cremoso en cada vaso y refrigerar.</li> <li>Desmoldar usando baño maría.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Tener en cuenta la temperatura al momento de temperar las yemas.			

Figura 3: ficha Cremoso de vainilla.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 4: Crocante de arroz.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: crocante de arroz</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	arroz blanco
	200	gr	agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
arroz blanco	N/A		
agua	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
arroz/cocción/15min/90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bowl mediano, 1 cacerola, 1 cuchareta, 1 silpack, procesador de mano.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cocinar el arroz hasta obtener una textura cremosa. 2. Procesar hasta obtener una textura semi líquida. 3. Extender en un silpack y hornear a 160°C por 10min.			
<b>Observaciones:</b>			

Figura 4: ficha Crocante de arroz.  
 Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 5: Praliné de frutos secos



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Praliné de frutos secos</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	frutos secos
	100	gr	azúcar
	10	gr	agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
frutos secos	N/A		
azúcar	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
azúcar/caramelo/10min/120°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bowl mediano, 1 cacerola, 1 cuchareta, 1 silpack			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Realizar el caramelo a 120°C 2. Agregar los frutos secos y extender en un silpack. 3. Dejar enfriar y trocear			
<b>Observaciones:</b>			

Figura 5: ficha Praliné de frutos secos.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Fichas Buñuelo

Ficha N° 6: Caramelo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Crocante de caramelo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	azucar
	1	gr	Canela
	1	gr	Clavo de olor molido
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
azucar	N/A		
Canela	N/A		
Clavo de olor molido	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
azucar/caramelo/5min/140°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola, 1 espátula, silpad.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derretir el azúcar.</li> <li>2. Remover hasta obtener un color rubio oscuro.</li> <li>3. Agregar las especias y remover.</li> <li>4. extender en un silpad.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 6: ficha caramelo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 7: Caviar de anís



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Caviar falso de anís</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	ml	Agua
	1,3	gr	Agar agar
	2	gr	Anís estrellado
	35	gr	Azúcar
	200	ml	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Agua	N/A	Agar agar	N/A
Anís estrellado	N/A	Azúcar	N/A
Aceite	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Mezcla/2 min/Ebullición. Mezcla/goteo/4°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola, 1 jeringa, 1 vaso.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar una infusión con el anís.</li> <li>2. Agregar el agaragar y hervir por 1min.</li> <li>3. Colocar el aceite en un vaso y enfriar hasta 4 C.</li> <li>4. Tomar una jeringa y verter las gotas en el aceite y luego colar.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 7: ficha Caviar de anís

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 8: Mini buñuelos


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Mini buñuelos</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Guarnición</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		100	gr	harina de maíz
		100	gr	Harina de trigo
		30	gr	Mantequilla
		2	Und.	huevos
		1	gr	Polvo de hornear
		60	gr	Azúcar
		100	ml	Leche
		500	ml	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
harina de maíz	N/A			
Harina de trigo	N/A			
Mantequilla	N/A			
huevos	N/A			
Polvo de hornear	N/A			
Azúcar	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Mezcla final/Fritura profunda/3min/165°C.				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
2 bol medianos, 1 globo, 1 cacerola, papel de cocina.				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar claras y yemas, batir las claras a punto de nieve.</li> <li>2. Mezclar la leche, yemas y el azúcar.</li> <li>3. Tamizar las harinas y el polvo de hornear en la mezcla anterior.</li> <li>4. Agregar las claras de poco a poco y mezclar con movimientos envolventes.</li> <li>5. Verter el aceite en la cacerola y llevar a 165°C.</li> <li>6. Agregar media cucharada de la mezcla en el aceite.</li> <li>7. Colocar en papel absorbente y servir.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				
Ninguna.				

Figura 8: ficha mini buñuelos.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 9: Mousse de queso fresco.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Mousse de queso fresco</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	40	gr	yemas de huevo
	45	gr	azúcar
	10	ml	leche
	100	ml	crema de leche
	8	gr	Gelatina sin sabor
	80	gr	queso crema
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
yemas de huevo	N/A		
azúcar	N/A		
leche	N/A		
crema de leche	N/A		
Gelatina sin sabor	N/A		
queso crema	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Yemas de huevo/sabayon/10min/45°C			
queso crema			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bowl, batidor, cuchara, una cacerola, moldes			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Realizar el sabayon con azúcar, yemas de huevo y la leche en baño maría a 45°C.</li> <li>2. Batir la crema y agregar el sabayon seguido del queso.</li> <li>3. Agregar la gelatina previamente hidratada.</li> <li>4.Colocar en los moldes y refrigerar.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

Figura 9: ficha Mousse de queso fresco.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 10: Sablee de harina de maíz y maní.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Sablee de harina de maíz y especias</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	gr	Harina de trigo
	50	gr	Harina de maíz
	25	gr	Azúcar impalpable
	1	gr	Sal
	63	gr	Mantequilla
	1	Und.	Yema
	1	gr	Anís
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Harina de trigo	N/A		
Harina de maíz	N/A		
Azúcar impalpable	N/A		
Sal	N/A		
Mantequilla	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa/Sablee/10min/170°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 bol mediano, 1 batidor de mano, 1 sifón, 4 vasos de plástico, tijeras de cocina.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un sablage con la mantequilla y la harina.</li> <li>2. Agregar la yema, el azúcar y la sal, mezclar hasta homogeneizar.</li> <li>3. Refrigerar min 30min.</li> <li>4. Extender en un silpad y cortar con timbales redondos.</li> <li>5. Hornear.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 10: ficha Sablee de harina de maíz y maní.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 11: Salsa de miel y leche



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: salsa de miel y leche</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	75	gr	leche
	40	gr	miel
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
leche	N/A		
miel	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
leche/hervir/10min/90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
una cacerola, espátula			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. hervir la leche junto la miel 2. revisar la textura y enfriar			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 11: ficha Salsa de miel y leche

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 12: Crumble de anís



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: tierra falsa de trigo anisada</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	gr	harina de trigo
	50	gr	azúcar
	50	gr	mantequilla
	10	gr	anís
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
harina de trigo	N/A		
azúcar	N/A		
mantequilla	N/A		
anís	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
crumble/Sablage/10min/170°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bowl mediano, 1 rasqueta, 1 silpad, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enfriar la mantequilla.</li> <li>2. Trocear la mantequilla en cubos.</li> <li>3. Mezclar con la harina y el anís.</li> <li>4. Hornear a 170°C por 8 a 10 min.</li> <li>5. hornear a 150°C hasta que esten crocantes.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

Figura 12: ficha Crumble de anís.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Fichas Chumal

Ficha N° 13: Bizcocho de sifón.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Bizcocho de choclo de sifón</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	40	gr	Azúcar
	35	gr	pulpa de choclo
	120	gr	Huevos
	30	gr	Harina
	1	Und.	Capsula de sifón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Azúcar	N/A	pulpa de choclo	N/A
Huevos	N/A	Harina	N/A
Capsula de sifón	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Bizcocho/1 min/toda potencia del microondas.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1sifón, 1 bol mediano, 1 batidor, 1 colador.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Hervir la pulpa con el azúcar, enfriar, mezclar con los huevos, agregar la harina, mezclar.</li> <li>Colar la mezcla.</li> <li>Colocar la mezcla en el sifón, colocar dos cargas de aire, y refrigerar.</li> <li>Realizar 3 orificios en a base de 5 vasos de plástico.</li> <li>Colocar la mezcla por la mitad y meter al microondas por 30 segundos.</li> <li>Colocarlos boca abajo para que no absorban humedad u otros olores.</li> <li>Desmoldar y servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

Figura 13: ficha Bizcocho de sifón.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 14: Caramelo de café.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Caramelo de café</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	175	ml	Café lojano
	500	gr	Azúcar
	10	gr	Glucosa
	10	ml	zumo de limón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Café lojano	N/A	Azúcar	N/A
Glucosa	N/A	zumo de limón	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Caramelo/8min/150°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1cacerola, 1 espátula, 1 tabla de granito.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. hervir el café con el azúcar hasta llegar a 155° C.</li> <li>2. Enfriar hasta 80 C.</li> <li>3. Satinar.</li> <li>4. realizar las figuras.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

Figura 14: ficha Caramelo de café.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 15: Caviar de licor anisado.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Caviar de licor anisado</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	ml	Agua
	5	gr	Anís
	1,3	gr	Agar agar
	45	gr	Azúcar
	200	ml	Aceite
	10	ml	Licor de caña
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Agua	N/A	Anís	N/A
Agar agar	N/A	Azúcar	N/A
Aceite	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Mezcla/2 min/Ebullición.			
Mezcla/goteo/4°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola, 1 jeringa, 1 vaso.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Hervir el agua. con el anís, el azúcar y el agar agar.			
2. Tomar una jeringa y absorber el líquido.			
3. Colocar el aceite en un vaso y enfriar hasta 4 C.			
4. Verter gotas en el aceite y luego colar.			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 15: ficha Caviar de licor anisado.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 16: Cremoso de choclo.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Cremoso de choclo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	80	gr	Queso crema
	100	gr	pulpa de choclo
	20	ml	crema de leche
	8	gr	gelatina sin sabor
	40	gr	Azúcar
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Queso crema	N/A	pulpa de choclo	N/A
crema de leche	N/A	gelatina sin sabor	N/A
Azúcar	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cremoso/1 hora/4°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
2 bol medianos, 1 espátula, 1 molde de silicón.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Mixear los granos de choclo, hervir y mezclar con el azúcar.</li> <li>Mezclar la crema de leche, queso crema y la pulpa de choclo.</li> <li>Hidratar la gelatina, reservar, derretir a baño maría, y mezclar con la preparación anterior.</li> <li>Colocar en un molde y guardar en el refrigerador.</li> <li></li> <li></li> <li></li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 16: ficha Cremoso de choclo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 17: Pelos de choclo.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Pelos de choclo crocantes</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	10	gr	Pelos de choclo
	100	ml	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Pelos de choclo</b>	N/A	<b>Aceite</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Pelos de choclo/Fritura/3min/170 C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerola, 1 bol mediano, papel absorbente.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deshidratar los pelos de choclo en el horno a 160°C por 10 min.</li> <li>2. Freír los pelos a 170°C por 2min.</li> <li>3. Colocar en papel absorbente.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 17: ficha Pelos de choclo.  
 Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 18: Salsa toffe



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa Toffe</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	80	gr	Azúcar
	150	gr	Crema de leche
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Azúcar</b>	N/A	<b>Crema de leche</b>	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Salsa toffe/3 min/100°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1sifón, 1 bol mediano, 1 batidor, 1 colador.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derretir el azúcar hasta formar un caramelo rubio.</li> <li>2. Agregar la crema de leche.</li> <li>3. Espesar hasta punto napé.</li> <li>4. Enfriar y servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

Figura 18: ficha Salsa toffe.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Fichas Dulce de higo

Ficha N° 19: Bavaroise de higo.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Bavarois de higo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Crema de leche
	3,75	gr	Gelatina sin sabor
	55	gr	Almibar de higo
	28	gr	Azúcar impalpable
	5	gr	Limón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Crema de leche	N/A		
Gelatina sin sabor	N/A		
Almibar de higo	N/A		
Azúcar impalpable	N/A		
Limón	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Almibar /batir/10min/15°C			
Gelatina/hidratar/2min/15°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bowl mediano, batidora, moldes espátulas			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir el almibar con la azúcar impalpable.</li> <li>2. Agregar el limon y la gelatina sin sabor.</li> <li>3. Mezclar con la crema de leche.</li> <li>4. Verter en un molde untado de mantequilla.</li> <li>5. Dejar en refrigeracion.</li> <li>6. Desmoldar usando baño maria.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Controlar gramaje de la gelatina.			

Figura 19: ficha Bavaroise de higo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 20: Caviar falso de infusión de hoja de higo.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec	
<b>FICHA TÉCNICA: Caviar de infusión de hoja de higo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	ml	Agua
	5	gr	Hojas de higo
	40	gr	Azúcar
	1,3	gr	Agar agar
	200	ml	Aceite
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Agua	N/A	Hojas de higo	N/A
Azúcar	N/A	Agar agar	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Agar agar/gelificar/2 min/Ebullición.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
2 bol medianos, 1 gramera, 1 cacerola pequeña, jeringa. 1 vaso.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Enfriar el aceite a 4°C.			
2. Realizar la infusión de la hoja de higo y colar la preparación.			
3. Agregar el azúcar y el agar agar.			
4. Tomar una jeringa y gotear en el vaso con aceite.			
5. Colar y servir.			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 20: ficha Caviar falso de infusión de hoja de higo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 21: Crumble de tocte.


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
<b>FICHA TÉCNICA: crocante de tocte</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		50	gr	Harina de trigo
		50	gr	Azucar
		50	gr	Mantequilla
		35	gr	Nogal
		5	gr	sal
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Harina de trigo	N/A			
Azucar	N/A			
Mantequilla	N/A			
Nogal	N/A			
sal	N/A			
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
crumble/Sablage/10min/170°C.				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
1bowl mediano, 1 rasqueta, 1 silpad,				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enfriar la mantequilla.</li> <li>2. Trocear la mantequilla en cubos.</li> <li>3. Mezclar con la harina y el tocte</li> <li>4. Hornear a 170 C por 8 a 10 min.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				
Ninguna.				

Figura 21: ficha Crumble de tocte.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 22: Dulce de higo.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Higos confitados</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Higo fresco
	100	gr	Panela
	100	gr	Agua
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Higo fresco	N/A	Panela	N/A
Agua	N/A	0	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Higo/ confitura/60 min/90°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
3 Bowls, 1 tabla, 1 cacerola, espátula.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar los higos con agua y panela.</li> <li>2. Confitar a temperatura baja durante 60 min.</li> <li>3. Enfriar y servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
No remover demasiado el higo, causaría que se desprenda.			

Figura 22: ficha Dulce de higo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 23: Falso marshmello.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Falso marshmallow de queso</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Queso mascarpone
	75	gr	Azúcar
	22,5	gr	Agua
	18,75	gr	Glucosa
	50	gr	Crema de leche
	3,5	gr	Gelatina sin sabor
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Queso mascarpone	N/A		
Azúcar	N/A		
Agua	N/A		
Glucosa	N/A		
Crema de leche	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Marshmello/Gelificar/1 hora/4 C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
3 Bowls, 1 batidora, Moldes.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaborar el merengue italiano mas la glucosa.</li> <li>2. Agregar el merengue mas el queso y la gelatina sin sabor.</li> <li>3. Poner en un molde y dejar enfriar.</li> <li>4. Cortar y servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Refrigerar adecuadamente.			


Figura 23: ficha Falso marshmello.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Fichas Quimbolito

Figura 24

Ficha Bizcocho de harina de maíz.

FICHA TÉCNICA: Bizcocho de sifón			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	3	gr	Harina de maíz
	50	gr	Azúcar
	250	gr	Harina de trigo
	2	gr	Huevos
	50	gr	Carga de N2O
	20	gr	Crema de leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de maíz	Filet	Azúcar	N/A
Harina de trigo	rallado	Huevos	N/A
Carga de N2O	N/A	Crema de leche	Majado
0	N/A	0	rallada
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Helado/Baño maría invertido/25min/-12°C			
Equipos y Utensilios:			
1 bol mediano, 1 batidor de mano, 1 sifón, 4 vasos de plástico, tijeras de cocina.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir los huevos con el azúcar y la crema, después, agregar las harinas tamizadas y batir.</li> <li>2. Colar la mezcla.</li> <li>3. Colocar la mezcla en el sifón, colocar dos cargas de aire, y refrigerar.</li> <li>4. Realizar 3 orificios len a base de 5 vasos de plástico.</li> <li>5. Colocar la mezcla por la mitad y meter al microondas por 30 segundos.</li> <li>6. Colocarlos boca abajo para que no absorban humedad u otros olores.</li> <li>7. Desmoldar y servir.</li> </ol>			
Observaciones:			
Ninguna.			

Nota: Timbila. Vásquez. 2022.

Ficha N° 25: Crocante de claras.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Crocante de claras</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	gr	Azúcar
	30	ml	Agua
	60	gr	Claras
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Azúcar	N/A	Agua	N/A
Claras	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Almíbar/140°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1cacerola, 1 bol mediano, 1 globo, 1 espátula.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un almíbar con 100gr de azúcar y 25ml de agua, hervir hasta llegar a 140 C</li> <li>2. Realizar una glasa con las claras y los 100gr de azúcar sobrantes.</li> <li>3. agregar la glasa al almíbar que está a 140 C.</li> <li>4. Enfriar, cortar y servir.</li> <li>5.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 25: ficha Crocante de claras.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 26: Ganache.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Ganache</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Cacao en polvo
	80	gr	Azucar impalpable
	80	ml	Crema de leche
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Cacao en polvo	N/A	Azucar impalpable	N/A
Crema de leche	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Ganache/baño maría/2min/ ebullición.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1cacerola, 1 bol mediano/ 1 espátula.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar la crema, el cacao y el azúcar en el bol.</li> <li>2. hervir agua y bajar la llama.</li> <li>3. Asentar el bol en la olla y remover.</li> <li>4. Mezclar hasta que el chocolate se haya derretido.</li> <li>5.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 26: ficha Ganache.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 27: Gelatina artística.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Gelatina artística</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	200	ml	Agua
	50	gr	Guarmi Poleo
	120	gr	Azúcar
	2,3	gr	Agar agar
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Agua	Filet	Guarmi Poleo	N/A
Azúcar	rallado	Agar agar	N/A
0	N/A	0	Majado
0	N/A	0	rallada
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Mezcla final/2min/Ebullición.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1caerola mediana, 1 silpad, 1 batidor de mano.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Hervir la infusión con el agar agar.</li> <li>verter la mitad en un sidpad.</li> <li>Colocar los brotes de guarimi poleo.</li> <li>Cubrir con la cantidad restante y enfriar.</li> <li>Cortar y servir.</li> <li></li> <li></li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 27: ficha Gelatina artística.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 28: Helado de pasas



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Helado de pasas</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	3	gr	Yemas de huevo
	50	gr	Azúcar
	250	gr	Leche
	2	gr	Vainilla
	50	gr	Pasas
	20	gr	Licor de naranja
	100	gr	Crema de leche
	50	gr	Glucosa
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Yemas de huevo	Filet	Azúcar	N/A
Leche	rallado	Vainilla	N/A
Pasas	N/A	Licor de naranja	Majado
Crema de leche	N/A	Glucosa	rallada
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Helado/Baño maría invertido/25min/-12°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
2bol medianos, 1 bol grande, 1 globo, 1 olla,			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar una crema inglesa con las yemas, azúcar, leche. Enfriar.</li> <li>2. Hidratar las pasas con el licor, majar y mezclar con la preparación anterior.</li> <li>3. Montar la crema y mezclar con la crema inglesas saborizada.</li> <li>4. Batir en un baño María invertido.</li> <li>5. Guardar.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 28: ficha Helado de pasas  
 Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Fichas Torta negra de jueves santo

Ficha N° 29: melcocha.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Melcocha</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Panela
	25	ml	Agua
	10	ml	Glucosa
	20	ml	Limón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Panela	N/A		
Agua	N/A		
Glucosa	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Panela/Caramelo/10 min/145°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola, 1 espátula, silpad.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hervir la panela y el agua.</li> <li>2. Agregar la glucosa.</li> <li>3. Agregar el zumo de limón.</li> <li>4. extender en un silpad.</li> <li>5. Satinar y estir hasta formar una teja.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 29: ficha melcocha.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 30: Crumble de ajonjolí.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Crumble de ajonjolí</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	150	gr	Harina
	175	gr	Azucar
	200	gr	Mantequilla
	1	gr	Ajonjolí blanco
	1	gr	Ajonjolí negro
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Harina	N/A	Azucar	N/A
Mantequilla	N/A	Ajonjolí blanco	N/A
Ajonjolí negro	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
crumble/Sablage/10min/170°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bol mediano, 1 rasqueta, 1 silpad, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enfriar la mantequilla.</li> <li>2. Trocear la mantequilla en cubos.</li> <li>3. Mezclar con la harina y el ajonjolí.</li> <li>4. Hornear a 170 C por 8 a 10 min.</li> <li>5.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 30: ficha Crumble de ajonjolí.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 31: Frangipane.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Frangipane</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100		Mantequilla
	150		Azúcar impalpable
	3		Huevos
	10		Vainilla
	50		Harina de trigo
	50		Crema de leche
	50		Pasta de maní
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Mantequilla	N/A	Azúcar impalpable	N/A
Huevos	N/A	Vainilla	N/A
Harina de trigo	N/A	Crema de leche	N/A
Pasta de maní	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Masa/10min/165°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1bol mediano, 1 batidor, 1 espátula, molde de cupcake.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar la crema de leche con la pasta de maní.</li> <li>2. Crear el azúcar con la mantequilla, y mezclar con la preparación anterior.</li> <li>3. Agregar los huevos, la esencia de vainilla y mezclar.</li> <li>4. Agregar la harina tamizada y mezclar.</li> <li>5. Hornear a 165 C por 20min.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 31: ficha Frangipane.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 32: Gel de maní.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Gel de maní</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	50	gr	Pasta de maní
	60	ml	Crema de leche
	5	gr	Fécula de maíz
	40	gr	Azúcar
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Pasta de maní	N/A	Crema de leche	N/A
Fécula de maíz	N/A	Azúcar	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Fécula de maíz/gelificar/2 min/Ebullición.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 cacerola, 1 espátula, 1 gramera.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar la pasta de maní y la crema.</li> <li>2. Agregar el azúcar y llevar a ebullición.</li> <li>3. Mezclar la fécula con un poco de agua y agregar a la mezcla.</li> <li>4. Hervir por 2 min y apagar.</li> <li>5. Enfriar.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 32: ficha Gel de maní.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 33: Mousse de especias.




I+A1:F21INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Mousse de especias</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	120	gr	Claras
	150	gr	Azúcar
	50	ml	Agua
	100	gr	Crema de leche
	7	gr	Gelatina sin sabor
	1	gr	Canela molida
	1	gr	Clavo de olor molido
	1	gr	Izhpingo molido
1	gr	Pimienta dulce molida	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Claras	N/A	Azúcar	N/A
Agua	N/A	Crema de leche	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	Canela molida	N/A
Clavo de olor molido	N/A	Izhpingo molido	N/A
Pimienta dulce molida		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Almíbar/6min/118°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
2 bol medianos, 1 batidor, 1 cacerola, 1 molde de silicón.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un merengue italiano con claras batidas, y un almíbar a 118C.</li> <li>2. Montar la crema.</li> <li>3. Hidratar la gelatina, y derretir en el microondas por 10 segundos.</li> <li>4. Mezclar 100gr de crema y 50 gr de merengue, y las especias molidas.</li> <li>5. Mezclar con la gelatina derretida.</li> <li>6. Colocar en el molde y enfriar.</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 33: ficha Mousse de especias.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Ficha N° 34: Salsa de panela.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Salsa de panela</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	100	gr	Panela
	50	ml	Agua
	1	gr	Clavel
	1	gr	Malva
	1	gr	Pena pena
	1	gr	Rosa
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Panela	N/A	Agua	N/A
Clavel	N/A	Malva	N/A
Pena pena	N/A	Rosa	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Salsa/5min/100°C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1caerola, 1 espátula, 1 bol, pequeño.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Infusionar las flores y colar.</li> <li>2. Colocar la panela en la infusión.</li> <li>3. Hervir hasta punto nappé.</li> <li>4.</li> <li>5.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Ninguna.			

Figura 34: ficha Salsa de panela.  
Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

### 3.2.3.1 Base de datos

#### Base de datos General



GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
<b>LÁCTEOS</b>																
	Leche	Funda lt	Coral C	0,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,90	
	Crema de leche	Funda lt	Coral C	3,52	3	3	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,52	
	Queso crema	Tarrina gr	Coral C	6,91	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,91	
	Mantequilla	Empaque Gr	Coral C	9,04	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,04	
	Queso mascarpone	Empaque Gr	Coral C	11,22	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,22	
<b>ABARROTES</b>																
	Azúcar	Funda kg	Coral C	1	3	3	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Harina de maíz blanco	Funda kg	Coral C	2,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,40	
	harina de trigo	Funda kg	Coral C	2,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	
	Huevos	Empaque Gr	Coral C	2,4	2	2	0,05	0	1	1,00	0,03	0,00	100	1,00	2,40	
	Gelatina sin sabor	Empaque Gr	Coral C	23,75	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	23,75	
	Miel	Botella Gr	Coral C	8,15	0,3	0,3	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,15	
	Agua	Botella lt	Coral C	0,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,50	
	Anís español	Funda gr	Coral C	12	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,00	
	Canela	botella de	Coral C	30	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	30,00	
	Clavo de olor	Funda Gr	Coral C	19,4	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	19,40	
	Izpingo	Funda gr	Coral C	17	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,00	
	Pimienta dulce	Funda gr	Coral C	16,6	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,60	
	Panela	Funda Gr	Coral C	1,62	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,62	
	Nogal	Funda Gr	Coral C	16	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,00	
	Sal	Funda Gr	Coral C	0,65	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,65	
	Glcosa	Empaque Gr	Coral C	7	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,00	
	Ajonjolí negro	Funda gr	Coral C	5,35	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,35	
	Ajonjolí blanco	Funda gr	Coral C	5,1	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,10	
	Azúcar impalpable	Funda gr	Coral C	2,04	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,04	
	Vaino de vainilla	Funda gr	Coral C	36	0,01	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	36,00	
	Passas	Funda gr	Coral C	12	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,00	
	Mix de frutos secos	Funda gr	Coral C	16	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,00	
	Pasta de mani	Funda gr	Coral C	6,2	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,20	
	Máscara	Funda gr	Coral C	2	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
	Arroz arboreo	Funda gr	Coral C	8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,00	
	Arroz normal	Funda gr	Coral C	2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
	Almendras	Funda gr	Coral C	16,5	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,50	
	maíz	Funda gr	Coral C	14,5	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,50	
	Café Lojano	Funda gr	Coral C	12	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,00	
	Licor de caña	Botella lt	Coral C	4	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,00	
	Acéite	Botella lt	Coral C	3,35	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,35	
	Cacao en polvo	Funda Gr	Coral C	14	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,00	
	Licor de naranja	Botella lt	Coral C	11	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,00	
<b>Flores y hojas</b>																
	Hojas de higo	Funda gr	Coral	3	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
	Rosa	Funda gr	Coral	5	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
	Clavel	Funda gr	Coral	4	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,00	
	Guami pokoi	Funda gr	Coral	3	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
	Flor de pena pena	Funda gr	Coral	3	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
	Flor de malva	Funda gr	Coral	3	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
<b>Frutas</b>																
	Higo	Funda gr	Coral	6	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,00	
	Naranja Americana	Funda gr	Coral	3,55	0,1	0,1	0,04	0	1	1,00	0,40	0,00	100	1,00	3,55	
	Franbuessas	Empaque Gr	Coral	9,8	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,80	
	Uvilla	Empaque Gr	Coral	3,75	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,75	
	Lámón	Funda gr	Coral	2	0,22	0,22	0,08	0	1	1,00	0,36	0,00	100	1,00	2,00	
<b>Vegetal</b>																
	Choclo	Funda gr	Coral	5,06	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,06	
	Pebos de choclo	Funda gr	Arenal	3	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
<b>Químicos alimentarios</b>																
	Alginato	Funda gr	Coral	7	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,00	
	Cakio	Funda gr	Coral	9	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,00	
	Agar agar	Funda gr	Coral	12	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,00	
	Carga N20	Empaque Gr	Comercial Ochoas	8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,00	
	Polvos de hornear	Empaque Gr	Coral	4,6	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,60	

Figura N° 1: Base de datos.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

### 3.2.3.2 Hoja de ruta



#### Hoja de ruta Arroz con leche

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Arroz con leche</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	60	gr	Arroz con leche
	20	gr	Cre moso de vainilla
	5	gr	Crocante de arroz
	20	gr	Esferificación frambuesa
	15	gr	Praliné de frutos secos
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Arroz con leche	N/A		
Cre moso de vainilla	N/A		
Crocante de arroz	N/A		
Esferificación frambuesa	N/A		
Praliné de frutos secos	N/A		
0	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Arroz con leche, emplatado/1min/16 C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 plato redondo, 1 pinza, guantes de latex, 2 cucharas, 1 timbal redondo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar el arroz con leche en el timbal y retirar.</li> <li>2. Colocar las medias esferas, sobre del arroz con leche.</li> <li>3. Colocar el crocante de arroz alrededor de las semiesferas.</li> <li>4. Agregar el crumble alrededor de la base del arroz con leche.</li> <li>5. Decorar el plato con flores.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
El arroz con leche debe estar refrigerado, al igual, que las semiesferas.			

Hoja de ruta N°1: arroz con leche.

Nota: por: Timbila. Vásquez. 2022

## Hoja de ruta Buñuelo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Buñuelo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	36	gr	Bizcocho de harina de maíz
	2	gr	Caramelo especiado
	20	gr	Mini buñuelos
	40	gr	Mousse de queso
	12	gr	Salsa de leche y miel
	10	gr	Tierra falsa
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Bizcocho de harina de maíz	N/A		
Caramelo especiado	N/A		
Mini buñuelos	N/A		
Mousse de queso	N/A		
Salsa de leche y miel	N/A		
Tierra falsa	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Buñuelo, emplatado/1min/16 C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 plato redondo, 1 pinza, guantes de látex, 2 cucharas, 1 timbal redondo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar de base el bizcocho de harina de maíz.</li> <li>2. Agregar el mousse de queso encima del bizcocho.</li> <li>3. Colocar el mini buñuelo.</li> <li>4. Agregar las flores.</li> <li>5. Colocar el crumble o tierra falsa cerca de la base del bizcocho.</li> <li>6. Agregar la salsa alrededor del bizcocho.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Estar pendiente de las temperaturas del mousse y la salsa.			

Hoja de ruta N°2: Buñuelo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Hoja de ruta Chumal

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Chumal</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	20	gr	Bizcocho de choclo de sifón
	3	gr	Caramelo de café
	10	gr	Caviar de licor anisado
	40	gr	Cre moso de choclo
	2	gr	Pelos de choclo
	20	gr	Salsa toffe
	25	gr	Sablee de harina de maíz
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Bizcocho de choclo de sifón	N/A		
Caramelo de café	N/A		
Caviar de licor anisado	N/A		
Cre moso de choclo	N/A		
Pelos de choclo	N/A		
Salsa toffe	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Chumal, emplatado/1min/16 C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 plato redondo, 1 pinza, guantes de látex, 2 cucharas, 1 timbal redondo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar de base la salsa.</li> <li>Agregar la masa sablee.</li> <li>Colocar por encima los pelos de choclo.</li> <li>Agregar las flores.</li> <li>Colocar de lado el bizcocho de sifón</li> <li>Servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Controlar las temperaturas.			

Hoja de ruta N°3: Chumal.




Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Hoja de ruta Dulce de Higo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Dulce de higo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	40	gr	Bavaoise
	15	gr	Caviar falso de infusión
	15	gr	Crumble de nogal
	40	gr	Dulce de higo
	10	gr	Falso marshmello
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Bavaoise	N/A		
Caviar falso de infusión	N/A		
Crumble de nogal	N/A		
Dulce de higo	N/A		
Falso marshmello	N/A		
0	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Dulce de higo, emplatado/1min/16 C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 plato redondo, 1 pinza, guantes de látex, 2 cucharas, 1 timbal redondo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar de base el bavaoise.</li> <li>Agregar el crumble.</li> <li>Colocar el higo.</li> <li>Agregar la fresa silvestre.</li> <li>Colocar el falso marshmello de lado.</li> <li>Todo el montaje debe ser estructurado.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Controlar las temperaturas.			

Hoja de ruta N°4: Dulce de Higo.  
 Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Hoja de ruta Quimbolito

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Quimbolito</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	20	gr	Bizcocho de harina de maíz sifón
	10	gr	Crocante de claras
	15	gr	Ganache
	30	gr	Gelatina artística
	45	gr	Helado de pasas
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Bizcocho de harina de maíz sifón	N/A		
Crocante de claras	N/A		
Ganache	N/A		
Gelatina artística	N/A		
Helado de pasas	N/A		
0	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Quimbolito, emplatado/1min/16 C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 plato redondo, 1 pinza, guantes de látex, 2 cucharas, 1 timbal redondo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar el crocante de claras de base, a una esquina del plato.</li> <li>2. Agregar el helado.</li> <li>3. Colocar por encima los pelos de choclo.</li> <li>4. Agregar las flores.</li> <li>5. Colocar de lado el bizcocho de sifón</li> <li>6. Servir.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Controlar las temperaturas.			

Hoja de ruta N°5: Quimbolito.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Hoja de ruta Torta Negra de Jueves Santo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Torta negra jueves santo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	5	gr	Caramelo de panela
	15	gr	Crumble de ajonjolí
	30	gr	Frangipane
	15	gr	Gel de maní
	45	gr	Mousse de especias
	10	gr	Salsa de panela
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Caramelo de panela	N/A		
Crumble de ajonjolí	N/A		
Frangipane	N/A		
Gel de maní	N/A		
Mousse de especias	N/A		
Salsa de panela	N/A		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Torta negra, emplatado/1min/16 C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
1 plato redondo, 1 pinza, guantes de látex, 2 cucharas, 1 timbal redondo.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>colocar el frangipane de base.</li> <li>Agregar por encima el mousse.</li> <li>Agregar el crumble por mitad de la circunferencia del frangipane.</li> <li>Colocar la salsa por la otra circunferencia restante.</li> <li>Colocar puntos de maní .</li> <li>Decorar con flores.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Controlar las temperaturas.			

Hoja de ruta N°5: Quimbolito.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

### 3.2.3.3 Hoja de gramajes y costos

#### Gramajes y costos ficha general Arroz con leche

 								
<b>Costos:</b>		<b>Arroz con leche</b>						
<b>Chef:</b>		<b>Brigada 1</b>						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		120			
<b>Costo por</b>		0,39	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	gr	Arroz con leche	2,15	0,13	Empaque gr	0	0,00
2	20	gr	Cre moso de vainilla	3,07	0,06	Empaque gr	0	0
3	5	gr	Crocante de arroz	1,00	0,01	Empaque gr	0	0
4	20	gr	Esferificación frambuesa	3,67	0,07	Empaque gr	0	0
5	15	gr	Praliné de frutos secos	8,14	0,12	Empaque gr	0	0
6							0	0,00
7							0	0
8							0	0
9							0	0
10							0	0
11							0	0
12							0	0
	<b>120</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,39</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>1,17</b>						

Gramajes y costos ficha general arroz con leche

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y costos Arroz con leche

Gramajes y costos N°1: Arroz con leche.

 									
<b>Costos:</b>		arroz con leche							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		60				
<b>Costo por</b>		0,20	<b>Raciones:</b>		6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	60	gr	arroz arborio	8,00	0,48	Empaque gr	0	0,00	
2	400	gr	leche entera	0,90	0,36	Funda Lt	0	0	
3	2	gr	ralladura de naranja	3,55	0,01	Funda gr	0	0	
4	20	gr	mantequilla sin sal	9,04	0,18	Empaque gr	0	0	
5	40	gr	azúcar	1,00	0,04	Funda gr	0	0	
6	20	gr	yemas de huevo	2,40	0,05	Empaque gr	0	0,00	
7	10	gr	Glucosa	7,00	0,07	Empaque gr	0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>552</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,19</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,59</b>							

Figura N°1: Gramajes y costos arroz con leche

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°2: coulis de frambuesa.

 								
<b>Costos:</b>		<b>coulis de frambuesa</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Fuerte	<b>Tamaño porción</b>		200			
<b>Costo por</b>		0,57	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	frambuesa	5,18	0,52	Pollo entero / AKI	600	6,00
2	50	gr	azucar	1,00	0,05	frasco 250	50	1
3	50	gr	agua	0,00	0,00	funda 100	0	0
4	0	0	0	4,70	0,00	funda kilo	0	1
5	0	0	0	1,82	0,00	funda 50	0	1
6	0	0	0	2,05	0,00	Cabeza de ajo	0	1,37
7	0	0	0	0,00	0,00		0	1
8	0	0	0	0,00	0,00		0	1
9	0	0	0	0,00	0,00		0	1
10	0	0	0	0,00	0,00		0	1
11	0	0	0	0,00	0,00		0	1
12	0	0	0	0,00	0,00		0	1
		<b>200</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,57</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,70</b>				

Figura N°2: Gramajes y costos coulis de frambuesa.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°3: Cremoso de vainilla

 									
<b>Costos:</b>		<b>cremoso de vainilla</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		40				
<b>Costo por</b>		0,12	<b>Raciones:</b>		5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	crema de leche	3,52	0,35	Funda gr	0	0,00	
2	25	gr	leche	0,90	0,02	Funda gr	0	0	
3	1	gr	vainilla	36,00	0,04	Funda gr	0	0	
4	8	gr	azucar	1,00	0,01	Funda gr	0	0	
5	32	gr	yemas de huevo	2,40	0,08	Empaque gr	0	0	
6	3	gr	gelatina sin sabor	23,75	0,06	Funda gr	0	0,00	
7	13	gr	agua	0,50	0,01	Botella Lt	0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
		<b>182</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,56</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,37</b>							

Figura N°3: Gramajes y costos Cremoso de vainilla.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°4: Crocante de arroz.

 								
<b>Costos:</b>		<b>crocante de arroz</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		10			
<b>Costo por</b>		0,01	<b>Raciones:</b>		30			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	arroz blanco	2,00	0,20	Funda gr	0	0,00
2	200	gr	agua	0,50	0,10	Botella Lt	0	0
3	0	0	0	0,00	0,00		0	0
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	1
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>300</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,30</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,03</b>						

Figura N° 4: Gramajes y costos Crocante de arroz.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°5: Esferas de frambuesa.



 								
<b>Costos:</b>		<b>esferas de frambuesa</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		15			
<b>Costo por</b>		0,06	<b>Raciones:</b>		21			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	frambuesa	9,80	0,98	Empaque gr	0	0,00
2	50	gr	azúcar	1,00	0,05	Funda gr	0	0
3	10	gr	limón	2,00	0,02	Funda gr	0	0
4	150	ml	agua	0,50	0,08	Botella lt	0	0
5	1	gr	alginato	7,00	0,00	Funda gr	0	0,00
6	2	gr	calcio	9,00	0,02	Funda gr	0	0
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
<b>313</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>1,15</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,17</b>				

Figura N° 5: Gramajes y costos Esferas de frambuesa.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)



Gramajes y costos N°6: Praliné de frutos secos.

 								
<b>Costos:</b>		<b>pranile de frutos secos</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		15			
<b>Costo por</b>		0,12	<b>Raciones:</b>		14			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	frutos secos	16,00	1,60	Funda gr	0	0,00
2	100	gr	azúcar	1,00	0,10	Funda gr	0	0
3	10	gr	agua	0,50	0,01	Botella Lt	0	0
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>210</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,71</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,37</b>						

Figura N° 6: Gramajes y costos Praliné de frutos secos.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Ficha General Buñuelo.

 								
<b>Costos:</b>		<b>Buñuelo</b>						
<b>Chef:</b>		Brigada 1						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		120			
<b>Costo por</b>		0,41	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	36	gr	Bizcocho de harina de maíz	2,56	0,09	Empaque gr	0	0,00
2	2	gr	Caramelo especiado	1,47	0,00	Empaque gr	0	0
3	20	gr	Mini buñuelos	2,87	0,06	Empaque gr	0	0
4	40	gr	Mousse de queso	4,38	0,18	Empaque gr	0	0
5	12	gr	Salsa de leche y miel	3,39	0,04	Empaque gr	0	0,00
6	10	gr	Tierra falsa	4,56	0,05	Empaque gr	0	0
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
	<b>120</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,41</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,24</b>				

Gramajes y costos ficha general buñuelos.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Buñuelo.

Gramajes y costos N°7: Crocante de caramelo.



 									
<b>Costos:</b>		<b>Crocante de caramelo</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		8				
<b>Costo por</b>		0,01	<b>Raciones:</b>		13				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	azúcar	1,00	0,10	Funda gr	0	0,00	
2	1	gr	Canela	30,00	0,03	Funda gr	0	0	
3	1	gr	Clavo de olor molido	19,40	0,02	Funda gr	0	0	
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>102</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,15</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,04</b>							

Figura N° 7: Gramajes y costos Crocante de caramelo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°8: Bizcocho de harina de maíz.

 									
<b>Costos:</b>	<b>Bizcocho de harina de maíz</b>								
<b>Chef:</b>	Rafael Timbila, Jorge Vásquez								
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>							40
<b>Costo por</b>	0,10	<b>Raciones:</b>							12
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	4	Und	Huevos	2,40	0,01	Funda Gr	0	0,00	
2	60	gr	Mantequilla	9,04	0,54	Funda Kg	0	0	
3	190	gr	Azúcar	1,00	0,19	Funda Gr	0	0	
4	170	gr	Harina de maíz blanco	2,40	0,41	funda kilo	0	1	
5	10	gr	Polvo de hornear	4,60	0,05	Empaque	0	0	
6	50	ml	Leche	0,90	0,05	Empaque	0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>484</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,24</b>	<b>Costo de receta</b>			
	<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>			<b>0,31</b>					

Figura N° 8: Gramajes y costos Bizcocho de harina de maíz.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°9: Mini buñuelos.

 									
<b>Costos:</b>		<b>Mini buñuelos</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		20				
<b>Costo por</b>		0,06	<b>Raciones:</b>		45				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	harina de maiz	2,40	0,24	Funda Gr	0	0,00	
2	100	gr	Harina de trigo	2,20	0,22	Funda Kg	0	0	
3	30	gr	Mantequilla	9,04	0,27	Empaque	0	0	
4	2	Und	huevos	2,40	0,00	Empaque	0	0	
5	1	gr	Polvo de hornear	4,60	0,00	Funda gr	0	0	
6	60	gr	Azúcar	1,00	0,06	Funda gr	0	0,00	
7	100	ml	Leche	0,90	0,09	Funda Lt	0	0	
8	500	ml	Aceite	3,35	1,68	Botella Lt	0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
<b>893</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>2,57</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,17</b>					

Figura N° 9: Gramajes y costos Mini buñuelos.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°10: Mousse de queso fresco.

 									
<b>Costos:</b>	mousse de queso fresco								
<b>Chef:</b>	Rafael Timbila, Jorge Vásquez								
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>							200
<b>Costo por</b>	0,21	<b>Raciones:</b>							6
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	40	gr	yemas de huevo	2,40	0,10	Empaque Gr	56	1,40	
2	45	gr	azúcar	1,00	0,05	Funda Gr	0	0	
3	10	ml	leche	0,90	0,01	Funda Lt	0	0	
4	100	ml	crema de leche	3,52	0,35	Funda Lt	0	0	
5	8	gr	Gelatina sin sabor	23,75	0,19	Empaque Gr	0	0	
6	80	gr	queso crema	6,91	0,55	Empaque Gr	0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>283</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,24</b>	<b>Costo de receta</b>			
	<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>			<b>0,62</b>					

Figura N° 10: Gramajes y costos Mousse de queso fresco.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°11: Salsa de miel y leche.



 								
<b>Costos:</b>		<b>salsa de miel y leche</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		115			
<b>Costo por</b>		0,20	<b>Raciones:</b>		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	75	gr	leche	0,90	0,07	Funda Lt	450	6,00
2	40	gr	miel	8,15	0,33	Frasco ml	40	1
3	0	0	0	0,00	0,00		0	0
4	0	0	0	0,00	0,00		0	1
5	0	0	0	0,00	0,00		0	1
6	0	0	0	0,00	0,00		0	1,37
7	0	0	0	0,00	0,00		0	1
8	0	0	0	0,00	0,00		0	1
9	0	0	0	0,00	0,00		0	1
10	0	0	0	0,00	0,00		0	1
11	0	0	0	0,00	0,00		0	1
12	0	0	0	0,00	0,00		0	1
		<b>115</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,39</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,59</b>				

Figura N° 11: Gramajes y costos Salsa de miel y leche.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)



Gramajes y costos N°12: Tierra falsa de trigo anisada.

 								
<b>Costos:</b>		<b>tierra falsa de trigo anisada</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		20			
<b>Costo por</b>		0,09	<b>Raciones:</b>		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	harina de trigo	2,20	0,11	Funda kg	0	0,00
2	50	gr	azúcar	1,00	0,05	Funda kg	0	0
3	50	gr	mantequilla	9,04	0,45	Empaque gr	0	0
4	10	gr	anis	12,00	0,12	Funda gr	0	0
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>160</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,73</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,27</b>				

Figura N° 12: Gramajes y costos Tierra falsa de trigo anisada.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Ficha General Chumal

 								
<b>Costos:</b>		<b>Chumal</b>						
<b>Chef:</b>		Jorge Vasquez, Rafael Timbila						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		120			
<b>Costo por</b>		0,45	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	20	gr	Bizcocho de choclo de sífon	1,18	0,02	Empaque gr	0	0,00
2	3	gr	Caramelo de café	2,08	0,01	Empaque gr	0	0
3	10	gr	Caviar de licor anisado	3,10	0,03	Empaque gr	0	0
4	40	gr	Cremoso de choclo	5,48	0,22	Empaque gr	0	0
5	2	gr	Pelos de choclo	3,36	0,01	Empaque gr	0	0,00
6	20	gr	Salsa toffe	2,65	0,05	Empaque gr	0	0
7	25	gr	Sablee de harina de maíz	4,55	0,11	Empaque gr	0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>120</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,45</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>1,36</b>						

Gramajes y costos ficha general Chumal.  
 Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Chumal

Gramajes y costos N°13: Bizcocho de choclo de sifón.



 									
<b>Costos:</b>		<b>Bizcocho de choclo de sifón</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>				10		
<b>Costo por</b>		0,03	<b>Raciones:</b>				27		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	Azúcar	1,00	0,05	Funda gr	0	0,00	
2	35	gr	pulpa de choclo	5,06	0,18	Funda gr	0	0	
3	120	gr	Huevos	2,40	0,29	Empaque	0	0	
4	30	gr	Harina	2,20	0,07	Funda gr	0	0	
5	1	Und	Capsula de sifón	8,00	0,01	Empaque	0	0	
6	30	ml	Crema de leche	3,52	0,11	Funda gr	0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
		<b>266</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,69</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,08</b>							

Figura N° 13: Gramajes y costos Bizcocho de choclo de sifón.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°14: Caramelo de café.

 								
<b>Costos:</b>		<b>Caramelo de café</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		100			
<b>Costo por</b>		0,29	<b>Raciones:</b>		5			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	175	ml	Café lojano	5,18	0,91	Pollo entero / AKI	1050	6,00
2	500	gr	Azucar	1,00	0,50	frasco 250	500	1
3	10	gr	Glucosa	0,00	0,00	funda 100	0	0
4	10	ml	zum de limon	4,70	0,05	funda kilo	10	1
5	0	0	0	0,00	0,00		0	1
6	0	0	0	0,00	0,00		0	1,37
7	0	0	0	0,00	0,00		0	1
8	0	0	0	0,00	0,00		0	1
9	0	0	0	0,00	0,00		0	1
10	0	0	0	0,00	0,00		0	1
11	0	0	0	0,00	0,00		0	1
12	0	0	0	0,00	0,00		0	1
		<b>695</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,45</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,87</b>						

Figura N° 14: Gramajes y costos Caramelo de café.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°15: Caviar de licor anisado.

 								
<b>Costos:</b>		<b>Caviar de licor anisado</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		15			
<b>Costo por</b>		0,05	<b>Raciones:</b>		23			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	ml	Licor de caña	4,00	0,40	Botella lt	0	0,00
2	1	gr	Agar agar	12,00	0,01	Funda gr	0	0
3	2	gr	Anís	12,00	0,02	Funda gr	0	0
4	35	gr	Azúcar	1,00	0,04	Funda gr	0	0
5	200	ml	Aceite	3,35	0,67	Botella lt	0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>338</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,14</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,15</b>						

Figura N° 15: Gramajes y costos Caviar de licor anisado.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°16: Cremoso de choclo

 								
<b>Costos:</b>		<b>Cremoso de choclo</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		30			
<b>Costo por</b>		0,16	<b>Raciones:</b>		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	gr	Queso crema	6,91	0,55	Empaque gr	0	0,00
2	100	gr	pulpa de choclo	5,06	0,51	Funda gr	0	0
3	20	ml	crema de leche	3,52	0,07	Empaque gr	0	0
4	8	gr	gelatina sin sabor	23,75	0,19	Funda gr	0	0
5	40	gr	Azúcar	1,00	0,04	Funda gr	0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>248</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,36</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,49</b>						

Figura N° 16: Gramajes y costos Cremoso de choclo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°17: Pelos de choclo crocantes.



 								
<b>Costos:</b>		<b>Pelos de choclo crocantes</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>		<b>Tamaño porción</b>			1	
<b>Costo por</b>		0,00		<b>Raciones:</b>			110	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	gr	Pelos de choclo	3,00	0,03	Funda gr	0	0,00
2	100	ml	Aceite	3,35	0,34	Empaque	0	0
3	0	0	0	0,00	0,00		0	0
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>110</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,37</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,01</b>				

Figura N° 17: Gramajes y costos Pelos de choclo crocantes.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°18: Salsa Toffe.


 									
<b>Costos:</b>		<b>Salsa Toffe</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		20				
<b>Costo por</b>		0,05	<b>Raciones:</b>		12				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	80	gr	Azúcar	1,00	0,08	Funda gr	0	0,00	
2	150	gr	Crema de leche	3,52	0,53	Funda gr	0	0	
3	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
		<b>230</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,61</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,16</b>							

Figura N° 18: Gramajes y costos Salsa Toffe.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Ficha General Dulce de higo

 								
<b>Costos:</b>		<b>Dulce de higo</b>						
<b>Chef:</b>		Jorge vasquez, Rafael timbila						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		120			
<b>Costo por</b>		0,41	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	40	gr	Bavaroise	2,91	0,12	Empaque gr	0	0,00
2	15	gr	Caviar falso de infusión	2,28	0,03	Empaque gr	0	0
3	15	gr	Crumble de nogal	6,21	0,09	Empaque gr	0	0
4	40	gr	Dulce de higo	2,70	0,11	Empaque gr	0	0
5	10	gr	Falso marshmello	5,92	0,06	Empaque gr	0	0,00
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
	<b>120</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,41</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,23</b>				

Gramajes y costos ficha general dulce de higo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Dulce de higo

Gramajes y costos N°19: Bavaois de higo.

 									
<b>Costos:</b>		<b>Bavaois de higo</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		50				
<b>Costo por</b>		0,15	<b>Raciones:</b>		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	crema de leche	3,52	0,35	Funda ml	100	1,00	
2	4	gr	gelatina sin sabor	23,75	0,09	Funda gr	4	1	
3	55	gr	almíbar de higo	1,00	0,06	Empaque ml	0	0	
4	28	gr	azúcar impalpable	2,04	0,06	funda kilo	28	1	
5	5	gr	limón	2,00	0,01	Funda gr	5	1	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>192</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,56</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,44</b>							

Figura N° 19: Gramajes y costos Bavaois de higo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°20: Caviar de infusión de hoja de higo.


 									
<b>Costos:</b>		<b>Caviar de infusión de hoja de higo</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		15				
<b>Costo por</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		23				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	ml	Agua	0,50	0,05	Botella Lt	0	0,00	
2	5	gr	Hojas de higo	3,00	0,02	Funda Gr	0	0	
3	40	gr	Azúcar	1,00	0,04	Funda Gr	0	0	
4	1	gr	Agar agar	12,00	0,02	Funda Gr	0	0	
5	200	ml	Aceite	3,35	0,67	Botella Lt	0	0	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	1	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
		<b>346</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,79</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,10</b>							

Figura N° 20: Gramajes y costos Caviar de infusión de hoja de higo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°21: Crocante de tocte.

 								
<b>Costos:</b>		<b>crocante de tocte</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		20			
<b>Costo por</b>		0,12	<b>Raciones:</b>		10			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	50	gr	Harina de trigo	2,20	0,11	Funda gr	0	0,00
2	50	gr	Azúcar	1,00	0,05	Funda gr	0	0
3	50	gr	Mantequilla	9,04	0,45	Empaque gr	0	0
4	35	gr	Nogal	16,00	0,56	Funda gr	0	0
5	5	gr	sal	0,65	0,00	Funda gr	0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>190</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,18</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,37</b>				

Figura N° 21: Gramajes y costos Crocante de tocte.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°22: Higos confitados.

 									
<b>Costos:</b>		<b>higos confitados</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		10				
<b>Costo por</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		30				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	higo fresco	6,00	0,60	Funda gr	0	0,00	
2	100	gr	panela	1,62	0,16	Empaque kg	0	0	
3	100	gr	agua	0,50	0,05	Botella Lt	0	0	
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
		<b>300</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,81</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,08</b>							

Figura N° 22: Gramajes y costos Higos confitados.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)



Gramajes y costos N°23: Falso marshmallow de queso.

 								
<b>Costos:</b>		<b>falso marshmallow de queso</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		15			
<b>Costo por</b>		0,09	<b>Raciones:</b>		18			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	queso mascarpone	11,22	1,12	Empaque gr	0	0,00
2	75	gr	azucar	1,00	0,08	Funda gr	0	0
3	23	gr	agua	0,50	0,01	Botella Lt	0	0
4	19	gr	glucosa	7,00	0,13	Empaque gr	0	0
5	50	gr	crema de leche	3,52	0,18	Funda gr	0	0
6	4	gr	gelatina sin sabor	23,75	0,08	Funda gr	0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>270</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,60</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,27</b>				

Figura N° 23: Gramajes y costos Falso marshmallow de queso.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y costos ficha general Quimbolito

 								
<b>Costos:</b>		<b>Quimbolito</b>						
<b>Chef:</b>		Jorge Vasquez, Rafael Timbila						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		120			
<b>Costo por</b>		0,39	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	70	gr	Biscocho de harina de maíz sifón	2,88	0,20	Empaque gr	0	0,00
2	10	gr	Crocante de claras	1,24	0,01	Empaque gr	0	0
3	15	gr	Ganache	7,07	0,11	Empaque gr	0	0
4	30	gr	Gelatina artística	1,07	0,03	Empaque gr	0	0
5	100	gr	Helado de pasas	0,40	0,04	Empaque gr	0	0,00
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
	<b>225</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,39</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,18</b>				

Gramajes y costos ficha general Quimbolito.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y costos Quimbolito

Gramajes y costos N°24: Bizcocho de sifón.

 									
<b>Costos:</b>		<b>Bizcocho de sifón</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		10				
<b>Costo por</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		38				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	3	gr	Harina de maíz	2,40	0,01	Funda gr	0	0,00	
2	50	gr	Azúcar	1,00	0,05	Funda gr	0	0	
3	250	gr	Harina de trigo	2,20	0,55	Funda gr	0	0	
4	2	gr	huevos	2,40	0,00	Empaque	0	0	
5	50	gr	Carga de N2O	8,00	0,40	Empaque	0	0	
6	20	gr	Crema de leche	3,52	0,07	Funda gr	0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	1	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>375</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,08</b>	<b>Costo de receta</b>		0	
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,09</b>					

Figura N° 24: Gramajes y costos Bizcocho de sifón.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°25: Crocante de claras.

 								
<b>Costos:</b>		<b>Crocante de claras</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		15			
<b>Costo por</b>		0,02	<b>Raciones:</b>		19			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	Azúcar	1,00	0,20	Funda gr	0	0,00
2	30	ml	Agua	0,50	0,02	Botella lt	0	0
3	60	gr	Claros	2,40	0,14	Empaque	0	0
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>290</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,36</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,06</b>						

Figura N° 25: Gramajes y costos Crocante de claras.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°26: Ganache.



 								
<b>Costos:</b>		<b>Ganache</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		20			
<b>Costo por</b>		0,14	<b>Raciones:</b>		13			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Cacao en polvo	14,00	1,40	Funda gr	0	0,00
2	80	gr	Azúcar impalpable	2,04	0,16	Funda gr	0	0
3	80	ml	Crema de leche	3,52	0,28	Funda gr	0	0
4	0	0	0	0,00	0,00		0	0
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>260</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,84</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,43</b>				

Figura N° 26: Gramajes y costos Ganache.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°27: Gelatina artística.

 								
<b>Costos:</b>		<b>Gelatina artística</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		20			
<b>Costo por</b>		0,02	<b>Raciones:</b>		19			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	ml	Agua	0,50	0,10	Botella lt	0	0,00
2	50	gr	Guarmi Poleo	3,00	0,15	Funda gr	0	0
3	120	gr	Azúcar	1,00	0,12	Funda gr	0	0
4	2	gr	Agar agar	12,00	0,03	Funda gr	0	0
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>372</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,40</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,06</b>						

Figura N° 27: Gramajes y costos Gelatina artística.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°28: Helado de pasas.

 									
<b>Costos:</b>		<b>Helado de pasas</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		70				
<b>Costo por</b>		0,25	<b>Raciones:</b>		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	3	gr	Yemas de huevo	2,40	0,01	Empaque	0	0,00	
2	50	gr	Azúcar	1,00	0,05	Funda gr	0	0	
3	250	gr	Leche	0,90	0,23	Funda gr	0	0	
4	2	gr	Vainilla	36,00	0,07	Funda gr	0	0	
5	50	gr	Pasas	12,00	0,60	Funda gr	0	0	
6	20	gr	Licor de naranja	11,00	0,22	Botella lt	0	0,00	
7	100	gr	Crema de leche	3,52	0,35	Funda ml	0	0	
8	50	gr	Glucosa	7,00	0,35	Empaque	0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
		<b>525</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,88</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>		<b>0,75</b>							

Figura N° 28: Gramajes y costos Helado de pasas.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Ficha General Torta negra de Jueves Santo

 								
<b>Costos:</b>		<b>Torta negra jueves santo</b>						
<b>Chef:</b>		Jorge Vasquez, Rafael Timbila						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>		120			
<b>Costo por</b>		0,55	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	5	gr	Caramelo de panela	1,80	0,01	Empaque gr	0	0,00
2	15	gr	Crumble de ajonjolí	4,40	0,07	Empaque gr	0	0
3	30	gr	Frangipane	5,25	0,16	Empaque gr	0	0
4	15	gr	Gel de maní	3,67	0,06	Empaque gr	0	0
5	100	gr	Mousse de especias	2,45	0,25	Empaque gr	0	0,00
6	10	gr	Salsa de panela	1,29	0,01	Empaque gr	0	0
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
<b>175</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>0,55</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>1,64</b>				

Gramajes y costos ficha general torta negra de jueves santo.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

## Gramajes y Costos Torta negra de Jueves Santo

Gramajes y costos N°29: Crumble de ajonjolí.

 									
<b>Costos:</b>		<b>Crumble de ajonjolí</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		20				
<b>Costo por</b>		0,09	<b>Raciones:</b>		26				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	150	gr	Harina	2,20	0,33	Funda gr	0	0,00	
2	175	gr	Azúcar	1,00	0,18	Funda Gr	0	0	
3	200	gr	Mantequilla	9,04	1,81	Empaque Gr	0	0	
4	1	gr	Ajonjolí blanco	5,10	0,01	Funda gr	0	0	
5	1	gr	Ajonjolí negro	5,35	0,01	Funda gr	0	0	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>527</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,32</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,26</b>					

Figura N° 29: Gramajes y costos Crumble de ajonjolí.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°30: Frangipane.



 								
<b>Costos:</b>		<b>Frangipane</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		50			
<b>Costo por</b>		0,26	<b>Raciones:</b>		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	0	Mantequilla	9,04	0,90	Empaque gr	0	0,00
2	150	0	Azúcar impalpable	2,04	0,31	Funda gr	0	0
3	3	0	Huevos	2,40	0,01	Funda gr	0	0
4	10	0	vainilla	36,00	0,36	Funda gr	0	0
5	50	0	harina de trigo	2,20	0,11	Funda gr	0	0
6	50	0	crema de leche	3,52	0,18	Funda gr	0	0,00
7	50	0	Pasta de maní	6,20	0,31	Funda gr	0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>413</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,17</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,79</b>				

Figura N° 30: Gramajes y costos Frangipane.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°31: Gel de maní.

 									
<b>Costos:</b>	<b>Gel de maní</b>								
<b>Chef:</b>	Rafael Timbila, Jorge Vásquez								
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>							20
<b>Costo por</b>	0,04	<b>Raciones:</b>	12						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	50	gr	pasta de maní	6,20	0,31	Funda gr	0	0,00	
2	100	ml	leche	0,90	0,09	Funda Lt	0	0	
3	2	gr	Maicena	2,00	0,00	Funda gr	0	0	
4	80	gr	Azúcar	1,00	0,08	Funda gr	0	0	
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
	<b>232</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,48</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,13</b>					

Figura N° 31: Gramajes y Costos Gel de maní

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°32: Melcocha



 									
<b>Costos:</b>		<b>Melcocha</b>							
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		15				
<b>Costo por</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		10				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	100	gr	Panela	1,62	0,16	Empaque gr	0	0,00	
2	30	ml	Agua	0,50	0,02	Botella Lt	0	0	
3	15	ml	Zumo de limón	2,00	0,03	Funda gr	0	0	
4	10	gr	Glucosa	7,00	0,07	Empaque gr	0	0	
5	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
6	0	0	0	0,00	0,00		0	0,00	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0	
		<b>155</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,28</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,08</b>					

Figura N° 32: Gramajes y Costos Melcocha.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°33: Mousse de especias.



 								
<b>Costos:</b>		<b>Mousse de especias</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		50			
<b>Costo por</b>		0,12	<b>Raciones:</b>		9			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	120	gr	Claros	2,40	0,29	Empaque gr	0	0,00
2	150	gr	azúcar	1,00	0,15	Funda gr	0	0
3	50	ml	Agua	0,50	0,03	Botella Lt	0	0
4	100	gr	crema de leche	3,52	0,35	Funda gr	0	0
5	7	gr	Gelatina sin sabor	23,75	0,17	Funda gr	0	0
6	1	gr	canela molida	30,00	0,03	Funda gr	0	0,00
7	1	gr	clavo de olor molido	19,40	0,02	Funda gr	0	0
8	1	gr	izhpingo molido	17,00	0,02	Funda gr	0	0
9	1	gr	pimienta dulce molida	16,60	0,02	Funda gr	0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
<b>431</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>1,06</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,37</b>				

Figura N° 33: Gramajes y Costos Mousse de especias.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

Gramajes y costos N°34: Salsa de panela.

 								
<b>Costos:</b>		<b>Salsa de panela</b>						
<b>Chef:</b>		Rafael Timbila, Jorge Vásquez						
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Postre</b>	<b>Tamaño porción</b>		20			
<b>Costo por</b>		0,03	<b>Raciones:</b>		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100	gr	Panela	1,62	0,16	Empaque gr	0	0,00
2	50	ml	Agua	0,50	0,03	Botella Lt	0	0
3	1	gr	Clavel	4,00	0,00	Funda gr	0	0
4	1	gr	Malva	3,00	0,00	Funda gr	0	0
5	1	gr	pena pena	3,00	0,00	Funda gr	0	0
6	1	gr	rosa	5,00	0,01	Funda gr	0	0,00
7	0	0	0	0,00	0,00		0	0
8	0	0	0	0,00	0,00		0	0
9	0	0	0	0,00	0,00		0	0
10	0	0	0	0,00	0,00		0	0
11	0	0	0	0,00	0,00		0	0
12	0	0	0	0,00	0,00		0	0
		<b>154</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,20</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público):</b>				<b>0,08</b>				

Figura N° 34: Gramajes y Costos Salsa de panela.

Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

### 3.2.4 Fijación de precio de venta al público sugerido

Tabla N° 1

Fijación de precio venta al público.

<b>Fijación de precio</b>			
<b>Elaboración</b>	<b>Categoría</b>	<b>Costo de Producción</b>	<b>P.V.P Sugerido</b>
<b>Arroz con leche</b>	Postre	0.39	1.17
<b>Buñuelo</b>	Postre	0.41	1.24
<b>Chumal</b>	Postre	0.45	1.36
<b>Dulce de higo</b>	Postre	0.41	1.23
<b>Quimbolito</b>	Postre	0.39	1.18
<b>Torta Negra</b>	Postre	0.55	1.64

*Tabla N° 1: Fijación de P.V.P*

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

### 3.2.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas

Tabla N° 2 Principales materias primas utilizadas.

<b>Principales materias primas utilizadas</b>	
<b>Categoría</b>	<b>Nombre</b>
<b>Lácteos</b>	Leche
	Crema de leche
	Queso crema
	Mantequilla
	Queso mascarpone
<b>Abarrotes</b>	Azúcar
	Harina de maíz blanco
	harina de trigo
	Huevos
	Gelatina sin sabor
	Miel
	Anís español
	Canela
	Clavo de olor
	Izhpingo
	Panela
	Nogal
	Sal
	Glucosa
	Ajonjolí negro
	Ajonjolí blanco
	Azúcar impalpable
	Vaina de vainilla
	Pasta de maní
	Maicena
Arroz arboreo	
<b>Frutas</b>	Higo
	Naranja Americana
	Frambuesas
<b>Productos Químicos</b>	Limón
	Alginato
	Calcio
	Agar agar
	Carga N20
	Polvo de hornear

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

### 3.2.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Tabla N° 3

Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos

Técnicas y métodos gastronómicos			
Elaboración	Producto	Técnica	Temperatura
<b>Mousse</b>	mousse de especias	Mousse	0°-4°C
	mousse de queso fresco		
<b>Caviar falso</b>	caviar de infusión de higos verdes	Esterificación con agar agar	4°C
	caviar de licor anisado		
<b>Higos confitados</b>	Higos	Confitura	70°C
<b>Crumble</b>	Crumble anisado	Crumble	150°C
	Crumble de ajonjolí		
	Crumble de tocte		
<b>Salsa</b>	Salsa de panela y limón	Salsa	80°C
	Salsa toffe		120°C
	Ganache de chocolate		45°C
<b>Helado</b>	Helado de pasas y licor de naranja	Helado	0°C
<b>Esponjas</b>	Esponja de choclo	Bizcocho de Sifón	80°C
	Esponja de harina de maíz	Bizcocho de Sifón	80°C
<b>Gel</b>	Gel de maní	Gelificación	50°C
<b>Sable</b>	Sable de harina de maíz	Masa quebrada	160°C
<b>Cremoso</b>	Cremoso de choclo		10°C
<b>Esterificación</b>	Esferas de frambuesa	Esterificación a la inversa	15°C
<b>Caramelo</b>	Caramelo de canela		
	Melcocha	Caramelo	120°C

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

## CAPÍTULO IV

### 4.1 Análisis e interpretación de información:

En el restaurante “Casa Hortensia” tienen postres improvisados, según el trabajo realizado se escogió seis postres tradicionales, estos fueron la base para agregar técnicas vanguardistas y de repostería, y así realizar una carta de preparaciones dulces, el día 18 de febrero del año 2022 se presentó la validación de los postres con la jefe de cocina del establecimiento; le agradó el menú, enfatizando en un mousse estaba muy especiado, la degustación tuvo buenos comentarios tanto del personal como el tutor el proyecto queda a disposición del propietario, para lo cual se realizó fichas estandarizadas de las elaboraciones y costeo listas para su ejecución.

Resultado de la validación de la propuesta en el establecimiento

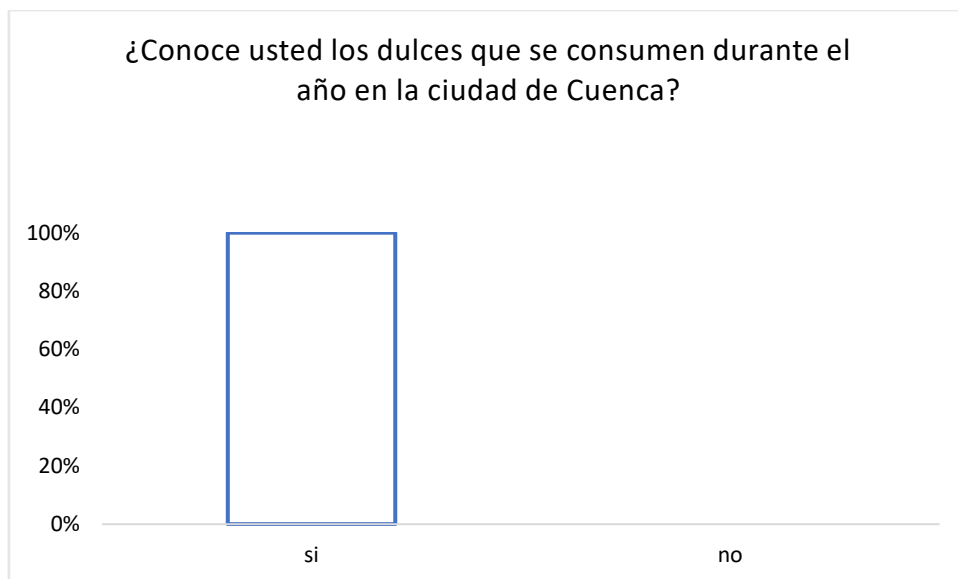
#### Encuesta:

1. ¿Conoce usted los dulces que se consumen durante el año en la ciudad de Cuenca?

*Tabla 1: Encuesta de validación de propuesta.*

Pregunta N°1	N° de persona	Porcentaje
Si	4	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	4	100%

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*



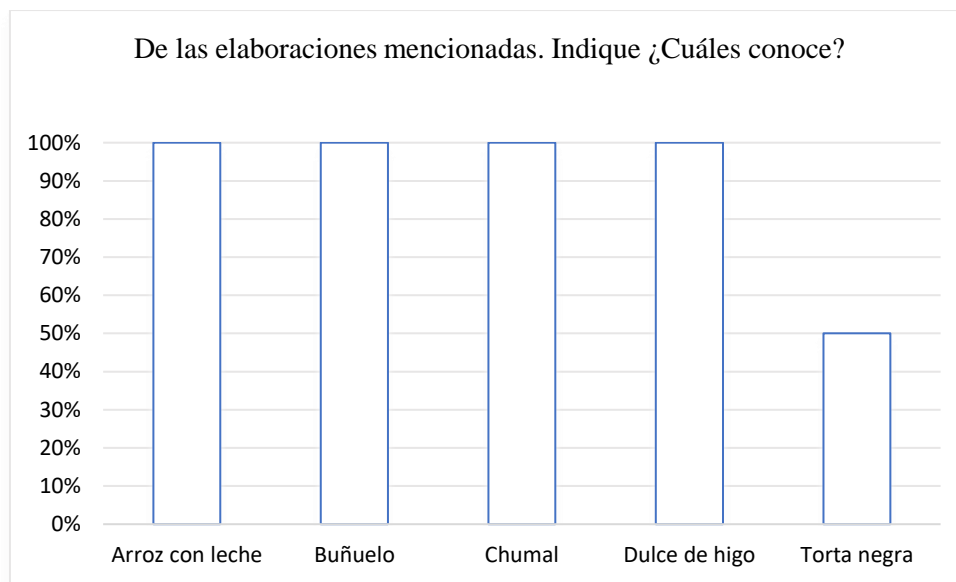
*Figura 1: Tabulaciones encuestados*  
*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

2. De las elaboraciones mencionadas. Indique ¿Cuáles conoce?

*Tabla 2: Encuesta de validación de propuesta.*

<b>Pregunta N°2</b>	<b>N° Personas</b>	<b>Porcentaje %</b>
<b>Quimbolito</b>	4	100%
<b>Chumal</b>	4	100%
<b>Buñuelos</b>	4	100%
<b>Dulce de higo</b>	4	100%
<b>Arroz con leche</b>	4	100%
<b>Torta negra</b>	2	50%
<b>Total</b>	22	91%

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*



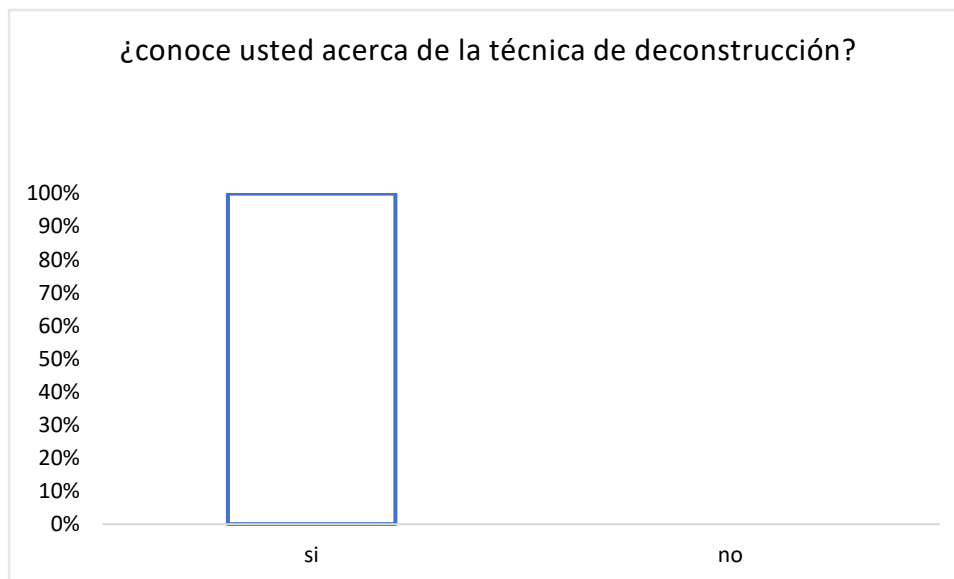
*Figura 2: Tabulaciones encuestados*  
*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

3. ¿conoce usted acerca de la técnica de deconstrucción?

*Tabla 3: Encuesta de validación de propuesta.*

<b>Pregunta N°1</b>	<b>N° de persona</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Si</b>	4	100%
<b>No</b>	0	0%
<b>Total</b>	4	100%

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*



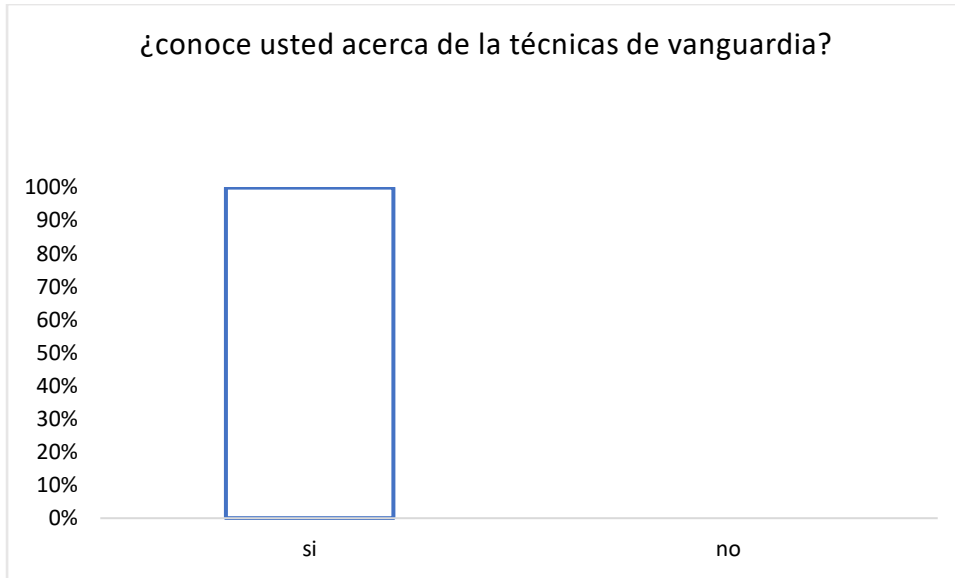
*Figura 3: Tabulaciones encuestados*  
*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

4. ¿Conoce usted acerca de las técnicas de vanguardia?

*Tabla 4: Encuesta de validación de propuesta.*

<b>Pregunta N°1</b>	<b>N° de persona</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Si</b>	4	100%
<b>No</b>	0	0%
<b>Total</b>	4	100%

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*



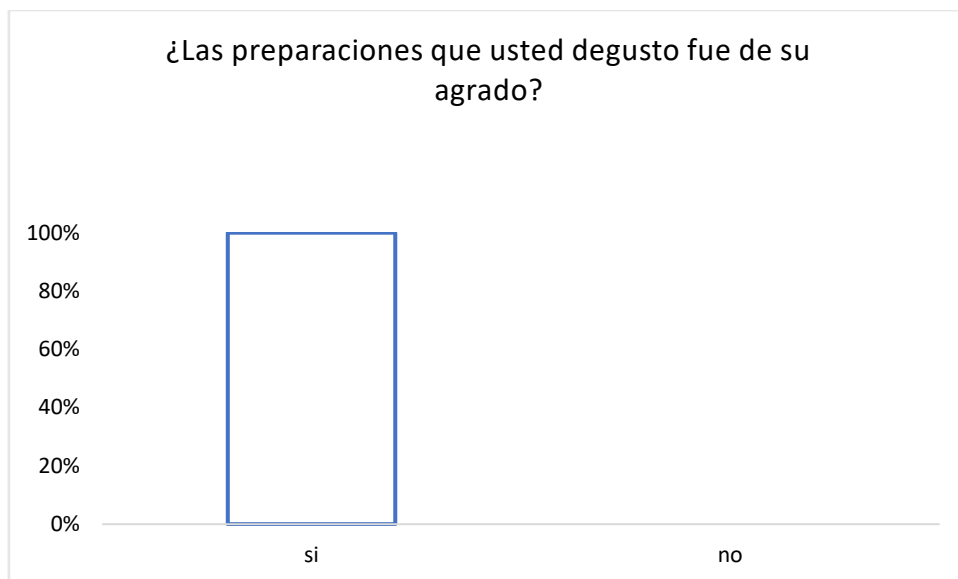
*Figura 4: Tabulaciones encuestados  
Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

5. ¿Las preparaciones que usted degusto fue de su agrado?

*Tabla 5: Encuesta de validación de propuesta.*

<b>Pregunta N°1</b>	<b>N° de persona</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Si</b>	4	100%
<b>No</b>	0	0%
<b>Total</b>	4	100%

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*



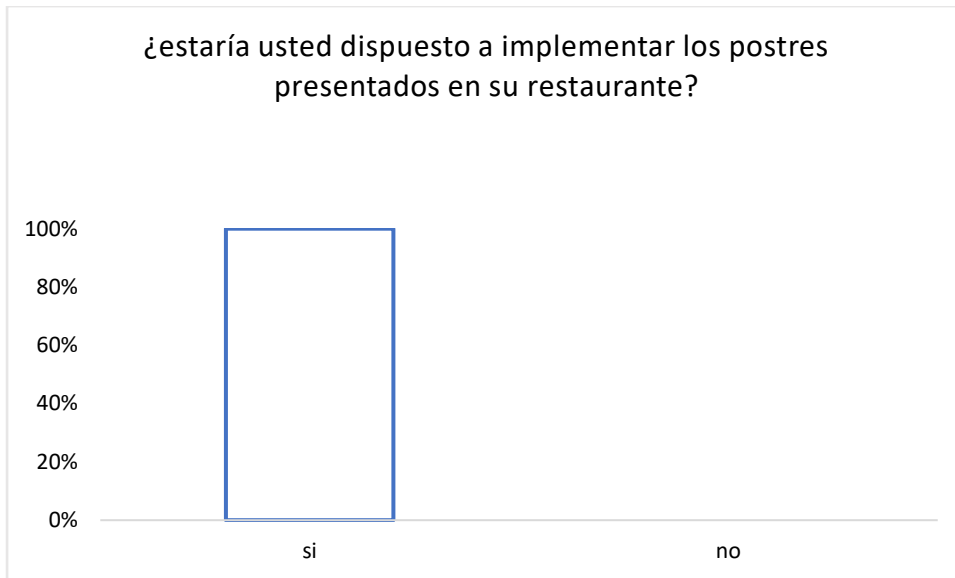
*Figura 5: Tabulaciones encuestados*  
*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

6. ¿estaría usted dispuesto a implementar los postres presentados en su restaurante?

*Tabla 6: Encuesta de validación de propuesta.*

<b>Pregunta N°1</b>	<b>N° de persona</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Si</b>	4	100%
<b>No</b>	0	0%
<b>Total</b>	4	100%

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*



*Figura 6: Tabulaciones encuestados*  
*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

## CONCLUSIONES

-Los dulces tradicionales son parte de la dieta de los ecuatorianos, especialmente en los días festivos, cada provincia tiene su propia identidad gastronómica, es por eso que se debe rescatar y mantener la comida típica, con sus ingredientes y procedimientos originales, con toda esta información se logró establecer recetas adecuadas para cada preparación.

-Las técnicas profesionales de cocina, fueron las bases para elaborar los distintos platos, agregar nuevos procesos además de los tradicionales, era necesario para crear un postre estructurado, elaboraciones como: masas batidas, crumble, caramelo, helado, bizcocho, ganache, etc. Son importantes a la hora de crear un postre de nivel académico, pero siendo conscientes de rescatar el sabor original de las recetas ancestrales.

-Se elaboró bitácoras, fichas, base de datos y hojas de ruta, con el fin de estandarizar recetas y obtener resultados, los cuales resultaron positivos, ya que se pudo elaborar recetas adecuadas, las cuales ayudaron para el desarrollo del proyecto, y también, estos mismos datos servirán para que el restaurante Casa Hortensia realice la preparación de los platos en su local.

-Se realizaron dos validaciones, la primera fue con la tutora de la tesis y dos chefs pasteleros; se degustó las preparaciones en dos ocasiones, se hicieron algunos cambios y se estableció el menú final para el restaurante donde se realizó el proyecto, la segunda validación fue, en el local gastronómico Casa Hortensia, degustaron los platos y se obtuvo una aceptación de los mismos.

-Entre las nuevas técnicas de cocina se destaca la cocina de vanguardia, que fue otra de las partes fundamentales para establecer el menú de postres, se incluyó procesos como las esferificaciones, bizcochos de sifón, geles, etc. Los cuales fueron investigados y puestos en práctica para incluir preparaciones novedosas a la carta, y así lograr el objetivo de la tesis.

## **RECOMENDACIONES**

Usar materia prima de buena calidad, de la misma manera, seguir los procesos o técnicas que se apliquen a cada ingrediente, por demás se debe aclarar la asepsia y demás procesos básicos que siempre deben estar presentes en la preparación de cualquier comida, además se tuvo que indagar en la información que se obtiene de cada receta tradicional, ya que en distintos puntos del país varían los ingredientes, ocasionando equivocaciones al momento de elaborar la receta, y por último, estandarizar las recetas, ayuda a una mejor organización, a reducir costos, a no desperdiciar alimentos, este pequeño proceso es fundamental para cada local comercial, ya que el sabor se mantiene y eso será apreciado por el cliente.

## BIBLIOGRAFÍA:

Arzak, E. (01 de 12 de 2020). Diario Vasco. *Historia y origen de los postres*, págs. 12-34.

Bordas, J. (23 de 10 de 2020). *Jordibordas.com*. Obtenido de Jordibordas.com:

<https://www.jordibordas.com/blog/las-4-tecnicas-de-pasteleria-para-conseguir-texturas-perfectas/>

Borges, L. (23 de 03 de 2017). *Significados*. Obtenido de Significados:

<https://www.significados.com/investigacion-experimental/>

Brand, W. (2018). Azuay, una provincia con altos niveles económicos. *Ekos*, 12-28.

Caivinagua, X. (16 de 04 de 2014). Cinco postres cuencanos para la semana santa. *El Comercio*, págs. 08-18.

Castillo, L. (04 de 06 de 2015). *El Comercio*. *Cuenca y sus cinco dulces del corpus cristi*, págs. 8-24.

Cobo, P. (12 de 04 de 2019). *La República*. Obtenido de La República:

<https://www.larepublica.ec/blog/2019/04/12/higos-torta-negra-chucula-lado-dulce-semana-santa-ecuador/>

Comercio, E. (29 de 12 de 2016). La alta cocina ecuatoriana. *El Comercio*, págs. 8-18.

ConceptoDefinición. (14 de Noviembre de 2019). Obtenido de [conceptodefinicion.de](http://conceptodefinicion.de):

<https://conceptodefinicion.de/menu/>

culinary, B. (13 de 05 de 2017). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de Barcelona Culinary Hub:

<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstruccion-cocina>

Culynary, B. (23 de 05 de 2020). *Barcelona Culynary Hub*. Obtenido de Barcelona Culynary

Hub: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>

- El Comercio. (13 de 12 de 2019). *Buñuelos del recuerdo*, págs. 12-48.
- Fernandez, C. (2015). Cocina molecular y fusión. En C. Fernandez, *Cocina molecular y fusión* (págs. 12-118). Madrid: LIBSA.
- Goraymi. (07 de 05 de 2020). *Goraymi*. Obtenido de Goraimy: <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/mocha/recetas/quimbolito-as1jennbq>
- Greenfield, I. (07 de 03 de 2018). *Ñan*. Obtenido de Ñan: <https://www.nanmagazine.com/antojitos-cuencanos/>
- Gutiérrez, X., & López, J. (FEBRERO de 02 de 2015). *KZK10*. Obtenido de KZK10: [https://www.youtube.com/watch?v=RpOqZSk\\_jgc](https://www.youtube.com/watch?v=RpOqZSk_jgc)
- Julián Pérez Porto, A. G. (09 de 08 de 2017). *Definición de*. Obtenido de Definición de: <https://definicion.de/estandarizacion/>
- Llamas, M. (13 de 03 de 2019). *Alambique*. Obtenido de Alambique: <https://www.alambique.com/blog/sifon-cocina-n189>
- Londoño, J. E. (2015). La repostería. En J. E. Londoño, *Guía Profesional de cocina* (pág. 450). Bogotá: Kimpres.
- Mercurio, E. (08 de 06 de 2021). Dulces cargados de historia. *Diario El Mercurio*, págs. 08-24.
- Porto, J. P. (13 de 07 de 2010). *Definición de*. Obtenido de Definición de: <https://definicion.de/tradicion/>
- Reyes, S. (21 de 07 de 2019). *Bonduelle*. Obtenido de Bonduelle: <https://www.bonduelle.es/blog/articulo/la-cocina-moderna-y-de-vanguardia/1015/1015>
- Rodriguez, C. G. (18 de 04 de 2020). *Tesis de cero a cien*. Obtenido de Tesis de cero a cien: <https://tesisdeceroa100.com/guia-basica-para-aplicar-la-tecnica-de-la-entrevista-en-investigacion/>

Sáenz, E. (17 de 04 de 2019). *Questionspro*. Obtenido de Questionspro:

<https://www.questionpro.com/blog/es/metodologia-de-la-investigacion/>

Sebess, M. (2009). *Técnicas de pastelería profesional*. Buenos Aires: IGP Mausí Sebess.

Telégrafo, E. (03 de 03 de 2019). Dulcesy comidas que no faltan en carnaval. *El Telégrafo*, págs. 12-30.

## GLOSARIO

**Acaramelar:** Poner azúcar a punto de caramelo para bañar moldes, postres, etc.

**Almíbar:** Azúcar mezclada con agua, hervida hasta formar un jarabe.

**Almibarar:** Bañar en almíbar.

**Amasar:** Trabajar con las manos una mezcla de harina y otros ingredientes hasta formar una masa.

**Aparato:** Mezcla de varias sustancias que entran en la composición de una preparación de pastelería, heladería o confitería.

**Aromatizar:** Introducir una sustancia aromática en una preparación.

**Baño maría:** Calentamiento indirecto entre el vapor de agua y un recipiente.

**Baño maría invertido:** Enfriamiento indirecto entre un recipiente con hielo.

**Batir:** Trabajar los huevos, las claras, o crema de leche, para darles homogeneidad.

**Blanquear:** Batir yemas con azúcar hasta formar una espuma suave.

**Caramelizar:** Colocar azúcar en un producto y luego llevarla a un calor intenso hasta dorar su superficie.

**Clarificar:** Quitar la espuma u otras impurezas de cualquier preparación.

**Confitar:** Cocer fruta en un almíbar, para conservarla.

**Cornete:** Hoja de papel enrollada de forma cónica, utilizada para decorar preparaciones.

**Creinar:** Batir mantequilla con azúcar hasta formar una masa suave.

**Encamisar:** Poner una capa de helado, bizcochuelo, genovesa, etc, en el interior de un molde para rellenarlo luego con otra preparación.

**Enharinar:** Espolvorear con harina cualquier molde o superficie.

**Enmantequillar:** Untar mantequilla fundida o blanda en una superficie o molde.

**Espolvorear:** Cubrir una superficie con azúcar impalpable.

**Filetear:** Cortar una fruta o frutos secos (almendra) en láminas delgadas.

**Flambear:** Producir una llama en un producto usando una bebida alcohólica.

**Ganache:** Preparación compacta a base de chocolate.

**Glasear:** Cubrir una preparación con un jarabe.

**Macerar:** Colocar un ingrediente en alcohol, mantequilla y aceite para darle sabor o aroma.

**Napar:** Cubrir una preparación con un glaseado.

**Montar:** Batir crema de leche con hasta darle consistencia.

**Reducir:** Evaporar una preparación hasta darle un mejor gusto y consistencia.

**Sabajón:** Tipo de crema a base de yemas, azúcar y un poco de licor.

**Tamizar:** Pasar la harina o azúcar impalpable por un tamiz, con el fin de eliminar grumos o impurezas.

**Trabajar:** Remover o batir con una espátula o globo.

**Turbinar:** Hacer que una base para helado o sorbete coja consistencia agitándolo en una máquina para helado.

## ANEXOS

### Anexo 1: Cronograma

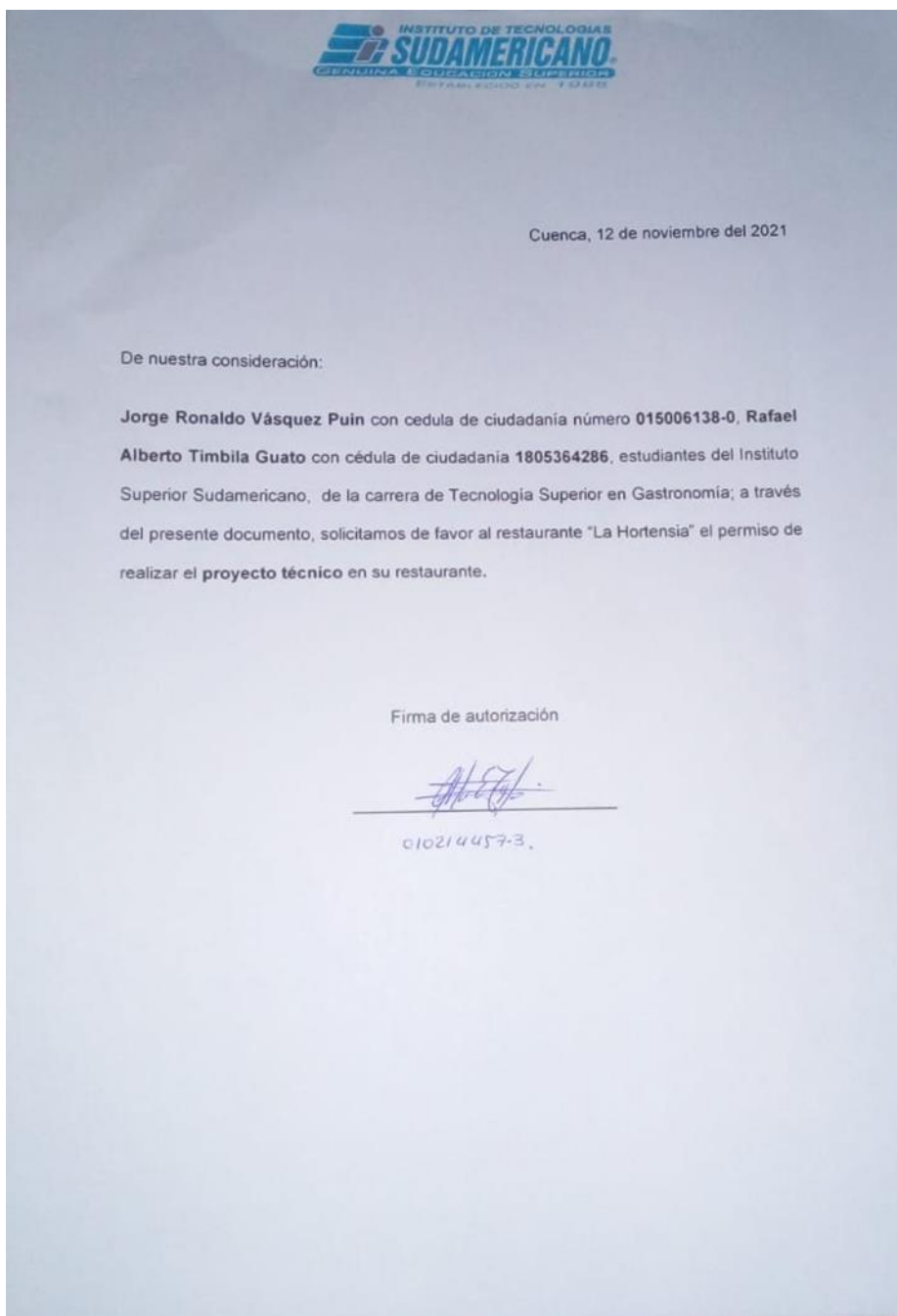
Meses	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Inscripción	<b>x</b>	<b>x</b>														
Inducción del trabajo de titulación		<b>x</b>	<b>X</b>	<b>x</b>												
Desarrollo de la estructura del trabajo de titulación				<b>x</b>	<b>X</b>											
Aprobación de temas					<b>X</b>	<b>x</b>										
Desarrollo del trabajo de titulación							<b>X</b>	<b>x</b>								
Avances del proyecto									<b>x</b>	<b>X</b>						
Ultimas revisiones del tutor											<b>x</b>	<b>X</b>	<b>x</b>			
Sustentación del proyecto														<b>x</b>	<b>x</b>	

*Imagen N°1: Tabla Cronograma de actividades.*

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

## Anexo 2: Documento de constancia para realizar el proyecto en el restaurante Casa

### Hortensia



*Imagen N°2: Oficio dirigido al Propietario de "Casa Hortensia"*

*Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)*

### Anexo 3: Carta del restaurante Casa Hortensia



Imagen N°3: Carta del Restaurante “Casa Hortensia”.  
 Nota: Timbila R, Vásquez J (2022)

### **Anexo 3: Entrevista realizada a la Dueña del local.**

#### **¿Qué problema o que necesidad ha visto en su negocio?**

El problema específico, sería, la falta de postres en el restaurante, no hay una carta.

#### **¿Esa necesidad es la única?**

Si, por lo demás todo está funcionando correctamente.

#### **¿Le han pedido los clientes una carta de postres?**

Si, ocasionalmente preguntan si realizamos postres.

#### **¿Creen que están perdiendo dinero al no tener una carta de preparaciones dulces?**

Si, hablamos con el personal de cocina y necesitamos una carta adecuada que contenga postres apropiados para la temática del local.

#### **¿Estaría de acuerdo que realicemos la tesis en su restaurante, para poder resolver esa necesidad?**

Por su puesto, me encantaría encontrar lo más rápido posible una solución, quiero que vengan al restaurante no solo por las preparaciones de sal, también queremos que lleguen por las preparaciones dulces.

**Anexo 4: Encuesta aplicada para validación de la propuesta.**



Con el fin de conocer sus gustos y aceptación de los postres presentados, marcar con una x la respuesta relacionada a su criterio.

1. ¿Conoce usted los dulces que se consumen durante el año en la ciudad de Cuenca?  
..... SI  
  
..... NO
2. De las elaboraciones mencionadas. Indique ¿Cuáles conoce?  
.. . chumal  
  
... quimbolito  
  
... arroz con leche  
  
... buñuelo  
  
... torta negra  
  
... dulce de higo
3. ¿conoce usted acerca de la técnica de deconstrucción?  
  
.....SI  
  
.....NO
4. ¿Conoce usted acerca de las técnicas de vanguardia?  
..... . SI  
  
.....NO
5. ¿Las preparaciones que usted degusto fue de su agrado?

..... SI

.....NO

6. ¿estaría usted dispuesto a implementar los postres presentados en su restaurante?

..... SI

.....NO