

**PROPUESTA DE SEIS POSTRES AL PLATO PARA EL RESTAURANTE
TACANIJO EN LA CIUDAD DE CUENCA-ECUADOR**

Trabajo presentado para optar al título de Gastronomía

Proyecto de grado presentado por: NATHALY DAYANA PATIÑO
SINCHI
ARIANA PATRICIA PIÑA NEIRA
Carrera: GASTRONOMÍA
Línea de Investigación: TRABAJO PRÁCTICO
Tutor académico: MG. RAFAEL MALDONADO

Cuenca, 08 de agosto de 2022

DERECHOS DE AUTOR



www.sudamericano.edu.ec

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a Nathaly Dayana Patiño Sinchi y Ariana Patricia Piña Neira, 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.

CERTIFICADO DEL TUTOR**CARRERA DE GASTRONOMÍA****CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

Doy fe que el trabajo desarrollado por el estudiante: **NATHALY DAYANA PATIÑO SINCHI Y ARIANA PATRICIA PIÑA NEIRA**, con el título **“PROPUESTA DE SEIS POSTRES AL PLATO PARA EL RESTAURANTE TACANIJO EN LA CIUDAD DE CUENCA-ECUADOR”**, 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,

Richard Antonio Martinez Villegas

Maldonado Yepez Mauricio Rafael

DECLARATORIA DE AUTORIA DEL TRABAJO



www.sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Patiño Sinchi Nathaly Dayanna**, 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 una **Propuesta de Seis Postres al Plato para el Restaurante TACANIJO en la Ciudad de Cuenca-Ecuador** 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,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Nathaly Dayanna', is written over a horizontal line.

PATIÑO SINCHI NATHALY DAYANNA

Cédula: 0150364750

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Piña Neira Ariana Patricia**, 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 una **Propuesta de Seis Postres al Plato para el Restaurante TACANIJO en la Ciudad de Cuenca-Ecuador** 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,



PIÑA NEIRA ARIANA PATRICIA

Cédula: 0104988449

RESUMEN

El presente proyecto de titulación se enfoca en la elaborar una propuesta de seis postres al plato, para ser implementado en la carta del restaurante Tacanijo ubicado en la ciudad de Cuenca. Para su inicio se investigó y se analizó las falencias con los que cuenta el restaurante gracias a una entrevista realizada a los dueños del establecimiento, este análisis arrojó el problema con el que comprende, que es la falta de productos dulces en su menú. Posteriormente se procedió a indagar acerca de los productos y postres mexicanos, así también como las técnicas de pastelería para ser usados en la propuesta, una vez lista la investigación se realizó la creación de las seis propuestas. Se presenta una investigación de tipo aplicada, el enfoque de investigación es cuali-cuantitativo debido a que se utiliza técnicas y métodos de tipo mixto. El proyecto cuenta con un estudio descriptivo con un corte transversal ya que es abordado durante el periodo marzo agosto del 2022. Los instrumentos de investigación aplicados fueron encuestas y entrevistas para obtener resultados más claros acerca de la problemática encontrada. La propuesta cuenta con seis postres al plato que contienen diferentes técnicas de pastelería además de distintos ingredientes de altas calidades organolépticas, así como también ingredientes que aportan frescura a los platos. Los resultados obtenidos en el proyecto fueron satisfactorios ya que se cumplió con los objetivos establecidos por el dueño del restaurante debido a que se aplicó técnicas en las que el restaurante pueda elaborar y emplatado los productos de manera más rápida y eficaz, además de que cada postre contaba con sabores y aromas que representan la gastronomía mexicana.

Palabras claves: comida, investigación, México, restaurante.

ABSTRACT

This degree project focuses on the development of a proposal of six desserts to be implemented in the menu of the Tacanijo restaurant located in the city of Cuenca. To begin with, we investigated and analyzed the shortcomings of the restaurant through an interview with the owners of the establishment, this analysis showed the problem it has, which is the lack of sweet products on its menu. Subsequently, we proceeded to inquire about Mexican products and desserts, as well as pastry techniques to be used in the proposal, and once the research was ready, the six proposals were created. This is applied research; the research approach is quali-quantitative because it uses mixed techniques and methods. The project has a descriptive study with a cross-sectional cut since it is approached during the period March-August 2022. The research instruments applied were surveys and interviews to obtain clearer results about the problems encountered. The proposal has six dessert dishes containing different pastry techniques as well as different ingredients of high organoleptic qualities, as well as ingredients that bring freshness to the dishes. The results obtained in the project were satisfactory since the objectives established by the restaurant owner were met due to the application of techniques in which the restaurant can elaborate and plate the products in a faster and more efficient way, in addition to the fact that each dessert had flavors and aromas that represent Mexican gastronomy.

Key words. food, research, Mexico, restaurant.

DEDICATORIA

Dedicamos de todo corazón esta tesis a nuestras familias, pues sin ellos no lo hubiéramos logrado, gracias a sus palabras de aliento no dejarnos decaer para que siguiéramos adelante y siempre ser perseverantes y que logremos cumplir con nuestros ideales. A nuestros padres por habernos forjado como las personas que somos en la actualidad; muchos de nuestros logros se los debemos a ellos entre los que se incluye con éxito este proyecto de tesis. Nos formaron con reglas y con algunas libertades, pero al final de cuentas, nos motivaron constantemente para alcanzar nuestros anhelos.

Este proyecto va dedicado especialmente a todas las personas que nos ayudaron a seguir desarrollando la tesis y nos apoyaron para no darnos por vencidas para terminar con nuestro proyecto en seis meses lo cual parecía imposible.

Nathaly Dayana Patiño Sinchi, Ariana Patricia Piña Neira.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos de todo corazón a nuestros tutores el Mg. Rafael Maldonado y Lic. Richard Martínez. Gracias por su paciencia, dedicación, motivación, criterio y aliento. Han hecho más fácil lo difícil. Ha sido un privilegio poder contar con su guía y ayuda. Agradecemos al Instituto Tecnológico Sudamericano por el apoyo durante estos ciclos, a pesar de las dificultades por las que atravesamos logramos salir adelante, gracias al apoyo de sus docentes y sus autoridades.

Gracias al dueño del restaurante Tacanijo Paulo Cesar Villeda por abrirnos las puertas de su restaurante para que este trabajo pueda ser elaborado, gracias a las opiniones y criterios de un ciudadano mexicano logramos mejorar nuestras propuestas.

Agradecemos de manera especial a nuestros padres por ser los principales promotores de nuestros sueños, gracias a ellos por cada día confiar y creer en nosotras y en las expectativas que tenemos.

Agradezco a mis padres Mario y Rosa por estar conmigo en esta etapa de mi vida, por haberme dado su apoyo incondicional durante estos dos años y medio y por ser esa razón el más grande aliento para el cumplimiento de mis objetivos que significa alegría, orgullo para mí y para todos. Gracias a mi compañera de trabajo por estar presente, su valiosa amistad y colaboración fueran primordiales a la hora de realizar este trabajo.

Gracias a mi madre Adriana por estar siempre presente en cada paso que daba y por nunca dejar de apoyarme y motivarme; gracias a mi padre Jaime por siempre desearme y anhelar lo mejor, gracias por cada consejo y por cada una de tus palabras que me guiaran durante mi vida profesional. Gracias a mis hermanos Nicolas y Dayanna por ayudarme en cada momento y por acompañarme en cada paso que daba; gracias a mis abuelitos por sus consejos que son una motivación y una guía para mí.

ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTOR.....	II
CERTIFICADO DEL TUTOR	III
DECLARATORIA DE AUTORIA DEL TRABAJO.....	IV
RESUMEN.....	VI
ABSTRACT	VII
DEDICATORIA	VIII
AGRADECIMIENTO.....	IX
ÍNDICE DE TABLAS	12
ÍNDICE DE Graficos	13
INTRODUCCIÓN	14
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	16
Objetivo general.....	16
Objetivos específicos	16
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	17
JUSTIFICACIÓN	18
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA	19
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL	21
2.1. Marco Teórico.....	21
2.1.1. <i>Términos y técnicas de cocción</i>	21
2.1.2. <i>Técnicas de cocción con calor</i>	22
2.1.3. <i>Pastelería en General</i>	24
2.1.4. <i>Técnicas de Pastelería</i>	24
2.1.5. <i>Repostería Mexicana</i>	28
2.1.6. <i>Dulces mexicanos</i>	29
2.1.7. <i>Ingredientes e insumos mexicanos</i>	33
2.1.8. <i>Productos étnicos</i>	41
2.1. Marco Contextual.....	42
2.2. Marco Conceptual	44
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	46
3.1. Enfoque de investigación	46

	10
3.2. Tipo de investigación	47
3.3. Métodos de investigación.....	48
3.3.1. <i>Método Deductivo</i>	48
3.3.2. <i>Método Inductivo</i>	48
3.3.3. <i>Método Científico</i>	49
3.3.4. <i>Método Analítico</i>	49
3.4. Técnicas de Investigación	49
3.4.1. <i>Entrevistas</i>	50
3.4.2. <i>Encuestas</i>	50
3.4.3. <i>Fichaje</i>	50
3.5. Metodología de Trabajo	51
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	52
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN.....	53
5.1. Bitácoras.....	57
5.1.1. <i>Primer Postre: Helado de Arroz con Leche y Bavaroise de Guayaba</i>	57
5.1.2. <i>Segundo postre: Helado de Caramelo Salado con Cremoso de Mango</i> ...	58
5.1.3. <i>Tercer Postre: Helado de Naranja y Chile con Mousse de Tuna</i>	59
5.1.4. <i>Cuarto Postre: Helado De Mandarina Y Albahaca Con Mousse De Jamaica</i>	60
5.1.5. <i>Quinto Postre: Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla con Esferificaciones de Tequila Sun rise</i>	61
5.1.6. <i>Sexto Postre: Brownie de Piña y Chocolate con Panna Cotta de Coco</i> ...	62
5.1. Fichas Estandarizadas	63
5.1.1. <i>Primer Postre: Helado de Arroz con Leche y Bavaroise de Guayaba</i>	63
5.1.2. <i>Segundo Postre: Helado de Caramelo Salado con Cremoso de Mango</i> ..	70
5.1.3. <i>Tercer Postre: Helado de Naranja y Chile con Mouse de Tuna</i>	78
5.1.4. <i>Cuarto Postre: Helado de mandarina con Albahaca y Mousse de Jamaica</i>	86
5.1.5. <i>Quinto Postre: Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla con Esferificaciones de Tequila Sun Rise</i>	94

5.1.6.	<i>Sexto Postre: Brownie de Piña con Panna Cotta de Coco</i>	101
5.2.	Fichas de Costos.....	108
5.2.1.	<i>Primer postre: Helado de Arroz con Leche y Bavaroise de Guayaba</i>	108
5.2.2.	<i>Segundo Postre: Helado de Caramelo Salado con Cremoso de Mango</i>	111
5.2.3.	<i>Tercer Postre: Helado de Naranja y Chile con Mouse de Tuna</i>	115
5.2.4.	<i>Cuarto Postre: Helado de Mandarina con Albahaca y Mousse de Jamaica</i>	119
5.2.5.	<i>Quinto Postre: Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla con Esferificaciones de Tequila Sun rise</i>	123
5.2.6.	<i>Sexto Postre Brownie de Piña y Chocolate con Panna Cotta de Coco</i> .	127
5.3.	Base de Datos	130
	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	132
	RECOMENDACIONES	134
	BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA	135

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Tipos de aguacates en Mexico	33
Tabla 2: Tipos de Clavos de olor	39
Tabla 3: Flores usadas en México	40
Tabla 4: Tipos de leche	40
Tabla 5: Metodología de investigación-acción según método Kemmis.	51

ÍNDICE DE GRAFICOS

<i>Gráfico 1 Los 10 productos étnicos pertenecientes a México más demandados en el extranjero</i>	<i>42</i>
<i>Gráfico 2 Ubicación Primer Restaurante Tacanijo</i>	<i>42</i>
<i>Gráfico 3 Ubicación Segundo Restaurante Tacanijo</i>	<i>43</i>
<i>Gráfico 4 Helado de arroz con leche y bavaroise de guayaba.....</i>	<i>53</i>
<i>Gráfico 5 Helado de caramelo salado y cremoso de mango</i>	<i>54</i>
<i>Gráfico 6 Helado de naranja y chile con mousse de Tuna</i>	<i>54</i>
<i>Gráfico 7 Helado de mandarina y albahaca con mousse de flor de Jamaica</i>	<i>55</i>
<i>Gráfico 8 Pay de chocolate blanco y vainilla con esferificación de tequila sun rise.....</i>	<i>55</i>
<i>Gráfico 9 Brownie de piña y panna cotta de coco</i>	<i>56</i>

INTRODUCCIÓN

La pastelería tiene una extensa historia, a lo largo de los siglos, su arte se ha ido perfeccionando gradualmente, es decir, gracias a la introducción de nuevos ingredientes, pero a partir del siglo XIX y durante el siglo XX, las técnicas de la pastelería y sus elaboraciones requería una nueva dimensión, impulsada por la creación de nuevos postres. En México existe muchos dulces típicos que varían de una región a otra, muchos de los cuales son artesanales y son representativos de la cultura mexicana, con la llegada de los españoles, la cultura local se mezcló con nuevas costumbres, tradiciones y sabores, prueba de ello es la cocina mexicana, es considerada una de las más diversas. Las recetas de los postres tradicionales mexicanos son parte de esta maravillosa riqueza culinaria.

Tacanijo fue inaugurado por Paulo Cesar Villeda en el año 2010, en las calles Huacas y Ave. De las Américas, teniendo un gran reconocimiento por los ciudadanos cuencanos, convirtiéndolo en un restaurante de gran acogida, logrando la apertura de su segundo local ubicado en el centro comercial Millenium Plaza tercer piso, gracias a sus elaboraciones típicas mexicanas, no obstante, cuenta con una escasez de postres en su carta, dando como resultado la importancia de la implementación los productos dulces en su restaurante.

El siguiente trabajo investigativo presenta la propuesta de postres de autor mexicanos al plato, realizándolo en el restaurante Tacanijo, ubicada en la ciudad de Cuenca, en donde se autorizó el acceso para realizar el proyecto y así recolectar la información necesaria para dar solución a la problemática encontrada en el campo de acción. Teniendo en cuenta su escasez en su menú.

Se trabajará usando conceptos respaldados por una investigación bibliográfica, además se elaborará seis propuestas de postres de autor mexicanos de excelente calidad

y mantenido la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta el buen manejo de la materia prima. Se realizó una degustación y presentación de los platos a los dueños del establecimiento en que se tuvo como resultado una respuesta satisfactoria por parte de los dueños hacia todos los postres presentados.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general

Elaborar una propuesta de seis postres al plato para ser implementados en la carta del restaurante “Tacanijo”.

Objetivos específicos

- Identificar los componentes teóricos conceptuales para el desarrollo de la investigación.
- Determinar las características de la carta gastronómica que ofrece el restaurante, resaltando sus potencialidades y limitaciones.
- Definir la metodología para la elaboración de las propuestas de postres de autor mexicanos al plato.
- Preparar y validar la propuesta de seis postres de autor mexicanos al plato.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

Cual es el proceso organoleptico que se debe desarrollar para la creación de postres de autor.

¿Cuáles son las componentes de la propuesta para ser implementada en el restaurante Tacanijo?

¿Cómo se desarrolla una propuesta de seis postres?

¿Por qué no se ha implementado más postres en el menú del restaurante?

¿Qué actividad se puede realizar para validar la propuesta?

JUSTIFICACIÓN

Hoy en día la tendencia de los postres a nivel mundial ha ido incrementando de gran manera debido a que su presentación y montaje son muy llamativos para los comensales, esto gracias a la aplicación de técnicas y métodos de pastelería y vanguardia. En el país los restaurantes de comida mexicanas se han vuelto más complejos debido a la competencia que existe, ya que los estándares definidos por los clientes o consumidores se vuelven cada vez más estrictos, de ahí la importancia de la creación de un proyecto de productos innovadores. Por lo tanto, la iniciativa de un menú de postres mexicanos al plato fundamentadas en recetas clásicas, por medio de un análisis que permitirá conocer las tácticas para la elaboración/creación, aplicando productos ecuatorianos de excelente calidad.

Se realizó esta propuesta con el objetivo de producir y crear postres de autor, ofreciendo al consumidor postres de la máxima calidad, con la mejor frescura y a precios justos. Para conseguirlo con rentabilidad, trabajamos en la innovación en producto y la búsqueda de la eficiencia operativa, para así poder generar valor a los “jefes”, los empleados, proveedores, a la sociedad.

El presente trabajo consiste en la realización de un análisis y propuesta de mejorar la sección de postres del restaurante “Tacanijo” que cuenta con dos locales el primero ubicado en la Calle Huacas 1-54 y el segundo ubicado en el centro comercial Millenium Plaza tercer piso, Avenida José Peralta y Cornelio Merchán. Se realizó esta actividad ya que a criterio nuestro es de vital importancia dar a conocer más de la producción de postres mexicanos, popularizando sus elaboraciones, tiempos y métodos de conservación mientras se mantiene el perfil organoléptico intacto representando así la verdadera cultura gastronómica mexicana.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

El restaurante “Tacanijo” que hoy en día cuenta con dos locales el primero fue inaugurado en el mes de septiembre del 2010, está ubicado en la Calle Huacas 1-54 y Av. De las Américas sector Universidad Politécnica Salesianas, el segundo tuvo como fecha de apertura en el 13 septiembre del 2017 y actualmente se encuentra ubicado en el centro comercial Milenium Plaza tercer piso, Avenida José Peralta y Cornelio Merchán. El restaurante surgió como una idea en la que sus amigos consumirían, pero nunca se esperó tanto acogida por parte de los comensales cuencanos.

El objetivo principal del establecimiento es difundir la cultura y tradiciones de México a través de la comida típica del país, utilizando los ingredientes originales de esta cocina, que puedan ser cultivados en Ecuador, para así ofrecer así como obtener productos de una excelente calidad y satisfacer las necesidades de sus clientes. La visión del restaurante es lograr estandarizar sus procesos, así como también mejorar su sistema de producción, teniendo siempre en cuenta las técnicas y métodos tradicionales de la cultura culinaria mexicana.

Al realizar las entrevistas al dueño del restaurante mexicano Tacanijo, se dio a conocer la razón de querer implementar más postres a la carta, comentó que “por el tiempo que necesita para su elaboración, no quiero sobrecargarme debido a que yo elaboro los postres y puede que no logre satisfacer la demanda del mismo”, también nos manifestó que estaría dispuesto a incrementar nuevos productos a la carta, si estos cumplen con mantener intacta la cultura mexicana.

Al realizar un análisis del menú de postres con el que cuenta el restaurante se pudo notar la falta de del mismo en su carta, ya que actualmente cuentan con cuatro tipos de postres. Haciendo evidente la falta de más productos dulces y llamativos en el restaurante.

Surgiendo de esta manera la propuesta de nuestro menú de seis postres con productos mexicanos.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco Teórico

Un marco teórico es el conjunto de premisas, estudios previos y consideraciones teóricas que sustentan una investigación, análisis, hipótesis o proyecto experimental. También se distingue por la definición de la disciplina a la que pertenece el tema de estudio elegido, los conceptos involucrados, los fenómenos en los que se desea profundizar o se pretende estudiar. Su importancia radica en que puede justificar, fundamentar, sustentar y explicar los resultados de una investigación de manera ordenada y coherente.

2.1.1. *Términos y técnicas de cocción*

El método de cocción es una técnica de culinaria en la que los alimentos crudos se transforman mediante el uso de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan modificación química para facilitar su digestión, y también hay alimentos que se pueden comer crudos, pero al cocinarlos pueden volverse más sabrosos, atractivos, su apariencia y textura cambian, al tiempo que aseguran su salud gracias a la cocción, destruye casi todos los microorganismos.

2.1.1.1. Términos y técnicas de cocción de origen prehispánico.

Muchos de estos términos y técnicas no sólo son habituales en la actualidad, sino que son elementos comunes en la mayoría de las cocinas integrales modernas. A continuación, se indica las diferentes técnicas y métodos de origen prehispánico.

2.1.1.1.1. *Ahumado.*

Ahumaban a fuego, que partía de la leña dando forma y sabor característicos a diferentes productos, este proceso tiene como objetivo alargar la vida útil del alimento y cambiar su sabor (Angeli, 2011).

2.1.1.1.2. *Cocinar.*

Cocinaban en el suelo, en una olla o en una sartén, con un fuego formado por tres piedras (tlecuilli) (Angeli, 2011).

2.1.1.1.3. Moler.

Molían con piedra caliza y cantos rodados con los que sus "manos" y brazos frotan, rasgan, aplastan, rompen, desmoronan o pulverizan (Angeli, 2011).

2.1.1.1.4. Fermentar.

Fermentaban miel, cacao, maíz y chiles, sobre todo la fermentación en pastoreo, para obtener pulque y otras bebidas de baja graduación alcohólica, como el vino caliente (Larousse Cocina, 2018).

2.1.1.1.5. Empacar.

Empacaban alimentos para proteger, conservar, cocinar (principalmente al vapor), brindar, incluso servir y presentar con diferentes hojas como maíz fresco y seco u hojas de maíz, mague entre otros (Picand, s. f.).

2.1.1.1.6. Deshidratar.

Deshidrataban los alimentos para su conservación secándolos al sol y al aire libre, método utilizado en Mesoamérica desde la antigüedad para carnes, semillas y pescados (Angeli, 2011).

2.1.2. Técnicas de cocción con calor

2.1.2.1. Cocción por conducción.

2.1.2.1.1. Asar.

Brasas de parrilla al aire libre, horno, parrilla de comal de hierro fundido, barro o metal, parrillas eléctricas son herramientas de este tipo de cocción, perfecto para cocinar con calor directo, aprovechando el líquido o la grasa de los alimentos (Larousse Cocina, 2018).

2.1.2.1.2. Sofreír.

Método que consiste en cocer sobre una sartén o una cacerola con poca grasa un alimento hasta eliminar parte o toda el agua que contiene. El resultado es que se logra concentrar los jugos de la preparación. Dependiendo del alimento, se regula el calor para proporcionar que se dore o evitarlo (Larousse Cocina, 2018).

2.1.2.1.3. Sudar.

Este es el método básico de fritura, sin que se dore el producto (Angeli, 2011).

2.1.2.2. Cocción por convección.

2.1.2.2.1. Al vapor.

Método que era utilizado antes de la llegada de los europeos, que consistía en cocinar con “calor húmedo” en ollas de barro con tapa o sin ella, actualmente sustituidas por vaporeras o tamaleras. En la cocción al vapor el alimento no está sumergido en agua u otro líquido, sino que el vapor y el calor circundantes lo cocinan (Angeli, 2011).

2.1.2.1.2. Baño María.

Se usa para preparaciones delicadas, para diluir o fundir y para mantener los alimentos calientes. Generalmente la preparación se introduce al horno siempre dentro de otro recipiente mayor que contiene agua. Hay que evitar que el agua hierva con excesiva fuerza, ya que podría penetrar la preparación (Angeli, 2011).

2.1.2.1.3. Blanquear.

Consiste en hervir brevemente en líquido un alimento que se retire y se coloca inmediatamente en agua fría. Esta técnica se utiliza en productos que necesitan un mínimo cocimiento, o en aquellos donde el método posterior al que serán sometidos completará su cocción. Generalmente se realiza en agua o caldo (Larousse Cocina, 2018).

2.1.2.1.4. Confitar.

Es la misma técnica que en Francia se llama Confit (confitar) y se practica especialmente al plato. En México se aplica comúnmente al cerdo: la carne (generalmente varias piezas) se cocina lentamente en su propia grasa (Angeli, 2011).

2.1.3. Pastelería en General

La pastelería según la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería CEEAP se define como:

La etimología de la palabra pastel, que generará a su vez la de pastelería, proviene de una arcaica palabra francesa watel que significa “alimento”, algunos especialistas coinciden que proviene del latín tardío pasta que a su vez deriva del griego pasté que era como se les llamaba en la antigüedad clásica a la “mezcla de harina y salsa”.

La pastelería en ligeras y sólidas, las ligeras hacen referencia a comidas o en entremés como dulce, comprendiendo un sinnúmero de variedades (galletas, bizcochos, brioches, pastas, etc.) y las sólidas se refieren a comida y componiéndose a veces de carnes. La pastelería se remonta a una gran antigüedad y hallamos señal del mismo en los banquetes griegos como en el *Symposion* y en algunos pasajes de Plutarco, Ctesión y Jenofonte. (CEEAP Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, s. f.).

2.1.4. Técnicas de Pastelería

2.1.4.1. Ablandar Mantequilla.

Trabajar mantequilla a temperatura ambiente con una espátula flexible hasta que quede suave y fácil de trabajar (Antoine, 2018).

2.1.4.2. Almíbar.

Elaboración realizada con partes iguales de azúcar y agua, puede ser añadido licor o alcohol. Para preparar se calienta el agua y el azúcar en una cacerola a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva y llegue a ebullición. Una vez listo se agrega el licor o

alcohol. Una vez frío se conserva en un recipiente hermético en refrigeración (Antoine, 2018).

2.1.4.3. Amasado.

Acción de mezclar, masajear y trabajar una mezcla elaborada a partir de harina, se utiliza las manos para obtener una masa lisa y elástico. El amasado desarrolla el gluten en la masa, esto permite obtener un producto más ligero y esponjoso (Antoine, 2018).

2.1.4.4. Arenado.

Método sablage. Proceso de mezclar harina con grasa (fría y cortada en dados) utilizando la yema de los dedos hasta obtener una mezcla con aspecto de arena gruesa (Antoine, 2018).

2.1.4.5. Batir.

Trabajar con una preparación o elemento de manera vigorosa para cambiar su color, aspecto o consistencia. (Larousse, 2018)

2.1.4.6. Blanqueado.

Escaldado o precocinado, es el proceso de sumergir los ingredientes brevemente en agua hirviendo para después ser escurridos y refrescados en agua fría para detener el proceso de cocción y conservar el color de los ingredientes, se realiza para obtener un producto precocido y ablandar el alimento (Larousse Cocina, 2020).

2.1.4.7. Caramelizar.

Calentar azúcar hasta que se convierta en almíbar. El azúcar se carameliza si se espolvorea sobre los alimentos y se los lleva a la parrilla hasta que se derrita. Cubrir con caramelo un molde para evitar que se pegue el preparado al cocinarlo (Carrero Casarrubios & Armendáriz Sanz, 2019).

2.1.4.8. Emulsión.

Consiste en la integración u homogeneización de dos líquidos inmiscibles, una grasa y un líquido (Larousse Cocina, 2018).

2.1.4.9. Espumar.

Retirar la espuma que se forma en la superficie durante la cocción de jarabes, mermeladas, confituras o mantequilla clarificada; ya que la espuma contiene impurezas que pueden afectar su estado y conservación (Antoine, 2018).

2.1.4.10. Glasear.

Cubrir una preparación con fondant, mermelada, azúcar, yema de huevo, chocolate, azúcar glas, etc., y en otros casos, caramelizar azúcar en el preparado. (Carrero Casarrubios & Armendáriz Sanz, 2019).

2.1.4.11. Ligar.

Mezcla de huevos y crema de leche con la que se espesa una salsa. Para evitar que se corte se realiza fuera del fuego. Espesar un preparado por la acción de un elemento de ligazón, fécula, harina, etc. (Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E., 2019).

2.1.4.12. Lustrar.

Espolvorear un preparado dulce con azúcar glacé o lustre (Carrero Casarrubios & Armendáriz Sanz, 2019).

2.1.4.13. Macerar.

Colocar frutas cortadas con azúcar, vinos, licores, etc., para obtener el sabor de éstos. / Agregar un alimento, carne o fruta, con vino, licor, vinagre, aceite, etc., durante varias horas (Aguirregoitia-Martínez, A., & Fernández-Poyatos, M. D. 2019).

2.1.4.14. Napar.

Cubrir totalmente un género con un líquido más o menos espeso (salsas) de forma que permanezca en parte sobre él (Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E., 2019).

2.1.4.15. Puntos.

Grado justo de cocción o sazónamiento de un alimento. / Grado de batido de un ingrediente / Grado de cocción del almíbar (Carrero Casarrubios & Armendáriz Sanz, 2019).

2.1.4.15.1. Punto Bola Sostenida.

Consiste en colocar con una cuchara el almíbar en una taza con agua fría, al tomarla con las manos se puede formar una bolita que no se deforma.

2.1.4.15.2. Punto de Cordón.

Batir las yemas hasta que al levantar el batidor se forme una especie de cordón con las yemas. Éstas deben adquirir un color amarillo fuerte.

2.1.4.15.3. Punto de Hilo Flojo.

Consiste en tomar una gota de almíbar entre los dedos y soplar, al separarlos se forma un hilo que se corta enseguida.

2.1.4.15.4. Punto de Hilo Fuerte.

Consiste en al tomar un poco de almíbar con la punta de la cuchara, luego de soplarlo se pasa entre dos dedos y al separarlos, se forma un hilo que no se corta.

2.1.4.15.5. Punto de Humeo.

Se refiere al punto de calentamiento de una sustancia ya sea aceite de cocina o grasa comestible, donde el sucesivo calentamiento lleva a la sustancia hasta su rotura. En esa zona humea, dando al alimento un gusto desagradable. Por encima del punto de humeo surge el punto de ignición, donde comienza la combustión.

2.1.4.15.6. Punto de Nieve.

Forma de batir las claras de los huevos hasta obtener una apariencia de espuma blanca.

2.1.4.15.7. *Punto de Pomada.*

Materia grasa sólida como manteca, mantequilla se da una textura blanda, pero sin derretir y puede ser manejada, justamente, como una pomada.

2.1.4.15.8. *Punto de Turrón.*

Se baten las claras hasta que esponjan y se secan relativamente. La clara no debe caer al levantar el batidor.

2.1.4.15.9. *Punto Letra.*

Significa lograr con los huevos y el azúcar una emulsión que, al levantar, forme rastros que permanezcan sin desaparecer rápidamente.

2.1.4.15.10. *Punto Listón.*

Se baten las yemas hasta que se forma un hilo suave de yema al levantar el batidor.

2.1.4.16. *Rehogar.*

Dar vueltas en un recipiente puesto a fuego, un alimento al que se busca darle color (Carrero Casarrubios & Armendáriz Sanz, 2019).

2.1.4.17. *Temperar.*

Técnica que consiste en someter algunos elementos o ingredientes a cambios de temperatura para modificar su estructura y estado de densidad. Se utiliza para derretir las coberturas de chocolate (blanco, negro o con leche) (Diccionario Gastronomía, 2019).

2.1.5. *Repostería Mexicana*

La belleza de México no sólo es reconocida por sus mágicos rincones, por su hermosa biodiversidad o sus espectaculares paisajes, también es reconocida por la delicia de su cultura y tradición. Los postres mexicanos son tan amados en México por sus años o siglos de tradición, y por la historia detrás de cada uno. Estos dulces platillos son la

cultura de cada rincón y ciudad de este país. La repostería mexicana cuenta con una amplia lista de postres que son típicos y representativos de la cultura mexicana.

2.1.5.1. Pastelería y repostería mexicana.

La repostería se diferencia a la panadería porque tiene como base la harina de trigo en varias de sus preparaciones. Se asocian a la repostería las frutas, mieles, merengues caramelos, bizcochos, cremas, etc. Así también como el uso de piloncillo, cacahuete y pepitas, amaranto, garbanzo, frijol, almendra, avellana, coco y calabaza como ingredientes principales para la elaboración de sus postres. Uno de los ingredientes distintivos a la repostería es el azúcar, es producto que debemos a la civilización india. En México actual la repostería y la chocolatería se encuentra íntimamente relacionada mediante sus ingredientes, técnicas, métodos, antecedentes y orígenes.

2.1.6. Dulces mexicanos.

Los dulces mexicanos tienen fuertes influencias españolas y árabes, sin embargo, el uso de frutas nativas es lo que marca su identidad, haciéndolos únicos y representativos de otras regiones donde se fabrican. El producto comienza a venderse en confiterías caracterizadas por una alta estética. La crítica ha hecho más versátil la comercialización de los dulces a través de sus versos y coplas que recorren los distintos barrios de las ciudades (Jiménez Morales, 2018, p. 18).

México es reconocido por sus variedades de sabores, aromas, texturas y colores de cada elaboración, ya que cuenta con una gran variedad de especias, su riqueza y diversidad de ingredientes y los productos endémicos. Estos incluyen: conchas, pastelitos, lazos, cañones, pimientos de cuerno, corbatas, tortitas, cuernos, orejas, cerdos, mejillones, besos, barras, ladrillos, números, chocolate, policía, borrachos, huesos, alamar, hilo de canela, cupido, trenzas, banderillas, bocanadas, corazones rojos, volcanes, polvorones, telegramas y bobinas. A continuación, se indica los dulces típicos mexicanos por estado:

2.1.6.1. Norte.**2.1.6.1.1. Baja california.**

Empanadas de frijol dulce, es un postre elaborado a base de pure dulce de frijol, se lo endulza con leche condensada.

2.1.6.1.2. Sonora.

Coyotas, preparado con harina de trigo, leche, azúcar y manteca (vegetal), suelen contener en una interior miel de piloncillo (miel de panela).

2.1.6.1.3. Chihuahua.

Torrijas, está hecho con rebanadas de pan empapadas de vino o leche y rebozadas con huevo y endulzada con miel de maguey o piloncillo. Además, suele contener pinole, nuez y cacahuates.

2.1.6.1.4. Coahuila.

Dulce de queso de nuez, para su elaboración se necesita una pasta hecha con nuez molida y mezclada con jarabe de azúcar. La nuez puede ser sustituida con piñones blancos o rosas, almendras, nuez de castilla, entre otras.

2.1.6.1.5. Nuevo León.

Turcos, a base de manteca vegetal y manteca de cerdo para crear una masa que contiene carne de cerdo o relleno dulce como mermelada, se los hornea.

2.1.6.1.6. Tamaulipas.

Pomoles, galletas en forma de dona, se elabora con harina de maíz tostado, pinole, manteca de res o cerdo y piloncillo. Se prepara en horno de barro.

2.1.6.2. Norte-occidente.**2.1.6.2.1. Baja California Sur.**

Dulce de zorillo, este postre es a base de leche cortada y piloncillo tiene una textura pastosa.

2.1.6.2.2. Sinaloa.

Tacuarines de maíz, elaborado con maíz, manteca, azúcar y huevos; son biscochos similares a galletas de maíz, tienen forma de rosquilla.

2.1.6.2.3. Nayarit

Istete, preparado con miel, cacao, nuez o almendra, leche, limón y varias especias. Se forma un panecillo, una vez listo se suele acompañar con limón, tiene una consistencia sólida y algo chiclosa cuando existen temperaturas altas ya que es un postre que debe mantenerse a temperatura ambiente.

2.1.6.2.4. Durango.

Los mostachones, son panecillos en forma de galleta que contienen harina de trigo y piloncillo, se suele cocer en el horno.

2.1.6.2.5. Zacatecas.

Gelatina de tuna, suele tener color verde o rojo esto depende del tipo de tuna usada. Para su elaboración se obtiene el zumo de las tunas y se agrega azúcar, una vez listo se coloca la grenetina previamente hidratada.

2.1.6.3. Centro-norte.

2.1.6.3.1. Jalisco.

Jericalla, postre que contiene huevo y leche con una apariencia similar a flan napolitano, en la parte superior se coloca caramelo, elaborado con azúcar.

2.1.6.3.2. Aguascalientes.

Pay de calabaza, hecho con pure de calabaza, leche evaporada, leche condensada y especias. Una vez lista la mezcla se lo lleva a hornear.

2.1.6.3.3. Colima.

Alfajor de coco, también conocido como cocadas, se elabora a base de coco rallado, piloncillo, canela, yemas de huevo y forradas de obleas. una vez listo se rocían las rebanadas con aguardiente u otro tipo de licor.

2.1.6.3.4. Michoacán.

Chongos Zamoranos, preparado a base de leche entera de vaca cuajada elaborado con ayuda del cuajo y almíbar que contiene canela.

2.1.6.3.5. San Luis Potosí.

Queso de tuna, a base de tuna natural. Tiene consistencia de pasta similar a un ate.

2.1.6.4. Centro.

2.1.6.4.1. Guanajuato.

Pan de Acámbaro, eran horneado en piedra con leña, la cual aportaba notas ahumadas a la elaboración. Se elabora a partir de azúcar, pulque, harina, especias, huevo y grasa de cerdo, en algunos casos se agrega leche.

2.1.6.4.2. Querétaro.

Natilla, preparado con leche de cabra, yemas de huevo, azúcar, harina o fécula de maíz y algunas especias.

2.1.6.4.3. Hidalgo.

Paste, este postre es similar a una empanada puede ser salado o dulce con diferentes tipos de rellenos como carne o mermelada.

2.1.6.4.4. Estado de México.

Cabellitos de ángel, conocido así gracias a las fibras rubias gracias a la pulpa del fruto usado elaborado a base de chilacayote y piloncillo. Tiene una textura firme y suave.

2.1.6.4.5. Morelos.

Barquitas con fruta, similar a una tarta de frutas, se elabora con una base de galleta, crema pastelera o jalea y se decora con frutas.

2.1.6.4.6. Tlaxcala.

Los tlaxcales, a base de harina de maíz y azúcar. Es un tipo de pan con forma de triángulo y cubierto de azúcar.

2.1.6.4.7. Puebla.

Camote, dulce a base de pulpa de camote cocida con almíbar hasta espesar. La pulpa se suele cocinar con piña. Una vez listo se los muele y cuela. Una vez listo se bañan con almíbar espeso para así obtener una ligera costra.

2.1.6.5. Sur.

2.1.6.5.1. Guerrero.

Gollerías, similar a una palanqueta de forma redonda. Es un postre de nuez, azúcar y agua elaborado en un cazo de cobre. Se lo cocina hasta obtener una miel espesa y oscura, la cual es extendida en papel encerado y después es cubierta por nueces peladas.

2.1.7. Ingredientes e insumos mexicanos.

Es importante resaltar que la comida prehispánica no solo se consumía por necesidad, si no que siempre existió un respeto por la naturaleza y por los alimentos que les brindaba a las civilizaciones antiguas. México es un país caracterizado por una variedad de dulces distintos hechos a mano, los cuales son símbolo de la cultura nacional.

2.1.7.1. Aguacate.

El fruto es ovalado, redondo y en forma de pera, muy utilizado en todo el país y del que existen muchas variedades. Tiene muchos usos en la cocina mexicana: como guacamole, servido en rodajas para acompañar prácticamente cualquier plato a base de helados, ensaladas, salsas, etc. (Zurita, 2012). El fruto se clasifica en:

Tabla 1:

Tipos de aguacates en México

Aguacate antillano.

Aguacate Atlixco.
Aguacate Chiapas.
Aguacate Criollo.
Aguacate Fuerte.
Aguacate Guajillo.
Aguacate Guatemalteco.
Aguacate Hass.
Aguacate Mexicano.
Aguacate Puebla.
Aguacate Rincón.
Aguacate Sinaloa.

2.1.7.2. Aguardiente.

Beber alcohol procedente del proceso de destilación estaba destinado originalmente a usos medicinales hasta el siglo XVIII, cuando se generalizó su uso culinario. En cualquier caso, se trata de una bebida con una graduación alcohólica elevada. El whisky, el coñac, el vodka, la ginebra y el tequila, entre otros se denominan aguardiente porque pueden elaborarse a partir de caña de azúcar, granos o frutas (García-Barrón, S. E., de Jesús Hernández, J., Gutiérrez-Salomón, A. L., Escalona-Buendía, H. B., & Villanueva-Rodríguez, S. J., 2017).

2.1.7.2.1. Tequila.

Es una bebida de origen, por lo que solo se puede producir en esta entidad y en ciertas zonas de otros estados como Nayarit, Tamaulipas, entre otros. El producto final no debe mezclarse con otros azúcares y el maguey debe ser cultivado en la zona que comprende la variedad de origen y envasado en la misma región. Los tequilas se clasifican según sus características como blanco, joven, pálido, añejo y extra añejo (García-Barrón,

S. E., de Jesús Hernández, J., Gutiérrez-Salomón, A. L., Escalona-Buendía, H. B., & Villanueva-Rodríguez, S. J., 2017).

2.1.7.2.2. Mezcal.

Nombre genérico con el que se identifican diversas bebidas alcohólicas destiladas obtenidas al cocer, fermentar u hornear piñas de diversos magueyes y la posterior fermentación y destilación de sus jugos. Dependiendo de la variedad de agave, cultivador y otros factores, su contenido alcohólico oscila entre 5,0% (García-Barrón, S. E., de Jesús Hernández, J., Gutiérrez-Salomón, A. L., Escalona-Buendía, H. B., & Villanueva-Rodríguez, S. J., 2017).

2.1.7.3. Ajonjolí.

Semillas pequeñas, de color amarillo pajizo, pertenecientes a la familia Pedaliácea. Es un ingrediente abundante y fácilmente disponible que es importante en guisos como el mole poblano, mole negro. También es una guarnición para diversos panes, por lo general el ajonjolí se vende crudo y se debe tostar. Esta planta fue traída a América por esclavos africanos, quienes la llamaron bennen (Zurita, 2012).

2.1.7.4. Almendra.

El fruto seco contiene las semillas de una almendra, similar a un melocotón. Fue introducido a México durante la época colonial y desde entonces se ha utilizado principalmente en postres de influencia española como: arequipes, besos, pastas, bizcochos, tortas y repostería (Zurita, 2012).

2.1.7.5. Anís.

Las semillas son pequeñas, en forma de coma, de color marrón verdoso. Contiene un aceite incoloro que le da su aroma y sabor característicos. Nativo del Medio Oriente. En México se utiliza principalmente para aromatizar almíbares para frutas, masa de pan,

moles, etc. Se conoce desde al menos 1500 a. C. y fue cultivada por egipcios y griegos (Carrasco Galán, L., 2020).

2.1.7.6. Cacahuete.

Son semillas de la familia de las leguminosas, oblongas, se desarrollan en vainas grandes, rugosas, de color marrón claro que pueden contener de dos a seis cacahuates, según la variedad. Originario de América tropical, ahora se usa como ingrediente en varios guisos en el del país. También se venden los cacahuates salados, enchilados y sin cascara (Zurita, 2012).

2.1.7.7. Cacao.

Árbol de la familia de las esterculiáceas de cuyo fruto se obtiene los granos con los que se produce el chocolate. El fruto se denomina mazorca de cacao y puede medir hasta 30 cm de largo y unos 10 de grueso; tiene formas de ovoide y su cascara posee surcos y costillas longitudinales y rugosas verde claro, amarillo, rojo. Este se desarrolla en el tronco y las ramas principalmente del árbol. Cuando la mazorca se ha desarrollado totalmente, se corta y se abre para sacar las semillas frescas (Andrade Almeida, J., Rivera García, J., Chire Fajardo, G. C., & Ureña Peralta, M. O., 2019).

2.1.7.8. Café.

Las semillas de la planta del café originaria de Sudán y Etiopía, son maduradas, secadas, tostadas y molidas, con las que se elabora la bebida del mismo nombre en infusión. Las primeras menciones de la reproducción del café en México se atribuyen a Mariano Contreras, quien en 1808 habla de la producción de Coatepec. Hoy, el café es apreciado, tanto en las grandes ciudades como en las zonas rurales (Zurita, 2012).

2.1.7.9. Canela.

Especie obtenida de la corteza de las ramas de la canela, un árbol fragante y siempre verde con pequeñas flores amarillas y bayas moradas, de la familia Lauráceas

que crece en climas tropicales húmedos. Las cáscaras se dejan secar durante un día para eliminar la parte exterior, que tiene un efecto astringente; la capa interna se enrolla naturalmente. La canela está muy asociada al sabor de México, ya que es una de las especies más utilizadas en nuestra cocina. Se utiliza en preparaciones dulces, saladas y especiadas (Zurita, 2012).

2.1.7.10. Chiles.

2.1.7.10.1. Chile Habanero.

El chile más picante del país es el habanero, que cuenta como denominación de origen en la península de Yucatán, incluidos los países Yucatán, Campeche y Quintana Roo, donde son expertos en su cultivo y uso. Maduro es verde, pero cambia a tonos de amarillo, rojo y naranja. Este es el chile más importante en la cocina yucateca, por lo que suele acompañar a muchos platos tradicionales y se consumen frescos, crudos, asados o cocinados (Universidad Tecnocientífica Del Pacífico, 2018).

2.1.7.10.2. Chile Serrano Verde.

Es calificado como el chile fresco más consumido en México. El serrano, un pimiento picante pequeño, fresco y cilíndrico que termina en punta. Tiene un sabor picante, se come con sus semillas y venas. Su nombre se debe a que se cultiva en la sierra de los estados de Puebla, Hidalgo, Veracruz, Sonora, Guerrero y México. Se come crudo, cocido, asado o frito y es una pieza clave para la preparación de la salsa verde (Universidad Tecnocientífica Del Pacífico, 2018).

2.1.7.10.3. Chile Ancho.

La mayor producción de chile seco en el país es el chile seco ancho ya que es poblano, maduro y seco con un tinte rojizo. En general, su piel es seca y áspera, aunque su cascara es muy flexible al tacto. Es producido principalmente en los estados de

Zacatecas, Durango, San Luis Potosí, Guanajuato y Puebla, donde se usa en moles y encurtidos (Universidad Tecnocientífica Del Pacífico, 2018).

2.1.7.10.4. Chile Chipotle o Jalapeño.

Chile jalapeño (*Capsicum annum* L. var. *Annum* L.) color verde claro o oscuro, de forma alargada con un extremo plano. Tiene una longitud media de unos 6 cm y una anchura media de 3 cm. Ahumar jalapeños los convierte en lo que se conoce como chiles chipotles. Esta costumbre se originó en la civilización azteca, cuando los aztecas ahumaban jalapeños en grandes pozos subterráneos para conservarlos (GARCIA MORA, 2019).

2.1.7.10.5. Chile Pasilla.

El chile pasilla es seco de forma oblonga, de 15 a 20 cm de largo y de 2 a 3 cm de largo. La superficie es grande, de color marrón oscuro, brillante y arrugada, se dice que el nombre se debe a que es tan arrugada como una pasa. Los mexicanos suelen clasificar al chile como una planta a reconocer enteramente de su nacionalidad, porque su uso cotidiano no se limita a una sola clase social, porque el chile es omnipresente en la comida (GARCIA MORA, 2019).

2.1.7.11. Chirimoya.

Fruto del árbol del mismo nombre, perteneciente a la familia Anonácea. Tiene forma de esférica, y es grande de 10 a 20 cm. De caparazón liso, delgado y frágil y con salientes ligeramente redondeados en forma de "U". Es de color verde y se vuelve marrón oscuro cuando está demasiado maduro. La pulpa es blanca, carnosa, amarga, jugosa, suave y delicada; Sus semillas son lisas, duras, negras y brillantes. Su temporada es de marzo a septiembre (Martínez, C. R. L., Mateos, M. D. R. G., Damián, M. T. M., & Sánchez, L. S., 2022).

2.1.7.12. Chocolate.

Bebida de origen prehispánico elaborada a base de cacao disuelto en agua o leche, que se sirve caliente con abundante espuma. En la época prehispánica, el cacao se molía y mezclaba con vainilla y flores. En cualquier caso, el nombre siempre hace referencia a una bebida a base de cacao conocida como chocolatl o xocolat (Yi Chang, A. (2017).

2.1.7.13. Clavo.

Es un capullo recogido antes de que se abra y se deja secar. Contiene una gran cantidad de aceites esenciales, por lo que es muy aromático y astringente; Debe usarse en pequeñas cantidades, ya que su sabor es muy penetrante, picante y especiado (Zurita, 2012).

Tabla 2:

Tipos de Clavos de olor

Clavo de comer.
Clavo de especias.
Clavo de olor

2.1.7.14. Coco.

El fruto del coco, pertenece a la familia de las Acerácea. El coco es un árbol de 20 a 24 metros de altura, después de siete años dará frutos. Los cocos maduran de 10 a 12 meses después de la polinización. Una palmera produce entre 50 y 120 frutos al año. En todo el país se elaboran diferentes tipos de dulces de coco: cocadas, limones rellenos de coco y más (Zurita, 2012).

2.1.7.15. Flor.

En el interior del fruto se encuentran las semillas, una parte de la planta que tiene la capacidad de germinar y sobrevivir especies. Algunas de las flores que se usan ampliamente en la cocina mexicana incluyen flores de calabaza, maguey, Jamaica, cacao,

rosa y más. La mayor parte de las flores comestibles se consumen en el centro del país (Zurita, 2012).

Tabla 3:

Flores usadas en México

Flor de durazno.
Flor de Jamaica.

2.1.7.16. Harina de maíz.

Es usada para la elaboración de tamales, y es utilizada recién molida, su color es blanco, para ser usada se suele dejar oreando un determinado tiempo y llevarla a refrigeración para evitar que se acidifique, puesto que su tiempo de vida es de pocos días (Sánchez, G. V., 2017).

2.1.7.17. Tortillas.

Masa plana cocida de nixtamal o harina cocida hecha a mano o en tortilladora. Es un elemento fundamental de la cocina mexicana. Las tortillas de tamaño estándar tienen de 12 a 18 centímetros de diámetro y pesan entre 30 y 40 gramos (Zurita, 2012).

2.1.7.18. Leche.

Leche recién cocida o leche que no haya sido hervida o pasteurizada. En México se consume del pastoreo del ganado; Los encargados de ordeñar vacas suelen considerarlo parte de su desayuno (Zurita, 2012).

Tabla 4:

Tipos de leche

Leche de arroz.	Arroz con leche
Leche de coco.	La leche de coco se obtiene raspando la fruta y luego presionando hasta eliminar todo el líquido que contiene.

	En México prácticamente solo se usa en Campeche, Guerrero y Quintana Roo (Zurita, 2012).
--	--

2.1.7.19. Limón.

Los cítricos pertenecen a la familia Rutácea, tienen sabor agrio y piel verde, el tamaño depende de la variedad. Su jugo tiene muchos usos en la cocina mexicana; Se usa tanto que muchas personas tienen sus propias plantas en sus jardines o patios. Su jugo se utiliza para salsas, ensaladas, parrilladas, milanesas. La cáscara se utiliza en postres, merengues y pasteles (Marreros Soriano, A. P., & Velasquez Torres, R. Y., 2021).

2.1.7.20. Mandarina.

La mandarina es un cítrico de aspecto amargo, esférico ligeramente aplastado, piel lisa o ligeramente rugosa, suelta y fácil de pelar. Es originaria de asiáticos y se cultiva en regiones con climas cálidos o semicálidos; abundante de octubre a febrero. Las mandarinas suelen tener 7 cm de diámetro, están disponibles en todas las estaciones y son las más baratas (Zurita, 2012).

2.1.7.21. Mango.

En general, el fruto es ovoide, redondo o ligeramente puntiagudo, cuando está maduro, la cáscara y la pulpa son amarillas. Fue traída a México a finales del siglo XVII y su cultivo se difundió muy temprano hasta cobrar gran importancia en el siglo XIX. Se consume principalmente como fruta fresca; por su dulzura se considera un buen postre, se prepara en forma de almíbar y se utiliza para diversos dulces Chiroque Mendoza, D. J. (2017)

2.1.8. Productos étnicos.

Los productos étnicos son aquellos que están relacionados por ser consumidos en el país de origen y en el exterior. (NACIONES UNIDAS Comisión económica para América Latina y EL Caribe – CEPAL, s. f.)

Gráfico 1

Los 10 productos étnicos pertenecientes a México más demandados en el extranjero.

Lugar de exportación	Producto
1	Cerveza de malta
2	Tomate
3	Aguacate
4	Tequila
5	Azúcar de caña
6	Berries
7	Confitería
8	Chile bell
9	Pepinos
10	Demás frutos

Nota. Datos expresados de los productos mexicanos con más demanda en el extranjero. Adaptado de El Financiero, 2014.

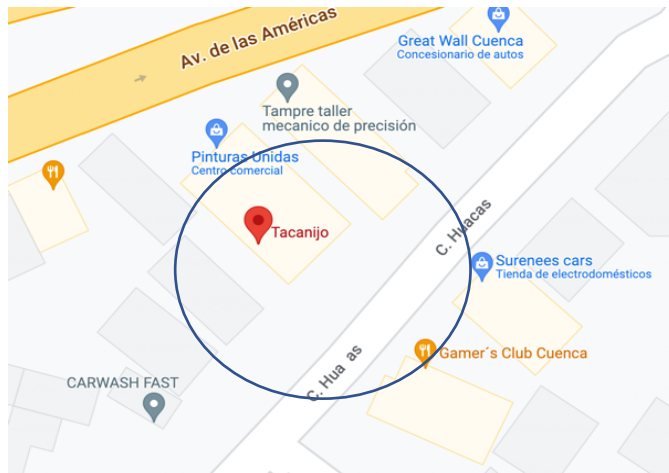
Productos como el tomate, aguacate, tequila y chile, entre otros, se encuentran entre los primeros lugares de consumo a nivel mundial; el clima y los costos bajos han permitido el alto posicionamiento de éstos. De esta forma, México es el principal país exportador del sector agroalimentario del mundo.

2.1. Marco Contextual

El presente trabajo trata sobre la propuesta de creación de postres de autor mexicanos en el restaurante Tacanijo ubicado en Ecuador en la ciudad de Cuenca el cual cuenta con dos locales el primero como se puede apreciar en el Grafico 2 se encuentra ubicado en las calles Huacas 1-54 y Av. de las Américas sector Universidad Politécnica Salesiano y el segundo como se puede observar en el Grafico 3 en el centro comercial Millenium plaza tercer piso en las calles José Peralta y Cornelio Merchán, el cual será realizado en el periodo académico marzo-agosto.

Gráfico 2

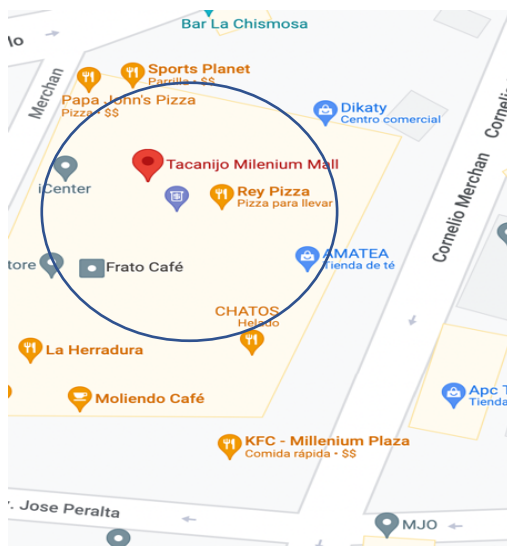
Ubicación Primer Restaurante Tacanijo



Nota. Ubicación del restaurante Tacanijo Sector Universidad Politécnica Salesiana. Adaptado de Google Maps, 2022 (<https://www.google.com/maps/>)

Gráfico 3

Ubicación Segundo Restaurante Tacanijo



Nota. Ubicación del restaurante Tacanijo Centro Comercial Milenium Plaza. Adaptado de Google Maps, 2022 (<https://www.google.com/maps/>)

Paulo Cesar Villeda con nacionalidad mexicana propietario del restaurante Tacanijo, llegó a Cuenca Ecuador en el año 2007. Este negocio surge a raíz de elaborar platillos para sus allegados, los cuales le motivaron a iniciar con un emprendimiento de

comida tradicional mexicana. Gracias a su esfuerzo, constancia y compromiso logro obtener gran éxito y una gran aceptación por parte del público cuencano. El local ubicado en las calles Huacas 1-54 y Av. De las Américas dio apertura en septiembre del año 2010, inició con una cantidad muy baja de platos, vasos y cucharas, las necesarias para satisfacer las pocas mesas que montaron, además de ambientar el lugar al estilo mexicano. La misión del negocio es otorgar un producto de excelente calidad y satisfacer a sus clientes, con una atención de primera.

2.2. Marco Conceptual

Agricultura: Conjunto de actividades y conocimientos desarrollados por el hombre, destinados a cultivar la tierra y cuya finalidad es obtener productos vegetales.

Alimento: Los alimentos son sustancias (sólidas o líquidas) que comemos y que nuestro cuerpo convierte para obtener los químicos y nutrientes necesarios para la formación, crecimiento y renovación de nuestros tejidos.

Cocción: Procedimiento que consiste en elevar la temperatura de un alimento, que modifica sus propiedades originales de modo que lo hace más fácil de digerir, en especial cuando se somete a un líquido en ebullición, generalmente agua.

Chiles: Los chiles son originarios de México, América Central y del Sur, y se cultivan tanto en regiones templadas como cálidas.

Comida: La comida es todo lo que comemos y bebemos para sobrevivir. Al entrar en el organismo, los alimentos aportan nutrientes al organismo.

Gastronomía: La gastronomía abarca un conjunto de conocimientos y prácticas culinarias, recetas, ingredientes, técnicas y métodos, así como su desarrollo histórico y significado cultural.

Ingredientes: Es una sustancia que forma parte de una mezcla (en términos generales). En el mundo culinario.

Menú: Comida que ofrece un restaurante por un precio fijo, con posibilidad limitada de elección de platos.

México: Es un país ubicado en el sur de América del Norte, limita al norte con los Estados Unidos, al sureste con Belice y Guatemala, al este con el Golfo de México y el Mar Caribe, y al oeste con el Océano Pacífico.

Prehistoria: Período de la historia de la humanidad que comprende desde el origen del hombre hasta la aparición de los primeros testimonios escritos, momento en que comienza el período histórico propiamente dicho.

Producción: Es el arte de preparar y cocinar. Esto incluye una variedad de productos típicos de la región, cómo cocinarlos, catering, fotografía, hoteles, restaurantes y más.

Postres: El postre es un plato dulce o salado que se sirve al final de una comida o merienda. Cuando hablamos de postre, nos referimos a la preparación de un postre, ya sea helado, tarta, pastelería, helado o chocolate.

Restaurante: es un negocio de servicios cuyo objeto es la preparación y venta de alimentos y bebidas para satisfacer a los clientes.

Tequila: Una bebida alcohólica obtenida por fermentación y destilación del jugo de una variedad de maguey; es de ascendencia mexicana.

Tradiciones: es cada modo de convivencia que la sociedad considera digno de instaurar y mantener de generación en generación

Verduras: Hortaliza que se cultiva especialmente para aprovechar las hojas y los tallos tiernos y las inflorescencias, y que se come fresca en ensalada o también cocida.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

La investigación sobre la propuesta de postres de autor mexicanos al plato para implementar en la carta del restaurante Tacanijo, se desarrollará bajo el enfoque de investigación mixto. Este enfoque permitirá tener un control adecuado sobre los datos recolectados. Aquellos datos permitieron facilitar la relación entre las variables de estudios. Además, es una investigación descriptiva de tipo transversal ya que es abordada durante el ciclo marzo-agosto 2022.

La Metodología de la Investigación Científica es una de las etapas específicas de un trabajo o proyecto que parte de una posición teórica y conduce una selección de técnicas concretas (o métodos) acerca del procedimiento destinado a la realización de tareas vinculadas a la investigación, el trabajo; lejos de constituir un dogma o una tarea de difícil acceso, a la hora de concebir un proyecto de investigación, constituye una herramienta que facilita y propicia las mejores vías en la solución del problema (Viñán, 2018).

3.1. Enfoque de investigación

El proceso mixto de investigación implica la recopilación, el análisis y la interpretación de datos cualitativos y cuantitativos. que el investigador haya considerado necesarios para su estudio. Este método representa un proceso sistemático, empírico, crítico de la investigación, en donde su visión objetiva de investigación cuantitativa puede fusionarse para dar respuesta a problemas humanos (Ortega, A. O., 2018).

El enfoque cuantitativo utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación asimismo probar hipótesis establecidas previamente no obstante confía en la medición numérica, el conteo, y el uso de la estadística para intentar establecer con exactitud patrones de la población. Su proceso de investigación se concentra en las mediciones numéricas. Utiliza la observación del proceso en forma de

recolección de datos además los analiza para llegar a responder sus preguntas de investigación. Este enfoque utiliza los análisis estadísticos (Ortega, A. O., 2018).

El enfoque cualitativo es el proceso de investigación similar al que se utiliza en los métodos cuantitativos, esto quiere decir que se debe elegir el problema de investigación, seleccionar la muestra, tipo de información acumulada, el método de análisis y los datos recolectados de la misma, trabajando con la información obtenida. Requiere un diseño previo, pero permite cambios en las preguntas además de los diseños de investigación, por lo tanto, es más flexible que el enfoque cuantitativo. En la investigación cualitativa, el investigador no descubre, sino que construye conocimiento con los sujetos de investigación, aunque permite una comprensión más completa de la realidad (Conejero S, 2020).

3.2. Tipo de investigación

La investigación es el conjunto de métodos aplicados para obtener un resultado acerca de una problemática planteada, obteniendo nuevos conocimientos del área aplicada. Los tipos de investigación pueden ser de distintos enfoques, modalidades, que pueden ser usados para iniciar con una investigación, los diferentes tipos de investigación tienen un propósito de ayudar a descubrir y describir eventos, investigaciones, entre otros (Arias, 2020).

La investigación explicativa establece un vínculo de causa y efecto, permitiendo realizar la divulgación a temas similares. Además de generar conocimientos, está dirigida a la búsqueda de la información centrándose en explicar las causas de un fenómeno. Su objetivo es verificar hipótesis causales o explicativas; el descubrimiento de nuevas leyes científicas y sociales, nuevas micro-teorías sociales que explican las relaciones causales de propiedades o dimensiones de eventos, eventos sistémicos al igual que los procesos de la sociedad (Esteban Nieto, N. 2018).

El método de investigación experimental involucra la observación, manipulación y registro de las variables que afectan un objeto de análisis, está compuesta de conjuntos de técnicas que se realizan con el fin de recabar la información además de los datos. Se utiliza generalmente en la investigación educativa y pedagógica donde se emplean por ejemplo en la validación de materiales instruccionales como métodos de enseñanza, textos, ambientes escolares, entre otros (Agudelo Viana, L. G., & Aigner Aburto, J. M. 2018).

Los instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información, será la elaboración de una entrevista al dueño del establecimiento, además de elaborar un cuestionario de preguntas a los clientes. Las técnicas de investigación tienen como objetivo recolectar y analizar los datos que serán de importancia para obtener información del tema que se está investigando (Arias, 2020).

3.3. Métodos de investigación

Los métodos de investigación se definen como las estrategias, técnicas y procesos aplicados en la obtención de datos además de las evidencias a ser analizadas, con el fin de recolectar información actual, de este modo elaborar un tema de mejor comprensión.

3.3.1. Método Deductivo

El método deductivo forma parte de la llamada lógica racional y consiste en: partir de premisas generales, deducir enunciados específicos. Si sucede que estos conceptos generales no se pueden probar (los axiomas), entonces el método será un axioma-deductivo.

3.3.2. Método Inductivo

El método inductivo o empírico consiste en hacer declaraciones generales a partir de la experiencia, comenzando con la observación de un fenómeno, para establecer una ley universal a través del razonamiento. En este sentido, se puede enfatizar que ambos

tipos de métodos siguen procesos inversos, en los que la estrategia utilizada se mueve de lo general a lo particular (método deductivo), o de lo particular a lo general. (método inductivo o empírico).

3.3.3. *Método Científico*

El método científico proporciona un medio para un fin, pero en sí mismo no proporciona un objetivo que deba lograrse mediante el proceso que se describe a continuación (Lafuente Ibáñez, Marín Egoscozabal, 2008).

3.3.4. *Método Analítico*

El método analítico va partiendo del conocimiento general de la realidad, llevando a cabo las distinciones, conocimientos y clasificar los diversos elementos básicos que forman parte de él y las interrelaciones que los mantienen. Observando el principio de la capacidad de conocer y explicar las características de cada una de sus partes y las relaciones entre ellas del todo absoluto.

El método analítico permite la aplicación posterior del enfoque comparativo, que ayuda a establecer las principales relaciones de causa y efecto que existen entre las variables o factores de la realidad en estudio. Es un método esencial para cualquier investigación científica o académica y es necesario para llevar a cabo procesos teóricos como la conceptualización y la clasificación.

3.4. Técnicas de Investigación

Las técnicas de investigación son los procedimientos metodológicos además de sistemáticos con el fin de garantizar el proceso investigativo. En otras palabras, adquirir información y conocimientos de este modo solventar las preguntas generadas en el proyecto.

3.4.1. Entrevistas

La entrevista es una conversación entre dos o más personas, en lo cual un individuo es el entrevistador. Esta gente conversa con acuerdos a ciertos esquemas de un problema o cuestión determinada, con el fin de tener un propósito profesional. Esta técnica es una comunicación interpersonal establecido por un entrevistador y un determinado sujeto con el fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes sobre el tema propuesto (Maya, 2014).

3.4.2. Encuestas

La encuesta es una técnica de adquisición de importancia de interés mediante un cuestionario bien elaborado a través del cual se va a conocer las opiniones o valoraciones del cada sujeto. En la encuesta a diferencia de la entrevista, la persona encuestada lee previamente el cuestionario y lo responde por escrito sin ninguna intervención directa de alguna persona. Las respuestas se escogen de un modo especial y se determina del mismo modo las posibles variantes de respuestas estándares, lo cual facilita la evaluación de los resultados de las encuestas por métodos estadísticos (Briñis, 2016).

3.4.3. Fichaje

El fichaje es una técnica auxiliar a todas las demás técnicas utilizadas en la investigación científica; Es un registro de los datos obtenidos en herramientas denominadas archivos, los cuales son ensamblados y simplificados, contienen la mayor parte de la información recopilada durante la investigación, constituyen una valiosa ayuda en este trabajo, que ahorra mucho tiempo, espacio y dinero, cada ficha contiene información que le da, además de su extensión, unidad y su valor (Huamán Valencia, 2005).

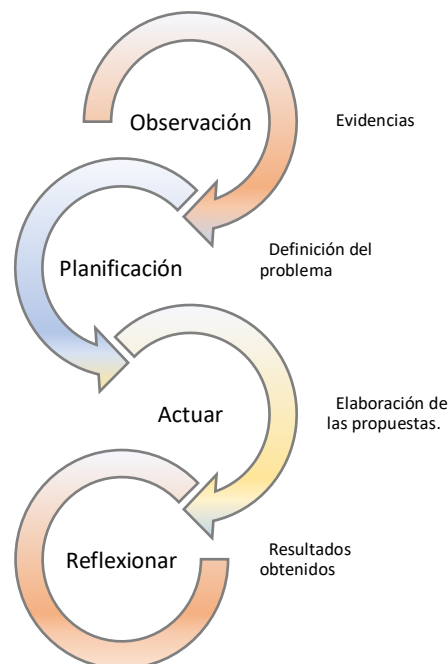
3.5. Metodología de Trabajo

El método a utilizar es investigación-acción, este método consiste en relacionar el estudio de los problemas en un entorno determinado, de manera que se pueda lograr de manera conjunta los conocimientos. Este método es aplicado en procesos que estudia, controla y alcanza las modificaciones deseadas en el campo de acción (Botella Nicolás & Ramos Ramos, 2019)

La metodología de trabajo usado es el método Kemmis, es una forma de indagación autorreflexiva elaboradas por las autoras del proyecto, por este lado este autor asegura que debe existir una condición mínima que se pueda lograr el proceso de la investigación-acción. Estas actividades se realizan de forma sistemática, autocrítica e interrelacionada. Una espiral de planificación, actuación, observación y reflexión.

Tabla 3

Tabla 5: Metodología de investigación-acción según método Kemmis.



Nota. La tabla muestra la aplicación del método Kemmis en base a los requerimientos del proyecto de una Propuesta de Seis Postres al Plato para el Restaurante Tacanijo en la Ciudad de Cuenca-Ecuador.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

En el restaurante Tacanijo ubicados en la Calle Huacas 1-54 y Av. De las Américas, su segundo local en el centro comercial Milenium Plaza tercer piso en las calles José Peralta y Cornelio Merchán, se realizó una investigación en busca del problema que presentaba el establecimiento en el cual se pudo apreciar la falta de productos dulces en su menú, realizando de esta manera encuestas a los clientes, además de una entrevista al dueño del restaurante para así confirmar la problemática encontrada, para poder dar solución y obtener una propuesta de seis postres mexicanos al plato.

Se elaboró una propuesta de seis postres al plato aplicando productos y elaboraciones típicas de México usando métodos de pastelería, teniendo en cuenta las falencias con las que cuenta el establecimiento se elaboro el marco teórico basándonos en los problemas que se dieron en el restaurante para buscar y aplicar las porpuestas y crear una solución.

Se realizó una degustación a los dueños del establecimiento en el que se expuso los productos elaborados, el cual tuvo una respuesta satisfactoria ya que los platos presentados contaban con los requerimientos de local y lograba satisfacer sus necesidades, ya que son elaboraciones de fácil y rápido almacenamiento, así como también de rápido emplatado, además que contaban con una presentación llamativa a la vista y sabores muy variados, haciendo muy notorio el uso de los productos mexicanos.

Los postres que se llegaron a elaborar contaban diferentes sabores, colores y texturas, lo que logro hacer mas llamativo a los postres presentados, ademas de que los dueños quedaron satisfechos por las propuestas, enfocandose mas en los helados y mermeladas preparadas ya que contaban con sabores innovadores, ademas teniendo en cuenta los metodos de elaboracion y conservacion.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

A continuación, se presenta una propuesta de postres mexicanos al plato, para ser implementados en el restaurante Tacanijo ubicado en la ciudad de Cuenca-Ecuador, con la que se realizó una degustación y aceptación por parte los dueños del restaurante ya que se demostraron las técnicas y métodos de elaboración así como también las formas de conservación de cada producto utilizado en los postres.

Como se puede observar en el Grafico 4, nuestra primera propuesta consiste en helado de arroz con leche, bavaroise de guayaba, esponja de cacahuete y chocolate, arenado de tortilla y canela, cuenta con un montaje lineal centrado presentado en un plato redondo oscuro.

Gráfico 4

Helado de arroz con leche y bavaroise de guayaba



El segundo plato cuenta con una semi esfera de masa sablée rellena de frangipane y cremoso de mango, acompañado de helado de caramelo salado y piña confitada sobre crumble de nuez y vainilla. Se realizó un emplatao disperso con un barrido de coulis de frutos rojos, presentado sobre un plato blanco para contrastar los colores.

Gráfico 5

Helado de caramelo salado y cremoso de mango



La tercera elaboración contiene un mousse de tuna con una forma rectangular además está acompañado de una esponja de café, colocando una mermelada de piña, tequila y vainilla como base y arenado de café en la que ira el helado de naranja y chile. Como decoración se colocaron falsos corales y flores comestibles.

Gráfico 6

Helado de naranja y chile con mousse de Tuna



El cuarto postre está conformado por un mousse de flor de Jamaica que cuenta con una masa quebrada como base, además de un arenado de chocolate con nibs sobre

esta se colocara el helado de mandarina y albahaca. Como base se colocó una salsa de pitahaya con esferas de mango, como decoración se colocó flores comestibles y tuiles en la parte superior del mousse.

Gráfico 7

Helado de mandarina y albahaca con mousse de flor de Jamaica



La cuarta elaboración cuenta con una base de salsa de chocolate y chile sobre la que se colocara una rebanada de cremoso de chocolate blanco que cuenta con una base de masa quebrada, a un lado se coloca el arenado y la piña asada. Se aplica una capa de esferas de tequila sun rise en la parte superior del cremoso.

Gráfico 8

Pay de chocolate blanco y vainilla con esferificación de tequila sun rise



El último postre se colocó sobre un plato sombrero en la que se colocó como base falsas piedras de nuez y semillas de calabaza, se empleó mermelada de jamaica, canela y naranja para ser colocada en los lados y en la parte superior del plato. Así también se colocaron porciones de brownie con piña y panna cotta de coco en el interior junto con el mango escalfado y un quenelle de panna cotta de coco. Se decoró con flores y nuez picada.


Gráfico 9


Brownie de piña y panna cotta de coco



5.1. Bitácoras

5.1.1. Primer Postre: Helado de Arroz con Leche y Bavaroise de Guayaba

Nathaly Patiño Ariana Piña		Helado de arroz con leche con bavaroise de guayaba									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arenado de Tortilla	0,020 kg	Textura, color, sabor	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	8°C	1 semanas	n/a	6°C	
Manzana confitada	0,025 kg	Textura, sabor, color	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	8°C	1 semana	n/a	6°C	
Esponja de chocolate y cacahuete	0,025 kg	Color, sabor, textura	Horneado	100°C	1 mnts	Refrigeración	20°C	2 días	n/a	6°C	Menos cantidad de cacahuete
Helado de arroz con leche	0,032 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	1 hora	Congelación	-4°C	1 mes	n/a	-4°C	
Salsa de tuna	0,018 Kg	Sabor, color, textura	Reducción	100°C	25 mnts	Refrigeración	8°C	2 semanas	n/a	6°C	Hacerle mas líquida
Bavaroise de guayaba	0,030 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	2 semanas	n/a	6°C	Más azúcar


Nathaly Patiño Ariana Piña		Helado de arroz con leche con bavaroise de guayaba									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Arenado de Tortilla	0,020 kg	Textura, color, sabor	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 semanas	n/a	6°C	
Manzana confitada	0,025 kg	Textura, sabor, color	Reducción	85°C	35 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Esponja de chocolate y cacahuete	0,025 kg	Color, sabor, textura	Horneado	100°C	1 mnts	Refrigeración	4°C	2 días	n/a	6°C	
Helado de arroz con leche	0,032 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	1 o 2 mes	n/a	-4°C	
Salsa de tuna	0,018 Kg	Sabor, color, textura	Reducción	100°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	1 semanas	n/a	6°C	
Bavaroise de guayaba	0,030 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Congelación /Refrigeración	-4°C	2 semanas	n/a	6°C	


5.1.2. Segundo postre: Helado de Caramelo Salado con Cremoso de Mango

Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso de mango	0,045 kg	Textura, color, sabor	Cuajado	45°C	20 mnts	Refrigeración/Congelación	-4°C	2 semanas	n/a	6°C	Más sabor
Confitura de piña	0,018 kg	Textura, sabor, color	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Sable de almendras y chocolate	0,017 kg	Color, sabor, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Helado de caramelo salado	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	1 o 2 mes	n/a	-4°C	
Frangipán	0,010 Kg	Sabor, color, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 semanas	n/a	6°C	
Arenada cumbre	0.020 kg	Sabor, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 semana		6°C	
Salsa de frutos rojos	0,010 kg	Textura, sabor, color	Reducción	100°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C	


Prueba #		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso de mango	0,045 kg	Textura, color, sabor	Cuajado	45°C	20 mnts	Refrigeración/Congelación	-4°C	2 semanas	n/a	6°C	
Confitura de piña	0,018 kg	Textura, sabor, color	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Sable de almendras y chocolate	0,017 kg	Color, sabor, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Helado de caramelo salado	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	1 o 2 mes	n/a	-4°C	
Frangipán	0,010 Kg	Sabor, color, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 semanas	n/a	6°C	
Arenada cumbre	0.020 kg	Sabor, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 semana	n/a	6°C	
Salsa de frutos rojos	0,010 kg	Textura, sabor, color	Reducción	100°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C	


5.1.3. Tercer Postre: Helado de Naranja y Chile con Mousse de Tuna

Nathaly Patiño Ariana Piña		Helado de naranja y chile con mousse de tuna										
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Mermelada de piña, vainilla y tequila	0,025 kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C	Menos de tequila	
Mousse de tuna	0,055 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C	Bajar la acidez de la tuna	
Esponja de café	0,015 kg	Color, sabor, textura	Horneado	100°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	2 días	n/a	6°C		
Helado de naranja y chile	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	1 o 2 mes	n/a	-4°C		
Arenado de café	0,030 Kg	Sabor, color, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 semanas	n/a	6°C		
Falsos corales	0.005 kg	Sabor, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días		6°C		

Nathaly Patiño Ariana Piña		Helado de naranja y chile con mousse de tuna										
Prueba #	2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Mermelada de piña, vainilla y tequila	0,025 kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C		
Mousse de tuna	0,055 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C		
Esponja de café	0,015 kg	Color, sabor, textura	Horneado	100°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	2 días	n/a	6°C		
Helado de naranja y chile	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	1 o 2 mes	n/a	-4°C		
Arenado de café	0,030 Kg	Sabor, color, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 semanas	n/a	6°C		
Falsos corales	0.005 kg	Sabor, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días		6°C		


5.1.4. Cuarto Postre: Helado De Mandarina Y Albahaca Con Mousse De Jamaica

Nathaly Patiño Ariana Piña		Helado de mandarina y albahaca con mousse de Jamaica									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa de pitahaya	0,015 kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C	Hacerle más líquido
Mousse de Jamaica	0,050 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C	Bajar la acidez de la Jamaica
Esféricaciones de mango	0,015 kg	Color, sabor, textura	Gelificación	36°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	4 días	n/a	6°C	
Helado de mandarina y albahaca	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	1 o 2 mes	n/a	-4°C	
Tuiles	0,005 Kg	Sabor, color, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 día	n/a	6°C	
Arenado de chocolate y nibs	0.020 kg	Sabor, textura, color	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Masa quebrada	0.015 Kg	Color, sabor, textura	Horneado	180°C	15 mnts	Refrigeración	4°C	3 días	n/a	6°C	


Nathaly Patiño Ariana Piña		Helado de mandarina y albahaca con mousse de Jamaica									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa de pitahaya	0,015 kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C	
Mousse de Jamaica	0,050 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C	
Esféricaciones de mango	0,015 kg	Color, sabor, textura	Gelificación	36°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	4 días	n/a	6°C	
Helado de mandarina y albahaca	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Mantecado	45°C	45 mnts	Congelación	-4°C	1 o 2 mes	n/a	-4°C	
Tuiles	0,005 Kg	Sabor, color, textura	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	1 día	n/a	6°C	
Arenado de chocolate y nibs	0.020 kg	Sabor, textura, color	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Masa quebrada	0.015 Kg	Color, sabor, textura	Horneado	180°C	15 mnts	Refrigeración	4°C	3 días	n/a	6°C	

5.1.5. Quinto Postre: Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla con Esferificaciones de Tequila Sunrise de Tequila Sun rise




Nathaly Patiño Ariana Piña		Cremoso de chocolate blanco y vainilla con esferificaciones de tequila sunrise									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa de chocolate y chile	0,015 kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C	
Cremoso de chocolate blanco	0,050 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C	
Esferificaciones de tequila sunrise	0,020 kg	Color, sabor, textura	Gelificación	36°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	4 días	n/a	6°C	Bajar un poco del sabor del tequila
Piña asada	0,015 kg	Textura, sabor, color.	Caramelizado	45°C	5 mnts	Refrigeración	4°C	2 días	n/a	6°C	
Falsa tierra de chocolate	0,020 kg	Sabor, textura, color	Homeado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Masa quebrada	0,030 kg	Color, sabor, textura	Homeado	180°C	15 mnts	Refrigeración	4°C	3 días	n/a	6°C	



Nathaly Patiño Ariana Piña		Cremoso de chocolate blanco y vainilla con esferificaciones de tequila sunrise									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa de chocolate y chile	0,015 kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración	4°C	2 semanas	n/a	6°C	
Cremoso de chocolate blanco	0,050 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C	
Esferificaciones de tequila sunrise	0,020 kg	Color, sabor, textura	Gelificación	36°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	4 días	n/a	6°C	
Piña asada	0,015 kg	Textura, sabor, color.	Caramelizado	45°C	5 mnts	Refrigeración	4°C	2 días	n/a	6°C	
Falsa tierra de chocolate	0,020 kg	Sabor, textura, color	Homeado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Masa quebrada	0,030 kg	Color, sabor, textura	Homeado	180°C	15 mnts	Refrigeración	4°C	3 días	n/a	6°C	

5.1.6. Sexto Postre: Brownie de Piña y Chocolate con Panna Cotta de Coco

Nathaly Patiño Ariana Piña		brownie de piña y chocolate con panna cotta de coco									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mermelada de Jamaica, canela y naranja	0,015 Kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración.	4°C	2 semanas	n/a	6°C	
Panna Cotta de coco	0,025 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C	Colocar un poco más el coco rallado
Mango escalfado	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Escalfado	45°C	5 mnts	Refrigeración	4°C	2 días	n/a	6°C	
Brownie de piña y chocolate	0,050 kg	Textura, sabor, color	Horneado	180°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	1 semana	n/a	6°C	Bajar poco el chocolate
Falsa piedras de nuez y calabaza	0.020 kg	Sabor, textura, color	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Masa quebrada	0.010 kg	Color, sabor, textura	Horneado	180°C	15 mnts	Refrigeración	4°C	3 días	n/a	6°C	

Nathaly Patiño Ariana Piña		brownie de piña y chocolate con panna cotta de coco									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mermelada de Jamaica, canela y naranja	0,015 Kg	Textura, color, sabor	Reducción	85°C	30 mnts	Refrigeración.	4°C	2 semanas	n/a	6°C	
Panna Cotta de coco	0,025 kg	Textura, sabor, color	Cuajado	45°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	7 días	n/a	6°C	
Mango escalfado	0,030 kg	Textura, sabor, color.	Escalfado	45°C	5 mnts	Refrigeración	4°C	2 días	n/a	6°C	
Brownie de piña y chocolate	0,050 kg	Textura, sabor, color	Horneado	180°C	45 mnts	Refrigeración	4°C	1 semana	n/a	6°C	
Falsa piedras de nuez y calabaza	0.020 kg	Sabor, textura, color	Horneado	180°C	6 mnts	Refrigeración	4°C	5 días	n/a	6°C	
Masa quebrada	0.010 kg	Color, sabor, textura	Horneado	180°C	15 mnts	Refrigeración	4°C	3 días	n/a	6°C	



5.1. Fichas Estandarizadas

5.1.1. Primer Postre: Helado de Arroz con Leche y Bavaroise de Guayaba



5.1.1.1. Ficha General.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Helado de arroz con leche y bavaroise de guayaba			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.025	kg	manzana confitada
	0.02	kg	arenado de tortilla
	0.03	kg	bavaroise de guayaba
	0.032	lt	helado de arroz con leche
	0.018	lt	salsa de tuna
	0.025	kg	esponja de cacahuete y chocolate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
manzana confitada	Cubos	arenado de tortilla	Arenado
bavaroise de guayaba	Canelles	helado de arroz con leche	Canelles
salsa de tuna	N/A	esponja de cacahuete y chocolate	Sifón / Esponja
		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Helado de arroz con leche/ mantecado/ -4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Plato negro/pinzas/ sifón.			
PREPARACIÓN:			
<p>1. Como base va la salsa de tuna, sobre esta salsa va todos los elementos: bavaroise de guayaba, esponja de cacahuete y chocolate, manzana confitada, el arenado de tortilla, el helado de arroz con leche.</p> <p>2. Finalmente se decora con flores comestibles</p>			
Observaciones:			



5.1.1.2. Arenado de Tortilla.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Arenado de tortilla			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.100	Kg	tortilla de trigo
	0.006	Kg	canela en polvo
	0.015	Kg	mantequilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
tortilla de trigo	N/A	canela en polvo	N/A
mantequilla	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
tortillas de trigo/horneado/180°C.			
Equipos y Utensilios:			
Horno, Bolws			
PREPARACIÓN:			
1. Colocamos en el horno la tortilla en pedacitos y la mantequilla. 2. Finalmente colocamos canela en polvo.			
Observaciones:			



5.1.1.3. Manzana y Naranja Confitada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Manzana confitada			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.150	Kg	manzana
	0.05	Kg	Azucar
	0.05	Lt	Agua
	0.008		piel de naranja
	0.02		naranja
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
manzana	cubos	Azucar	N/A
Agua	N/A	piel de naranja	N/A
naranja	gajos	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
manzanas/ confitura/ 8 min./ 18°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchareta.			
PREPARACIÓN:			
1. En una olla caramelizar el azúcar con la manzana y el agua. 2. Desglasar con la pulpa de naranja 3. Finalmente colocar la piel de naranja.			
Observaciones:			



5.1.1.4. Salsa de Tuna.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de tuna			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.150	kg	tuna
	0.004	kg	agar- agar
	0.05	kg	azúcar
	0.02	Lt	agua
	0.002	kg	clavo de olor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
tuna	N/A	agar- agar	N/A
azúcar	N/A	agua	N/A
clavo de olor	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
tuna, azúcar, clavo de olor, agar-agar- agua/ 2 min/re ducción/ 18°C			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla colocamos la pulpa de la tuna, el agar -agar, el azucar, y el clavo de olor. 2. Con un cuchareta removemos. 3. Hasta tener una consistencia 			
Observaciones:			



5.1.1.5. Bavaroise de Guayaba.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Bavaroise de guayaba			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.100	Kg	guayaba
	0.003	Lt	zum o de limon
	0.075	Kg	crema de leche
	0.006	Kg	gelatina sin sabor
	0.03	Lt	agua
	0.04	Kg	merengue frances
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
guayaba	N/A	zum o de limon	N/A
crema de leche	N/A	gelatina sin sabor	N/A
agua	N/A	merengue frances	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
guayaba, crema de leche, agua, zumo de limón, gelatina sin sabor, merengue frances/45 min			
Equipos y Utensilios:			
batidora, Bolws, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la crema de leche e hidratar la gelatina 2. Calentar el zumo de limon con la gelatina 3. Mezclar la gelatina con la pulpa de guayaba. 4. Incorporar la crema semi montada. 5. Agregar el merengue hasta obtener una crema homogenia 			
Observaciones:			

5.1.1.6. Esponja de Chocolate y Cacahuete.


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Esponja de chocolate y cacahuete			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.040	Kg	chocolate
	0.06	Kg	cacahuete
	0.135	Kg	clara de huevo
	0.090	Kg	yema de huevo
	0.03	Kg	harina de trigo
	0.09	Kg	azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chocolate	N/A	cacahuete	N/A
clara de huevo	N/A	yema de huevo	N/A
harina de trigo	N/A	azúcar	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cacahuete, chocolate, azúcar, yema y clara de huevo, harina/6 min.			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchareta, sifón, microondas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar a baño maría el chocolate Una vez derretido colocar en la jarra del mixer. Agregar el azúcar, harina, cacahuates, yemas, claras y mezclar con el mixer. Cuando la mezcla tenga una consistencia espesa, colarla. Colocar en el sifon, tapar y colocar la carga. Realizar unos cortes al fondo de un vaso plástico y colocar la mezcla. Llevar al microondas por un minuto 			
Observaciones:			

5.1.1.7. Helado de Arroz con Leche.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Helado de arroz con leche			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.010	kg	arroz
	0.284	Lt	leche entera
	0.086	Lt	crema de leche
	0.021	kg	leche en polvo
	0.025	kg	azucar
	0.069	kg	dextrosa
	0.017	kg	base 50 BM
	0.018	kg	azúcar invertida
0.004	kg	ralladura de limón	
0.001	kg	canela en polvo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
arroz	N/A	leche entera	N/A
crema de leche	N/A	leche en polvo	N/A
azucar	N/A	dextrosa	N/A
base 50 BM	N/A	azúcar invertida	N/A
ralladura de limón	N/A	canela en polvo	N/A
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
leche, crema de leche, dextrosa, arroz, etc/-4°C/ mantecado/ 40 min.			
Equipos y Utensilios:			
mantecadora, termometro, bolws			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una cacerola agregar el arroz, azúcar invertida, leche, canela en polvo y la ralladura del limón. 2. Llevar a ebullicion los ingredientes hasta llegar los 80°C y retirar del fuego. 3. En un bowl mezclar los ingredientes secos:leche en polvo, dextrosa. 4. Llevar a licuar la leche, crema de leche, azúcar invertida, los ingredieintes secos y la mezcla de arroz. 5. Colocar la mezcla en una cacerola, cuando se encuentre 40°C, añadir poco a poco el azúcar y el estabilizante 6. Cuando la mezcla llegue a los 80°C retirar del fuego. 7. Finalmente se le coloca en la refrigeradora. 8. Dejar madurar 12 horas. 			
Observaciones:			

5.1.2. Segundo Postre: Helado de Caramelo Salado con Cremoso de Mango



5.1.2.1. Ficha General.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Helado de caramelo salado con cremoso de mango		
Tipo de Plato:		postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.045	Kg	cremoso de mango
		0.018	Kg	confitura de piña
		0.017	Kg	sable de almendra y chocolate
		0.010	Kg	frangipan
		0.03	Lt	helado de caramelo salado
		0.01	Kg	salsa de frutos rojos
		0.02	Kg	arenado crumble
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
cremoso de mango	N/A	confitura de piña	N/A	
sable de almendra y	N/A	frangipan	N/A	
helado de caramelo salado	N/A	salsa de frutos rojos	salsa	
arenado crumble	Arenado	0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
4°C/ servido				
Equipos y Utensilios:				
plato redondo blanco con bordes dorado.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Como base se le hace un barrido con la salsa de frutos rojos, encima se le coloca la sable con el cremoso de mango . 2. A los lados el arenado con la confitura de piña 3. Al lado se colocar el helado de caramelo salado 4. Finalmente decoramos con flores comestibles 				
Observaciones:				



5.1.2.2. Arenado Crumble.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Arenado Crumble			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.027	Kg	harina de trigo
	0.036	Kg	azúcar
	0.036	Kg	nuez en polvo
	0.036	Kg	mantequilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
harina de trigo	N/A	azúcar	N/A
nuez en polvo	N/A	mantequilla	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
harina de trigo, nuez en polvo, azúcar, mantequilla/ 8 min/ 180°C.			
Equipos y Utensilios:			
horno, bolw, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner todos los ingredientes en la batidora y mezclar en velocidad baja hasta obtener una masa homogénea. 2. Poner la masa en papel flim y refrigerar. 3. Cortar la masa en dados y hornear los dados a 180°C durante 6 min. 4. Enfriar y reservar 			
Observaciones:			



5.1.2.3. Cremoso de Mango.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Cremoso de mango				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.500	kg	mango
		0.007	Lt	gelatina sin sabor
		0.086	Lt	yema de huevos
		0.022	kg	azúcar
		0.070	kg	leche entera
		0.27	kg	crema de leche
		0.035	kg	agua
			kg	
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
mango	N/A	gelatina sin sabor	N/A	
yema de huevos	N/A	azúcar	N/A	
leche entera	N/A	crema de leche	N/A	
agua	N/A	o	N/A	
o		o		
o		o		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
mango, yema de huevo, gelatina sin sabor, crema de leche, azúcar, etc/ 85°C/ 40 min.				
Equipos y Utensilios:				
batidora, termometro, bowls				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Hervir la crema de leche, la leche, el mango y la mitad de azúcar en una olla. En un bowl colocar las yemas de huevo y la otra mitad de azúcar, mezclar con un batidor de mano. Cuando la leche ha empezado a hervir agregar a las yemas batiendo las $\frac{3}{4}$ partes de leche, y esta mezcla regresar a cocción (temperar las yemas) hasta los 85°C. Agregar la gelatina y agregar la crema inglesa. Lo refrigeramos 				
Observaciones:				



5.1.2.4. Salsa de Frutos Rojos.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		salsa de frutos rojos	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.250	Kg	fresa
	0.050	Kg	azucar
	0.250	Kg	mora
	0.013	L	zumo de limon
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
fresa	N/A	azucar	N/A
mora	N/A	zumo de limon	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
fresa, mora, azucar, zumo de limon/ 10 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
1.En una cacerola introducimos los frutos rojos con el azúcar y los dejamos macerar a fuego muy lento. 2.durante unos 10 – 15 minutos. 3. Irán soltando una especie de almíbar 4 Reservar			
Observaciones:			



5.1.2.5. Confitura de Piña.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: confitura de piña				
Tipo de Plato:		postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.150	Kg	piña
		0.500	Kg	azucar
		0.005	Kg	ralladura de limon
		0.020	L	jugo de piña
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
piña	Cubos	azucar	N/A	
ralladura de limon	N/A	jugo de piña	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
piña, ralladura de limon, azucar, jugo de piña/10 min				
Equipos y Utensilios:				
cacerola, cuchareta				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar en una olla el azúcar, agua y la piña hasta caramelizar Desglasar con la pulpa de la piña y agregar la ralladura del limon Reservar 				
Observaciones:				



5.1.2.6. Sable de Almendra y Chocolate.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: sable de almendra y chocolate			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cart.	Und.	Nombre
	0.075	kg	harina de trigo
	0.012	kg	harina de almendra
	0.008	kg	cacao en polvo
	0.03	kg	azucar impalpable
	0.001	kg	sal fina
	0.045	kg	mantequilla
	0.015	kg	huevos
0.002	L	esencia de vainilla	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
harina de trigo	N/A	harina de almendra	N/A
cacao en polvo	N/A	azucar impalpable	N/A
sal fina	N/A	mantequilla	N/A
huevos	N/A	esencia de vainilla	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
harina de trigo, azucar impalpable, cacao en polvo, etc / 8min/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno, batidora			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la harina con la mantequilla hasta conseguir una mezcla arenosa. 2. Se le agregan el resto de los ingredientes 3. Llevar a congelación por 30min. 4. Llevar al horno 			
Observaciones:			

5.1.2.7. Frangipan.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Frangipane				
Tipo de Plato:		postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.013	Kg	Harina de trigo
		0.050	Kg	nueces
		0.050	Kg	mantequilla
		0.050	Kg	huevos
		0.005	Lt	tequila
		0.03	Kg	azucar
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina de trigo	N/A	nueces	N/A	
mantequilla	N/A	huevos	N/A	
tequila	N/A	azucar		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Harina de trigo, tequila, mantequilla, nueces, huevos/ 180°C/ 6 min.				
Equipos y Utensilios:				
Horno, bolws				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la mantequilla y el azúcar en el tazón de una batidora de pie y mezcle la crema. 2. Agregue la harina de almendras y mezcle para combinar. 3. Luego agregue el huevo y el tequila 4. Honear 				
Observaciones:				

5.1.2.8. Helado de Caramelo Salado.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Helado de caramelo Salado	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.284	Lt	leche entera
	0.025	Kg	azúcar
	0.086	Kg	crema de leche
	0.096	Kg	dextrosa
	0.013	Kg	azucar invertida
	0.015	Kg	estabilizante
	0.005	Kg	sal rosa
	0.010	Kg	leche en polvo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
leche entera	N/A	azúcar	N/A
crema de leche	N/A	dextrosa	N/A
azucar invertida	N/A	estabilizante	N/A
sal rosa	N/A	leche en polvo	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
leche entera, crema de leche, azucar, dextrosa, sal rosa, etc/ mantecado/ -4°C			
Equipos y Utensilios:			
mantecadora, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una cacerola agregar el azúcar hasta que se haga un caramelo. 2. Llevar a ebullición los ingredientes hasta llegar los 80°C y retirar del fuego. 3. En un bowl mezclar los ingredientes secos: leche en polvo, dextrosa. 4. Llevar a licuar la leche, crema de leche, azúcar invertida, los ingredientes secos. 5. Colocar la mezcla en una cacerola cuando se encuentre 40°C 6. Cuando la mezcla llegue a los 80°C retirar del fuego. 7. Dejar madurar 12 horas. 			
Observaciones:			

5.1.3. Tercer Postre: Helado de Naranja y Chile con Mouse de Tuna



5.1.3.1. Ficha General.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Helado de naranja y chile con mouse de tuna	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.025	Kg	mermelada de piña, vaina, tequila
	0.055	Kg	mousse de tuna
	0.015	Kg	esponja de café
	0.030	Lt	helado de naranja y chile
	0.020	Kg	arenado de café
	0.005	Kg	falsos corales
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mermelada de piña, vaina, tequila	N/A	mousse de tuna	N/A
esponja de café	N/A	helado de naranja y chile	N/A
arenado de café	N/A	falsos corales	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mermelada de piña, vaina, tequila, esponja de café, arenado de café, helado de naranja y chile, tec. /4°C/ servicio			
Equipos y Utensilios:			
Plato cuadrado blanco			
PREPARACIÓN:			
<p>1. Como base se añade la mermelada de piña, vainilla y tequila, encima se le coloca el mousse de tuna, esponja de café, el arenado, el falso coral y el helado de naranja y chile</p> <p>2. Finalmente se decora con flores comestibles.</p>			
Observaciones:			



5.1.3.2. Mermelada de Piña, Vainilla y Tequila.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mermelada de piña, vainilla y tequila			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1.000	Kg	piña
	0.900	Kg	azucar
	0.015	Kg	vaina de vainilla
	0.030	Lt	zumo de limon
	0.015	Lt	tequila
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
piña	N/A	azucar	N/A
vaina de vainilla	N/A	zumo de limon	N/A
tequila	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
piña, vaina de vainilla, zumo de limon, azucar/ 65°C/reduccion/ 30 miin.			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, Cuchareta			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar en una cacerola la piña en cuadros, la vaina de vainilla con agua y el azúcar. esperar hasta que se disuelvan y colocamos el zumo de limon. Finalmente se le agrega el tequila. 			
Observaciones:			



5.1.3.3. Mousse de Tuna

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: mousse de tuna				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.050	kg	tuna
		0.003	kg	gelatina sin sabor
		0.145	kg	chocolate blanco
		0.075	Lt	crema de leche
		0.020	kg	azucar
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
tuna	N/A	gelatina sin sabor	N/A	
chocolate blanco	N/A	crema de leche	N/A	
azucar	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Tuna, chocolate blanco, azucar, gelatina sin sabor, crema de leche / 30 min.				
Equipos y Utensilios:				
Mixer, bolws				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la crema hasta punto semi-montada. 2. Llevar a ebullición la pulpa de tuna. 3. mezclar la pulpa junto con el chocolate blanco y añadir la gelatina hidratada. 4. Emulsionar la mezcla con el mixer hasta obtener una textura lisa. 5. Cuando la mezcla se encuentra entre 36 y 40°C, agregar la crema semi-montada utilizando la espátula y realizando movimientos envolventes. 6. Tapar en mousse con film en contacto y llevar a refrigeración 				
Observaciones:				



5.1.3.4. Relleno del mousse.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Relleno del mousse de tuna	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.131	Kg	chocolate blanco
	0.008	Kg	manteca de cacao
	0.011	Kg	glucosa
	0.030	Lt	tequila
	0.010	Kg	esencia de vainilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chocolate blanco	N/A	manteca de cacao	N/A
glucosa	N/A	tequila	N/A
esencia de vainilla	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
chocolate blanco, glucosa, manteca de cacao, esencia de vainilla, tequila / 40°C/ 15 min			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, cuchareta.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Derretir el chocolate a 40°C. Llevar a hervor la glucosa y la manteca de cacao. Agregar la mezcla al chocolate en 3 a 5 adiciones con ayuda de una espátula. Finalmente cuando la ganache este frio se le añade el tequila. Llevar a refrigeración 			
Observaciones:			


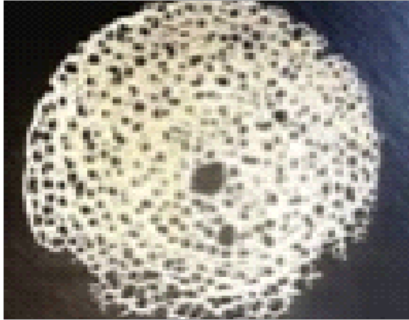
5.1.3.5. Esponja de Café.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Esponja de café			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.040	Kg	Harina de trigo
	0.060	Kg	clara de huevo
	0.050	Kg	yema de huevo
	0.045	Kg	azucar
	0.015	Kg	café
	0.5	Lt	Capsula de nitrogeno
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de trigo	N/A	clara de huevo	N/A
yema de huevo	N/A	azucar	N/A
café	N/A	Capsula de nitrogeno	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
harina de trigo, yema de huevo, clara de huevo, azucar / 1 min.			
Equipos y Utensilios:			
Mixer, sifón			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclamos todos los ingredientes en la licuadora y licuamos. 2. Introducir en el sifón todos los ingredientes y colocamos en la refrigeradora 3. Cargamos en el sifón con una capsula de nitrogeno y ponemos la mezcla en un vaso desechable 4. Introducimos el vaso en el microondas y cocemos a máxima potencia de unos 40 segundos 			
Observaciones:			



5.1.3.6. Helado de Naranja y Chile.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Helado de naranja y chile			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.039	kg	azucar
	0.275	Lt	zumo de naranja
	0.075	kg	dextrosa
	0.009	kg	chile en escama
	0.033	Lt	agua
	0.001	kg	piel de naranja
	0.017	kg	supergelmix
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
azucar	N/A	zumo de naranja	N/A
dextrosa	N/A	chile en escama	N/A
agua	N/A	piel de naranja	
supergelmix	N/A	0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
supergelmix, azucar, chile en escama/ manecadora/ -4°C.			
Equipos y Utensilios:			
Mantecadora, mixer			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el chile con el agua hasta que hervia y colarle. 2. Llevar a fuego el agua, piel de naranja y la dextrosa hasta llegar a los 40°C. 3. Añadir el azucar y el estabilizante hasta llegar a los 85°C. 4. Dejar enfriar y colocar en refrigeración. 5. Añadir el zumo de naranja con la base del sorbete mezclarlo hasta q se incorpore. 6. Llevar a la mantecadora hasta que llegue a -4°C. 7. Finalmente dejar en congelacion. 			

5.1.3.7. Falsos Corales.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Falsos Corales				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.010	kg	harina de trigo
		0.020	kg	azúcar impalpable
		0.055	kg	agua
		0.06	Lt	aceite vegetal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
harina de trigo	N/A	azúcar impalpable	N/A	
agua	N/A	aceite vegetal	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
harina de trigo, azúcar impalpable, agua, aceite / 5min.				
Equipos y Utensilios:				
Mixer, sartén antiadherente				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar todos los ingredientes en el mixer 2. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea. 3. Precaliente un sartén con recubrimiento antiadherente 4. Colocar la mezcla en el sartén y se verá que con el calor, se expande ligeramente, y comienza a hervir. Después, bajar un poco el fuego. 5. Retirar delicadamente las Tuíles, con una paleta, y colocar sobre un papel absorbente.				
Observaciones:				

5.1.3.8. Arenado de Café.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Arendo de café		
Tipo de Plato:		postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.05	Kg	cacao en polvo
		0.050	Kg	harina de trigo
		0.100	Kg	azucar morena
		0.060	Kg	mantequilla
		0.030	Kg	café
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
cacao en polvo	N/A	harina de trigo	N/A	
azucar morena	N/A	mantequilla	N/A	
café	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
cacao en polvo, mantequilla, azucar morena, etc/ 180°C/ 30 min				
Equipos y Utensilios:				
Horno, bowls				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Precalienta el horno a 180 grados centígrados 2. Mezclar los ingredientes en un bowl hasta conseguir que se vaya formando una masa de migajas o grumos 3. Hornear durante 30 minutos. 				
Observaciones:				

5.1.4. Cuarto Postre: Helado de mandarina con Albahaca y Mousse de Jamaica


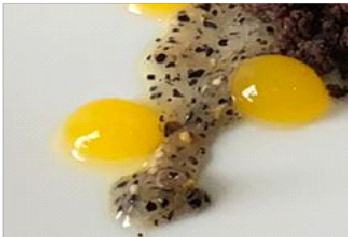
5.1.4.1. Ficha General.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:			
Helado de mandarina con albahaca y mousse de jamaica			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.015	Lt	Salsa de pitahaya
	0.015	Kg	esferificaciones de mango
	0.050	Kg	mousse de jamaica
	0.030	Kg	helado de mandarina y albahaca
	0.005	Kg	tuiles
	0.02	Kg	arenado de chocolate y nibs
	0.015	Kg	masa quebrada
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Salsa de pitahaya	N/A	esferificaciones de mango	N/A
mousse de jamaica	N/A	helado de mandarina y albahaca	N/A
tuiles	N/A	arenado de chocolate y nibs	N/A
masa quebrada	N/A	0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Servicio/4°C			
Equipos y Utensilios:			
plato			
PREPARACIÓN:			
1. Como de base de forma triangular va la salsa de pitahaya, encima todos los ingredientes. 2. Decoramos con flores comestibles.			
Observaciones:			



5.1.4.2. Esferificaciones de Mango.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Esferificaciones inversas de mango			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.200	Kg	mango
	0.040	Kg	azucar
	0.004	Kg	lactato de calcio
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mango	N/A	azucar	N/A
lactato de calcio	N/A	0	N/A
0		0	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mango, lactato de calcio, azucar / 60°C/ 20 min			
Equipos y Utensilios:			
jeringa, mixer			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar los ingredientes con un mixer hasta que homogeneicen. 2. Reposar por lo menos 4 horas para minimizar la cantidad de aire en la mezcla. 3. colocar en una bolsa ziploc. 5. con una jeringa colocar en el baño de gluconolactato de calcio. 6. Sacar y colocar en agua. 			
Observaciones:			



5.1.4.3. Salsa de Pitahaya.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de pitahaya			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.275	Lt	pitahaya
	0.030	kg	azúcar
	0.004	kg	agar-agar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
pitahaya	N/A	azúcar	N/A
agar-agar	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
pitahaya, agar-agar, azúcar, 5 min/reduccion			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar en una cacerola la pulpa de la pitahaya con el azúcar y añadir el agar-agar 2. Reservarlo			




5.1.4.4. Mousse de Flor de Jamaica.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		mousse de flor de jamaica	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.057	Kg	flor de jamaica
	0.113	L	crema de leche
	0.100	Kg	chocolate blanco
	0.003	Kg	gelatina sin sabor
	0.015	L	agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
flor de jamaica	N/A	crema de leche	N/A
chocolate blanco	N/A	gelatina sin sabor	N/A
agua	N/A	o	
o		o	
o		o	
o		o	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
flor de jamaica, chocolate blanco, crema de leche, gelatina sin sabor/ 40°C			
Equipos y Utensilios:			
Bolsas, mixer			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la crema hasta punto semi-montada. 2. Llevar a ebullición la pulpa de jamaica 3. mezclar la pulpa junto con el chocolate blanco y añadir la gelatina hidratada. 4. Emulsionar la mezcla con el mixer hasta obtener una textura lisa. 5. Cuando la mezcla se encuentra entre 36 y 40°C, agregar la crema semi-montada utilizando la espátula y realizando movimientos envolventes. 6. Tapar en mousse con film en contacto y llevar a refrigeración 			
Observaciones:			

5.1.4.5. Masa Quebrada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Masa quebrada	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.050	Kg	azúcar impalpable
	0.030	Kg	huevos
	0.050	Kg	mantequilla
	0.001	Kg	sal fina
	0.125	Kg	harina de trigo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
azúcar impalpable	N/A	huevos	N/A
mantequilla	N/A	sal fina	N/A
harina de trigo	N/A	o	
o		o	
o		o	
o		o	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
azúcar impalpable, mantequilla, huevos, sal fina, harina de trigo/170°C/6 min.			
Equipos y Utensilios:			
horno			
PREPARACIÓN:			
1. En un bol colocamos la harina junto con los cubos de mantequilla fría. 2. Mezclamos bien con las manos hasta que ambos ingredientes se integren y tengamos una consistencia arenosa. 3. Agregamos ahora el huevo, una pizca de sal y, si estamos haciendo la masa dulce, el azúcar. 4. Formamos una bola y la guardamos en la nevera en un recipiente cerrado o envuelta con film plástico. 5. Extendemos y le colocamos en un molde rectangular.			
Observaciones:			



5.1.4.6. Arenado de Chocolate y Nibs.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Arenado de chocolate y nibs de cacao	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.05	Kg	cacao en polvo
	0.050	Kg	harina de trigo
	0.100	Kg	azucar morena
	0.060	Kg	mantequilla
	0.030	Kg	nibs
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cacao en polvo	N/A	harina de trigo	N/A
azucar morena	N/A	mantequilla	N/A
nibs	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cacao en polvo, mantequilla, azucar morena, etc/ 180°C/ 30 min			
Equipos y Utensilios:			
Horno, bolws			
PREPARACIÓN:			
1. Precalienta el horno a 180 grados centígrados 2. Mezclar los ingredientes en un bolw hasta conseguir que se vaya formando una masa de migajas o grumos 3. Hornear durante 30 minutos.			
Observaciones:			

5.1.4.7. Helado de Mandarina y Albahaca.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Helado de mandarina y albahaca				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0.250	Lt	pulpa de mandarina
		0.005	kg	albahaca
		0.016	kg	azucar
		0.075	kg	dextrosa
		0.001	kg	estabilizante
		0.063	Lt	leche entera
		0.05	Lt	crema de leche
		0.042	kg	leche en polvo
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
pulpa de mandarina	N/A	albahaca	N/A	
azucar	N/A	dextrosa	N/A	
estabilizante	N/A	leche entera	N/A	
crema de leche	N/A	leche en polvo	N/A	
o		o		
o		o		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
base 50MB, azucar, albahaca/ mantecadora/ -4°C.				
Equipos y Utensilios:				
Mantecadora, mixer				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el azucar, glucosa en polvo, dextrosa, estabilizante y leche en polvo 2. Colocar el agua en una cacerola y calentarlo, cuando alcance los 40°C añadir la mezcla anterior y llevar a ebullición junto a la albahaca. 3. Añadir el zumo de mandarina, procesar con el mixer y llevar a madurar en refrigeración durante 4 horas. 4. Procesar una vez más y colocar en un recipiente para helado y congelar a -30°C. 5. Temperatura de almacenamiento -20°C. 				

5.1.4.8. Tuiles.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Tuiles			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.080	kg	mantequilla
	0.080	kg	azúcar impalpable
	0.08	kg	clara de huevo
	0.08	kg	harina de trigo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mantequilla	N/A	azúcar impalpable	N/A
clara de huevo	N/A	harina de trigo	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mantequilla, clara de huevo, azúcar impalpable, harina de trigo/180°C/ 8 min.			
Equipos y Utensilios:			
Horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la mantequilla con el azúcar glass y agregar la mitad de las claras de huevo hasta obtener una mezcla lisa. 2. Añadir la harina sin dejar de batir junto con la otra mitad de claras de huevo hasta obtener una mezcla lisa. 3. Rellenamos en el molde de silicona. 4. Hornear durante 8 min hasta que los bordes se doren ligeramente. 5. En cuanto salga del horno desmoldamos rápidamente. 			

5.1.5. Quinto Postre: Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla con Esferificaciones de Tequila Sunrise


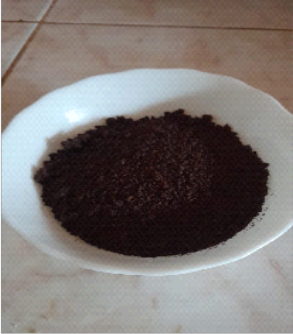
5.1.5.1. Ficha General.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Cremoso de chocolate blanco y vainilla con esferificaciones de tequila sunrise	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.015	Kg	salsa de chocolate y chile
	0.020	Kg	tierra falsa de chocolate
	0.015	Kg	piña asada
	0.030	Kg	masa quebrada
	0.050	Kg	cremoso de chocolate blanco y vainilla
	0.020	L	esferificaciones de tequila sunrise
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
salsa de chocolate y chile	N/A	tierra falsa de chocolate	N/A
piña asada	N/A	masa quebrada	N/A
cremoso de chocolate blanco y vainilla	N/A	esferificaciones de tequila sunrise	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
salsa de chocolate y chile, piña asada, cremoso de chocolate blanco, etc/ 4°C/ servicio			
Equipos y Utensilios:			
plato blanco			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Como base es un barrido de la salsa de chocolate, encima va todos los ingredientes 2. Decoramos con flores comestibles. 			
Observaciones:			



5.1.5.2. Salsa de Chocolate y Chile.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: salsa de chocolate y chile			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.180	Kg	chocolate
	0.150	L	leche entera
	0.050	L	crema de leche
	0.035	Kg	azucar
	0.035	Kg	mantequilla
	0.015	Kg	chile en escama
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
chocolate	N/A	leche entera	N/A
crema de leche	N/A	azucar	N/A
mantequilla	N/A	chile en escama	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
chocolate, crema de leche, mantequilla, leche entera, azucar, chile en escama			
Equipos y Utensilios:			
horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derritir el chocolate a baño de María fundise lentamente. 2. mezclar la leche con el azúcar, crema, mantequilla. Calienta hasta que hierva y entonces retira del fuego. 3. Une la mezcla de leche con con el chocolate derretido y lleva ésta de nuevo al fuego. Cocina con la llama alta revolviendo de forma constante hasta que roma de nuevo un hervor. 4. Finalmente se le agregar el chile en escama 			
Observaciones:			



5.1.5.3. Tierra Falsa de Chocolate.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: tierra falsa de chocolate			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.145	kg	mantequilla
	0.080	kg	azucar impalpable
	0.200	kg	cacao en polvo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mantequilla	N/A	azucar impalpable	N/A
cacao en polvo	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mantequilla, cacao en polvo, azucar impalpable,/180°C/ 8 min.			
Equipos y Utensilios:			
Horno			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar todos los ingredientes y colocar en la lata del horno 2. horneamos a 180°C por 8 min			



5.1.5.4. Piña Asada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Piña Asada	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.150	Kg	piña
	0.030	Kg	azúcar
	0.010	Kg	mantequilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
piña	Cubos	azúcar	N/A
mantequilla	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
piña, mantequilla, azúcar			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar en un sartén la mantequilla, el azúcar y la piña en cubos. Mover hasta que la piña este caramelizada. Conservar 			
Observaciones:			



5.1.5.5. Masa Quebrada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Masa quebrada			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.050	Kg	azúcar impalpable
	0.030	Kg	huevos
	0.050	Kg	mantequilla
	0.001	Kg	sal fina
	0.125	Kg	harina de trigo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
azúcar impalpable	N/A	huevos	N/A
mantequilla	N/A	sal fina	N/A
harina de trigo	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
azúcar impalpable, mantequilla, huevos, sal fina, harina de trigo/170°C/6 min.			
Equipos y Utensilios:			
horno			
PREPARACIÓN:			
1. En un bol colocamos la harina junto con los cubos de mantequilla fría. 2. Mezclamos bien con las manos hasta que ambos ingredientes se integren y tengamos una consistencia arenosa. 3. Agregamos ahora el huevo, una pizca de sal y, si estamos haciendo la masa dulce, el azúcar. 4. Formamos una bola y la guardamos en la nevera en un recipiente cerrado o envuelta con film plástico 5. Extendemos y le colocamos en un molde rectangular.			
Observación es:			

5.1.5.6. Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Cremoso de chocolate blanco	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.060	Kg	Chocolate blanco
	0.240	L	leche entera
	0.015	L	esencia de vainilla
	0.070	Kg	huevos
	0.070	Kg	yemas de huevos
	0.046	Kg	azucar
	0.075	Kg	mantequilla
	0.007	Kg	gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chocolate blanco	N/A	leche entera	N/A
esencia de vainilla	N/A	huevos	N/A
yemas de huevos	N/A	azucar	N/A
mantequilla	N/A	gelatina sin sabor	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chocolate blanco, esencia de vainilla, yemas de huevo, huevos, leche entera, azucar/85°C			
Equipos y Utensilios:			
horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Hervir la crema de leche, la leche, el mango y la mitad de azúcar en una olla. En un bowl colocar las yemas de huevo y la otra mitad de azúcar, mezclar con un bati dor de mano. Cuando la leche ha empezado a hervir agregar a las yemas batiendo las ¾ partes de leche, y esta mezcla regresar a cocción (temperar las yemas) hasta los 85°C. Agregar la gelatina y agregar la crema inglesa. Refrigeramos 			
Observaciones:			

5.1.5.7. Esferificaciones de Tequila Sun Rise.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Esferificación inversa de tequila sunrise			
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.030	L	granadina
	0.100	kg	azucar
	0.004	kg	lactato de calcio
	0.125	L	zumode naranja
	0.100	L	Agua
	0.015	L	Tequila
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
granadina	N/A	azucar	N/A
lactato de calcio	N/A	zumode naranja	N/A
Agua	N/A	Tequila	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
granadina, lactato de calcio, azucar, zumo de naranja, tequila			
Equipos y Utensilios:			
Jeringa, bolws, mixer			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar los ingredientes con un mixer hasta que homogeneicen. 2. reposar por lo menos 4 horas para minimizar la cantidad de aire en la mezcla. 3. colocar en una bolsa ziploc. 5. con una jeringa colocar en el baño de gluconolactato de calcio. 6. Sacar y colocar en agua. 			

5.1.6. Sexto Postre: Brownie de Piña con Panna Cotta de Coco



5.1.6.1. Ficha General.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: panna cotta de coco con brownie de piña y chocolate			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.020	kg	Falsas piedras de nuez
	0.025	kg	panna cotta de coco
	0.01	kg	masa quebrada
	0.015	kg	mermelada de jamaica, naranj y canela
	0.030	kg	mango escalfado
	0.05	kg	brownie de piña y chocolate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Falsas piedras de nuez	N/A	panna cotta de coco	N/A
masa quebrada	N/A	mermelada de jamaica,	N/A
mango escalfado		brownie de piña y	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
se vido/4°C			
Equipos y Utensilios:			
plato blanco			
PREPARACIÓN:			
1. En el centro le añade todos los ingredientes y encima la salsa cubierto con las falsas piedras			
2. Decoramos con flores comestibles			
Observaciones:			



5.1.6.2. Panna Cotta de Coco.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		panna cotta de coco	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.010	L	leche entera
	0.150	L	crema de leche
	0.030	Kg	coco rallado
	0.025	Kg	azucar
	0.005	Kg	gelatina sin sabor
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
leche entera	N/A	crema de leche	N/A
coco rallado	Rallado	azucar	N/A
gelatina sin sabor	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
leche entera, coco rallado, crema de leche, azucar, gelatina sin sabor			
Equipos y Utensilios:			
batidora, bolws			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calienta la leche y la crema de leche hasta que llegue a hervor 2. hidratar la gelatina en 25 mililitros de agua y dejarla reposar hasta que esté completamente dura. 3. Cuando la mezcla de leche esté hirviendo, agrega el coco y mezclar. 4. Agrega la gelatina sin sabor y mezcla hasta que se disuelva por completo. 5. Colocar en moldes de silicona. 			
Observaciones:			

5.1.6.3. Masa Quebrada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Masa quebrada	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.050	Kg	azúcar impalpable
	0.030	Kg	huevos
	0.050	Kg	mantequilla
	0.001	Kg	sal fina
	0.125	Kg	harina de trigo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
azúcar impalpable	N/A	huevos	N/A
mantequilla	N/A	sal fina	N/A
harina de trigo	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
azúcar impalpable, mantequilla, huevos, sal fina, harina de trigo/170°C/6 min.			
Equipos y Utensilios:			
horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un bol colocamos la harina junto con los cubos de mantequilla fría. 2. Mezclamos bien con las manos hasta que ambos ingredientes se integren y tengamos una consistencia arenosa. 3. Agregamos ahora el huevo, una pizca de sal y, si estamos haciendo la masa dulce, el azúcar. 4. Formamos una bola y la guardamos en la nevera en un recipiente cerrado o envuelta con film plástico 5. Extendemos y le colocamos en un molde rectangular. 			
Observaciones:			


5.1.6.4. Brownie de Piña.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		brownie de chocolate y piña	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.200	Kg	piña
	0.120	Kg	harina de trigo
	0.350	Kg	chocolate
	0.300	Kg	huevos
	0.250	Kg	mantequilla
	0.150	Kg	azucar morena
	0.025	Kg	cacao en polvo
	0.015	L	esencia de vainilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
piña	Cubos	harina de trigo	N/A
chocolate	N/A	huevos	N/A
mantequilla	N/A	azucar morena	N/A
cacao en polvo	N/A	esencia de vainilla	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Piña, chocolate, mantequilla, harina de trigo, etc/180°C/ 25-28min			
Equipos y Utensilios:			
Horno, bowls, cuchareta			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un bol vertemos la harina, el cacao en polvo y la sal. Mezclamos y reservamos. 2. Llevamos el chocolate negro fundimos al baño maría añadimos la mantequilla 3. En otro bol, batir los huevos junto con el azúcar moreno y extracto de vainilla 4. Por último, añadimos los ingredientes secos (harina, cacao y sal) y mezclamos con movimientos suaves hasta integrarlos perfectamente. 5. Hornear por 25-28 min 			
Observaciones:			



5.1.6.5. Mango Escalfado.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mango Escalfado			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.150	kg	mango
	0.025	kg	azucar
	0.020	L	agua
	0.005	kg	canela en rama
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
mango	Cubos	azucar	N/A
agua	N/A	canela en rama	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
mango, agua, azucar, canela en rama/5 min.			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, bowls			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar en una cacerola el azucar, agua y la canela en rama hasta que se encuentre punto de almibar. 2. Retirar del fuego y vierta sobre el mango cortado en cubitos en un recipiente resistente al calor. 3. Reservar			

5.1.6.6. Mermelada de Jamaica, Canela y Naranja.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		mermelada de jamaica, canela y naranja	
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.500	Kg	flor de jamaica
	0.020	Kg	canela en rama
	1.000	L	agua
	0.250	Kg	azucar
	0.015	L	naranja
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
flor de jamaica	N/A	canela en rama	N/A
agua	N/A	azucar	N/A
naranja	Cubos	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
flor de jamaica, agua, canela, naranja, azucar/30 min			
Equipos y Utensilios:			
cacerola, espátula			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar en una cacerola el azucar, agua, la canela en rama, naranja y la flor de jamaica. todos estos ingredientes debemos llevarlos a fuego medio. Cuando se forme un almibar de consistencia muy espesa, la mermelada estará lista y podrás apagar el fuego. Retirar del fuego y conservarlo en una recipiente de vidrio. 			
Observaciones:			

5.1.6.7. Falsas Piedras de Nuez y Semillas de Calabaza.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Falsas piedras de nuez y calabaza			
Tipo de Plato:		postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.100	Kg	nueves
	0.100	Kg	calabaza
	0.100	Kg	malto dextrina
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
nueves	N/A	calabaza	N/A
maltodextrina	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
nueces, calabaza, maltodextrina/5 min			
Equipos y Utensilios:			
sarten			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar las nueces y las pepas de calabaza y la maltodextrina en un sartén Remover con la ayuda de una varilla. Reservar 			
Observaciones:			

5.2. Fichas de Costos

5.2.1. Primer postre: Helado de Arroz con Leche y Bavaroise de Guayaba



5.2.1.1. Ficha General.

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Helado de arroz con leche y bavaroise de guayaba						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		150			
Costo por		0.38	Raciones:		0			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.03	kg	salsa de tuna	5.18	0.00	Frasco	0	1
2	0.02	kg	arenado de tortilla	1.00	0.00	Frasco	0	1
3	0.03	kg	bavaroise de guayaba	0.00	0.00	molde de silicona	0	0
4	0.03	lt	esponja de cacahuete y chocolate	4.70	0.00	sifón/vaso desechable	0	1
5	0.02	lt	Helado de arroz con leche	1.82	0.00	frasco	0	1
6	0.03	kg	Manzana confitada	2.05	0.00	Frasco	0	1.37
7	0	0	0	0.00	0.00		0	
8	0	0	0	0.00	0.00		0	
9	0	0	0	0.00	0.00		0	
10	0	0	0	0.00	0.00		0	
11	0	0	0	0.00	0.00		0	
12	0	0	0	0.00	0.00		0	
		0		Peso Total receta		0.00		Costo de receta
P.V.P (Precio de venta al Público):				1.15				

5.2.1.2. Bavaroise de Guayaba.

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Bavaroise de guayaba						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.10	Kg	guayaba	2.00	0.00	Funda	0.10	1
2	0.00	Lt	zummo de limon	0.90	0.00	Botella	0.00	1
3	0.08	Kg	crema de leche	1.91	0.00	Cartón	0.08	1
4	0.01	Kg	gelatina sin sabor	0.03	0.00	Funda	0.01	1
5	0.03	Lt	agua	1.50	0.00	Botella	0.03	1
6	0.04	Kg	merengue frances	0.00	0.00	N/A	0.04	1
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0		Peso Total receta		0.00		Costo de receta
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				0.75				


5.2.1.3. Manzana Confitada.

 									
Costos:		Manzana confitada							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:			Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.15	Kg	manzana	1.00	0.00	Funda	0.15	1	
2	0.05	Kg	Azucar	2.00	0.00	Funda de 500g	0.05	1	
3	0.05	Lt	Agua	1.00	0.00	Botella	0.05	1	
4	0.01	0	piel de naranja	0.98	0.00	Funda	0.01	1	
5	0.02	0	naranja	1.00	0.00	Funda	0.02	1	
6	0.00	0	0		0.00		0.00		
7	0.00	0	0		0.00		0.00		
8	0.00	0	0		0.00		0		
9	0.00	0	0		0.00		0		
10	0.00	0	0		0.00		0		
11	0.00	0	0		0.00		0		
12	0.00	0	0		0.00		0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.0010					
Costo por kilo de elaboración				1.18					



5.2.1.4. Arenado de Tortilla.

 									
Costos:		Arenado de tortilla							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.10	Kg	tortilla de trigo	3.44	0.00	Funda	0.10	1	
2	0.01	Kg	canela en polvo	1.50	0.00	Frasco	0.01	1	
3	0.02	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Cartón	0.02	1	
4	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				0.58					

5.2.1.5. Salsa de Tuna.

 									
Costos:		Salsa de tuna							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.15	kg	tuna	1.50	0.00	Funda	0.15	1	
2	0.00	kg	agar- agar	1.88	0.00	Funda	0.00	1	
3	0.05	kg	azúcar	2.00	0.00	Funda	0.05	1	
4	0.02	Lt	agua	1.50	0.00	Botella	0.02	1	
5	0.00	kg	clavo de olor	0.90	0.00	Funda	0.00	1	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				1.61					

5.2.1.6. Esponja de Chocolate y Cacahuete.

 									
Costos:		Esponja de chocolate y cacahuete							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:			Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.04	Kg	chocolate	7.69	0.00	Funda	0.04	1	
2	0.06	Kg	cacahuete	1.87	0.00	Funda	0.06	1	
3	0.14	Kg	clara de huevo	3.50	0.00	Cubeta	0.14	1	
4	0.09	Kg	yema de huevo	3.50	0.00	Cubeta	0.09	1	
5	0.03	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.03	1	
6	0.09	Kg	azúcar	2.00	0.00	Funda	0.09	1	
7	0.00	0	0		0.00		0.00		
8	0.00	0	0		0.00		0		
9	0.00	0	0		0.00		0		
10	0.00	0	0		0.00		0		
11	0.00	0	0		0.00		0		
12	0.00	0	0		0.00		0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0045					
Costo por kilo de elaboración				3.35					

5.2.1.7. Helado de Arroz con Leche.



 									
Costos:		Helado de arroz con leche							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.01	kg	arroz	1.98	0.00	Funda	0.01	1	
2	0.28	Lt	leche entera	1.23	0.00	Botella	0.28	1	
3	0.09	Lt	crema de leche	1.91	0.00	Funda	0.09	1	
4	0.02	kg	leche en polvo	1.51	0.00	Funda	0.02	1	
5	0.03	kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.03	1	
6	0.07	kg	dextrosa	2.10	0.00	Funda	0.07	1	
7	0.02	kg	base 50 BM	49.00	0.00	Funda	0.02	1	
8	0.02	kg	azúcar invertida	2.50	0.00	Tarrina	0	1	
9	0.00	kg	ralladura de limón	0.05	0.00	Funda	0	1	
10	0.00	kg	canela en polvo	0.05	0.00	Funda	0	1	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
1					Peso Total receta	0.00	Costo de receta		
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				3.06					

5.2.2. Segundo Postre: Helado de Caramelo Salado con Cremoso de Mango



5.2.2.1. Ficha General.

 									
Costos:		Helado de caramelo salado con cremoso de mango							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.05	Kg	cremoso de mango	4.11	0.00	envases	0.05	1	
2	0.02	Kg	confitura de piña	0.49	0.00	envases	0.02	1	
3	0.02	Kg	sable de almendra y chocolate	1.44	0.00	envases	0.02	1	
4	0.01	Kg	frangipan	1.95	0.00	envases	0.01	1	
5	0.03	Lt	helado de caramelo salado	1.60	0.00	envases	0.03	1	
6	0.01	Kg	salsa de frutos rojos	1.29	0.00	envases	0.01	1	
7	0.02	Kg	arenado crumble	0.73	0.00	envases	0.02	1	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0					Peso Total receta	0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				4.00					



5.2.2.2. Arenado Crumble.

 									
Costos:		Arenado Crumble							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:			Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.03	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.03	1	
2	0.04	Kg	azúcar	2.00	0.00	Funda	0.04	1	
3	0.04	Kg	nuez en polvo	1.60	0.00	Funda	0.04	1	
4	0.04	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Cartón	0.04	1	
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0 Peso Total receta				0.00	Costo de receta				
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.0011					
Costo por kilo de elaboración				2.73					


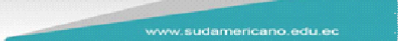
5.2.2.3. Cremoso de Mango.

 									
Costos:		Cremoso de mango							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.50	kg	mango	1.00	0.00	Funda	0.50	1	
2	0.01	Lt	gelatina sin sabor	0.03	0.00	Funda	0.01	1	
3	0.09	Lt	yema de huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.09	1	
4	0.02	kg	azúcar	2.00	0.00	Funda	0.02	1	
5	0.07	kg	leche entera	1.23	0.00	Funda	0.07	1	
6	0.27	kg	crema de leche	1.01	0.00	Funda	0.27	1	
7	0.04	kg	agua	1.50	0.00	Botella	0.04	1	
8	0.00	kg	0	0.00	0.00	0.00	0		
9	0.00	kg	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	kg	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
1 Peso Total receta				0.00	Costo de receta				
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				1.27					


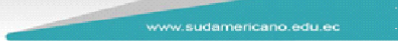
5.2.2.4. Helado de Caramelo Salado.

 								
Costos:		Helado de caramelo Salado						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.28	Lt	leche entera	1.23	0.00	Funda	0.28	1
2	0.03	Kg	azúcar	2.00	0.00	Funda	0.03	1
3	0.09	Kg	crema de leche	1.91	0.00	Funda	0.09	1
4	0.10	Kg	dextrosa	2.10	0.00	Funda	0.10	1
5	0.01	Kg	azucar invertida	2.50	0.00	Tarina	0.01	1
6	0.02	Kg	estabilizante	49.00	0.00	Funda	0.02	1
7	0.01	Kg	sal rosa	4.35	0.00	Funda	0.01	1
8	0.01	Kg	leche en polvo	1.51	0.00	Funda	0	1
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		1	Peso Total receta	0.00	Costo de receta			
			P.V.P (Precio de venta al Público):	0.00				
			Costo por kilo de elaboración	2.29				

5.2.2.5. Frangipane.

 								
Costos:		Frangipane						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.01	Kg	Harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.01	1
2	0.05	Kg	nueces	2.60	0.00	Funda	0.05	1
3	0.05	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.05	1
4	0.05	Kg	huevos	23.50	0.00	Cubeta	0.05	1
5	0.01	Lt	tequila	17.20	0.00	Botella	0.01	1
6	0.03	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.03	1
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0	Peso Total receta	0.00	Costo de receta			
			P.V.P (Predo de venta al Público):	0.0051				
			Costo por kilo de elaboración	8.58				


5.2.2.6. Confitura de Piña.

 									
Costos:		confitura de piña							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.15	Kg	piña	1.50	0.00	Funda	0.15	1	
2	0.50	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.50	1	
3	0.01	Kg	ralladura de limon	0.06	0.00	Funda	0.01	1	
4	0.02	L	jugo de piña	2.25	0.00	Botella	0.02	1	
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	1	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	1	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
1					Peso Total receta	0.00	Costo de receta		
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.0038					
Costo por kilo de elaboración				1.88					

5.2.2.7. Sable de Almendra y Chocolate.

 									
Costos:		sable de almendra y chocolate							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.08	kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.08	1	
2	0.01	kg	harina de almendra	2.50	0.00	Funda	0.01	1	
3	0.01	kg	cacao en polvo	1.71	0.00	Cubeta	0.01	1	
4	0.03	kg	azucar impalpable	2.00	0.00	Funda	0.03	1	
5	0.00	kg	sal fina	0.60	0.00	Funda	0.00	1	
6	0.05	kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.05	1	
7	0.02	kg	huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.02	1	
8	0.00	L	esencia de vainilla	0.70	0.00	Botella	0	1	
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0					Peso Total receta	0.00	Costo de receta		
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				3.18					

5.2.2.8. Salsa De Frutos Rojos.



 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		salsa de frutos rojos						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.25	Kg	fresa	1.00	0.00	Funda	0.25	1
2	0.05	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.05	1
3	0.25	Kg	mora	1.00	0.00	Funda	0.25	1
4	0.01	L	zummo de limon	0.06	0.00	Botella	0.01	1
5	0.00	0	0	2.50	0.00		0.00	
6	0.00	0	0	49.00	0.00		0.00	
7	0.00	0	0	4.35	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	1.51	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		1		Peso Total receta		0.00		Costo de receta
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				0.62				

5.2.3. Tercer Postre: Helado de Naranja y Chile con Mouse de Tuna.

5.2.3.1. Ficha General.

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Helado de naranja y chile con mouse de tuna						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.03	Kg	mermelada de piña, vaina, tequila	16.22	0.00	envases	0.03	1
2	0.06	Kg	mouse de tuna	2.14	0.00	envases	0.06	1
3	0.02	Kg	esponja de café	15.77	0.00	envases	0.02	1
4	0.03	Lt	helado de naranja y chile	1.57	0.00	envases	0.03	1
5	0.02	Kg	arenado de café	2.02	0.00	envases	0.02	1
6	0.01	Kg	falsos corales	0.45	0.00	envases	0.01	1
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	1
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	1
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0		Peso Total receta		0.00		Costo de receta
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				3.90				



5.2.3.2. Mousse de Tuna.

 								
Costos:	mousse de tuna							
Chef:	Brigada 1							
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	0.15					
Costo por Plato:	0.00	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.05	kg	tuna	1.50	0.00	Funda	0.05	1
2	0.00	kg	gelatina sin sabor	0.03	0.00	Funda	0.00	1
3	0.15	kg	chocolate blanco	3.13	0.00	Botella	0.15	1
4	0.08	Lt	crema de leche	1.91	0.00	Botella	0.08	1
5	0.02	kg	azucar	2.00	0.00	0.00	0.02	1
6	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	
7	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
0 Peso Total receta				0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				2.43				



5.2.3.3. Mermelada de Piña, Vainilla y Tequila.

 								
Costos:	Mermelada de piña, vainilla y tequila							
Chef:	Brigada 1							
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción	0.15					
Costo por Plato:	0.00	Raciones:	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	1.00	Kg	piña	1.50	0.00	Funda	1.00	1
2	0.90	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.90	1
3	0.02	Kg	vaina de vainilla	1.79	0.00	Funda	0.02	1
4	0.03	Lt	zum o de limon	1.00	0.00	Botella	0.03	1
5	0.02	Lt	tequila	17.20	0.00	Botella	0.02	1
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
2 Peso Total receta				0.00	Costo de receta			
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.0108				
Costo por kilo de elaboración				1.84				

5.2.3.4. Falsos Corales.

 								
Costos:		Falsos Corales						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.01	kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.01	1
2	0.02	kg	azucar impalpable	1.45	0.00	Funda	0.02	1
3	0.06	kg	agua	3.50	0.00	Cubeta	0.06	1
4	0.06	Lt	aceite vegetal	2.00	0.00	Funda	0.06	1
5	0.00	0	0	1.23	0.00	Funda	0.00	1
6	0.00	0	0	1.01	0.00	Funda	0.00	1
7	0.00	0	0	1.50	0.00	Botella	0.00	1
8	0.00	0	0	0.70	0.00	0.00	0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				2.59				

5.2.3.5. Relleno del Mousse.

 								
Costos:		Relleno del mousse de tuna						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.13	Kg	chocolate blanco	3.13	0.00	Funda	0.13	1
2	0.01	Kg	manteca de cacao	1.80	0.00	Funda	0.01	1
3	0.01	Kg	glucosa	2.50	0.00	Tarrina	0.01	1
4	0.03	Lt	tequila	17.22	0.00	Botella	0.03	1
5	0.01	Kg	esencia de vainilla	0.70	0.00	Botella	0.01	1
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				2.98				

5.2.3.6. Esponja de Café.

 								
Costos:		Esponja de café						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción				0.15	
Costo por Plato:		0.01	Raciones:				1	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.04	Kg	Harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.04	1
2	0.06	Kg	clara de huevo	3.50	0.00	Cubeta	0.06	1
3	0.05	Kg	yema de huevo	3.50	0.00	Cubeta	0.05	1
4	0.05	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.05	1
5	0.02	Kg	café	0.60	0.00	Funda	0.02	1
6	0.50	Lt	Capsula de nitrógeno	11.50	0.01	Funda	0.50	1
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		1	Peso Total receta		0.01	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0191				
Costo por kilo de elaboración				8.97				

5.2.3.7. Helado de Naranja y Chile.



 								
Costos:		Helado de naranja y chile						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción				0.15	
Costo por Plato:		0.00	Raciones:				1	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.04	kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.04	1
2	0.28	Lt	zumo de naranja	2.25	0.00	Funda	0.28	1
3	0.08	kg	dextrosa	2.10	0.00	Botella	0.08	1
4	0.01	kg	chile en escama	3.00	0.00	Botella	0.01	1
5	0.04	Lt	agua	1.50	0.00	0.00	0.04	1
6	0.00	kg	piel de naranja	0.06	0.00	0.00	0.00	1
7	0.02	kg	supergelmix	65.00	0.00	0.00	0.02	1
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0	Peso Total receta		0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.01				
Costo por kilo de elaboración				4.50				

5.2.3.8. Arenado de Café.



 								
Costos:		Arenado de café						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.10	Kg	cacao en polvo	1.70	0.00	Funda	0.10	1
2	0.05	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.05	1
3	0.10	Kg	azucar morena	0.97	0.00	Funda	0.10	1
4	0.06	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.06	1
5	0.03	Kg	café	0.70	0.00	Funda	0.03	1
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0	Peso Total receta		0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				1.28				

5.2.4. Cuarto Postre: Helado de Mandarina con Albahaca y Mousse de Jamaica

5.2.4.1. Ficha General.

 								
Costos:		Helado de mandarina con albahaca y mousse de jamaica						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.02	Lt	Salsa de pitahaya	1.77	0.00	envase	0.02	1
2	0.02	Kg	esterificaciones de mango	1.15	0.00	envase	0.02	1
3	0.05	Kg	mousse de jamaica	5.72	0.00	envase	0.05	1
4	0.03	Kg	helado de mandarina y albahaca	1.44	0.00	envase	0.03	1
5	0.01	Kg	tuiles	2.34	0.00	envase	0.01	1
6	0.02	Kg	arenado de chocolate y nibs	1.34	0.00	envase	0.02	1
7	0.02	Kg	masa quebrada	1.27	0.00	envase	0.02	1
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0	Peso Total receta		0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0013				
Costo por kilo de elaboración				2.87				



5.2.4.2. Helado de Mandarina y Albahaca.

 									
Costos:		Helado de mandarina y albahaca							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.25	Lt	pulpa de mandarina	2.25	0.00	Funda	0.25	1	
2	0.01	kg	albahaca	1.00	0.00	Funda	0.01	1	
3	0.02	kg	azucar	2.00	0.00	Botella	0.02	1	
4	0.08	kg	dextrosa	2.10	0.00	Botella	0.08	1	
5	0.00	kg	estabilizante	49.00	0.00	0.00	0.00	1	
6	0.06	Lt	leche entera	1.23	0.00	0.00	0.06	1	
7	0.05	Lt	crema de leche	1.91	0.00	0.00	0.05	1	
8	0.04	kg	leche en polvo	1.51	0.00	0.00	0	1	
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
		1	Peso Total receta		0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				2.08					

5.2.4.3. Arenado de Chocolate y Nibs de Cacao.

 									
Costos:		Arendo de chocolate y nibs de cacao							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.10	Kg	cacao en polvo	1.70	0.00	Funda	0.10	1	
2	0.05	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.05	1	
3	0.10	Kg	azucar morena	0.97	0.00	Funda	0.10	1	
4	0.06	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.06	1	
5	0.03	Kg	nibs	3.48	0.00	Funda	0.03	1	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
		0	Peso Total receta		0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				1.53					


5.2.4.4. Esferificaciones Inversas de Mango.

 								
Costos:		Esferificaciones inversas de mango						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.20	Kg	mango	1.00	0.00	Funda	0.20	1
2	0.04	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.04	1
3	0.00	Kg	lactato de calcio	4.50	0.00	Funda	0.00	1
4	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0009				
Costo por kilo de elaboración				1.22				

5.2.4.5. Salsa de Pitahaya.

 								
Costos:		Salsa de pitahaya						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.28	Lt	pitahaya	3.15	0.00	Funda	0.28	1
2	0.03	kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.03	1
3	0.00	kg	agar-agar	2.50	0.00	Funda	0.00	1
4	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	1
5	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	1
6	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	1
7	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	1
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	1
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0	
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				3.03				


5.2.4.6. Mousse de Flor de Jamaica.

 								
Costos:		mousse de flor de jamaica						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.10	Kg	flor de jamaica	2.22	0.00	Funda	0.10	1
2	0.11	L	crema de leche	1.91	0.00	Funda	0.11	1
3	0.10	Kg	chocolate blanco	3.13	0.00	Funda	0.10	1
4	0.003	Kg	gelatina sin sabor	0.03	0.00	Funda	0.00	1
5	0.02	L	agua	1.50	0.00	Botella	0.02	1
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0	Peso Total receta		0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				2.10				

5.2.4.7. Masa Quebrada.


 								
Costos:		Masa quebrada						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.05	Kg	azucar impalpable	1.45	0.00	Funda	0.05	1
2	0.03	Kg	huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.03	1
3	0.05	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.05	1
4	0.00	Kg	sal fina	0.83	0.00	Funda	0.00	1
5	0.13	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.13	1
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
		0	Peso Total receta		0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0024				
Costo por kilo de elaboración				3.17				

5.2.4.8. Tuiles.

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Tuiles							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.08	kg	mantequilla	3.15	0.00	Funda	0.08	1	
2	0.08	kg	azucar impalpable	2.00	0.00	Funda	0.08	1	
3	0.08	kg	clara de huevo	2.50	0.00	Funda	0.08	1	
4	0.08	kg	harina de trigo	0.00	0.00	Funda	0.08	1	
5	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
6	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				1.91					

5.2.5. Quinto Postre: Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla con Esferificaciones de Tequila Sun rise

5.2.5.1. Ficha General.

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Cremoso de chocolate blanco y vainilla con esferificaciones de tequila sunrise						
Chef:		Brigada 1						
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15			
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	0.02	Kg	salsa de chocolate y chile	2.48	0.00	envase	0.02	1
2	0.02	Kg	tierra falsa de chocolate	1.35	0.00	envase	0.02	1
3	0.10	Kg	piña asada	3.13	0.00	envase	0.10	1
4	0.030	Kg	masa quebrada	1.27	0.00	envase	0.03	1
5	0.05	Kg	cremoso de chocolate blanco y vainilla	3.15	0.00	envase	0.05	1
6	0.02	L	esferificaciones de tequila sunrise	1.15	0.00	envase	0.02	1
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0	
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				
Costo por kilo de elaboración				3.50				


5.2.5.2. Salsa de Chocolate y Chile.

 www.sudamericano.edu.ec									
Gastos:		salsa de chocolate y chile							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.18	Kg	chocolate	7.69	0.00	Funda	0.18	1	
2	0.15	L	leche entera	1.23	0.00	Funda	0.15	1	
3	0.05	L	crema de leche	1.91	0.00	Funda	0.05	1	
4	0.04	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.04	1	
5	0.04	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.04	1	
6	0.02	Kg	chile en escama	3.00	0.00	Funda	0.02	1	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
		0 Peso Total receta			0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0058					
Costo por kilo de elaboración				2.13					

5.2.5.3. Masa Quebrada.

 www.sudamericano.edu.ec									
Gastos:		Masa quebrada							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.05	Kg	azucar impalpable	1.45	0.00	Funda	0.05	1	
2	0.03	Kg	huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.03	1	
3	0.05	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.05	1	
4	0.00	Kg	sal fina	0.83	0.00	Funda	0.00	1	
5	0.13	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.13	1	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
		0 Peso Total receta			0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0024					
Costo por kilo de elaboración				3.17					



5.2.5.4. Cremoso de Chocolate Blanco y Vainilla.

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Cremoso de chocolate blanco							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.06	Kg	Chocolate blanco	7.69	0.00	Funda	0.06	1	
2	0.24	L	leche entera	1.23	0.00	Funda	0.24	1	
3	0.02	L	esencia de vainilla	1.91	0.00	Botella	0.02	1	
4	0.07	Kg	huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.07	1	
5	0.07	Kg	yemas de huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.07	1	
6	0.05	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.05	1	
7	0.08	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.08	1	
8	0.01	Kg	gelatina sin sabor	0.03	0.00	Funda	0	1	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
		1	Peso Total receta		0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0050					
Costo por kilo de elaboración				2.87					



5.2.5.5. Esferificaciones Inversas de Tequila Sun Rise.

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Esferificacion inversa de tequila sunrise							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.03	L	granadina	3.50	0.00	Botella	0.03	1	
2	0.10	kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.10	1	
3	0.00	kg	lactato de calcio	4.50	0.00	Funda	0.00	1	
4	0.13	L	zum o de naranja	2.25	0.00	Botella	0.13	1	
5	0.10	L	Agua	1.50	0.00	Botella	0.10	1	
6	0.02	L	Tequila	17.20	0.00	Botella	0.02	1	
7	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
		0	Peso Total receta		0.00	Costo de receta			
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				2.71					

5.2.5.6. Falsa Tierra de Chocolate.


 									
Costos:	tierra falsa de chocolate								
Chef:	Brigada 1								
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción							0.15
Costo por Plato:	0.00	Raciones:		1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.15	kg	mantequilla	3.15	0.00	Funda	0.15	1	
2	0.08	kg	azucar impalpable	2.00	0.00	Funda	0.08	1	
3	0.20	kg	cacao en polvo	1.70	0.00	Funda	0.20	1	
4	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
5	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
6	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
0				Peso Total receta	0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				2.25					

5.2.5.7. Piña Asada.

 									
Costos:	Piña Asada								
Chef:	Brigada 1								
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción							0.15
Costo por Plato:	0.00	Raciones:		1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.01	Kg	piña	1.50	0.00	Funda	0.01	1	
2	0.03	Kg	azucar	1.35	0.00	Funda	0.03	1	
3	0.10	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.10	1	
4	0.000	0	0	0.00	0.00		0.00		
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0				Peso Total receta	0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				0.29					

5.2.6. Sexto Postre Brownie de Piña y Chocolate con Panna Cotta de Coco.


5.2.6.1. Ficha General.

 									
Costos:		panna cotta de coco con brownie de piña y chocolate							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.02	kg	Falsas piedras de nuez	3.50	0.00	Funda	0.02	1	
2	0.03	kg	panna cotta de coco	1.49	0.00	Funda	0.03	1	
3	0.01	kg	masa quebrada	1.27	0.00	Cubeta	0.01	1	
4	0.02	kg	mermelada de jamaica, naranja y canela	3.42	0.00	Funda	0.02	1	
5	0.03	kg	mango escalfado	0.91	0.00	Funda	0.03	1	
6	0.05	kg	brownie de piña y chocolate	8.40	0.00	Funda	0.05	1	
7	0.00	0	0	0.00	0.00	Botella	0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				4.12					


5.2.6.2. Falsas Piedras de Nuez y Calabaza.

 									
Costos:		Falsas piedras de nuez y calabaza							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.10	Kg	nueves	3.44	0.00	Funda	0.10	1	
2	0.10	Kg	calabaza	2.60	0.00	Funda	0.10	1	
3	0.10	Kg	malto dextrina	4.05	0.00	Funda	0.10	1	
4	0.00	0	0	23.50	0.00	Cubeta	0.00	1	
5	0.00	0	0	17.20	0.00	Botella	0.00	1	
6	0.00	0	0	2.00	0.00	Funda	0.00	1	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0030					
Costo por kilo de elaboración				3.36					



5.2.6.3. Panna Cotta de Coco.

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		panna cotta de coco							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.01	L	leche entera	1.23	0.00	Funda	0.01	1	
2	0.15	L	crema de leche	1.91	0.00	Funda	0.15	1	
3	0.03	Kg	coco rallado	1.60	0.00	Funda	0.03	1	
4	0.03	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.03	1	
5	0.01	Kg	gelatina sin sabor	0.03	0.00	Funda	0.01	1	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0 Peso Total receta				0.00	Costo de receta				
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0012					
Costo por kilo de elaboración				1.80					



5.2.6.4. Masa Quebrada.

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Masa quebrada							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.05	Kg	azucar impalpable	1.45	0.00	Funda	0.05	1	
2	0.03	Kg	huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.03	1	
3	0.05	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.05	1	
4	0.00	Kg	sal fina	0.83	0.00	Funda	0.00	1	
5	0.13	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.13	1	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
0 Peso Total receta				0.00	Costo de receta				
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.0024					
Costo por kilo de elaboración				3.17					


5.2.6.5. Brownie de Piña y Chocolate.

 									
Costos:	brownie de chocolate y piña								
Chef:	Brigada 1								
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción							0.15
Costo por Plato:	0.01	Raciones:	1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.20	Kg	piña	1.50	0.00	Funda	0.20	1	
2	0.12	Kg	harina de trigo	3.44	0.00	Funda	0.12	1	
3	0.35	Kg	chocolate	7.96	0.00	Funda	0.35	1	
4	0.30	Kg	huevos	3.50	0.00	Cubeta	0.30	1	
5	0.25	Kg	mantequilla	4.05	0.00	Funda	0.25	1	
6	0.15	Kg	azucar morena	0.98	0.00	Funda	0.15	1	
7	0.03	Kg	cacao en polvo	1.71	0.00	Funda	0.03	1	
8	0.02	L	esencia de vainilla	0.07	0.00	Botella	0	1	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
1		Peso Total receta			0.01	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.02					
Costo por kilo de elaboración				3.87					

5.2.6.6. Mermelada de Jamaica, Canela y Naranja.

 									
Costos:	mermelada de jamaica, canela y naranja								
Chef:	Brigada 1								
Tipo de Plato:	postre	Tamaño porción							0.15
Costo por Plato:	0.00	Raciones:	1						
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	1.00	Kg	flor de jamaica	2,22	0.00	Funda	1.00	1	
2	0.02	Kg	canela en rama	1.86	0.00	Funda	0.02	1	
3	0.10	L	agua	1.50	0.00	Botella	0.10	1	
4	0.250	Kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.25	1	
5	0.02	L	naranja	1.00	0.00	Funda	0.02	1	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0		
1		Peso Total receta			0.00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				0.40					

5.2.6.7. Mango Escalfado.

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Mango Escalfado							
Chef:		Brigada 1							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0.15				
Costo por Plato:		0.00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	0.15	kg	mango	1.50	0.00	Funda	0.15	1	
2	0.03	kg	azucar	2.00	0.00	Funda	0.03	1	
3	0.02	L	agua	1.50	0.00	Botella	0.02	1	
4	0.01	kg	canela en rama	0.05	0.00	Funda	0.01	1	
5	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
6	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
7	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00		
8	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
9	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
10	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
11	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
12	0.00	0	0	0.00	0.00	0.00	0		
0 Peso Total receta					0.00	Costo de receta			
P.V.P (Predo de venta al Público):				0.00					
Costo por kilo de elaboración				1.53					

5.3. Base de Datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NEJA COMPRADA	PESO DESPERDICO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NEJA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Frutas secas																
	caahuate	funda	coral	1.87	468	0.4	0	428	1	0.09	0.00	0.91	8.547008547	11.70	1.87	
	papas de cal abaza	funda	coral	2.73	42	0.065	0	41.935	1	0.00	0.00	1.00	0.154761905	646.15	2.73	
Lácteos																
	mantazulla	funda	super maxi	4.05	16.2	0.25	0	15.95	1	0.02	0.00	0.98	1.543209877	64.80	4.05	
	crema de leche	funda	coral	1.91	3.82	0.5	0	3.32	1	0.13	0.00	0.87	13.08900524	7.64	1.91	
	leche condensada	tarrina	coral	4.22	16.88	0.25	0	16.63	1	0.01	0.00	0.99	1.481042654	67.52	4.22	
	leche	funda	Coral	1.23	1.23	1	0	0.23	1	0.81	0.00	0.19	81	1.23	1.23	
	leche en polvo	funda	9 de Octubre	1.51	2.77	0.454	0	2.316	1	0.16	0.00	0.84	16.3898917	6.10	1.51	
Frutas																
	manzana	funda	10 de agosto	1	2	0.5	0.05	1.45	1	0.25	0.03	0.73	25	400	1.10	
	guayaba	funda	10 de agosto	2	3.33	0.6	0.015	2.715	1	0.18	0.00	0.82	18.01801802	5.55	2.05	
	vainilla de vainilla	funda	Cadéas	1.79	44.75	0.004	0	44.746	1	0.00	0.00	1.00	0.008998547	11187.50	1.79	
	limón	funda	9 de Octubre	1	2	0.5	0.01	1.49	1	0.25	0.01	0.75	25	400	1.02	
	naranja	funda	9 de Octubre	1	1.43	0.7	0.05	0.68	1	0.49	0.03	0.48	48.95104895	2.04	1.07	
	pitahaya	funda	9 de Octubre	3.15	4.29	0.735	0.02	3.535	1	0.17	0.00	0.82	17.13286713	5.84	3.24	
	coco	funda	9 de Octubre	1.5	1.92	0.78	0.6	0.54	1	0.41	0.31	0.28	40.625	2.46	2.65	
	mandarina	funda	9 de Octubre	1	0.67	1.5	0.35	-1.18	1	2.24	0.52	-1.76	223.890597	0.45	1.23	
	flor de Jamaica	funda	9 de Octubre	2.22	44.4	0.454	0	43.946	1	0.01	0.00	0.99	1.022522523	97.80	2.22	
	mora	funda	9 de Octubre	1	2.2	0.545	0	1.655	1	0.25	0.00	0.75	24.77272727	4.04	1.00	
	fresa	funda	9 de Octubre	1	2.42	0.413	0.01	1.997	1	0.17	0.00	0.83	17.0611157	5.86	1.02	
	tuna	funda	9 de Octubre	1.5	2.78	0.54	0.01	2.23	1	0.19	0.00	0.80	19.42446043	5.15	1.53	
	piña	funda	10 de agosto	1.5	1.01	1.47	0.02	0	1	1.46	0.02	0.00	145.5445545	0.69	1.08	
	mango	funda	10 de agosto	1	2.67	0.19	0.02	0	1	0.07	0.01	0.00	7.003745318	14.28	14.28	
Hortalizas																
	albahaca	funda	10 de agosto	1	0.2	0.15	0.05	0	1	0.75	0.25	0.00	75	1.33	1.33	

Abarrotes															
chocolate semiamargo	funda	Cadelaes	7.69	7.69	1	0	6.69	1	0.13	0.00	0.87	13.0090117	7.69	7.69	
chile seco	botella	Cadelaes	3	6	0.5	0	5.5	1	0.08	0.00	0.92	8.338333333	12.00	3.00	
extracto de vainilla	botella	9 de Octubre	0.7	6.48	1.08	0	5.4	1	0.17	0.00	0.88	16.66666667	6.00	0.70	
chocolate blanco	funda	Cadelaes	3.13	3.13	1	0	2.13	1	0.32	0.00	0.68	31.94888179	3.13	3.13	
citrato de sodio	funda	FreideMejía	3.08	3.08	1	0	2.08	1	0.32	0.00	0.68	32.46753247	3.08	3.08	
alginato de calcio	funda	FreideMejía	1.47	51.07	0.028	0	51.042	1	0.00	0.00	1.00	0.054826708	1823.99	1.47	
azúcar	funda	9 de Octubre	2	1	2	0	-1	1	2.00	0.00	-1.00	200	0.50	2.00	
tortillas de maiz	funda	coral	1.53	6.12	0.25	0	5.87	1	0.04	0.00	0.96	4.08496732	24.48	1.53	
granadina	botella	coral	3.5	7	0.5	0	6.5	1	0.07	0.00	0.93	7.142857143	14.00	3.50	
huevo	cupeta	coral	3.5	2.38	1.5	0.02	0.81	1	0.64	0.01	0.35	64.3778824	1.55	3.55	
yema de huevo	cupeta	coral	3.5	5.88	0.6	0	5.28	1	0.10	0.00	0.90	10.2915952	9.72	3.50	
gelatina sin sabor	funda	coral	0.25	22.73	0.011	0	22.719	1	0.00	0.00	1.00	0.048394193	2066.36	0.25	
harina de trigo	funda	coral	3.44	1.72	2	0	-0.28	1	1.16	0.00	-0.16	116.2790698	0.86	3.44	
harina de almendras	funda	Cadelaes	6.57	32.85	0.2	0	32.65	1	0.01	0.00	0.99	6.608828006	164.25	6.57	
sal fina	funda	coral	0.83	5.53	0.15	0	5.38	1	0.03	0.00	0.97	2.712477396	36.37	0.83	
azúcar impalpable	funda	coral	1.45	2.9	0.5	0	2.4	1	0.17	0.00	0.83	17.24137931	5.80	1.45	
arroz	funda	coral	1.98	1.09	1.5	0	-0.41	1	1.38	0.00	-0.38	137.6146789	0.73	1.98	
cacao en polvo	funda	coral	1.7	3.4	0.5	0	2.9	1	0.15	0.00	0.85	14.70588255	6.80	1.70	
maltodextrina	funda	FreideMejía	2.5	89.29	0.028	0	89.262	1	0.00	0.00	1.00	0.031358495	3188.99	2.50	
dextrosa	funda	FreideMejía	2.1	2.1	1	0	1.1	1	0.48	0.00	0.52	47.61304762	2.10	2.10	
baseSOM6	funda	Italdesing	49	22.27	2.2	0	20.07	1	0.10	0.00	0.90	9.878760665	10.12	49.00	
nibs de cacao	funda	coral	3.48	15.33	0.227	0	15.103	1	0.01	0.00	0.99	1.480756686	67.53	3.48	
supergelmix	funda	Italdesing	65	21.67	3	0	18.67	1	0.14	0.00	0.86	13.844024	7.22	65.00	
cápsula de nitrógeno	frascos	Ochoa	11	22	0.5	0	21.5	1	0.02	0.00	0.98	2.272727273	44.00	11.00	
glucosa	tarrina	Deore	1.45	2.9	0.5	0	2.4	1	0.17	0.00	0.83	17.24137931	5.80	1.45	
lactato de calcio	funda	FreideMejía	4.5	9.91	0.454	0	9.456	1	0.05	0.00	0.95	4.58123108	21.83	4.50	
sal rosa	funda	coral	4.35	7.25	0.6	0	6.65	1	0.08	0.00	0.92	8.275862069	12.08	4.35	
agar-agar	funda	FreideMejía	1.88	3.5	0.028	0	3.472	1	0.01	0.00	0.99	0.8	125.00	1.88	
café	funda	coral	0.56	22.4	0.025	0	22.375	1	0.00	0.00	1.00	0.111807143	896.00	0.56	
azúcar morena	funda	coral	0.97	0.97	1	0	-0.03	1	1.03	0.00	-0.03	108.0927885	0.97	0.97	
cañela en rama	funda	coral	1.86	31	0.06	0	30.94	1	0.00	0.00	1.00	0.195548387	516.67	1.86	
aceite	botella	coral	1.75	6	5	0	1	1	0.83	0.00	0.17	83.38333333	1.20	1.75	

Sub recetas															
cremoso de mango	envase	casa	4.33	4.35	0.39	0	3.36	3	0.24	0.00	0.76	23.8542368	4.39	4.33	
areñado crumble	envase	casa	0.73	5.43	0.335	0	5.275	3	0.82	0.00	0.98	2.495278928	48.87	0.73	
mermelada de jamaica, canela y naranja	envase	casa	27.87	35.37	3.785	0	33.385	3	0.33	0.00	0.88	33.76644469	8.58	27.87	
mango en caldado	envase	casa	0.93	4.44	0.285	0	4.235	3	0.85	0.00	0.95	4.637337337	23.66	0.93	
mermelada de piña, vaina y tequila	envase	casa	36.22	7.74	2.856	0	5.644	3	0.27	0.00	0.73	27.88030336	3.69	36.22	
brownie de piña y chocolate	envase	casa	8.44	5.93	3.43	0	4.58	3	0.24	0.00	0.76	23.53923285	4.25	8.44	
panna cotta de coco	envase	casa	3.49	6.77	0.22	0	6.55	3	0.83	0.00	0.97	3.248630724	38.77	3.49	
falsas piedras de nuez y calabazas	envase	casa	34.97	49.3	0.3	0	49.6	3	0.83	0.00	0.99	8.603282485	366.33	34.97	
helado de mandarina y albahaca	envase	casa	3.44	2.87	0.582	0	2.368	3	0.37	0.00	0.83	37.4932892	5.72	3.44	
areñado de chocolate y nibs	envase	casa	3.34	5.35	3.6	0	2.55	3	0.58	0.00	0.58	50.48543689	3.88	3.34	
tuiles	envase	casa	2.34	7.33	0.32	0	6.99	3	0.84	0.00	0.96	4.379544978	22.84	2.34	
mousse de jamaica	envase	casa	5.72	6.67	0.857	0	5.833	3	0.33	0.00	0.87	32.84857573	7.78	5.72	
saba de pitahaya	envase	casa	3.77	5.73	0.389	0	5.423	3	0.85	0.00	0.95	5.382678357	38.54	3.77	
esferificaciones: inversa tequila sunrise	envase	casa	3.35	4.73	0.244	0	4.466	3	0.85	0.00	0.95	5.388467893	39.30	3.35	
frangipán	envase	casa	3.95	33.83	0.368	0	33.442	3	0.83	0.00	0.99	2.447028424	69.23	3.95	
salsa de frutos rojos	envase	casa	3.29	2.29	0.683	0	3.727	3	0.25	0.00	0.75	24.98535284	4.87	3.29	
esferificaciones: inversa de mango	envase	casa	3.35	4.73	0.244	0	4.466	3	0.85	0.00	0.95	5.388467893	39.30	3.35	
falsa tierra de chocolate	envase	casa	3.34	5.35	0.26	0	4.83	3	0.85	0.00	0.95	5.048543689	39.82	3.34	
Ganache de chocolate y aguardiente	envase	casa	3.58	8.93	0.377	0	8.753	3	0.82	0.00	0.98	3.982882867	58.45	3.58	
cremoso de chocolate blanco y vainilla	envase	casa	3.35	5.3	0.638	0	4.482	3	0.32	0.00	0.88	32.33764786	8.25	3.35	
piña asada	envase	casa	0.4	2.33	0.38	0	3.92	3	0.89	0.00	0.93	8.804793336	33.23	0.48	
salsa de chocolate y chile	envase	casa	2.48	5.33	0.465	0	4.865	3	0.89	0.00	0.93	8.724282627	33.46	2.48	
areñado de café	envase	casa	2.82	6.97	0.29	0	6.68	3	0.84	0.00	0.96	43.88688666	24.83	2.82	
helado de naranja y chile	envase	casa	3.57	2.94	0.524	0	2.436	3	0.38	0.00	0.82	37.82325255	5.69	3.57	
esponja de café	envase	casa	35.77	36.69	0.945	0	35.745	3	0.86	0.00	0.94	5.662073898	37.66	35.77	
mousse de tuna	envase	casa	2.34	5.32	0.498	0	4.782	3	0.88	0.00	0.92	8.3648625	32.25	2.34	
mermelada de piña, vaina, tequila	envase	casa	36.24	7.77	0.289	0	77.493	3	0.88	0.00	1.00	0.288983269	371.77	36.24	
masa quebrada	envase	casa	3.27	4.86	0.256	0	4.784	3	0.85	0.00	0.95	5.363280323	39.38	3.27	
helado de caramelo salado	envase	casa	3.6	3.33	0.535	0	2.595	3	0.37	0.00	0.83	36.55848553	6.84	3.60	
falsos corales	envase	casa	0.45	3.54	0.327	0	3.433	3	0.84	0.00	0.96	3.587578623	27.87	0.45	
sable de almendra y chocolate	envase	casa	3.44	7.66	0.388	0	7.472	3	0.82	0.00	0.98	2.454388894	48.74	3.44	
confitura de piña	envase	casa	0.49	3.78	0.275	0	3.585	3	0.35	0.00	0.85	35.4484382	6.47	0.49	
helado de arroz con leche	envase	casa	3.43	2.83	0.703	0	3.387	3	0.35	0.00	0.65	34.87532438	2.86	3.43	
areñado de tortilla	envase	casa	0.76	7.24	0.385	0	7.335	3	0.83	0.00	0.99	3.458276243	68.95	0.76	
bavaroise de guayaba	envase	casa	3.33	4.37	0.254	0	4.336	3	0.86	0.00	0.94	5.823356978	37.28	3.33	
esponja de cacahuate y chocolate	envase	casa	2.9	6.52	0.445	0	6.075	3	0.87	0.00	0.93	6.825353374	34.65	2.90	
salsa de tuna	envase	casa	3.83	4.56	0.226	0	4.334	3	0.85	0.00	0.95	4.956348353	28.38	3.83	
marcana confitada	envase	casa	0.68	2.45	0.278	0	2.372	3	0.73	0.00	0.89	33.34693878	8.81	0.68	
Alcohol															
tequila	botella	coral	37.2	22.93	0.75	0	22.38	3	0.83	0.00	0.97	3.278824248	38.57	37.28	

CONCLUSIONES

En conclusión, logramos obtener conocimientos para elaborar el arte de preparar y decorar los postres mexicanos de autor. Por lo tanto, dando a conocer que el dueño del restaurante “Tacanijo” se interesó con nuestro proyecto a que es un tema innovador por los sabores, texturas, diseños, formas y decoraciones, para así satisfacer nuestros objetivos a través de elaboraciones de postres mexicanos para implementar en su menú, y no perder las costumbres.

En las ventas de postres mexicanos no se elaboran con exactitud, porque hay personas que no consumen por consiguiente piensa que es algo picante, pero en realidad no lo son, por eso hay un desperdicio de postres, para incrementar más postres en la cata se tuvo en consideración métodos de conservación.

En la validación hacia los dueños del restaurante ayudaron a tener claro cuáles eran necesarias para la incrementación de los postres a su menú, teniendo en cuenta técnicas y conservación de los productos, a través de la observación e investigación se aplicaron el método mixto para llegar a una propuesta.

RECOMENDACIONES

Incrementar las técnicas que se utilizan en la pastelería en general y atreverse a emplear nuevos métodos para ofrecer postres mexicanos de una mejor calidad. Es importante también innovar con productos que se encuentre en todo lugar. Motivar el estudio de postres mexicanos para que existan más referencias o recetas con métodos de conservación y tiempo.

Para el restaurante nuestra propuesta fue satisfactorio por cumplir con los objetivos establecidos, teniendo en cuenta que se aplicó técnicas modernas de pastelería en que el local pueda elaborar y que logren emplatarse los postres con facilidad, y así los comensales salgan satisfechos.

La repostería se considera un arte delicado por la gran variedad de los productos empleados en las elaboraciones y por diversas presentaciones que puede darse al postre. Logramos tener la gran y dulce experiencia de incursionar en el mundo de la repostería dando la pasión y dedicación mezclando la creatividad con los productos mexicanos.

BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA

- Aguirregoitia-Martínez, A., & Fernández-Poyatos, M. D. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: una tendencia en el turismo gastronómico.
- Angeli, G. D. D. A. (2011). *Larousse de la Cocina Mex Ed11* (2th ed.). Larousse.
- Antoine, S. (2018). *Pastelería: Todas Las Técnicas Y Recetas de Una Escuela de Excelencia* (2. ed.). Blume.
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330
- Briñis, A. (2016, 16 agosto). *Métodos y técnicas de investigación*. Academia Accelerating the world's research. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48130436/Metodos_y_tecnicas_de_investigacion__GestioPolis-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1657687648&Signature=hIbdAhL~yfMT2ln3lF4R0aaRrGSbAV~~4LWwMqHWDuZeODPcAaKoeHbOyr6P~7-iJlbYSDJGUiYOE0jpKTUq6Kim8aAy7Hj~U3To3jwAlk4z1ZqSknaFfEwu3uAjdulMiknqB4KPwGzMVIXRc4446~R0IpQ-ExjJtJFkF~yglPiqFIRvr-6DKXz2GARfZmoZ2pDwTJb4X0rjIAek-AF4YTYFLBQXlvZYq3YwnKbjj8yC9IR2bxO0zU6sGtnddrIKl3kG53M4uuoIis4Yk4JKo0wbgowDAh7wm3LS1RA4jItFKvE0yXPdB6peKrZnh1JtFE5-u-pKP0jRhxpHmOqPGA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA
- Botella Nicolás, A. M., & Ramos Ramos, P. (2019). Investigación-acción y aprendizaje basado en proyectos. *Perfiles Educativos*, 41(163), 109–122. <https://doi.org/10.22201/iisue.24486167e.2019.163.58923>
- Carrasco Galán, L. (2020). Odorantes de impacto de especias de la gastronomía mediterránea.
- Carrero Casarrubios, M. P., & Armendáriz Sanz, J. L. (Eds.). (2019). *Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 2*. Ediciones Paraninfo, SA. Recuperado de: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=MNGNDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Pasteler%ADa&ots=>

- CEEAP Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería. (s. f.). *CEEAP - historia de la pastelería*. CEEAP. <http://www.ceeap.es/historia-de-la-pasteler%C3%ADa/>
- Chiroque Mendoza, D. J. (2017). *Degradación térmica de vitamina C en pulpa de mango (Mangifera indica L.) variedad Haden y predicción microbiológica de vida útil mediante modelo Gompertz*.
- Conejero S, J. C. (2020). *UNA APROXIMACIÓN A LA INVESTIGACION CUALITATIVA*. Neumología-Pediátrica. <https://www.neumologia-pediatrica.cl/index.php/NP/article/view/57/57>
- Diccionario Gastronomía. (2019). Temperar. En *Diccionario Gastronomía*. <https://diccionariodegastronomia.com/word/temperar/>
- García-Barrón, S. E., de Jesús Hernández, J., Gutiérrez-Salomón, A. L., Escalona-Buendía, H. B., & Villanueva-Rodríguez, S. J. (2017). Mezcal y Tequila: análisis conceptual de dos bebidas típicas de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4(12), 138-162.
- GARCIA MORA, W. I. L. L. I. A. M. S. I. S. A. I. (2019). *APLICACIÓN DE LOS DESCRIPTORES SENSORIALES DE CHILES MEXICANOS (CAPSICUM ANNUUM L.) EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA. CASO: CHIPOTLE, PASILLA Y MULATO* [Libro electrónico]. Recuperado septiembre de 2019, de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/104534>
- Huamán Valencia, H. G. (2005). *MANUAL DE TECNICAS DE INVESTIGACION Conceptos y Aplicaciones*. Google Books. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=IKBQAqAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=>
- Jiménez Morales, F. G. (2018, mayo). Incorporación de Ingredientes Típicos de San Cristóbal de las Casas en la Repostería Francesa. UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS.
- Lafuente Ibáñez, Marín Egoscozábal, C. A. (2008, 16 agosto). Metodologías de la investigación en las ciencias sociales: Fases, fuentes y selección de técnicas. *EAN*. <https://journal.universidadean.edu.co/index.php/Revista/article/view/450/442>
- Larousse Cocina. (2018, septiembre 27). *Amasado*. <https://laroussecocina.mx/palabra/amasado/>

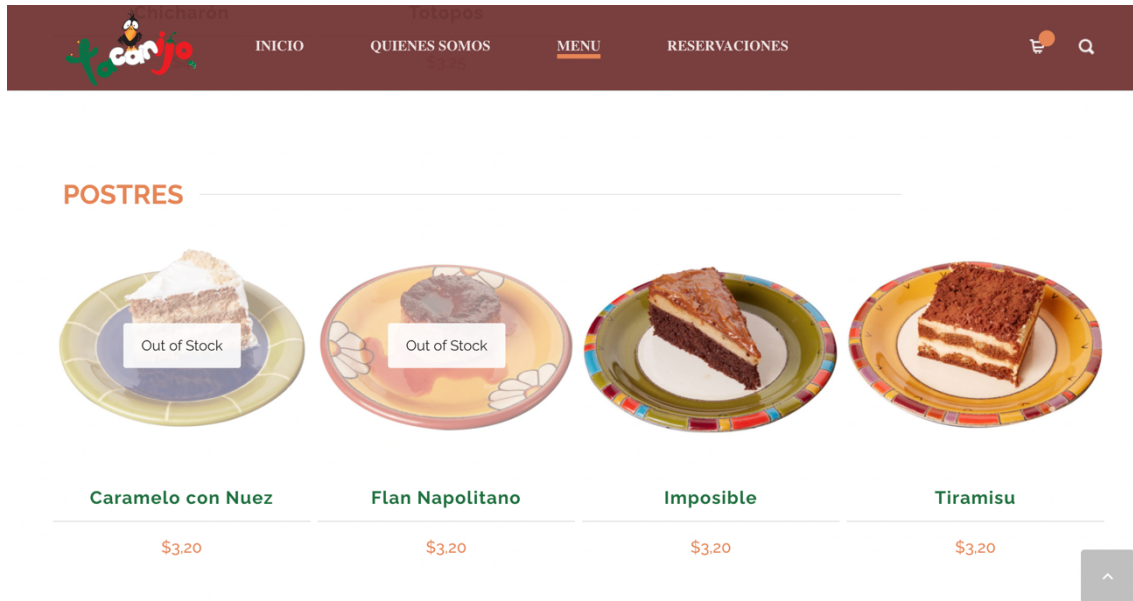
- Larousse Cocina. (2018, junio 28). Asar. <https://laroussecocina.mx/palabra/asar/#:%7E:text=Dorar%20carnes%20u%20otros%20alimentos%20sobre%20una%20parrilla%2C%20brasas%20o%20comal.>
- Larousse. (2018, 12 enero). Batir. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/batir/#:%7E:text=Trabajar%20en%20un%20elemento%20o,su%20consistencia%2C%20aspecto%20o%20color.>
- Larousse Cocina. (2018, enero 12). Blanquear. <https://laroussecocina.mx/palabra/blanquear/>
- Larousse Cocina. (2018, julio 20). *Emulsión*. <https://laroussecocina.mx/palabra/emulsion/>
- Larousse Cocina. (2020, 20 marzo). *Diferencias entre escaldar, escalfar y blanquear*. <https://laroussecocina.mx/blog/diferencias-entre-escaldar-escalfar-y-blanquear/>
- Larousse Cocina. (2018, diciembre 4). Fermentación. <https://laroussecocina.mx/palabra/fermentacion/#:%7E:text=Transformaci%C3%B3n%20espont%C3%A1nea%20o%20provocada%20de,de%20levaduras%20o%20de%20bacterias.>
- Larousse Cocina. (2018, enero 12). Sofreír. <https://laroussecocina.mx/palabra/sofreir-2/>
- Martínez, C. R. L., Mateos, M. D. R. G., Damián, M. T. M., & Sánchez, L. S. (2022). Calidad nutricional y nutracéutica del fruto de tres especies de Annonaceae: guanábana, chirimoya y chincuya. *Nova Scientia*.
- Maya, E. (2014). *Métodos y técnicas de investigación* [Libro electrónico]. Universidad Nacional Autónoma de México. http://www.librosoa.unam.mx/bitstream/handle/123456789/2418/metodos_y_tecnicas.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- NACIONES UNIDAS Comisión económica para América Latina y EL Caribe – CEPAL. (s. f.). *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia*. (N.º 4). https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/4931/1/S043182_es.pdf
- Picand, Y. D. D. (s. f.). *Empacar : Definición de empacar y sinónimos de empacar (español)*. Sensagent - 2005–2015. <http://diccionario.sensagent.com/empacar/es-es/>
- Sánchez, G. V. (2017). El mercado de harina de maíz en México. Una interpretación microeconómica. *Economía Informa*, 405, 4-29.

- Universidad Tecnocientífica Del Pacífico. (2018). *Incentivando la Elaboración de Artículos Científicos en el Desarrollo Turístico y Gastronomía* (1.^a ed.) [Libro electrónico]. Recuperado septiembre de 2018, de <https://tecnocientifica.com.mx/libros/Incentivando-la-elaboraci%C3%B3n-de-Art%C3%ADculos-Cient%C3%ADficos.pdf#page=163>}
- Viñán, J. (2018, 4 mayo). *Metodología de la investigación científica como instrumento en*. Eumed. <https://www.eumed.net/rev/atlante/2018/05/investigacion-cientifica.html>
- Yi Chang, A. (2017). Importancia del proceso de temperado en la elaboración del chocolate a nivel industrial.
- Zurita, M. R. (2012). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Ediciones Larousse S.A de C.V.

Anexos

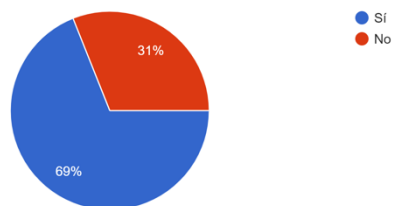
Anexo 1

Menú Actual Restaurante Tacanijo

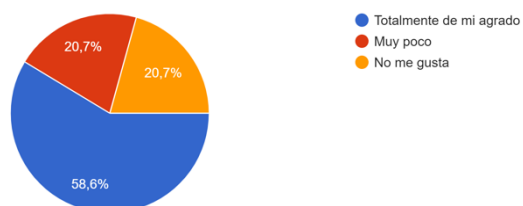


Encuestas realizadas a los clientes del restaurante Tacanijo

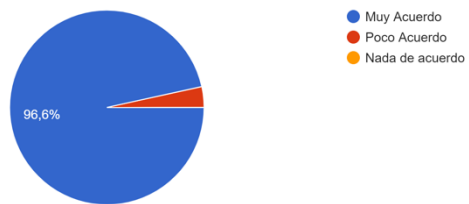
1. ¿Usted ha consumido postres mexicanos?
29 respuestas



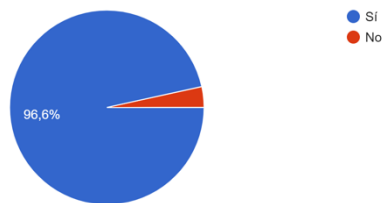
2. ¿Qué tan de su agrado son los dulces mexicanos?
29 respuestas



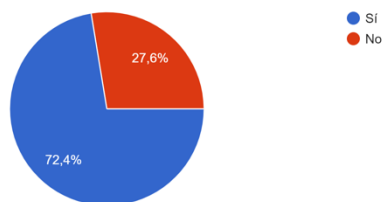
4. ¿Estaría de acuerdo con la implementación de más postres en el restaurante Tacanijo?
29 respuestas



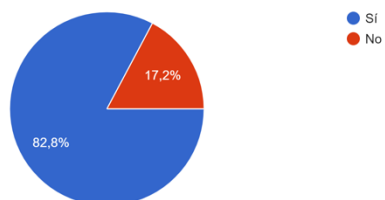
5. ¿En su opinión estaría de acuerdo consumir postres con productos netamente mexicanos?
29 respuestas



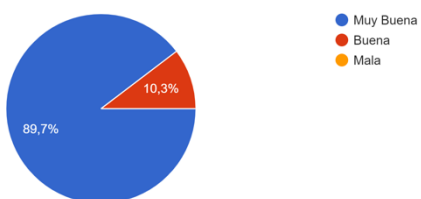
6. ¿Usted alguna vez ha solicitado otros tipos de postres que no consta en el menú?
29 respuestas



7. ¿Le gustaría que en el menú de postres se agregue productos dulces con sabores picantes?
29 respuestas




8. ¿Qué le parece la idea de consumir helados a base de productos mexicanos?
29 respuestas



Encuestas de Validación a los Dueños del Restaurante Tacanijo

Paulo Cesar Villeda Dominguez Tacanijo

		ENCUESTA DE VALIDACIÓN																		
Tema del proyecto: Propuesta de seis postres al plato para el restaurante Tacanijo en la ciudad de Cuenca- Ecuador.																				
Nombre: Nathaly Patiño Ariana Piña																				
Fecha:		Trabaja en el restaurante "Tacanijo" si <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>																		
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																				
1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica																				
ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Postre 1: Helado de arroz con leche y bavaroise de guayaba				✓					✓											
Postre 2: Helado de caramelo salado y cremoso de mango																				
Postre 3: Helado de naranja y chile con mousse de tuna				✓																
Postre 4: Helado de mandarina y albahaca con mousse de flor de jamaica.				✓																
Postre 5: Pay de chocolate blanco y vainilla con tequila sunrise.				✓					✓					✓						✓
Postre 6: Brownie de piña y panna cotta de coco.				✓					✓					✓						✓
OBSERVACIONES: <i>Excelente presentación</i> <i>Muchas Felicidades</i> <i>Atte: [Signature]</i>																				
2.- ¿Le parecen llamativas estas elaboraciones gastronómicas? si <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <i>El emplatado vistoso y atractivo a la vista</i>																				
3.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas son aptas para su restaurante? si <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <i>Son novedosas e interesantes</i>																				
4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas cuentan con un emplatado llamativo? si <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <i>Insitaba a probar comer</i>																				
5.- ¿Considera usted que estas elaboraciones representa la cultura gastronómica mexicana? si <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <i>Utiliza elementos propios de la gastronomía mexicana</i>																				
6.- ¿Considera que el picante (chile) aplicado en los postres esta acorde a la mezcla de sabores aplicados? si <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <i>Para las personas que apetecen estos sabores</i>																				
7.- ¿Aplicaría alguna de estas elaboraciones gastronómicas en su restaurante? si <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿Por qué? <i>Por lo exótico del sabor.</i>																				

8.- ¿Estaria dispuesto a consumir estos productos bajo los siguientes costos?

ELABORACIÓN	Costos			¿Por qué?
		Si	No	
Postre 1: Helado de arroz con leche y bavaoise de guayaba	3,50	✓		
Postre 2: Helado de caramelo salado y cremoso de mango	3,80	✓		
Postre 3: Helado de naranja y chile con mousse de tuna	3,50	✓		
Postre 4: Helado de mandarina y albahaca con mousse de flor de jamaica.	3,90	✓		
Postre 5: Pay de chocolate blanco y vainilla con tequila sun rise.	2,80	✓		
Postre 6: Brownie de piña y panna cotta de coco.	3,60	✓		

Calidad = precio

Yollic Ulleda

SUDAMERICANO		ENCUESTA DE VALIDACIÓN																		
Tema del proyecto: Propuesta de seis postres al plato para el restaurante Tacanijo en la ciudad de Cuenca- Ecuador.																				
Nombre: Nathaly Patiño Ariana Piña																				
Fecha: 16/07/2022		Trabaja en el restaurante "Tacanijo" <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO																		
Marque del 1 al 5, considerando 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.																				
1.- Características Organolépticas de la elaboración gastronómica																				
ELABORACIÓN	AROMA					SABOR					TEXTURA					COLOR				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Postre 1: Helado de arroz con leche y bavaoise de guayaba			/						/										/	
Postre 2: Helado de caramelo salado y cremoso de mango				/						/										/
Postre 3: Helado de naranja y chile con mousse de tuna					/					/									/	
Postre 4: Helado de mandarina y albahaca con mousse de flor de jamaica.					/					/									/	
Postre 5: Pay de chocolate blanco y vainilla con tequila sunrise.					/					/									/	
Postre 6: Brownie de piña y panna cotta de coco.					/					/									/	
OBSERVACIONES _____																				
<p>2.- ¿Le parecen llamativas estas elaboraciones gastronómicas?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Combinación de sabores</u></p> <p>3.- ¿Considera usted que en estas elaboraciones gastronómicas son aptas para su restaurante?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Si ya que representan bien al tema</u></p> <p>4.- ¿Cree usted que en estas elaboraciones gastronómicas cuentan con un emplatado llamativo?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Todos tienen buena estructura</u></p> <p>5.- ¿Considera usted que estas elaboraciones representa la cultura gastronómica mexicana?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Ingredientes y emplatados</u></p> <p>6.- ¿Considera que el picante (chile) aplicado en los postres esta acorde a la mezcla de sabores aplicados?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Contraste con el mousse de tuna</u></p> <p>7.- ¿Aplicaría alguna de estas elaboraciones gastronómicas en su restaurante?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>¿Por qué? <u>Tiempo de elaboración</u></p>																				

8.- ¿Estaría dispuesto a consumir estos productos bajo los siguientes costos?

ELABORACIÓN	Costos			¿Por qué?
		Si	No	
Postre 1: Helado de arroz con leche y bavaoise de guayaba	3,50		/	El bavaoise no tenía mucho sabor de guayaba.
Postre 2: Helado de caramelo salado y cremoso de mango	3,80	/		Por el sabor del caramelo y la idea del helado salado
Postre 3: Helado de naranja y chile con mousse de tuna	3,50	/		Por el helado de chile que se mezcla con el mousse
Postre 4: Helado de mandarina y albahaca con mousse de flor de jamaica.	3,90	/		Por el sabor del mousse de flor
Postre 5: Pay de chocolate blanco y vainilla con tequila sun rise.	2,80	/		El sabor de todo junto muy bueno y el precio
Postre 6: Brownie de piña y panna cotta de coco.	3,60	/		Muy dulce, no creo que me lo añadan.

Propuesta de Menú de Postres al Plato



POSTRES MEXICANOS

HELADO DE ARROZ CON
LECHE Y BAVAROISE DE
GUAYABA



HELADO DE CARAMELO
SALADO Y CREMOSO DE
MANGO



HELADO DE NARANJA Y
CHILE CON MOUSSE DE
TUNA





POSTRES MEXICANOS



HELADO DE MANDARINA
Y ALBAHACA CON
MOUSSE DE FLOR DE
JAMAICA

PAY DE CHOCOLATE
BLANCO Y VAINILLA
CON ESFERIFICACIÓN
DE TEQUILA SUN RISE



HBROWNIE DE PIÑA Y
PANNA COTTA DE COCO

