

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

SINTONÍA.

**Antonella Marian Andrade López
María José Castro Mejía**

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de

Licenciatura en Gastronomía.

Quito, 10 de mayo de 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Sintonía

Antonella Marian Andrade López

María José Castro Mejía

Nombre del profesor, Título académico

Emilio José Dalmau Moreira, Chef.

Quito, 10 de mayo de 2022

© 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 la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Antonella Marian Andrade López

Código: 00205823

Cédula de identidad: 172423417-2

Lugar y fecha: Quito, 10 de mayo de 2022.

Nombres y apellidos: María José Castro Mejía

Código: 00206446

Cédula de identidad: 180483770-4

Lugar y fecha: Quito, 10 de mayo de 2022.

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UNPUBLISHED DOCUMENT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

Sintonía invita al lector a ser parte de la experiencia gastronómica que utiliza técnicas y preparaciones culinarias, para poder entregar como resultado un trabajo que vaya acorde con el concepto elegido. Desde una visión que les rendirá homenaje a las flores por medio de la representación de estas en cada plato. Una travesía descriptiva plasmada en un menú de cuatro tiempos, que se basa en la utilización de texturas, colores, formas, y sabores que le recuerden al cliente los detalles y características de las flores representativas de cada curso de la comida. Como tema principal del cual se hablará en el transcurso de este trabajo, se ha escogido al *curado* como técnica particular en el desarrollo de una de las recetas del menú, dando paso a su historia y detalles más importantes.

El compartir con el lector situaciones que se dieron en el desarrollo de este menú, es primordial para lograr entregar con éxito, el concepto seleccionado. De esta forma, conseguir que el término de *Sintonía* quede bien planteado y comprendido por todo aquel que quiera saber sobre este. El enfoque investigativo que permitirá presentar al lector datos sobre el curado dará paso a que se logre exponer una técnica que formó parte de uno de los procesos y cuáles fueron las razones para escoger realizar el mismo. Darle la oportunidad al lector de empaparse de información y comprender el detrás de los diferentes resultados, le permitirá al autor contar una historia y poner en sus zapatos a la otra persona, haciendo de este proceso una actividad más íntima, descriptiva y tangible. Así, los criterios, técnicas, detalles y conceptos dentro de esta experiencia que se ha desarrollado para llevarla a la mesa, se encuentran y comienzan a trabajar *en sintonía*.

Palabras clave: Experiencia, curado, sintonía, concepto, técnica, sabor, color.

ABSTRACT

Sintonía invites the reader to be part of the gastronomic experience that uses culinary techniques and preparations, to deliver, as a result, a work that is consistent with the chosen concept. From a vision that will pay tribute to flowers through their representation on each plate. A descriptive journey embodied in a four-course menu, that is built around the use of textures, colors, shapes, and flavors that would remind the customer of the details and characteristics of the representative flowers of each course. As the main topic that will be discussed throughout the course of this work, curing has been chosen as a particular technique in the development of one of the menu recipes, thus giving way to its history, and most important details.

Sharing with the reader situations that arose during the development of this menu is essential to successfully deliver the selected concept. In this way, ensure that the term *Sintonía* is well proposed and understood by anyone who wants to know about it. The investigative approach that will allow the reader to be presented with data on curing, will give way to exposing a technique that was part of one of the processes and what were the reasons for choosing to perform them. Giving the reader the opportunity to absorb information and understand the basis of the different results, will allow the author to tell a story and put the other person in their shoes, making this process a more intimate, descriptive, and tangible activity. Thus, the criteria, techniques, details, and concepts within this experience that has been developed to bring into the dining table, meet and begin to work in harmony.

Key words: Experience, curing, harmony, concept, technique, flavor, color.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	8
Desarrollo del Tema	10
Historia del curado.....	10
El curado y sus usos.....	12
Efecto de la sal y otros aditivos.....	12
Ahumado.....	14
Pesca curada.....	15
El curado dentro de Sintonía	17
Sintonía.....	18
La experiencia.....	21
Conclusiones.....	23
Referencias bibliográficas	27
Anexo A: ASTROMELIA.....	29
Anexo B: HORTENSIA.....	30
Anexo C: CLAVEL.....	31
Anexo D: CARTUCHO.....	32
Anexo E: ARTES.....	33
Anexo F: RECETAS ÉSTANDAR.....	34
Anexo G: MESA DEL JURADO	40
Anexo H: COSTOS REALES	41

INTRODUCCIÓN

“Sintonía” viene del término descrito por la RAE como la coincidencia de ideas u opiniones, haciendo de esta palabra la elegida para poder presentar un hilo conductor para el trabajo de investigación. *Sintonía* viene a representar el alma de cuatro flores seleccionadas para cada uno de los cursos. Se ha tomado diferentes elementos para presentar la sintonía que se creó entre las flores elegidas por cursos y sus elementos como: sabores, texturas, colores y regionalidad. Sintonía proviene del deseo de lograr que el comensal pueda encontrar bajo su propia perspectiva y visión la presencia de la astromelia, la hortensia, el clavel y el cartucho en orden cronológico y comprender este concepto que es el hilo conductor para el presente trabajo. La importancia que esta investigación aportará viene ligada directamente a la regionalidad de cada uno de nuestros platos, pues, para crear esta sintonía de la cual se está hablando, es de suma importancia utilizar productos que crezcan en áreas cercanas al florecimiento de cada planta escogida.

Se comenta en Noni y Trujillo, que el país está ampliamente caracterizado por la presencia de minerales y de una variedad de recursos naturales por sus suelos volcánicos que tienen alta presencia de potencial agrícola. Por lo tanto, por el clima, la calidad y riqueza del suelo, y la características de este, estas flores se pueden encontrar con facilidad en el Ecuador, lo que creó la posibilidad de trabajar con productos ecuatorianos en su mayoría. Sintonía logró volverse un lugar de concentración y reencuentro para las técnicas culinarias, los detalles, la naturaleza, los caracteres organolépticos, y el conocimiento sobre la infinita riqueza de la tierra con la cual se tiene la fortuna de poder trabajar. El menú se convierte en este lugar de reencuentro en donde las características previamente mencionadas se encuentran y trabajan en conjunto para como resultado, entregar un trabajo balanceado que le rinde homenaje y respeto tanto al producto como al concepto. Sintonía se desarrolló bajo la premisa de lograr que el

cliente llegue a observar lo mismo que el cocinero por medio de cada detalle, - tanto visual como de sentidos-, y en a la mesa, en donde la experiencia sería finalmente presentada, guiar al comensal a comprender el concepto desarrollado por medios visuales e interactivos.

Por otro lado, las costumbres y las técnicas antiguas se juntan de esta manera en la creación del menú 'Sintonía', presentando así, bajo la premisa de mantener el respeto hacia el producto por medio de diferentes visiones y tratamientos, el rescate de una técnica antigua y llena de historia como lo es el curado. Este trabajo se basará y se desarrollará alrededor de la descripción de era técnica, su historia, usos y la manera en la cual la misma se aplicó en la preparación del producto que la aplica. Este escrito tomará concentración en este tratamiento para los alimentos, el cual se ha catalogado de gran relevancia para la conservación y alargamiento de la vida de los diferentes ingredientes. Finalmente, es de gran importancia mencionar que esta técnica es solo una de las muchas que se aplicó para el desarrollo de los alimentos y preparaciones, por lo tanto, es de suma relevancia considerar que los diferentes procesos y técnicas toman su tiempo y efectivamente se encuentran presentes en el desarrollo de *Sintonía*.

DESARROLLO DEL TEMA

Para empezar, se hablará del curado como técnica general utilizada dentro del menú “Sintonía”. Se tratará el tema de una manera general, para después centrarse en la práctica específicamente utilizada y el papel que la misma juega dentro del menú.

Historia del curado

Llamamos curado a éste método químico, que posibilita incrementar la función de conservación de la carne, alcanzando la inhibición del desarrollo bacteriano (Andújar, 2009). En la preparación de alimentos, el curado se refiere a varios procesos tanto de conservación como de sabor, especialmente de carne o pescado, mediante la combinación de sal, azúcar y nitratos o nitritos (Nunmer & Andress, 2002).

Históricamente, en todo el mundo se ha curado la carne para no desperdiciar alimentos valiosos y para prevenir contra malas cosechas o temporadas de caza. Aunque una dieta rica en sal actualmente está implicada en el riesgo de enfermedad cardíaca, en el pasado la deficiencia de proteínas era un problema mayor (Bertolli, 2020). La sal es uno de los aditivos más utilizados en la industria alimentaria por su bajo costo y sus diversas propiedades. Tiene un efecto conservante y antimicrobiano como implicación directa de la capacidad del cloruro de sodio para reducir los valores de actividad del agua. Adicionalmente, el cloruro de sodio es un potenciador del sabor al reducir o potenciar la actividad enzimática de algunas enzimas responsables del desarrollo de diferentes parámetros organolépticos (Albarracín et al., 2011).

Los primeros habitantes de Sumeria disfrutaban de la carne y el pescado secos y salados como parte de su dieta. Incluso, los antiguos babilonios consideraban la sal como un alimento esencial. Se sabe que la sal era de uso común en el antiguo reino judío desde el año 1600 a. C. debido a su disponibilidad en el Mar Muerto, rico en sal (Binkerd & Kolari, 1975). La sal llegó

a tener un precio muy alto debido a que se trataba de un alimento que se utilizaba cotidianamente. Se piensa que la tecnología de producción de sal marina también fue conocida por lo menos en el año 1200 a. C. por los chinos. Por esta razón, se cree que la conservación de la carne se practicó por primera vez en los desiertos salinos de Medio Oriente y en las zonas costeras. Los romanos aprendieron el uso de la sal de los griegos y curaban mucho el cerdo y el pescado; por lo que, en la época de Homero (900 a. C.), el curado de la carne con sal y el ahumado se consideraban prácticas antiguas (Binkerd & Kolari, 1975).

Por causa de los métodos utilizados en un inicio, el curado de productos, en especial los cárnicos, era considerablemente variable en tanto a la calidad de cada uno. Por ende, a veces se obtenían productos bastante salados y con escasa uniformidad después de pasar por este proceso, de propiedades bastante distintas relacionado con su color, aroma y aspecto en general. Fue entonces en la segunda mitad del siglo XIX cuando empiezan a aplicarse distintos métodos y principios científicos al proceso de salación de la carne (Andújar, 2009). De esta manera, el proceso se volvió uno más estandarizado, para lograr los resultados deseados, tanto por el productor como por el consumidor.

Aunque las técnicas recientes de curado no se proponen únicamente asegurar la conservación del producto, (sino que son el resultado de procesos combinados de conserva, en los cuales el frío juega un papel fundamental), es incorrecto descartar el impacto preservante que tiene este proceso. En un inicio, el curado era empleado principalmente como procedimiento único de conservación. Es decir, se pretendía que el producto curado se conservase sin la asistencia de otros componentes como lo son el control de la temperatura de almacenamiento, o el uso de un envase hermético. Un requisito como éste requiere un proceso de curado profundo que proporcione, como consecuencia, productos altamente salados, con un fuerte sabor y aroma (Andújar, 2009).

El curado y sus usos

La acción preservante de la sal permite el desarrollo del color rosado atractivo de la carne. Es posible que el impacto se lograra en primera instancia gracias a los nitratos muchas veces presentes en la sal como impurezas. Sin embargo, el manejo deliberado de estos se generalizó luego, cuando se reconocieron sus características como preservantes del color (Andújar, 2009).

Efecto de la sal y otros aditivos

La sal de mesa o cloruro de sodio es uno de los ingredientes esenciales para el proceso del curado de carnes. Tiene un impacto doble dentro del proceso: por un lado, disminuye la actividad de agua del medio; por el otro, tiene un efecto inhibidor. El efecto inhibidor tiene relación con las estructuras y seres vivos que pueden llegar a estar en una carne. Es por esta razón que, a una concentración suficientemente alta de sal, se inhibe el incremento microbiano y el subsiguiente deterioro de la carne (Wasserman, 1972).

La mayoría de las curas de sal no contienen niveles suficientes de sodio para conservar las carnes a temperatura ambiente, por ende, las esporas de *Clostridium botulinum*, que a veces llegan con la carne, pueden llegar a sobrevivir. A principios de la década de 1800 se descubrió que el salitre (NaNO_3) presente en algunas mezclas de sal de curado impuro daría como resultado una carne de color rosado en lugar del típico color gris que se obtiene con un curado simple con sal. Se descubrió que este nitrato/nitrito en el proceso de curado inhibía el crecimiento de *Clostridium*. Evidencia reciente indica que también pueden inhibir *E. coli*, *Salmonella* y *Campylobacter* si se encuentran en cantidades suficientes. Para utilizar este método en casa, medir pequeños lotes de curado para nitritos o nitratos requeriría una balanza analítica a la que pocos consumidores tienen acceso. Por lo tanto, algunos fabricantes han empezado a vender premezclas de curado de sal y nitrato/nitrito para facilitar el uso en el hogar

(Nummer & Andress, 2002). Gracias a estas premezclas para el curado que facilitan el uso en el hogar, el crecimiento y proliferación de las bacterias y organismos previamente mencionados se puede evitar. De igual forma, el proceso de curación en casa se puede hacer con poco conocimiento de este.

El añadido de sacarosa o azúcar de mesa en el curado se hace primordialmente para mejorar el sabor, debido a que suaviza el aporte de la sal, contrarrestando la brusquedad del sabor de ésta. En productos cárnicos se acostumbra a adicionar azúcar hasta conseguir una concentración cercana al 0,25%. A las concentraciones utilizadas en las fórmulas de curado, el azúcar no presenta tener un impacto preservante alguno. No obstante, un efecto colateral de la sacarosa es la contribución del color dorado superficial tan apreciado en dichos productos. Esta clase de reacción química, denominada “reacción de Maillard” ocurre típicamente entre sustancias como los carbohidratos y las proteínas y aminoácidos. La “reacción de Maillard” es la causante tanto del color tostado superficial de la carne asada como del de la leche condensada cocinada (dulce de leche) y el de la corteza del pan al hornearse (Andújar, 2009). Esta reacción también la encontramos en nuestros productos curados. Una vez curadas las carnes o pescados, se puede ver una transformación del color de esta debido a la presencia de azúcar. Por ejemplo, en los pescados se puede ver cómo su color se vuelve más vívido e intenso.

Otros singulares aditivos se pueden agregar cuando se emplea esta técnica. El cuadro de aditivos empleados en la preparación de productos curados se conforma de un conjunto de elementos, e incluso sustancias, múltiples que podrían llegar a influir de diferente modo en el sabor o presentación final. Algunos de estos, intervienen en la potencia o en la intensidad del sabor propio del producto; mientras que otros contribuyen elementos o características que se consideran deseables para el producto curado final.

Por ejemplo, algunos otros agregados que se pueden complementar al proceso de salación, podrían ser diferentes tipos de especias en grano, especias dulces, cáscaras o jugo de cítricos, especias o hierbas frescas, humo líquido, vinagre, alcohol, etc. La elección de cada uno de estos depende del sabor y las características que se quieran lograr con estos otros aditivos dentro del producto final.

Ahumado

La carne ahumada se puede usar junto con el curado con sal y mejora el proceso al agregar compuestos dentro del humo que ralentizan la oxidación de la grasa, inhiben el crecimiento bacteriano e imparten sabor (Borgman, 2021). El proceso de ahumado confiere al producto el característico sabor ahumado que puede variar ligeramente con las recetas de curado y los tipos de ahumado utilizados (Nummer & Andress, 2002).

Tradicionalmente, el ahumado era una combinación de secado y adición de productos químicos del humo al pescado, conservando y agregando sabor al producto final. Sin embargo, gran parte del pescado ahumado hoy en día está expuesto al humo el tiempo suficiente para proporcionar el sabor deseado con poco o ningún secado (Pigott & Singh, 2021).

Los jamones, el tocino, el salmón, el arenque y las ostras se ahúman con frecuencia. Es importante hacer una distinción entre ahumar para conservar (cocinar con humo) y ahumar para obtener textura y sabor (Nummer & Andress, 2002). Generalmente, existen tres métodos diferentes para ahumar alimentos: humo líquido, ahumado en caliente y ahumado en frío (Borgman, 2021).

Varios clientes y comerciantes utilizan humo líquido para añadir este sabor a ahumado a sus alimentos. El humo líquido tiene ventajas sobre el ahumado clásico, debido a que se puede

mantener el control con más precisión y el sabor del humo es instantáneo (Nummer & Andress, 2002).

El ahumado en caliente se hace en el ahumadero o en hornos eléctricos más modernos, principalmente en cortos lapsos de tiempo, hasta que la carne se encuentre cocida. La carne se cocina y se ahúma simultáneamente sobre un fuego encendido o dentro de un horno (Nummer & Andress, 2002). Alternativamente, la carne ahumada en frío se coloca en un área sin calefacción a través de la cual pasa el humo. El ahumado en frío a menudo crea sabores más fuertes en la carne, especialmente si la carne está algo húmeda durante el proceso (Borgman, 2021). Este proceso se realiza durante un período de tiempo mucho más largo sobre un fuego lento (menos de 30°C). Dado que los alimentos se mantienen en la zona de peligro de temperatura, podría ocurrir un rápido crecimiento microbiano. Por esta razón, sólo se deben ahumar en frío aquellos productos cárnicos que hayan sido fermentados, salados o curados (Nummer & Andress, 2002).

Pesca curada

Como se mencionó previamente, el curado se usa fundamentalmente para la elaboración y conservación de pescados, carnes e incluso quesos. En este caso en específico, vamos a hablar de la curación de pescados; para posteriormente tratar el tema del uso de trucha curada dentro del menú de *Sintonía*.

Cualquier pescado podría ser salado y ahumado. Diversas variedades de pescado son consideradas productos de mejor sabor que otras. Comercialmente, el curado con nitrito únicamente se posibilita para sable, salmón, sábalo, cacho y atún en los EE. UU (Nummer & Andress, 2002).

El pescado curado es un producto muy apreciado y tradicional en muchos países, principalmente por su excelente estabilidad en almacenamiento, especiales características organolépticas y valor nutricional (Arason et al., 2013). También se utiliza en el preprocesamiento del pescado antes del ahumado, el secado y el enlatado (Turan & Erkoyuncu, 2012).

La función principal de la salazón es la expulsión de agua de la carne del pescado y su sustitución parcial por sal. El curado reduce la actividad de agua del pescado; por lo tanto, también se reducen las actividades microbianas y enzimáticas. La maduración del pescado salado es el proceso bioquímico que provoca el cambio en las características químicas y fisicoquímicas de los tejidos del pescado. El final del proceso de salazón es el momento en que todo el pescado ha alcanzado la salinidad requerida y adquirido el sabor, la consistencia y el olor adecuados (Turan & Erkoyuncu, 2012).

El curado reduce la actividad del agua en pescados mediante el agregado de productos como sal, azúcares o incluso ácidos. Hay dos tipos principales de curado en sal utilizados en la industria pesquera: salazón en seco y curado en escabeche. En la salazón en seco, el pescado se divide a lo largo de la columna vertebral y se entierra en sal. Esto también es conocido como salmuera. La salmuera se escurre hasta que el contenido de agua de la pesca se reduce a aproximadamente el 50% (tomando en cuenta que el contenido de agua típico de un pescado fresco es del 75 al 80%) y el contenido de sal se aproxima al 25%. La mayoría de los productos de pescado salados en seco se consumen en países cálidos y húmedos o en áreas que tienen pocos medios para mantener los productos en refrigeración o almacenamiento en frío (Pigott & Singh, 2021).

Tradicionalmente, las especies de pescado de fondo, como el bacalao, se utilizan para los procesos de salazón, principalmente porque su músculo tiene un bajo contenido graso. Las

especies oceánicas, como la sardina, y los salmónidos, como el salmón y trucha, tienen un mayor contenido graso, por lo cual son más adecuados para otros procesos de curación, como el ahumado y el marinado (Arason et al., 2013).

El curado dentro de Sintonía

La técnica empleada concluyó en utilizar filetes de trucha, para curarlos con una mezcla de sal fina, azúcar blanca, pimienta negra en grano, cardamomo, clavo de olor, pimienta dulce y ralladura de cítricos. Los filetes permanecieron enterrados en esta mezcla por aproximadamente dos días (48 horas), para lograr la textura y consistencia deseada. En este caso, se necesitaba un filete bastante rígido, con poca presencia de agua u que se pueda cortar fácilmente, para utilizarse en la presentación final del menú. Una vez curados los filetes, se procedió a lavarlos con abundante agua y sellarlos al vacío con más ralladura de cítricos para concentrar su sabor. Ahí permanecieron 24 horas. Una vez pasado este tiempo se procedió a ahumar los filetes, con la ayuda de un ahumador, y una vez más se sellaron los filetes en una funda al vacío para potenciar este último sabor agregado.

SINTONÍA

“...necesitamos integrar la idea, el trabajo, el espacio, nosotros mismos y el mundo que nos rodea en un sistema único” (Redzepi, 2010).

La integración de sabores, colores, texturas y elementos de la naturaleza para formar un plato que vaya acorde con la expresión que se quiere transmitir al comensal, es la base para una balanceada armonía en el salón. La RAE define la palabra “sintonía” como la coincidencia de ideas u opiniones, siendo así éste el término elegido para la base del desarrollo del trabajo investigativo. Los productos y los elementos que se utilizaron para la elaboración del menú se han seleccionado meticulosamente con el fin de crear esta sintonía que habla del encuentro de ideas. Por lo tanto, características como la geografía y la temporalidad han acompañado este proceso. La astromelia, la hortensia, el clavel y el cartucho han permitido plasmar su alma de una manera lejana a lo literal. En base a texturas, colores y aromas en cada uno de los pasos de la cena. En conjunto a las técnicas aprendidas a lo largo de los años se ha llegado a encontrar un balance que permitió plasmar la expresión y el concepto elegido.

La integración de todos y cada uno de los elementos utilizados para el desarrollo del trabajo, encontraron armonía al momento de juntarlos por medio de la regionalidad y con la idea de formar un balance con la representación de cada una de las flores. Cuando se trabaja en conjunto de texturas, sabores, colores y percepción se puede recurrir a técnicas varias para obtener los resultados esperados.

En el caso del primer curso, se plasmó todo lo que correspondía a la presencia de una astromelia anaranjada. Esto se logra en conjunto con los colores obtenidos en la realización del gravlax de trucha, la textura del crocante de tapioca y las vetas y marcas amarillas con la salsa de tomate de árbol y ají amarillo. Estos elementos se acompañaron con hojas de eneldo para plasmar la presencia de pistilos, hojas y tallos representativos de la flor. La astromelia está

caracterizada por su presencia en zonas montañosas, calidad y frescas alrededor de los Andes (Flores y Plantas, 2018) razón por la cual se decidió crear este concepto de *Sintonía* por medio de la regionalidad en conjunto del producto que este plato presentó, específicamente la trucha. La trucha está caracterizada por presentarse en zonas montañosas, dentro del Ecuador podemos encontrar truchas de río y astromelias en la zona del “Valle de la Eterna Primavera”, más conocido como Patate. Dando la oportunidad de basarnos en el sector geográfico de estos elementos y volverlos parte de un plato terminado (Anexo A).

En tanto al segundo curso, el elemento principal era la hortensia, y en base a esta flor, investigar sus principales características que permitan plasmarla en el plato. La hortensia es una flor que se da en pequeños arbustos que pueden llegar a producir ramos redondos de la flor representativa de esta especie. Se puede observar que los colores que esta planta tiene son de colores delicados y pasteles lo que permite poder relacionar este curso con elementos de parecidas características como lo es la coliflor. Formadas por flores pequeñas e individuales que se asemejan a los troncos o árboles de las coliflores, estas especies tienden a florecer en épocas de primavera hasta el otoño brindando así su más extensa variedad de tonalidades (SADER, 2018). La coliflor blanca y morada están caracterizadas por sus formas muy parecidas a pequeños árboles con su parte superior de forma redonda y grande (Agrinova Science, 2019). La coliflor morada pinta un papel muy importante dentro de la parte visual del plato, pues, los colores de la hortensia varían entre estos tonos delicados. Los colores hablan de transformación, vitalidad y la percepción. Este curso además contiene una crema de coliflor blanca rostizada con una textura delicada y que fue el elemento que crea un contraste de enfoque con la coliflor morada rostizada y apilada. En este plato se logra una sintonía visual por medio de la forma de la coliflor y la apariencia de la hortensia. Un elemento que se respeta desde el comienzo es la delicadeza y suavidad en cuanto a texturas entregadas por parte de la

hortensia; desde sus pétalos, tallos, pistilos y hojas, se plasma el alma en el plato terminado. Finalmente, se acompaña este plato con un crocante de pepa de sambo, que representa el color y el tono de las flores cuando se marchitan, proceso natural que la misma recorre, un crocante de jamón serrano y flores de brócoli, obtenidas en el huerto de la universidad, para poder seguir con la línea del uso de vegetales familiares y de formas parecidas (Anexo B).

Con respecto al tercer curso, estaba caracterizado por el clavel como la flor inspiración. El clavel lleva como principales características el poder mantenerse viva bajo diferentes estados o ambientes después de haberla cortado, y que tiene la capacidad de producirse todo el año (Hernández, J. 2015). En este caso, se hizo referencia a los colores que contiene esta planta como elemento principal, de ahí su forma y sus colores llamativos. Los claveles están caracterizados por ser flores que presentan pétalos coloridos y veteados con detalles en los mismos de forma ondulada, los acompaña un tallo largo y de color verde profundo. La relación en *Sintonía* que se basa en los colores de las flores y su forma. Para poder recrear la fuerza de los tonos, como elemento y técnica, se presenta una pasta hecha a mano a base de remolacha y rellena de quesos y nueces. Por otro lado, se plasma la idea de los colores y texturas de los tallos del clavel, con una salsa bechamel de albahaca para acompañar a la pasta rellena. Se logra un contraste en conjunto que resalta los diferentes detalles de la flor. Para poder continuar con la idea de los diferentes elementos que crecen alrededor de los claveles se incluyen brotes pequeños de acedera, mastuerzo y zanahoria que son elementos que crecen alrededor de los grandes cultivos de clavel. Finalmente, el plato en conjunto, con los sabores y la apariencia visual, crea la sintonía de conceptos y de técnicas para que se presenten en el plato de forma correcta y armoniosa (Anexo C).

Por último, el postre fue representado por las diferentes características brindadas por el cartucho en cuanto a texturas, colores, y detalles de este. El cartucho es una flor con un solo

pétalo, en forma de gota, que rodea a un pistilo amarillo sostenido por un tallo verde grueso y grandes hojas en forma de corazón. Existen en varios colores y con algunas diferencias en la forma, pero en este caso se utilizó la referencia del cartucho blanco tradicional (*Zantedeschia aethiopica*). Se representa, por medio de texturas, colores y detalles que traen a la mente la idea de un cartucho, con una paleta dulce de pie de limón cubierta de chocolate blanco, un crumble de té matcha, gel de menta y hierbabuena, polen y oro comestible. Cada uno de los detalles de este postre representan un elemento del cartucho. En este caso la cubierta sedosa blanca de chocolate constituye la parte principal de la flor en conjunto con la textura de esta. El siguiente detalle está personificado por la matcha de color verde, representando los tallos de la planta en conjunto con los brotes de oxalis que tienen la misma forma de las grandes hojas verdes de la flor. A continuación, el detalle del polen que aporta a la experiencia de traer a la mente el recuerdo de pasar los dedos o la mano por el pistilo del cartucho, dejando una clara marca de polen amarillo que se pega con gran facilidad. Por esta misma razón, también se utiliza el papel de oro comestible. Por último, para cerrar con el ciclo de sintonía, los sabores elegidos para el postre limpian el paladar con los tonos y matices ácidos y dulces que juegan dentro del mismo (Anexo D).

La experiencia

Sintonía está representado por medio de la presencia e identidad del uso de diferentes productos que tienen la intención de plasmar el alma de las flores seleccionadas para cada uno de los cursos. Dejando esto en claro, la experiencia que se presenta es guiada por tarjetas con la descripción de cada uno de los cursos, acompañadas de ilustraciones referenciales de las flores en cuestión, para la facilidad del comensal.

Comunicar de maneras visuales y de fácil acceso, permite hacer de la experiencia un momento más placentero para las personas presentes, y de la misma manera, informa

correctamente el mensaje y el contexto del significado que se quiere entregar. Dar a conocer de manera correcta, y que el concepto se logre entregar al público, es la base y el centro de todo el trabajo presentado. Así, la experiencia se complementa por sí sola cuando los platos salen de la cocina al cliente.

En el caso de la experiencia que se dio en el menú de degustación, se pudo reconocer que las tarjetas fueron elementos visuales importantes en la mesa. En muchos momentos fueron particularidades de las cuales se habló a lo largo de la cena, dándole al cliente la oportunidad de ser parte de cada uno de los detalles que se le entregaron. Desde el principio hasta el fin, el comensal está seguro e informado sobre qué flor se está representado en cada plato, detalle que de la misma manera sería considerado y bienvenido por el mismo (Anexo E).

Por medio de este ejercicio que se desarrolló en la degustación se pudo concluir que las personas son visuales y que agradecen los elementos sensoriales que se presentan. Es así como la experiencia deja de estar abierta a suposiciones y se vuelve un elemento más tangible y real. También se comprendió que el público considera que los detalles o souvenirs le aportan un valor agregado y hará que la experiencia cambie.

Se llegó a la resolución de que las tarjetas serían un detalle positivo para el aporte de la experiencia de la cena por la delicadeza que se transmitía y, de la misma manera, la facilidad que le daría al comensal de comprender el hilo conductor del concepto elegido. *Sintonía* no solo pretendía entregar un elemento de aporte visual, sino que, con ayuda de los perfiles organolépticos que se manejaban en cada curso, dar a conocer y comprender la experiencia que se planeó entregar desde un principio. Cada uno de los momentos, incluyendo la explicación de cada curso, se planeó con la intención de hacer que el cliente se sienta cómodo y que no pierda la concentración del concepto global.

CONCLUSIONES

El poder de haber tomado los diferentes sabores, conceptos y técnicas, que se escogieron para la preparación de cada uno de los platos, y poder representarlos en una sola idea, se logró meramente gracias a las características y cualidades de los productos e ingredientes que fueron los protagonistas del producto final. Darle el necesario y real seguimiento a lo que el respeto al producto implica, nos da como fruto la armonía de sabores y de características organolépticas que se busca en cada uno de los platos finalizados. De la misma manera, crear conciencia sobre lo que implica obtener un elemento, y cuál fue el proceso y ciclo por el que tuvo que pasar hasta llegar a las manos de quien lo vaya a utilizar, es uno de los detalles y antecedentes que se deberían tener en cuenta para poder crear una conexión consciente con lo que estamos desarrollando. Para poder ejemplificar y comparar de manera correcta el lugar de dónde viene el concepto y el contexto de lo que el proyecto aporta en cuanto a nuevo conocimiento recogido, se considera oportuno hablar de la gran variedad y diversidad de especies, plantas, frutos, animales, etc., que el Ecuador aporta y acoge.

En cuanto a lo que implicó haber escogido el detalle en el cual se basaría la investigación y el hilo conductor en general, se pudo comprender que el haber trabajado con flores como inspiración para el desarrollo de cada uno de los platos, abriría la oportunidad de que cada uno de los detalles de estas sean elementos que se busquen destacar en cada curso. La gran diversidad que se tiene dentro del país permitió que sea posible escoger qué productos pueden ir y balancearse bien con otros, para que al final de todo pueda existir la sintonía y armonía que se consiguió.

Cuando se habla de diferentes platos, se detallada la idea de poder representar a minucia, elementos que plasman, en la cabeza del comensal, la parte que aporta con los sentidos y la experiencia organoléptica. Juntar productos que crecen en las zonas aledañas de las flores

escogidas que comparten suelos y climas parecidos, haciéndolos propicios para poder actuar en conjunto y como uno solo en cada plato y en la experiencia del comensal.

Este trabajo se centró en ser de aporte para presentar de manera detallada y descriptiva el proceso de función del curado y como el mismo se pudo ver presentado en el trabajo final de menú. El curado, siendo una de las actividades de preparación de alimentos más antiguas y tradicionales de diferentes lugares que tenían la necesidad de almacenar sus alimentos por largos periodos de tiempo bajo características climáticas extremas, permitió aportarle a la investigación de este trabajo datos históricos e interesantes que hablan sobre la supervivencia del ser humano. La adaptabilidad a diferentes factores ha sido lo que ha permitido que los seres humanos se encuentren hoy en día en donde están. De la misma manera que el respeto al producto y al tiempo que el mismo necesita para poder llegar a su proceso final, causa conciencia en los individuos, dándole el valor que se merece el desarrollar estas actividades que funcionan dentro de las cocinas.

Por otro lado, el aporte investigativo de cada uno de los niveles de sabor y cómo el uno actúa con el otro, siendo antes parte de un proceso de prueba y error para conseguir que se encuentren dentro del mismo nivel y contraste, permitió considerar y aprender sobre detalles específicos que cambiarían o modificarían el resultado final del producto. A lo largo de este proyecto se ha recopilado mucha información, sobre todo en la parte práctica, que ha entregado un nuevo conocimiento y aprendizaje de cómo tratar a los productos, cómo dividir el tiempo que se tiene, y cómo organizar espacios y procesos para que, en conjunto, se logre el cometido de tener un producto que trabaje en armonía.

Por otro lado, se ha llegado a la conclusión y al entendimiento de que los ingredientes y los productos utilizados son de necesidades muy diferentes y requieren otro tipo de trato y de manejo. Por esta razón, se tuvieron que hacer algunos cambios a lo largo del proyecto, ya que

la materia prima empieza a cambiar con el tiempo, lo que podría causar situaciones complejas que no van acorde a lo planeado. Así, cosas como enfrentar que los alimentos se corten y descubrir que fue por el excesivo uso de especias, o los tiempos y temperaturas correctos de congelación se podrán evitar y combatir. De igual manera, hay que reconocer que el proceso por el que se pasó dio cabida a la comprensión de diferentes factores que afectan los resultados de los alimentos al final de un tiempo en específico.

Por lo tanto, hay que razonar en conjunto con las explicaciones del por qué en la gastronomía se puede tener que incorporar o diferenciar los caminos que se deberán escoger para que al final no se tengan inconvenientes de última hora. Todo lo mencionado con anterioridad, solo podría ser posible con el trabajo de manera práctica, a través de aciertos y errores que aportarán con el conocimiento y la experiencia recogida a lo largo del proceso, para conseguir resultados con los alimentos que se llevarán a la mesa y al comensal.

En cuanto a las sugerencias que se harán con este trabajo, es necesario comprender y estar mejor informadas sobre lo que las materias primas que se utilizan para desarrollar alimentos compuestos presentarán en un tiempo determinado, y cuáles serían los resultados cambiantes que se obtendrán con lo mismo. La mejor manera de poder estar conscientes de estas cosas, solo se puede lograr con la constante práctica física y tangible con los productos mismos. Pues, el cocinero es alquimista por profesión, y la práctica que se torna entre falla y error es lo que concluirá con un acierto, que permitirá hacer de todo esto un proceso de investigación. Este proceso que a futuro podrá compartirse con quienes de la misma manera vayan a trabajar con estas materias primas.

Una de las dificultades que se tuvo fue en el desarrollo de una de las preparaciones principales para un curso del menú, fue que no había razón aparente para que un producto se dañe. Sin embargo, después de indagar, se descubrió que el producto no estaba dañado, sino

que los ingredientes y especias con las que el mismo se preparaba lograban que con el tiempo, aunque la preparación fuese fresca de un día para otro, el sabor y el olor de este se transformen. Por esta razón, se tuvieron que tomar decisiones frente a este producto y se decidió prepararlo a la minuta, lo que lograría que el mismo siempre esté fresco y su sabor no tenga fallas frente al comensal.

De igual forma, analizar el efecto de oxidación en nuestras vegetales verdes, fue de suma importancia, pues conocer cómo mantener la coloración verde obtenida por parte de la clorofila, formó parte fundamental de varios platos del menú. Conocer e investigar cómo intensificar o simplemente mantener este color natural a la hora de cocinarlo, fue fundamental para el desarrollo de distintas recetas. Este color verde impartido por la clorofila se va oxidando por acción del calor. Es por esta razón que, al tratar con estos productos, se tuvo que poner atención a las temperaturas con las que se trabajaba, y siempre trabajarlas en frío, para que el producto final presentado al cliente tenga la misma coloración invariablemente.

Finalmente, se puede concluir que *Sintonía* no solo fue una experiencia para el comensal, si no que se volvió parte de una experiencia dentro de la cocina por la cual muchas cosas se fueron comprendiendo de manera práctica y experimental. El tener la fortuna de no solamente cocinar y sacar un menú, si no de tener esta cercanía tan presente con los ingredientes, aportó de gran manera para que el conocimiento se fuese desarrollando dentro de un campo del que se pretende ser parte toda la vida. El desarrollo de este proyecto fue también el causante de comprender que los contratiempos son siempre solucionables, aplicando razonamientos que se acoplarán al desenlace. La armonía, el respeto al producto y a la técnica, la organización de los procedimientos y los cambios físicos y químicos por los que pasan nuestros productos para convertirse en un elemento final, son los que han logrado esa armonía que se quiso practicar en el proyecto desarrollado. En *sintonía* y con *sintonía*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agrinova Science. 2019. *El Cultivo del Clavel*. Documento recuperado el 12 de abril de 2022 de: <https://www.infoagro.com/flores/flores/clavel.htm>
- Albarracín, W., Sánchez, I. C., Grau, R., & Barat, J. M. (2011). Salt in food processing; usage and reduction: a review. *International Journal of Food Science & Technology*, 46(7), 1329-1336.
- Andújar, G. (2009). El curado de la carne y la elaboración tradicional de piezas curadas ahumadas. *Libros sobre Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos*, 105.
- Arason, S., Van Nguyen, M., Thorarinsdottir, K. A., & Thorkelsson, G. (2013). Preservation of fish by curing. En *Seafood Processing* (pp. 129-160). John Wiley & Sons, Ltd.
- Bertolli, P. (2020). *Curing Foods*. Science of Cooking. https://www.scienceofcooking.com/curing_foods.htm
- Binker, E. F., & Kolari, O. E. (1975). The history and use of nitrate and nitrite in the curing of meat. *Food and cosmetics toxicology*, 13(6), 655-661.
- Borgman, A. (2021, diciembre 20). *Everything You Need to Know About Salt Curing Meat*. MeatEater. <https://www.themeateater.com/wild-and-whole/learn-cooking-technique/everything-you-need-to-know-about-salt-curing-meat>
- Hernández, J. 2015. *El Clavel para Flor Cortada*. Documento recuperado el 9 de Mayo del 2022 de: https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1983_04.pdf
- Noni, G., Trujillo, G. en Arévalo, J. (2017). *Edafología: Suelos del Ecuador*. Documento recuperado el 9 de Mayo del 2022 de: <https://sites.google.com/site/edafologiaeduca/suelos-del-ecuador>

- Nummer, B. A., & Andress, E. L. (2002). *Curing and Smoking Meats for Home Food Preservation*. The National Center for Home Food Preservation.
https://nchfp.uga.edu/publications/nchfp/lit_rev/cure_smoke_cure.html
- Pigott, G. M., & Singh, R. P. (2021). Curing. En *Encyclopedia Britannica*.
<https://www.britannica.com/topic/fish-processing>
- Redzepi R., & Isager, D. (2010). *Noma: Time and place in Nordic cuisine*. Phaidon.
- Revista Flores y Plantas. 2018. *Astromeria Aurantiaca*. Documento recuperado el 12 de abril de 2022 de: <https://www.floresyplantas.net/alstroemeria-aurantiaca/>
- SADER. (2018) *Hortensia*. Documento recuperado el 9 de Mayo del 2022 de:
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/501246/Hortensia_compressed.pdf
- Turan, H., & Erkoyuncu, İ. (2012). Salting technology in fish processing. En R. B. K. Paliyath (Ed.), *Progress in Food Preservation* (pp. 297-313). Wiley.
- Wasserman, A. E.; Talley, F. (1972) The effect of sodium nitrite on the flavour of frankfurters. *Journal of Food Science* 37 (4) 536-538

ANEXO A: ASTROMELIA

ANEXO B: HORTENSIA

ANEXO C: CLAVEL

ANEXO D: CARTUCHO



ANEXO E: ARTES



Astromelia

Gravlax de trucha ahumada, especias, aji amarillo, eneldo y cristal crocante.



Hortensia

Coliflor morada rostizada, crema de coliflor, crocante de pepa de sambo y jamón serrano.



Clavel

Sacottini relleno (queso de cabra y nueces // ternera), salsa cremosa de albahaca aromatizada con citricos.



Cartucho

Paleta de pie de limón, crumble de matcha, chocolate blanco y gel de menta con hierba buena.

ANEXO F: RECETAS ÉSTANDAR

Astromelia: Gravlax de trucha	
Realizado por:	Antonella Andrade y María José Castro
Tipo:	Entrada fría
Porciones:	30 pax
Ingredientes:	
<p><u>Subreceta 1: Cristal de tapioca</u></p> <p>0,02 kg Perlas tapioca</p> <p>0,05 l Agua</p> <p>0,003 kg Sal</p> <p><u>Subreceta 2: Gravlax de trucha</u></p> <p>0,190 kg Filetes de trucha</p> <p>0,150 kg Sal</p> <p>0,150 kg Azúcar</p> <p>0,001 kg Pimienta dulce</p> <p>0,001 kg Cardamomo</p> <p>0,001 kg Pimienta negra en grano</p> <p><u>Subreceta 3: Pasta de ají amarillo</u></p> <p>0,1 kg Ají amarillo nacional</p> <p>0,05 kg Queso mascarpone</p> <p>0,05 kg Tomate de árbol</p> <p>0,003 kg Sal</p>	
Preparación:	
<p><u>Subreceta 1: Cristal de Tapioca</u></p> <p>En un olla agregar las perlas de tapioca, el agua y la sal. Cocinar la mezcla hasta que esté transparente. Pasar la mezcla a una lata con Silpat® y meter al horno a una temperatura de 90°C por aproximadamente 24 horas, o hasta que este seco. Sacar del horno y romper en pedazos grandes, freír en aceite a temperatura 207°C por un minuto.</p> <p><u>Subreceta 2: Gravlax de trucha</u></p> <p>Revisar que los filetes no tengan espinas y estén limpios. Pesar y mezclar las especias con la sal y el azúcar. En una lata envuelta en film, espolvorear la mezcla anterior hasta que cubra la superficie de la lata. Colocar los filetes encima y cubrirlos con el resto de la mezcla de sal y azúcar. Cubrir con fil y dejar en el frío por 24 horas. Sacar los filetes después de este tiempo y lavarlos con agua. Posteriormente, cortar los filetes del tamaño deseado.</p>	

Subreceta 3: Pasta de ají amarillo

En un la jarra de la licuadora, colocar los tomates de árbol pelados, los ajies, el queso mascarpone y la sal y licuar hasta obtener una pasta lisa. Pasar por un colador fino de ser necesario.

Emplatado y montaje:

En un plato poner un poco de pasta de ají amarillo y el cristal de tapioca encima para que no se mueva. Colocar los pedazos de Gravlax de trucha todos viendo en la misma dirección. Poner puntos de pasta de ají amarillo en los espacios sobrantes. Colocar eneldo fresco sobre los puntos de ají amarillo.

Hortensia: Crema de coliflor

Realizado por:	Antonella Andrade y María José Castro
Tipo:	Entrada Caliente
Porciones:	10 pax

Ingredientes:**Subreceta 1: Coliflor Rostizada**

0,5 kg Coliflor morada

0,005 l Aceite vegetal

0,003 kg sal

Subreceta 2: Crema de Coliflor

0,35 kg Coliflor

0,01 kg Mantequilla sin sal

0,25 l Crema de leche

0,5 l Leche

0,003 kg Sal

0,003 kg Pimienta negra

Subreceta 3: Pepa de Sambo

0,04 kg Pepa de sambo

Subreceta 4: Crocante de Jamón Serrano

0,5 kg Jamón serrano laminado

Preparación:**Subreceta 1: Coliflor morada rostizada**

Cocinar la coliflor morada en agua y sal. Picar la coliflor morada cocinada en pedazos pequeños. En una sartén caliente, poner el aceite, la coliflor morada picada. Saltear la coliflor hasta que su color se intensifique.

Subreceta 2: Crema de coliflor

En un sartén, poner mantequilla y la coliflor cortada en pedazos grandes y rostizar los lados. Terminar la cocción en una olla con crema de leche y leche. Pasar por la Thermomix®, hasta obtener una consistencia lisa. Salpimentar al gusto

Subreceta 3: Pepa de Sambo

En una sartén, tostar la pepa de sambo.

Subreceta 4: Crocante de Jamón Serrano

En una lata, extender el jamón serrano laminado y meter al horno a 90°C. por 5 horas. Sacar cuando esté crocante y porcionar en los pedazos deseados.

Emplatado y montaje:

En un plato sopero colocar un molde (corta pastas) redondo pequeño. Dentro, poner la coliflor morada rostizada $\frac{3}{4}$ del molde y compactar con una cuchara. Sacar el molde y encima poner la pepa de sambo y crocante de jamón serrano en pedazos pequeños. Colocar flores de brócoli o brotes sobre el cilindro. En una jarra poner la crema de coliflor y servir a la vista del cliente a un lado del cilindro de coliflor morada.

Clavel – Pasta Fresca Rellena

Realizado por: Antonella Andrade y María José Castro

Tipo: Plato Fuerte

Porciones: 15 pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Masa Pasta

0,1 kg Harina de trigo

1 huevo

0,001 kg Sal

Subreceta 2: Masa Pasta Roja

0,18 kg Remolacha

0,1 kg Harina

1 Huevo

0,001 kg Sal

Subreceta 3: Relleno queso de oveja

0,04 kg Queso de oveja

0,04 kg Queso parmesano

0,02 kg Nueces sin cáscara

0,005 l Crema de leche

Subreceta 4: Salsa cremosa de albahaca

0,08 kg Harina de trigo

1 l Leche entera

0,08 kg Mantequilla sin sal
 0,003 kg Sal
 0,001 kg Pimienta blanca molida
 0,300 kg Albahaca

Subreceta 5: Aceite de albahaca

0,100 l Aceite de oliva
 0,100 kg Albahaca

Subreceta 6: Lascas de parmesano

0,100 Queso parmesano

Preparación:

Subreceta 1: Masa Pasta

Mezclar todos los ingredientes y amasar.

Subreceta 2: Masa Pasta Roja

Cocinar la remolacha. Licuar con un poco del agua de la cocción, y pasar por un colador fino. Mezclar todos los ingredientes con 30 gr de jugo de remolacha y amasar.

Subreceta 3: Relleno queso de oveja

Mezclar todos los ingredientes en un procesador de alimentos o una licuadora hasta obtener una consistencia lisa. Mantener en refrigeración o congelar.

Armado de los tortellini:

Estirar la pasta y cortar cuadrados de 5cmx5cm. Poner 4gr de relleno de queso en el centro y doblar en diagonal para obtener un triángulo (ayudarse con un poco de agua para que no se abra). Juntar las dos puntas más largas. Cocinar la pasta por 5 minutos y sacar.

Subreceta 4: Salsa cremosa de albahaca

Blanquear la albahaca con sal y azúcar. Sacar y poner en hielo. Hacer un roux rubio y verter la leche. Batir hasta tener una consistencia lisa. Salpimentar. Enfriar inmediatamente. Una vez fría la salsa, licuar con la albahaca blanqueada. Pasar por un colador fino y reservar.

Subreceta 5: Aceite de albahaca.

Blanquear la albahaca. En una licuadora colocar albahaca, aceite y licuar. Pasar por un colador fino y reservar.

Subreceta 6: Lascas de queso parmesano

Con un pelador o un cuchillo, cortar laminas finas de queso parmesano. Reservar.

Emplatado y montaje:

En un platoondo, poner la pasta fresca intercalando colores (4 rojas y 4 blancas), creando un círculo. Colocar 3 lascas de queso parmesano entre las pastas. En el centro, colocar la salsa de albahaca, y encima puntos de aceite.

Cartucho: Paleta de pie de limón

Realizado por: Antonella Andrade y María José Castro

Tipo: Postre

Porciones: 30 pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Crumble de Matcha

0,145 kg Azúcar
 0,250 kg Harina de trigo
 0,175 kg Mantequilla sin sal
 0,010 kg Te matcha en polvo

Subreceta 2: Mousse de limón

0,090 kg Crema de leche
 0,150 l Pulpa de limón
 1 Huevo
 0,047 kg Azúcar
 0,004 kg Gelatina sin sabor
 0,030 l Agua --> 16 para la gelatina

Subreceta 3: Crema de limón

0,060 l Pulpa de limón
 0,090 kg Azúcar
 1 Huevo
 0,113 kg Mantequilla sin sal

Subreceta 4: Baño crocante de chocolate blanco

0,150 kg Chocolate blanco
 0,050 kg Manteca de cacao

Subreceta 5: Gel fluido de menta y hierbabuena

0,250 kg Hierbabuena fresca
 0,200 kg Menta fresca
 0,100 kg Almíbar
 0,004 kg Agar agar

Preparación:

Subreceta 1: Crumble de Matcha

Poner todos los ingredientes dentro del bowl de la KitchenAid®. Batir hasta obtener una consistencia homogénea y quebradiza. Extender la mezcla sobre una lata con papel encerado. Hornear por 6-8 minutos a 180°C.

Subreceta 2: Mousse de limón

Calentar la pulpa y agregar la gelatina previamente hidratada 4 veces su peso en agua. Realizar un merengue italiano. Cuando la pulpa este a 30°C y el merengue a 45°C, mezclarlos de manera envolvente.

Aparte, batir la crema de leche textura mousse y agregar la mezcla anterior, de forma envolvente.

Subreceta 3: Crema de limón

Calentar la pulpa de limón y el azúcar y llevar a 85°C. Verter la mitad sobre los huevos y batir enérgicamente. Regresar todo a la olla, batir y agregar la mantequilla y llevar al hervor.

Subreceta 4: Baño crocante de chocolate

Fundir la manteca de cacao y el chocolate blanco en baño maría. Mezclar los dos haciendo una emulsión estable. Pasar el turbo de ser necesario.

Armado de la paleta:

En un molde, poner la mousse de limón hasta la mitad y congelar. Una vez cristalizado, llenar el resto del molde con la crema de limón y congelar. Sacar con cuidado del molde. Bañar la paleta con la preparación anterior y congelar nuevamente.

Subreceta 5: Gel de hierbabuena y menta

Blanquear la menta y la hierbabuena. Hacer un almíbar con agua y azúcar. Licuar ambas preparaciones y pesar 0,250kg de mezcla. En una olla mezclar el líquido con el agar y llevar a ebullición. Sacar y dejar gelificar. Una vez gelificado, licuar hasta obtener un gel liso y sin grumos. Poner en un biberón.

Emplatado y montaje:

En una rejilla, colocar la paleta y encima, verter en forma de zigzag el gel. Colocar la paleta en el plato y a un lado el crumble de matcha.

ANEXO G: MESA DEL JURADO

- Damián Ramia
- Sebastián Navas
- Emilio Dalmau
- Esteban Tapia
- Mario Jiménez
- Verónica Salgado
- Néstor Toapanta

ANEXO H: COSTOS REALES

COSTO REAL

Costo de producción	\$ 281,07
Ventas	\$ 1.777,11
Menús Vendidos (#)	80
Costo real por menú	\$ 3,51
Food Cost	15,82%