

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

La magia dentro de la cocina de Autor.

Freddy Vinicio Llerena Rojas

Arte Culinario y Administración de Alimentos y bebidas

Trabajo de integración curricular presentado como requisito
para la obtención del título de
Lic. Arte Culinario. Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 26 de abril del 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

La magia dentro de la cocina de Autor.

Freddy Vinicio Llerena Rojas

**Nombre del profesor, Título académico Sebastián Navas, M.Sc. Administración
Culinaria e Innovación**

Quito, 26 de abril de 2020

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Nombres y apellidos: Freddy Vinicio Llerena Rojas

Código: 00125577

Cédula de identidad: 1803312667

Lugar y fecha: Quito, 16 abril de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

A través de la historia, la gastronomía ha tenido diferentes nombres y definiciones debido a la estrecha relación de esta con la evolución del hombre. Lo que empezó como algo esencial para sobrevivir, miles de años más tarde se convirtió en una disciplina y un arte. Hoy en día somos testigos de chefs que están revolucionando la industria con la cocina de autor. La cocina de autor es un nuevo movimiento culinario que se basa en la experiencia del chef, más no en técnicas específicas. Bajo este concepto se desarrolló un menú de cuatro tiempos. En el cual se aplicaron las técnicas culinarias de exponentes de la cocina molecular como Ferran Adrià y Juan Mari Arzak. Al mismo tiempo buscando expresar un estilo propio, que fusione lo tradicional y lo moderno. Con el único objetivo de innovar por medio de colores, texturas, formas y sabores al reinterpretar técnicas. Demostrando así que existe magia dentro de la cocina de autor.

Palabras claves: gastronomía molecular, Cuatro tiempos, concepto, cocina de autor.

ABSTRACT

Throughout history, gastronomy has had different names and definitions due to its close relationship with the evolution of the human being. What started as an essential activity for survival, thousands of years later became a discipline and an art. Today we are witness of chefs who are revolutionizing the industry with signature cuisine. Signature cuisine is a new culinary movement that is based on the chef's experience, but not on specific techniques. Under this concept, a four-course menu was developed. In which the culinary techniques of exponents of molecular cuisine such as Ferran Adrià and Juan Mari Arzak were applied. At the same time, seeking to express a style of its own that blends traditional and modern. With the sole objective of innovating through colors, textures, shapes and flavors by reinterpreting techniques. Thus proving that magic exists within the signature kitchen.

Keywords: molecular gastronomy, Four times, concept, signature cuisine.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	8
DESARROLLO DEL TEMA	9
TENDENCIA CULINARIAS.....	9
COCINA DE AUTOR.....	9
<i>Que es la Cocina Molecular o Gastronomía Molecular.....</i>	<i>9</i>
HISTORIA	10
DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS.....	10
REPRESENTACIÓN DE LAS TENDENCIAS	11
IMPORTANCIA DE LAS TENDENCIAS CULINARIAS PARA EL AUTOR	12
PRODUCTOS POR ORDEN DE RECETAS	12
CAVIAR DE MELÓN Y DESCONSTRUCCIÓN DE CONSOMÉ IBÉRICO:.....	12
DESARROLLO DEL MENÚ.....	14
RECETA POR PLATOS ESCOGIDOS.....	15
<i>Sandia y Piña liofilizada con 5 especias, acompañado con jengibre, albahaca y almendra molida.....</i>	<i>15</i>
<i>Caviar de melón y Desconstrucción de Consomé Ibérico:</i>	<i>17</i>
<i>Vichyssoise con Picudo, una costra de pistacho, parisien de papa, gel de Albahaca.....</i>	<i>19</i>
<i>Bizcocho a base de Maracuyá, leche crujiente, sorbete de frambuesa, gel de limón, polvo de melón</i>	<i>21</i>
CONCLUSIONES.....	23
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	24
ANEXO A: COSTO DE ENTRADA UNO	25
ANEXO B: COSTO DE ENTREDA DOS	25
ANEXO C: COSTO DE PLATO FUERTE.....	26
ANEXO D: COSTO POSTRE.....	26
ANEXO E: EQUIPOS	27
ANEXO F: PRODUCTOS	27

INTRODUCCIÓN

La innovación en la cocina ha tomado diferentes rumbos con el pasar del tiempo. Ha venido evolucionando desde la cocina tradicional, a la moderna y finalmente a la tendencia de moda la cocina molecular. Debido a esta la gastronomía se encuentra hoy en día en una etapa de transformación y crecimiento, pero a la vez buscando no perder la tradición tras la creación de nuevas propuestas. Con la intención de innovar se explora la posibilidad de crear una fusión entre los productos, su forma de cocción y su presentación en la mesa.

“La creatividad se ha convertido en nuestras sociedades en un valor fundamental, un valor que se considera necesario y determinante en las diferentes esferas de la acción humana. La creatividad se ha sublimado culturalmente en los ámbitos de las artes y las ciencias.” (Obradors Barba, 2007). El ser humano es creativo por naturaleza, pero esta creatividad se piensa estar limitada a las artes; como la pintura, la arquitectura y la música. Es evidente que la creatividad está presente en nuestra vida cotidiana, especialmente en la gastronomía. Esta profesión nos ha demostrado que la magia forma parte de la preparación de alimentos. Los chefs modernos buscan innovar, dejando atrás la rigidez y seriedad que caracterizaba a la cocina tradicional. Intentan revolucionar la experiencia de la comida al crear un viaje para los sentidos. La ciencia es su manera de abordar un nuevo lenguaje en la alta cocina. Los chefs de cocina Ferran Adria, Juan Mari Arzak y Grant Achatz se consideran grandes exponentes de la cocina molecular, y quienes se han escogido para inspirar el menú de autor. Cada uno de ellos aborda la alta cocina de manera singular y con distintas técnicas. A través de las cuales la propuesta del menú de autor surge, enfocándose en sabores únicos y donde la magia será participe. El menú se compone de cuatro tiempos, los cuales consisten en dos entradas, un plato fuerte y un postre.

DESARROLLO DEL TEMA

Tendencia Culinarias

Gastronómicamente hablando sobre las tendencias se puede llegar a la conclusión que son referentes a la manera de como la preparación de los alimentos y los cambios se adaptan a la sociedad en su día a día. Pero las mismas no solo demandan adaptación a algo nuevo, la misma tiene que proveer más oportunidades para proporcionar una mejor y nueva vida.

Durante el semestre se presento 3 tipos distintos de menú, por ende se pudo encaminar al menú final, tomando en cuenta el enfoque y la propuesta a la que llevaría consigo. El punto para seguir es el de la innovación basándonos en la cocina de autor y brindando un enfoque claro sobre que es la magia y la creatividad en el plato. Para ello, tomamos en consideración a los chefs ya mencionados debido a que tienen algo en común lo cual llega a ser el proceso o la tendencia culinaria a la que se enfocan, mejor conocida como cocina o gastronomía molecular.

Cocina de autor

“Cocina de autor es el término para describir las creaciones de un chef que no proceden de algún país específico o que no tienen una técnica culinaria fija, sino que se basan en la experiencia del chef, en expresar un estilo propio por medio de una propuesta personal que demuestra su madurez creativa.” (Carolina Sanchez, 2016).

Mejor conocida como el laboratorio culinario donde la creatividad y los pensamientos libres llevan a desarrollar nuevos conceptos o elaboraciones. Se considera al mismo tiempo como los principios para la aventura de la imaginación. Esta tendencia ha llegado a interpretarse como la madurez creativa que tiene los chefs como son las armonías de sabores.

Mediante esta nace el menú de 4 tiempos, en el cual nos enfocaremos en dos referentes de la cocina de autor como son los chefs Juan Mari Arzak y Ferran Adrià. Quienes nos han enseñado a tener una visión amplia sobre las virtudes de mencionada tendencia.

Que es la Cocina Molecular o Gastronomía Molecular.

La cocina modernista tiene muchos nombres incluyendo: La cocina de vanguardia, cocina modernista, alta cocina y la que conocemos hoy en día. En general, estos términos realmente significan cualquier cocina que use las técnicas modernas, tienden a asociarse con el estilo y el uso de ingredientes enigmáticos, pero realmente abarcan todos los conocimientos de cocina.

Historia

Para la época de 1969, Nicholas Kurti, quien es un físico de la Universidad de Oxford, se expreso mediante una conferencia con el tema de “Un físico en la cocina”, el relata la conferencia comenzando con una frase muy famosa hoy en día: “PIENSO CON UNA PROFUNDA TRISTEZA SOBRE NUESTRA CIVILIZACIÓN, MIENTRAS MEDIMOS LA TEMPERATURA EN LA ATMÓSFERA DE VENUS, IGNORAMOS LA TEMPERATURA DENTRO DE NUESTROS SOUFFLÉS.”. (Nicolás Kurti El físico en la cocina,1969). Esta frase nos demuestra el carácter con el que se comenzó la carrera hacia la investigación mas profunda en la gastronomía. Luego de algunos años, en la década de 1980, se produce una vez mas un interés de interpretar la gastronomía molecular, es ahí cuando 3 físicos (Nicholas Kurti, Harold McGee y Hervé This) comenzaron con el estudio de todos los procesos entre químicos-físicos que a medida de los años se producían en la cocina. Al comienzo se dieron cuenta que esta tendencia ya llevaba años en la industria agroalimentaria. Por el 2003, el científico y el gastrónomo Heston Blumenthal, fue el que inspiro a la experimentación continua con sabores y críticas con los comensales. Para este tipo de tendencia, consiste en respetar algunas leyes, como la de la dominación que se basa en que un producto puede perder su sabor al implementar muchos sabores mas fuertes, es prudente que no le opaque el sabor original. Hay que tomar en cuenta que los chefs con los que nos basamos para realizar el menú han trabajado con mucho esfuerzo para brindar diferentes enfoques con la tendencia ya mencionada. Como es el caso de Ferrán Adrián, quien muchos le atribuyen como el creador de dicha tendencia, pero a la vez, lo que no comprende la gente es que el fue otorgado este enfoque debido a que el lo llevó al mundo de los restaurantes, donde la gente pudo apreciar lo que era la cocina molecular. Se podría decir que Adrián fue uno de los ponentes al colaborar con los genios de dicha cocina. Este genio, fue quien introdujo a “El bullí” hacia ella.

Descripción de las técnicas

La cocina vanguardista expresa diferentes técnicas culinarias:

- Gelificación: Es el proceso por el cual se logra un el espesor adecuado en las soluciones liquidas. Para conseguir dicho espesor es necesario ocupar un agente gelificantes ya que esta permite que se cree una estructura gelatinosa en un solido. Estos agente gelificantes se lees conoces mejor como aditivos espesantes.

- Emulsión: Esta técnica proviene del chef Adrián, quien con la ayuda de un mecanismo simple como es el sifón, lograra que los productos como el queso o frutas tengan la textura de un mousse. Este método tiene como objetivo realizar espumas de diferentes productos sin perder la estructura y la esencia del dicho.
- Cocción al Vacío: En la actualidad esta técnica se ha adaptado para controlar minuciosamente el sabor y texturas de los alimentos. Nos permite calentar los alimentos a una temperatura constante. Esta técnica es muy utilizada en los restaurantes debido a que menora el tiempo de cocción de diferentes géneros ya sean cárnicos, vegetales, etc. Para realizar esta técnica se requiere de 5 pasos: Preparación, envasado, ajuste de temperaturas, fijación de la duración y acabado. Además, para utilizar esta técnica es fundamental tener:

-Fundas al vacío: Son fundas especiales que nos permiten desinflar las burbujas de aire. Estas son muy beneficiarias dentro del enfoque que no permite el paso de bacterias.

-Cámara de despresurización (vacío): Esta cámara permite que el paso de aire fuese comprimido por una válvula de presión.

-Sous Vide: Aparato que sirve para la cocción de los alimentos mediante el ajuste de temperaturas. Este dispositivo nos permite cocinar de manera uniforme los productos.

Cocción con nitrógeno líquido: Se le denomina “cocción” ya que al introducir cualquier alimento en su interior produce una inmediata congelación. Para realizar esta técnica es necesario tenerla a una temperatura menor a (195,8 grados Centígrados).

Representación de las tendencias

Estas dos grandes tendencias representan la unión del menú. Por un lado tenemos a La Cocina de Autor, que por medio de este nos introduce a la creatividad en los platos sin seguir las reglas de juego; mientras que La Cocina Molecular, es donde nos demuestra las diferentes inspiraciones como por ejemplo la magia y la ciencia dentro de un plato.

El menú se basa en 4 tiempos. Tenemos dos entradas frías, la primera entrada siendo: Sandía y Piña liofilizada con 5 especias, acompañado con jengibre, albahaca y almendra molida, en este involucramos lo que es la liofilización y la cocción al vacío. La segunda entrada se denomina como, Caviar de melón y Desconstrucción de Consomé Ibérico, en la misma podemos observar la modalidad de la creación de caviar de diferentes productos con diferentes

sabores. Prosiguiendo al plato fuerte, le dimos un pequeño tributo a los padres de la gastronomía, con el siguiente deleite: Una vichyssoise con picudo, una costra de pistacho, parisien de papa y gel de albahaca. Para culminar, en el lado del postre tenemos un exquisito biscocho con base de maracuyá, leche crujiente, sorbete de frambuesa, gel de limón y polvo de melón.

Importancia de las tendencias culinarias para el autor

La magia la llevamos todos dentro, desde nuestra niñez nuestros padres nos inculcaron a salir e indagar, buscar esa chispa de imaginación. Hoy en día, esa chispa se ha perdido. Y lo que se busca en la representación de este menú es buscar a ese niño interior y volver a introducir esa chispa para lograr llevar una mejor vida con la felicidad interna. El mundo esta listo para un cambio, estas tendencias brindan una nueva oportunidad para la creación de un menú admirable y variado. A la vez, queremos lograr que la gente se conecte a los productos con los que se a tratado en el mismo. Hay que tomar en cuenta que este fue escogido por la oportunidad de crear una gama de productos con sabores distintos que te llevaran a imaginarte lo que el autor del menú quiso expresar.

Productos por orden de recetas

Sandia y Piña liofilizada con 5 especias, acompañado con jengibre, albahaca y almendra molida:

- Sandia
- Piña
- 5 pimentas
- Albaca
- Jengibre
- Almendra molida

Caviar de melón y Desconstrucción de Consomé Ibérico:

- Melón
- Azúcar
- Aceite de oliva
- Algin de Sodio

- Lactato de Calcio
- Jamon Ibérico
- Limón
- Xantana

Vichyssoise con Picudo, una costra de pistacho, parisien de papa y gel de Albahaca

- Puerro
- Papa chola
- Cebolla blanca
- Mantequilla
- Aceite de Oliva
- Caldo de Carne Natural
- Leche
- Nata liquida
- Cebollino
- Picudo
- Pimiento Verde
- Pimiento Rojo
- Almendras
- Albahaca

Bizcocho a base de maracuyá, leche crujiente, sorbete de frambuesa, gel de limón, polvo de melón.

- Maracuyá
- Azúcar moscabada
- Harina
- Levadura química
- Harina de Almendra
- Azúcar
- Huevos
- Leche entera
- Xantana

- Leche en polvo
- Limón
- Melón
- Frambuesa
- Glucosa
- Estabilizante para sorbetes

Desarrollo del Menú

Para el desarrollo del menú, cada plato tiene su pequeña introducción:

1. Sandia y Piña liofilizada con 5 especias, acompañado con jengibre, albahaca y almendra molida: Este plato nos da un recuento sobre los sabores de cada una de las frutas. Tiene como objetivo, producir salivación de los distintos sabores que brinda el plato. Está realizado mediante dos métodos, liofilización y cocina al vacío.
2. Caviar de melón y Desconstrucción de Consomé Ibérico: Este plato proviene del año 1994, esta se considera una adaptación con un jugo de limón y caviar de consomé de jamón ibérico. Estos son dos enfoques nuevos. Se utiliza el alginato de sodio y el lactato de calcio para realizar las esferificaciones o caviar.
3. Vichyssoise con Picudo, una costra de pistacho, parisien de papa y gel de Albahaca: En este plato quisimos expresar como fuerte, ya que anuncia los inicios de la gastronomía. Por un lado, tenemos el toque de un tipo de sopa, donde esta involucrado como nueva perspectiva el picudo en jugo de limón, a la vez tiene una costra de pistacho otro de los enfoques que se innovo en este plato fue el gel de albahaca.
4. Bizcocho a base de maracuyá, leche crujiente, sorbete de frambuesa, gel de limón, polvo de melón. El postre expresa la unión de sabores ácidos y dulces. Tenemos como primer punto, el bizcocho que está hecho a base de maracuyá y acompañado de un sorbete de frambuesa con un gel de limón y un cronchi de melón, la tendencia que se quiere demostrar en este plato es la variedad de sabores que combinan como uno solo.

Receta por platos escogidos

Sandia y Piña liofilizada con 5 especias, acompañado con jengibre, albahaca y almendra molida.

Ingredientes con pesos:

- **Agua:** 500 gramos
- **Azúcar:** 150 gramos
- **Sandia:** ½ Sandia/ 1 kilogramos
- **Piña:** ½ Piña/ 700 gramos
- **5 especias:** 40 gramos
- **Jengibre:** 80 gramos
- **Albaca:** 120 gramos
- **Almendra Molida:** 100 gramos

Proceso de Elaboración:

Para el Jarabe del 30%: Tomar una olla y verter el azúcar y agua en el mismo, poner a llama media y llevar a ebullición, al llegar a ebullición, bajar a llama baja y comenzar a remover por 3 a 4 minutos. Al final, refrigerarlo.

Para la Piña y la Sandia al vacío: La sandia será dividida en dos partes con la cantidad de 500 gramos sin pepas al igual que la Piña con un total de 350 gramos, las otras mitades serán utilizadas para la liofilización. Tomaremos nuestras mitades y juntaremos con el jarabe del 30% mas las 5 especias, el jengibre y la albaca pondremos todo en una bolsa especial y la sellaremos al vacío. La dejaremos congelar por alrededor de 5 horas, luego sacaremos de la congeladora la sandia y la pina, cortaremos en cuadrados de 10 gramos y dejaremos al ambiente alrededor de 2 a 4 a minutos. Este proceso es para retirar los excesos de agua. Al ver que ya no

se encuentra mucho liquido en la sandia y la Piña, volver a meterle en una bolsa al vacío y refrigerar. Se reducirá un 50%.

Para la Piña y Sandia Liofilizada: Tomaremos las otras mitades pondremos en una bandeja con un silpat y la mandaremos a la cámara de liofilización. Los productos se reducirán a un 50% y se cortara en cuadrados de 10 gramos.

Técnicas Culinarias que ocupa el plato:

-Liofilización: Este proceso consta en deshidratar la fruta mediante 2 métodos: La Criogenización o en otras palabras congelar a las frutas y mediante ello se pasa al otro método que vendría a hacer: La Sublimación, que es la eliminación del agua.

-Crudo: Cocina Fresca. La técnica esta basada en la sumersión del producto en un liquido y envasar al vacío. Al final se obtiene un producto cru (Crudo sin cocción) sin oxidación, a la vez se genera una capa de almíbar, el cual que es un producto de alta frescura.

Decoración o presentación del plato:

-25 minutos antes de la presentación del plato, sacar la bolsa al vacío de la congeladora y dejarla al ambiente, después que este descongelada, abrir la funda y colocar las frutas separadas en una bandeja de plástico en grupos de 40 gramos cada una.

- Raspar de hielo.

-Separar 3 hojas de albaca para cada plato.

-Ocuparemos un plato hondo o si tienes un plato sombrero, pondremos 100 gramos de hielo en cada uno de los platos, 40 gramos de piña y sandia al vacío y 40 gramos de piña y Sandia liofilizada, Agregamos un poco de nuez moscada, sal y las 3 hojas de albaca.

Caviar de melón y Desconstrucción de Consomé Ibérico.

Ingredientes con pesos:

- **Melón:** 1 melón/ 600 gramos
- **Azúcar:** 0.5 onzas o 15 gramos
- **Agua:** 970 mililitros
- **Aceite de oliva:** 2 cucharadas o 30 ml
- **Alginato de Sodio:** 4 gramos
- **Lactato de Calcio :**10 gramos
- **Jamon Ibérico:** 250 gramos
- **Limón:** 250gramos
- **Xantana:** 6 gramos

Proceso de Elaboración:

Para el caviar de Consomé del Jamon Ibérico: Tomaremos una olla pequeña y colocaremos el jamón Ibérico cortado en pedazos y pondremos el agua en la olla. Cocinaremos a fuego bajo y cada 15 minutos tomaremos la espumadera y limpiaremos nuestro caldo, durara alrededor de 3 horas para lograr concretar todo el caldo. Colaremos nuestro caldo con una superbag o un lienzo nuevo. Tomaremos un vaso y pondremos 235 mililitros del caldo y vertiremos 2 gramos de alginato de Sodio. Dejaremos reposar en la refrigeradora.

Para el caviar del melón: Se pelará el melón y cortaremos en cubos pequeños para poder triturar hasta conseguir una textura uniforme. Luego mediante un colador pasaremos el melón. Cogemos un vaso y mediremos al igual que el consomé 235 mililitros, mezclaremos la azúcar y el alginato de Sodio. Le dejamos reposar en la refrigeradora.

Para el Limón: Separaremos las semillas y exprimiremos hasta tener zumo de limón, agregamos la goma xantana y la dejamos reposar por alrededor de 1 hora a una hora y media.

Técnicas Culinarias que ocupa el plato:

- Esferificación: Es el proceso de generar esferas perfectas partiendo de un genero o producto ya elaborado. Para esto se necesita diferentes productos químicos como son el alginato de sodio y el lactato de calcio.
- Agentes Gelificantes: Sirven para realizar estructuraras estables y resistentes. La unión de los gelificantes con la elaboración o producto, crean enlaces de sostenibilidad hacia el producto dando como fin generar una linda esfera.

Decoración o presentación del plato:

- Separar 470 mililitros de agua en un recipiente grande transparente y se disolverá el lactato de calcio. En otro colocar 270 mililitros de aceite de oliva. Se colocará en dos jeringas especiales el consomé ibérico y el melón vamos a colocar cogotas de cada uno de estos en el recipiente con calcio y lo dejaremos por alrededor de 3 a 4 minutos para que se regenere una linda costra, para tener una mejor estabilidad, luego de que pase los 4 minutos, pondremos el caviar en el aceite por otros 2 minutos mas, al final sacaremos del aceite de oliva y limpiaremos con un colador y agua las perlas.
- Se necesitará un vaso o una copa larga de vino
- Se pondrá en la copa 30 gramos de zumo de limón, al igual de 30 gramos de caviar de melón y caviar consomé.

Vichyssoise con Picudo, una costra de pistacho, parisien de papa, gel de Albahaca.

Ingredientes con pesos:

- **Puerro:** 4 / 800 gramos
- **Papa chola:** 4 /280 gramos
- **Cebolla blanca:** 2 / 150 gramos
- **Mantequilla:** 80 gramos
- **Aceite de Oliva:** 2 cucharadas o 30 ml
- **Caldo de Carne Natural:**100 gramos/ 0.100 litros
- **Leche:** 100 gramos/0.1 litro
- **Nata liquida:** 400 gramos/ 0.4 litros
- **Cebollino:** 25 gramos
- **Picudo:** 400 gramos
- **Limón:** 100 gramos
- **Albaca:** 250 gramos
- **Agar:** 2 gramos
- **Almendras:** al gusto
- **Pasta de Pistacho:** 700 gramos
- **Parmesano:** 200 gramos

Para la Vichyssoise: Se necesitará una olla grande, se empezará por derretir la mantequilla con el aceite de oliva, agregaremos la cebolla, se dejará dorar, una vez hecho este proceso, agregaremos los puerros y dejaremos una vez mas a que se doren. Añadiremos las papas peladas y cortadas en la mitad, dejaremos que se doren un poco y les agregaremos el caldo, dejaremos a fuego bajo por 40 minutos. Luego, todo será triturado y pasaremos por un colador a una nueva olla, agregaremos la leche, Nuez moscada y pimienta y se procederá a llevar a hervor. Volveremos a pasar por un colador y luego por un chino. Al final agregaremos la nata. Dejar reposar en la refrigeradora.

Para la papa Parisien: Coger una papa hacer con el parisien, las pequeñas bolas de papa cruda que le salgan. Poner a freír y sacar. Reservar calientes.

Para el Pescado: Le dejaremos salar en agua por 36 horas, cada 12 horas, agregaremos 5 gramos de sal al agua. Pondremos agua en unas ollas con 1 puerro y una cebolla cortada en rodajas y dejar hervir por unos minutos y agregaremos el pescado por 3 minutos y lo sacaremos, le dejamos reposar y sacamos las espinas y al lomo lo tendremos con aceite de oliva.

Para la costra de Pistacho: Utilizaremos la pasta de Pistacho, el parmesano y 40 gramos de mantequilla sacada de la refrigeradora. Calentamos un sartén de teflón pequeño. Mientras se calienta, uniremos todos. Cogemos 20 gramos de la mas y la agregamos en el sartén, le bajamos la llama, le dejamos por un minuto y le damos la vuelta, al mismo tiempo apagamos la llama y le dejamos que el mismo calor haga su trabajo. Una vez terminado, dejar reposar.

Para el gel de Albahaca Fresca: En una olla agregar 250 gramos de agua, a la vez agregaremos la albahaca fresca, mientras llegamos a ebullición, agregar el agar y apagar la hornilla. Dejar reposar una placa y meterla en el frío. Dejar alrededor de 4 a 5 horas para que se logre una gelificación constante. Al final, cortamos en cubos y le pasamos a la procesadora o al turbo y tendremos nuestro gel.

Técnicas Culinarias:

-Gelificación: es una técnica utilizada en la cocina molecular, para realizar esto se utiliza un agente gelificante como es el agar. Esto permite que las partículas se puedan ligar con el producto y generar diferentes tipos de geles o gelatinas.

Decoración o presentación del Plato:

- Sacar el Vichyssoise de la refrigeradora. Poner en una botella aparte para ponerlo luego.
- Poner un Sartén con mantequilla y víralo un minuto por lado y sacarlo. Cortar en tres pedazos
- Sacar las papas parisien y ponerlas a freír.
- Cortar la costra de Pistacho en 30 gramos cada una.
- Utilizaremos un plato ondo, pondremos el gel de albaca, ponemos los cortes del pescado y la costra de pistacho enzima. Pondremos 5 papas echas parisien y cuando quieras servir, puedes servir con la vichyssoise en el mismo plato o con una tasa aparte para que se vea mas bonito.

Bizcocho a base de Maracuyá, leche crujiente, sorbete de frambuesa, gel de limón, polvo de melón.

Ingredientes con Pesos:

- **Mantequilla:** 80 gramos
- **Maracuyá:** 100 gramos
- **Azúcar moscabada:** 30 gramos
- **Harina:** 50 gramos
- **Levadura química:** 15 gramos
- **Harina de Almendra:** 50 gramos
- **Azúcar:** 370 gramos
- **Huevos:** 3 huevos
- **Leche entera:** 400 gramos
- **Xantana:** 4 gramos
- **Leche en polvo:** 8 gramos
- **Limón:** 250 gramos
- **Melón:** 250 gramos
- **Frambuesa:** 250 gramos
- **Glucosa:** 25 gramos
- **Estabilizante para sorbetes:** 1 gramo
- **Agar:** 2 gramos

Para el Bizcocho: Coger una olla pequeña, fundir la mantequilla, la naranjilla y la azúcar micro o moscabada, dejar reposar en el frio. Sacar del frio y comenzar a añadir el conjunto de harinas y azúcar. Mezclaremos hasta que se encuentre homogeneidad en ambas partes. Agregaremos las claras a punto de nieve y al final hornearemos alrededor de 8 minutos por 180 grados. Dejar reposar.

Para la leche Crujiente: Introduciremos en un bowl los dos tipos de harina. Utilizaremos Silpat para ponerlo lo mas fino y lograr hornear durante 24 horas a 55 grados centígrados. Reposar.

Para el Sorbete De Frambuesa: Crear un jarabe del 100%, una vez listo, pondremos en una olla la glucosa y el jarabe y dejaremos que llegue a 40 grados centígrados, durante esta temperatura, agregaremos el estabilizante para sorbetes y llevaremos a 85 grados. Comenzaremos a triturar la frambuesa, Cuando este como puré, mezclaremos con el estabilizador y lo colaremos. Mezclar nuevamente y refrigerar.

Para el Gel de limón: Tomaremos una olla, la llenaremos de agua y zumo del limón. Llevaremos la olla a ebullición y pondremos los 2 gramos de Agar. Apagar la hornilla y refrigerar el producto. Una vez este echo gel, le procesamos con un turbo. Y tendremos nuestro gel.

Para el Polvo de Melón: Tomamos el 100 % de azúcar el 100%de agua y dejamos que se haga tipo caramelo, cada 2 minutos hay que chequear que no se nos pase. Pondremos en un silpat la mínima cantidad posible para meterle a deshidratar al producto en el horno a una temperatura de 115 grados Fahrenheit por 2 Horas Una vez seco, llevar inmediatamente a la procesadora.

Técnicas Culinarias que se ocupan en el plato:

-Gelificación: Se considera una de las técnicas mas reconocidas de la cocina molecular. Sirve para lograr diferentes tipos de geles. El agente gelificante que se ocupo es el Agar-Agar.

Decoración o presentación del plato:

- Cortaremos en cubos pequeños al Bizcocho.
- Con la leche crujiente, romper la plancha en cuadrados de 1 centímetro.
- Para el sorbete, coger una cuchara y realizar los quenelles.
- Para el gel, poner en un squishi y tenerlo puesto.
- Coger un plato plano blanco, tomar 4 cubos de bizcocho y colocarlos en líneas intercaladas, una a la izquierda y la otra a la derecha y así sucesivamente. Coger el gel y poner puntas a los costados de cada bizcocho, es decir si tenemos en la izquierda pondremos a la derecha y si tenemos en la derecha pondremos a la izquierda. Colcaremos 3 quenelles baby alado del gel alternados. Y al final colocaremos el crispy de melón encima de cada quenelles.

CONCLUSIONES

La cocina de autor nos ha permitido expandir nuestros horizontes hacia la creatividad y la imaginación que cada uno llevamos dentro, más que nada no es solo cocinar mas bien conectar con el comensal, por medio de los sabores, aromas y colores presentes en los platos. Mientras que la cocina molecular nos demuestra una amplia gama de maneras de expresarse conjunto de sus técnicas de elaboración y las propuestas de los chefs cabeza.

La experiencia de introducir una cocina tan desconocida como la molecular a un lugar donde es conocido por su cocina tradicional, ha sido una mezcla de sentimientos y emociones debido a que vivimos en una sociedad la cual se siente amenazada a cualquier tipo cambio, pero es tiempo de mostrar que el cambio es ahora.

Se recomienda utilizar los diferentes agentes gelificantes tales como son, el previamente mencionado Agar-Agar, lactato de calcio y la goma santana.

Cabe recalcar que para las esterificaciones (tipo caviar) se necesitará de complemento como: Las pipetas y jeringas.

Se propone que el mise en place de las mencionadas se tenga previamente preparado, al menos con un día de anticipación.

Para finalizar, se pudo observar que la creación del menú implica mucho trabajo por lo cual no es recomendable realizarse cuando la ayuda se vea escasa. Lamentablemente no se ha podido realizar el menú en el restaurante Marcus, por la situación mundial en la que nos encontramos, pero no hay que dejar a un lado que la experiencia la cual se iba a exponer iba a ser una manera de fortalecer el trabajo en equipo que para nosotros es una de las herramientas clave en la cocina.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Adrià, F. (2006). *El Bullí 1994-1997*. RBA Libros S.A.
- Adrià, F., Soler, J., & Adrià, A. (2012). *A day at el Bullí*. Phaidon Press.
- Arzak, J. (2018). *Arzak Secretos*. Havertown: Grub Street.
- GRUB STREET. (2019). *ARZAK + ARZAK*.
- Arzak.es. (2020). Retrieved 20 April 2020, from <https://www.arzak.es/wp-content/uploads/2019/01/Reportaje-Arzak-en-su-salsa-ELPA%C3%8DSSemanal.pdf>.
- Cocina molecular ecuatoriana (2020). STATUSuio - Revista digital gratuita. Retrieved 20 April 2020, from <http://www.statusuio.com/gastronomia/14-gastronomia/sub-gastronomia/108-cocina-molecular-ecuatoriana.html>.
- Couce Pico, M., & Camba Garea, M. *Alimentación en las aminoacidopatías*.
- Duran Ramírez, F. (2019). *Gastronomía molecular*. Grupo Latino Editores S.A.S.
- Duchene, L., & Jones, B. (2001). *Le Cordon bleu guía completa de las técnicas culinarias*. L. Blume.
- Fernández, C. *Cocina molecular y fusión* Hamilton, R., & Todoli, V. (2009). *Food for thought, thought for food*. Actar.
- Koen Mosse, J., & Royo Iranzo, J. (1960). *La gelificación en los zumos concentrados de naranja*. [s.n.].
- Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M., & Smith, R. (2011). *Modernist cuisine*. Cooking Lab.
- Svejenova, S., Planellas i Aran, M., & Mazza, C. (2005). *Identity (trans)formation in a creative industry: Ferran Adrià and the rise of spanishcreativecuisine, 19832003*. ESADE.
- 10 Food Additives for Molecular Gastronomy. (2020). CHEF'S PRO-PACK - Retrieved 26 April 2020, from <https://www.mmtumshop.com/products/10-food-additives-for-molecular-gastronomia>.

ANEXO A: COSTO DE ENTRADA UNO

RECETA:	ofilizada con 5 especias ,jengibre ,albahaca y		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.173
			NÚMERO DE PORCIONES	1.00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.040	Sandía	\$ 0.81	\$ 0.03
Kilogramo	0.040	Piña	\$ 0.83	\$ 0.03
Kilogramo	0.033	Jengibre	\$ 2.65	\$ 0.09
Kilogramo	0.030	Albahaca	\$ 4.50	\$ 0.14
Kilogramo	0.010	Almendra molida	\$ 17.00	\$ 0.17
Kilogramo	0.020	5 Especies	\$ 24.81	\$ 0.50
Cantidad Total	0.173		Costo Total	\$ 0.95
Rendimiento	0.173			
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 5.52
			Costo por porción	\$ 0.95

ANEXO B: COSTO DE ENTREDA DOS

RECETA:	Deconstrucion del consome		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.090
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Unidad	0.030	Caviar de Consome	\$ 32.82	\$ 0.98
Kilgramos	0.030	Sushi Melon	\$ 3.22	\$ 0.10
Kilgramos	0.030	Limon/ xantana	\$ 3.52	\$ 0.11
				\$ -
				\$ -
Cantidad Total	0.090		Costo Total	\$ 1.19
Rendimiento	0.090			
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 13.18
			Costo por porción	\$ 1.19

ANEXO C: COSTO DE PLATO FUERTE

RECETA:		vichissoisse con gel de albacá	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.215
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.075	Vichissoisse	\$ 7.06	\$ 0.53
Kilogramos	0.100	Picudo	\$ 17.41	\$ 1.74
Kilogramo	0.02	Costra de Pistacho	\$ 62.08	\$ 1.24
Kilogramo	0.020	Gel de Albahaca	\$ 0.99	\$ 0.02
kilogramo				
kilogramo				
Kilogramo				
Cantidad Total	0.215		Costo Total	\$ 3.53
Rendimiento	0.215			
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 16.43
			Costo por porción	\$ 3.53

ANEXO D: COSTO POSTRE

RECETA:		Bizcocho apasionado	PORCIÓN	0.180
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.080	Bizcocho Apasionado	\$ 0.76	\$ 0.06
Kilogramo	0.020	Leche Crujiente	\$ 0.15	\$ 0.00
Kilogramo	0.060	Sorbete de Mora	\$ 2.26	\$ 0.14
Kilgramo	0.020	Gel de Limon	\$ 2.00	\$ 0.04
Cantidad Total	0.180		Costo Total	\$ 0.24
Rendimiento	0.180			
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 1.33
			Costo por porción	\$ 0.24

ANEXO E: EQUIPOS



ANEXO F: PRODUCTOS

