

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Verne: Un viaje fantástico de sabores

**Francisca Anahí Martínez Santamaría
Angie Marcela Salinas Avalo**

Gastronomía

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

Quito, 8 de diciembre de 2024

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Verne: Un viaje fantástico de sabores

Francisca Anahí Martínez Santamaría

Angie Marcela Salinas Avalo

Nombre del profesor, Título académico Emilio Dalmau, Cocinero y pastelero profesional

Quito, 8 de diciembre de 2024

© 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: Francisca Anahí Martínez Santamaría

Código: 00212551

Cédula de identidad: 1723764476

Lugar y fecha: Quito, 8 de diciembre de 2024

Nombres y apellidos: Angie Marcela Salinas Avalo

Código: 00320725

Cédula de identidad: 1754713293

Lugar y fecha: Quito, 8 de diciembre de 2024

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UNPUBLISHED DOCUMENT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

Esta tesis explora la creación de un menú de degustación de cinco tiempos inspirado en los trabajos literarios de Julio Verne. A través de una narrativa gastronómica, cada plato forma parte de un viaje literario basado en los libros “20000 Leguas de Viaje Submarino”, “La Vuelta al Mundo en 80 días”, “Viaje al Centro de la Tierra” y “De la Tierra a la Luna”. La investigación examina la relación entre la gastronomía y la literatura, destacando como los sabores, ingredientes y técnicas culinarias pueden evocar experiencias y emociones similares a las plasmadas en las diferentes obras literarias de Verne. Para cada uno de los tiempos se seleccionó ingredientes y métodos que ayuden a reflejar, de la manera más fiel a nuestro alcance, el ambiente y temática de cada relato, ofreciendo a los comensales un recorrido sensorial por los diferentes paisajes y culturas. Finalmente, se analizan los resultados financieros como la percepción de los comensales, llevando a una reflexión sobre nuestro proceso creativo y el potencial de la gastronomía como medio de expresión de la literatura. Esta tesis busca ofrecer una nueva perspectiva respecto a la unión de la gastronomía y la literatura, proponiendo una experiencia que invita a los comensales a embarcarse en un viaje literario a través de los sentidos.

Palabras clave: Julio Verne, Gastronomía, Literatura, Menú temático, Narrativa gastronómica, Ciencia ficción

ABSTRACT

This thesis explores the creation of a five-course tasting menu inspired by the literary works of Jules Verne. Through a gastronomic narrative, each dish is part of a literary journey based on the books “20,000 Leagues Under the Sea”, “Around the World in 80 Days”, “Journey to the Center of the Earth” and “From the Earth to the Moon”. The research examines the relationship between gastronomy and literature, highlighting how flavors, ingredients and culinary techniques can evoke experiences and emotions similar to those captured in Verne’s different literary works. For each of the courses, ingredients and methods were selected that help to reflect, as faithfully as possible, the ambient and theme of each story, offering customers a sensorial journey through different landscapes and cultures. Finally, the financial results as well as experiences of costumers are analyzed, leading to a reflection on our creative process and the potential of gastronomy as a means of expression of literature. This thesis tries to offer a new perspective on the union of culinary arts and literature, proposing an experience that invites costumers to embark on a literary journey through the senses.

Key words: Jules Verne, Gastronomy, Literature, Themed Menu, Narrative gastronomy, Science Fiction

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	9
Presentación del tema	9
Justificación	10
Objetivos.....	11
Objetivo General.....	11
Objetivos Específicos.....	12
Metodología.....	13
Investigación literaria.....	13
Desarrollo del menú gastronómico	13
Investigación de técnicas culinarias.....	14
Experimentación y pruebas de los platos.....	14
Evaluación de la experiencia final	14
MARCO TEÓRICO	16
Verne y su Influencia Cultural.....	16
La Gastronomía como Experiencia Sensorial.....	17
Gastronomía y Literatura.....	18
DESARROLLO DEL MENÚ	20
Entrada fría: 20000 Leguas de Viaje Submarino.....	20
Tartar de salmón	20
Salsa fría de tinta de calamar	21
Tuile de espirulina.....	21
Entrada caliente: La Vuelta al Mundo en 80 Días	22
Londres	22
Bombay.....	22
Yokohama.....	23
San Francisco.....	23
Fuerte: Viaje al centro de la Tierra	23
Tuétano asado	24
Aligot.....	25
Variedad de encurtidos.....	25
Postre “De la Tierra a la Luna”.....	25
Mousse de Cava.....	26
Gelato de ricota y ralladura de naranja	27
Cake sifón de naranja.....	27
EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE LA EXPERIENCIA	29
Análisis de comentarios y retroalimentación de profesores y comensales	29
Reflexión sobre el impacto de la narrativa de Verne en los comensales	29

CONCLUSIONES.....	31
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	33
ANEXOS.....	34

INTRODUCCIÓN

“Para encontrar algo común entre dos mundos, no es necesario ir más allá de lo que a simple vista está”

Presentación del tema:

Julio Verne fue un famoso autor de maravillosas obras populares especialmente a finales del siglo XIX e inicios del siglo XX. La fórmula para el éxito de este autor fue la revolucionaria e inusual forma de escritura usada en sus libros, ya que estos exploraban los campos de la aventura y la ciencia ficción. Es por esto que sus obras, innovadoras y fantásticas, eran centro de inspiración de lectores, dándoles alas para soñar con mundos lejanos y descubrimientos imposibles. Las aventuras que realizaban los viajeros en los libros de Verne llevaban siempre a los límites de lo desconocido, como el centro de la tierra, las profundidades del mar y los polos del planeta tierra. Verne es reconocido en el mundo de la literatura por el espíritu aventurero y revolucionario que logra transmitir a través de sus obras.

La influencia de los trabajos de Julio Verne trasciende a la literatura y se lo llega a encontrar en el cine, la tecnología e inclusive en el mundo del turismo, por la naturaleza de sus relatos que despiertan el deseo de explorar lugares inalcanzables. Sin embargo, más allá de lo literario y visual, se encuentra una dimensión sensorial raramente explorada con relación a Verne: el sabor. Los viajes e historias descritas en sus relatos ofrecen la oportunidad perfecta para reinterpretar los escenarios, culturas y emociones con ayuda de la gastronomía, convirtiéndolos en una experiencia culinaria única.

La gastronomía como arte sensorial, también busca transportar a las personas a otros mundos mediante sabores, aromas, texturas y técnicas culinarias. Así como Verne sumergía a viajes submarinos o aventuras espaciales, un menú puede invitar a los comensales a un viaje igual de fantástico mediante los sabores. Es esta inspiración literaria la que nos llevó a tomar el desafío de poder imaginar un menú contado con ayuda de libros y un reto: ¿cómo,

mediante la cocina, podemos plasmar la esencia de estos viajes y trasladar a los comensales a nuevos mundos imaginarios?

Teniendo este reto en mente, el tema de la tesis, Verne: un viaje fantástico de sabores surge como una herramienta para explorar y recrear los viajes literarios de Verne desde una perspectiva gastronómica. La idea es diseñar un menú de cuatro tiempos utilizando cuatro de sus obras más representativas, y, a través de ingredientes, técnicas y emplatados, traslade a los comensales a una aventura inspirada en cada libro. Es con este enfoque que encontramos nuestra conexión entre la literatura y la gastronomía, invitando a los comensales a embarcarse en un recorrido que despierte sus emociones y sentidos al experimentar la narrativa de Verne desde el punto de vista culinario.

Justificación

La elección de usar obras literarias, específicamente las de Julio Verne no es por casualidad. Verne es uno de los escritores más icónicos dentro del género de la aventura y ciencia ficción, reconocido por su capacidad de llevar al lector a lugares desconocidos y emocionantes a través de su detallada y visionaria narrativa. Sus obras llenas de descripciones grandiosas y detalladas de paisajes exóticos, océanos profundos y planetas lejanos llaman al lector a embarcarse en viajes extraordinarios y llenos de descubrimiento.

Nuestro proyecto gastronómico busca capturar este tipo de aventura y exploración mediante nuestros diferentes platos, cada uno con texturas, ingredientes y técnicas escogidas específicamente teniendo en cuenta cada una de las historias. Creemos que la gastronomía, al igual que la literatura, puede llegar a tener el poder de contar historias, evocar emociones y recuerdos, así como de transportar a mundos increíbles al comensal a través de diferentes experiencias sensoriales. Es en este sentido, que nuestro menú se convierte en un medio para contar historias, uniendo el mundo literario y gastronómico para crear una experiencia multisensorial que invita al comensal a vivir las aventuras de Verne desde un nuevo formato.

Cada uno de los cuatro libros seleccionados (20000 Leguas de Viaje Submarino, La Vuelta al Mundo en 80 Días, Viaje al Centro de la Tierra y De la Tierra a la Luna) aporta elementos narrativos y descriptivos que se han traducido a conceptos gastronómicos específicos para cada uno de los tiempos. A través de esta selección, buscamos llevar al comensal por una travesía inspirada en un viaje por la profundidad del océano, a través de las diferentes esquinas del planeta continental, por mundos subterráneos y exploraciones espaciales. Cada plato se diseñó para reflejar el contexto y la atmósfera de cada una de las obras, logrando así una inmersión en los mundos descritos por Verne.

Además, este enfoque narrativo aplicado a la gastronomía busca responder a la constante búsqueda de innovación en la forma en la que se concibe un menú. No se trata únicamente de una combinación de ingredientes y técnicas culinarias, si no de transmitir una historia al comenzar mediante una experiencia divertida y memorable. En una época donde la experiencia es clave para los consumidores, este proyecto busca ofrecer algo más que sabores: pretende ser un viaje culinario que despierte los sentidos e imaginación.

En resumen, la justificación de la tesis radica en la idea de la fusión de la literatura con la gastronomía y como esta unión puede ser capaz de ofrecer experiencias profundas y memorables. Al utilizar la obra de Verne como inspiración, este menú se convierte en un homenaje a sus viajes literarios y a su vez una propuesta innovadora para el campo gastronómico.

Objetivos

Objetivo General

Crear una experiencia gastronómica que, a través de un menú de cuatro tiempos inspirado en las obras literarias de Julio Verne, permita a los comensales vivir un viaje con los sentidos que evoque las emociones, aventuras y paisajes imaginados por el autor. De igual manera, encontrar un medio de traducción literaria gracias a la gastronomía y las diferentes

herramientas y métodos que esta nos provee para la comunicación de ideas y sentimientos; esto para poder contar una historia de exploración y descubrimiento en honor a las obras de Julio Verne.

Objetivos Específicos

Desarrollar recetas y emplatados que representen el ambiente y emociones de cada obra de Verne

Cada plato del menú debe ser una representación culinaria de las experiencias de cada una de las historias escogidas. Esto implica el diseño de recetas y emplatados que hagan alusión tanto a los paisajes descritos (profundidades submarinas, bosques subterráneos, el espacio, etc.) como el espíritu aventurero y de descubrimiento con el que están llenos cada una de las historias. Conectando así al consumidor con las historias mediante la parte organoléptica.

Aplicar técnicas culinarias innovadoras y tradicionales para enriquecer las experiencias sensoriales del consumidor

Inspirándonos en la combinación de lo fantástico y científico de las obras de Verne, buscamos el uso de técnicas que reflejen el uso de lo tradicional como lo innovador. Esta selección de técnicas busca enriquecer el menú, utilizando técnicas y herramientas culinarias contemporáneas que creen platos que sorprendan, a la vez que se mantenga una conexión a lo tradicional de las diversas culturas de los relatos de Verne.

Evaluar el impacto de la narrativa de Verne en la percepción y experiencia del consumidor

Se pretende analizar la experiencia de los comensales y evaluar cómo perciben la narrativa literaria reflejada en cada plato. Este objetivo se centra en recolectar retroalimentación respecto a cómo los platos fueron capaces de poder transmitir la temática de viajes y aventura de las obras de Verne. Este análisis proporcionará una comprensión sobre el éxito de la fusión entre la literatura y gastronomía y el impacto de una experiencia culinaria narrativa.

Metodología

La metodología se estructura en diferentes partes que combinarán una investigación literaria con la creación y evaluación culinaria, buscando plasmar en nuestro menú de cinco tiempos la representación más fiel a las historias de Verne, a la vez manteniendo una armonía en sabores.

Investigación literaria

Una vez escogidas las 4 obras literarias del amplio repertorio de Verne, se hace una revisión exhaustiva de las mismas teniendo en cuenta:

Análisis temático

Identificación de temas centrales, ambientes y aventuras de cada obra y como estas forman una sola línea narrativa.

Extracción de elementos sensoriales

Identificación de descripciones que involucren sentidos como el gusto, el olfato y la vista, que puedan traducirse en los platos

Desarrollo del menú gastronómico

Teniendo como base la investigación literaria, se procede al diseño del menú de cuatro tiempos

Conceptualización de platos

Asignación de una obra específica a cada tiempo, asegurando que cada uno de los tiempos cuente una parte del “viaje fantástico de sabores”

Elección de ingredientes

Elección de ingredientes que no solo sean representativos y nos ayuden a expresar los relatos, sino que también sean accesibles en todo sentido y relevantes dentro del contexto gastronómico actual.

Desarrollo de recetas

Creación de recetas que incorporen técnicas culinarias innovadoras y que potencien la experiencia sensorial de los consumidores.

Presentación y emplatado

Diseño de la presentación visual de cada plato teniendo en cuenta la temática y ambientes de la obra correspondiente, utilizando elementos que remitan a los viajes y descubrimientos de Verne.

Investigación de técnicas culinarias

Se explorarán y aplicarán técnicas culinarias modernas y tradicionales que permitan transformar los conceptos inspirados en Verne en platos reales.

Técnicas de vanguardia

Uso de métodos como espumas, caviar falso, aires y cocina molecular para crear texturas y presentaciones innovadoras.

Técnicas tradicionales

Incorporación de métodos clásicos, como el madurado, que aporten autenticidad y profundidad a los sabores de cada plato.

Experimentación y pruebas de los platos

Una vez se hayan escogido y desarrollado las recetas, se procederá a la fase práctica del proceso, que incluye:

Elaboración de prototipos

Preparación de cada plato según las recetas previamente escogidas, ajustar los ingredientes y técnicas según nuestro criterio considere necesario.

Degustación Interna

Presentación de los cuatro tiempos a la mesa de profesores y autoridades para evaluar el sabor, la presentación y coherencia temática de cada plato.

Retroalimentación y ajustes finales

Según los comentarios y sugerencias recibidos en la degustación perfeccionar las recetas y la presentación que saldrá a la venta del menú.

Evaluación de la experiencia final

Finalmente, se llevará a cabo una evaluación integral de la experiencia ofrecida por el menú, que incluirá:

Encuestas y opiniones a comensales

Recopilación de impresiones y comentarios de las personas que asistan al restaurante durante la semana de venta para medir la efectividad de la conexión entre las obras de Verne y los platos servidos.

Análisis financiero

Evaluación comparativa del food cost teórico y el food cost real, análisis de devoluciones y costos generales.

Reflexión crítica

Análisis de los logros y desafíos enfrentados durante el desarrollo del menú, así como recomendaciones para futuros proyectos que integren literatura y gastronomía.

MARCO TEÓRICO

Verne y su Influencia Cultural

Julio Verne es considerado como uno de los padres de la ciencia ficción actual y como una figura clave en la literatura universal. Su obra combina elementos científicos, tecnológicos y narrativos que, en su tiempo, desafiaron todos los límites de lo conocido e imaginable. Sus obras fueron escritas en una época marcada por la Revolución Industrial, reflejando en sus obras su espíritu de curiosidad y optimismo por el futuro, gracias a la influencia de los avances significativos en tecnología, navegación y exploración. Verne utilizó toda esta inspiración para crear historias que transportan a los lectores a mundos desconocidos y les da alas para soñar con la infinitud de lo que puede ser posible.

Entre sus obras más icónicas se destacan 20000 Leguas de Viaje Submarino (1870), Viaje al Centro de la Tierra (1864), La Vuelta al Mundo en 80 Días (1873) y De la Tierra a la Luna (1865). Estas obras además de fascinar al lector con su historia, acercaban al lector a temas con conceptos más científicos y geográficos, fomentando un interés por la exploración y el conocimiento

Uno de los factores que hace de Verne un escritor tan relevante es la capacidad que este tuvo para tratar de temas universales como la exploración, la conexión cultural y la relación del hombre y lo que le rodea. Un ejemplo clave es en 20000 Leguas de Viaje Submarino, donde el Capitán Nemo actúa como la viva representación de la compleja interacción entre el hombre y el océano; tenemos también el ejemplo de La Vuelta al Mundo en 80 Días, donde se celebra la diversidad cultural y la capacidad de conexión entre distintas partes del mundo. Las obras de Julio Verne han trascendido la literatura, inspirando cine, diseño, tecnología e inclusive gastronomía. Sus descripciones detalladas de ambientes, culturas y tradiciones gastronómicas son las que invitan a expresar sus historias desde nuevas perspectivas. En la gastronomía, sus historias nos permiten recrear ambientes y emociones con la ayuda de

ingredientes, sabores, texturas y presentaciones, convirtiéndose en una poderosa herramienta narrativa.

Actualmente las obras de Verne mantienen su vigencia debido a los temas atemporales que se abordan durante las mismas tales como la curiosidad, innovación y el poder ir más allá de los límites fijados por la sociedad. Además, su vista sobre la exploración y la diversidad resuena en un mundo globalizado donde la conexión humana y cultural es clave.

La Gastronomía como Experiencia Sensorial

La gastronomía es más que preparar y consumir alimentos, esta busca despertar emociones y recuerdos y crear conexiones con la ayuda de los sentidos. Cada plato tiene la capacidad de contar una historia a través de sus sabores, aromas, texturas y emplatados, con el fin de llevar al comensal a un momento, lugar o experiencia específica.

La experiencia gastronómica es completamente multisensorial, involucrando el gusto, vista, olfato, tacto e inclusive el oído. El gusto y el olfato son esenciales para la percepción de sabores y aromas, las mismas que pueden llevar a activar memorias emocionales en el comensal. La vista es fundamental al momento de generar expectativas y emociones con la ayuda de colores, formas y composiciones en los platos. Por otro lado, el tacto afecta al área del placer mediante las texturas de los alimentos, y el oído complementa a la experiencia con sonidos asociados a la experiencia que se quiera compartir.

Los sabores y aromas están ligados al cerebro emocional (Shepherd, 2006), lo que permite que un plato despierte recuerdos o lleve al comensal a lugares lejanos. En nuestro menú esta conexión busca reflejar paisajes y emociones que yacen en las obras de Verne, como la profundidad y misterio de Viaje al Centro de la tierra o la multiculturalidad de La Vuelta al Mundo en 80 días.

Además, un menú temático crea una narrativa culinaria, donde cada uno de los platos actúa como un capítulo que combina ingredientes, técnicas y emplatados que transmiten una historia. Por ejemplo, nuestra entrada fría, un plato inspirado en el océano que utiliza pescado, algas y un emplatado que evoca la profundidad y oscuridad de las aguas.

Gastronomía y Literatura

La gastronomía es considerada por muchos como un arte. De acuerdo con la Real Academia Española, la gastronomía se define como “el arte de preparar una buena comida”. Esto implica que los profesionales que preparan esta comida tienen en sus manos la capacidad de transformar ingredientes en obras de arte culinarias. Este arte va más allá del simple acto de cocinar, cada platillo encierra un proceso complejo que incluye esfuerzo, trabajo y estudio meticuloso. Detrás de cada creación existe una infinidad de decisiones cuidadosamente tomadas: desde los sabores, colores, texturas e incluso como cada uno de los elementos va posicionado en el plato. Cuando estos aspectos se combinan con un concepto sólido y coherente, el resultado es una experiencia sensorial que comunica emociones y cuenta historias, haciendo de la cocina un verdadero arte.

Por otro lado, también hay que considerar la literatura como expresión artística, capaz de transmitir sentimientos y contar historias usando las palabras. La lectura permite interpretar palabras y transformarlas en universos intangibles llenos de significado. De igual manera, un plato puede narrar una historia a quien se lo sirva, generando emociones, ideas y recuerdos. Así, la literatura y la gastronomía convergen en un terreno donde ambas disciplinas se enriquecen mutuamente creando experiencias innovadoras y memorables.

Es de esta manera, que las obras de Julio Verne nos sirven como un ejemplo increíble de la conexión entre la creatividad y la narrativa. Muchas de las invenciones descritas en sus libros, como submarinos y cohetes, se materializaron con el tiempo, demostrando la visión tan

adelantada de su imaginación. Su capacidad para poder idearse mundos fantásticos y detallados es una fuente de inspiración para trasladar esta narrativa al mundo de la cocina. Al igual que sus historias marcaron una época por su creatividad y originalidad, un menú inspirado en sus obras puede ser una oportunidad para explorar nuevas formas de contar historias a través de la cocina.

DESARROLLO DEL MENÚ

Entrada fría: 20000 Leguas de Viaje Submarino

Esta obra literaria de Verne fue publicada en el año 1869, es considerada una de las obras más populares y reconocidas del escritor Verne. La obra relata la historia de un monstruo marino, el cual era conocido por hundir varios barcos en el mar, este suceso es investigado por Pierre Aronx, un profesor francés, junto con Conseil y Ned Land. Durante la investigación, los tres son capturados por el Capitán de un submarino llamado Nemo, después de esto nuestros viajeros son obligados a embarcarse en una aventura en las profundidades del mar. Lo que buscamos resaltar de esta maravillosa aventura adentrados en lo desconocido del mar, son los paisajes observados, y la diferente gastronomía que consumieron los protagonistas durante su viaje. Es por esto que en este plato los elementos principales del plato son productos originarios del mar, mientras que otros elementos buscan complementar en sabor y a su vez aportar con el concepto marino del plato como los pepinillos encurtidos. Hemos escogido dos preparaciones principales a destacar en este plato, siendo estos el tartar de Salmon y la salsa fría de tinta de calamar, elementos de los cuales hablaremos más a continuación.

Tartar de salmón

El tartar de salmón es ideal tanto por su conexión directa con el océano y la vida marina, como por su relación con el consumo de pescados ricos en nutrientes, como se menciona en el libro. En la obra de Verne, se describe como en el Nautilus se consumían pescados con alto contenido en fósforo, un elemento esencial para el cerebro y el sistema nervioso. El salmón, siendo uno de los pescados comerciales con mayor contenido de fósforo, refuerza una conexión tanto en términos simbólicos como nutricionales. (Ketola, 1975)

La elección de servirlo crudo como tartar resalta la autenticidad y la conexión directa con el océano, temas centrales de la novela. Esta preparación también resalta la simplicidad y elegancia, reflejando la sofisticación del Capitán Nemo y su enfoque de vida en armonía con el océano. Así este plato no solo honra al mar y sus recursos, sino que también busca

transmitir la idea de exploración y respeto por el entorno marino, tal como se presenta en la obra de Verne.

Salsa fría de tinta de calamar

La tinta de calamar, al ser un ingrediente auténtico del mar, simboliza los misterios y profundidades del océano. En el libro, el capitán y su tripulación exploran el mundo submarino, donde lo oscuro y desconocido juega un papel crucial. Con la tinta buscamos representar esta zona de misterio y exploración, un lugar lleno de secretos y maravillas por descubrir.

La tinta tiene un sabor umami pronunciado que recuerda a los sabores del océano y se integra perfectamente con el salmón. El contraste no solo enriquece la experiencia gustativa al equilibrar los sabores del plato, pero también representa el contraste entre la serenidad del océano y la intensidad de lo que esconden sus profundidades; así, convirtiendo al plato en una representación no solo del océano, sino de las aventuras que se viven al adentrarse en la historia y en lo desconocido.

Tuile de espirulina

La espirulina es un tipo de alga con aspecto verdoso que crece únicamente en agua dulce. Usualmente este ingrediente gastronómico es usado de forma nutricional como un suplemento alimenticio, gracias a su alto contenido proteico y vitamínico. Este se puede encontrar a la venta en forma de polvo o tabletas, actualmente se cultiva en varias partes al rededor del mundo; sin embargo, su origen yace en México y África. En el menú se ha decidido usar este ingrediente para un tuile, es decir un crocante que, al hacerlo, toma la forma y aspecto de una coral de mar, lo que nos ayuda a realzar el concepto del plato visualmente. En cuanto a su sabor, este es muy parecido al del alga nori, y es un poco salado.

Entrada caliente: La Vuelta al Mundo en 80 Días

Esta obra de Verne fue publicada en 1973, siendo esta una exitosa y conocida obra durante su época, esta narra la aventura de un hombre obstinadamente decidido a cumplir y ganar su arriesgada apuesta de darle la vuelta al mundo en tan solo 80 días, el protagonista de esta historia llamado Phileas Fogg arriesga 20 mil libras a los avances tecnológicos del transporte durante la época, partiendo desde Londres en una aventura circunnavegando al rededor del mundo. Esta historia de aventura de Verne posee muchos elementos de las culturas que Fogg logra conocer durante el viaje, destacándose al igual que las costumbre la gastronomía de sus destinos. Es por eso que durante este platillo hemos decidido tomar en cuenta 4 de sus destinos más impactantes y relevantes dentro de la historia, y convertirlos en un elemento de nuestro plato. Nuestra entrada caliente está compuesta por 4 croquetas, cada una inspirada en un destino del aventurero Fogg durante si viaje en todo el mundo. A través de este plato, buscamos que nuestros comensales, tengan la oportunidad de viajar a los mismos destinos del libro, a través del gusto, destacando los sabores típicos de cada cultura y apegándonos a los platillos clásicos consumidos por los locales que son mencionados en el libro.

Londres

Londres es el punto de partida de la aventura de Fogg y es reflejada en un elemento que combina ingredientes tradicionales británicos. El duxelle de hongos con chorizo, que aporta un equilibrio entre lo terroso y lo salado, evoca la cultura gastronómica inglesa. El uso de queso cheddar hace alusión al queso Chesire, que es un queso británico conocido por sus sabores suaves y ligeramente picantes, mientras que la mayonesa de perejil añade frescura, equilibrando la riqueza de los ingredientes. Este plato establece el tono para un viaje lleno de tradiciones y sabores clásicos.

Bombay

Bombay, una ciudad rica en historia y especias se representa con una croqueta de curry de pollo, que es un guiño directo a la influencia india en la gastronomía mundial. El

curry de pollo, combinado con su salsa de base de coco, transmite el calor, la intensidad y la profundidad de los sabores de la India, mientras que la salsa raita ofrece un contraste refrescante, aliviando la mezcla de sabores y añadiendo una capa de complejidad. Este elemento busca capturar la esencia vibrante y especiada de Bombay.

Yokohama

Yokohama, una ciudad portuaria en Japón, es representada a través de un arancini de pulpo y mango, combinando la frescura del mar con un toque tropical. El pulpo es un ingrediente comúnmente usado en la gastronomía japonesa, mientras que el mango aporta una frescura que evoca el intercambio de sabores entre oriente y occidente. La salsa tonkatsu, un aderezo japonés dulce y salado, completa el elemento, y el cremoso aporta una textura suave que recuerda a la delicadeza de la gastronomía japonesa.

San Francisco

San Francisco, famosa por su cultura culinaria diversa, se refleja en una croqueta de pulled pork, un plato emblemático de la gastronomía estadounidense. La salsa de cerveza y la mayonesa ahumada buscan hacer alusión a los sabores ahumados y robustos de la costa oeste de los Estados Unidos. Este elemento captura en esencia al país como un crisol de culturas, con la carne desmenuzada representando la sencillez y el confort, mientras que las salsas añaden un toque de sofisticación.

Fuerte: Viaje al centro de la Tierra

Esta historia de aventura de Verne es la más destacada en el género de aventuras y ciencia ficción del autor, esta fue publicada en 1864, teniendo un gran impacto gracias a la exploración que realizó Verne hacia algo completamente desconocido en la época, como lo era el centro de la tierra, esta historia comienza cuando un científico especializado en mineralogía, llamado Lidenbrock, descubre un antiguo documento escrito en latín, en el cual se detallaban las instrucciones a seguir para llegar al centro de la tierra, a través de un volcán

en Islandia. Lo interesante de este libro la idea de llegar al centro de la tierra, ya que en realidad los protagonistas de la historia jamás llegan al mismo, por lo tanto, en el libro entendemos como ellos descubren diferentes ecosistemas dentro de las diferentes capas de la tierra, durante esta aventura al ser una aventura de largo tiempo por lugares completamente desconocido, los viajeros se enfocan en consumir comida enlatada, madurada y sobre todo fácil de transportar. Este platillo que hemos creado basados en este libro tendrá impacto en la parte visual y en los sabores, es decir, por medio de la presentación del plato y como luce a primera vista, buscamos recrear los paisajes que observaban los viajeros mientras se adentraban al centro de la tierra, todo esto por medio de los colores y las formas de los elementos del plato. Mientras que, por el lado del sabor, buscamos convertir todos estos productos enlatados y madurados en un plato de alta gastronomía, para esto tenemos diferentes elementos como la carne de bife de chorizo madurado, la cual, nos ayuda a imaginarnos el sabor de la carne seca que los viajeros consumían. Como este tenemos diferentes elementos en el plato de los cuales hablaremos y detallaremos mucho más a continuación.

Tuétano asado

El tuétano asado, con su textura untuosa y sabor profundo, es una metáfora perfecta para la exploración de las profundidades de la tierra en la obra de Verne. A medida que los personajes descienden hacia el núcleo terrestre, se enfrentan a la complejidad de cosas que están escondidas en lo más profundo del planeta. El tuétano, que se encuentra dentro de los huesos, representa esa parte oculta y esencial de la tierra, algo que no es fácil de acceder pero que, al ser alcanzado y cocinado, revela una riqueza y profundidad únicas. Los sabores robustos de este elemento conectan directamente con la sensación de adentrarse en un mundo subterráneo, misterioso y lleno de sorpresas.

Aligot

El aligot es suave, cremoso y rico, representa la parte reconfortante y nutriente del viaje.

A pesar de todos los desafíos durante la historia, la papa representa el sustento y la conexión con el mundo natural. El aligot, con su textura cremosa y el toque de queso fundido, simboliza la calidez que los personajes buscan durante su travesía. La papa también es un ingrediente de la tierra por excelencia, que conecta al plato con el contexto de la novela, en la que la tierra y su diversidad de recursos juegan un papel fundamental.

El aligot es una representación de la abundancia y la solidez que se encuentra en las capas terrestre mientras los personajes las atraviesan.

Variedad de encurtidos

La variedad de encurtidos, utilizando diferentes tipos de vinagre y vegetales, aporta un contraste ácido y fresco que resalta la riqueza de los otros componentes del plato. Los encurtidos, como un componente que puede conservarse por largo tiempo a través de la fermentación, simbolizan los elementos del viaje que son inesperados, picantes y desafiantes. Al igual que los personajes de la historia deben adaptarse a las novedades del nuevo mundo subterráneo, los encurtidos representan esta adaptación y complejidad de la tierra, con sus sabores vivos y brillantes. Además, los encurtidos ofrecen una explosión de sabor que contrasta y equilibra la suavidad del aligot y la riqueza del tuétano, proporcionando frescura y acidez en cada bocado, como un recordatorio de los retos que los viajeros enfrentan mientras exploran lo desconocido.

Postre “De la Tierra a la Luna”

La obra *De la Tierra a la Luna* de Jules Verne causó un gran impacto en su época, pues abordaba un tema aún desconocido: los viajes espaciales. Publicado en 1865, este libro presentaba avances tecnológicos que, en ese momento, parecían solo una fantasía, ya que los logros de la ciencia y la tecnología de la época no se comparaban con los que conocemos

hoy. Los lectores de la historia veían este concepto como un sueño lejano, una visión que solo podría existir en las páginas de un libro. La trama sigue a un grupo de veteranos de guerra en Estados Unidos que se reúnen para discutir diferentes proyectos relacionados con lanzamientos de proyectiles. Es entonces cuando el general Nicholl sugiere la audaz idea de lanzar un proyectil hacia la luna. Para ello, se construye un gigantesco cañón, el Columbiad, y el presidente Impey Barbicane, junto con el ingeniero Michel Ardan, quien se ofrece como voluntario para viajar dentro del proyectil hacia la luna.

La obra está dividida en dos partes: la primera, centrada en la construcción y lanzamiento del cañón, y la segunda, en la que se da a conocer que el proyectil ha llegado a la luna. Para nuestro postre tomaremos como referencia el momento culminante de la obra: cuando el proyectil logra alcanzar la luna. Para representar esta hazaña, hemos diseñado un postre al plato que destaca el concepto visual de la luna, utilizando ingredientes de colores blancos y tonos grises, similares a los cráteres y la superficie lunar. En cuanto a los sabores, el elemento protagonista será un mousse de espumante cava, que simboliza la celebración y el logro de alcanzar la luna. De esta manera, buscamos recrear la emoción y el asombro del final de la aventura, llevando a nuestros comensales a un viaje sensorial inspirado en la obra de Verne.

Mousse de Cava

El mousse de cava, con su textura ligera y aireada, representa la sensación de ascender hacia el espacio y dejar atrás la tierra. El cava, al ser un espumante, se asocia tradicionalmente a las celebraciones, es esta la razón principal por la que lo elegimos: queríamos hacer una referencia directa a la celebración del logro monumental de enviar el Columbiad a la luna, un momento de euforia y orgullo en la historia. Además, la ligereza y burbujas del espumante hacen referencia a la fragilidad y belleza del espacio exterior, un entorno etéreo y distante. El mousse actúa como un puente entre la densidad

terrestre y la ligereza espacial, ofreciendo una transición sutil y delicada en la experiencia del postre.

Gelato de ricota y ralladura de naranja

El gelato de ricota y naranja, con su sabor fresco y cremoso, refleja tanto la conexión con la tierra como la frescura del espacio. La ricota, suave y delicada, simboliza los recursos naturales terrestres, mientras que la naranja con su acidez y frescura, refleja la vitalidad y dinamismo del viaje espacial. Los sabores cítricos del gelato giran en torno a los sabores del mouse, el cual impregna al postre con su sutil aroma cítrico. De esta manera, el gelato no solo complementa su textura y sabor, si no que también refuerza la atmósfera de celebración, vinculándose con la idea del viaje a la luna.

Cake sifón de naranja

El cake sifón de naranja, con su textura aireada y esponjosa, refleja la ingravidez del espacio, el ascenso a la luna y la altura alcanzada por el Columbiad. El sifón crea una ligereza similar a la de flotar en el espacio, donde la gravedad no influye. Además el sabor a naranja, que complementa el resto de elementos en el plato, no solo resalta la frescura del postre, sino que también agrega una capa de complejidad a la narrativa de texturas. El color otorgado a la mezcla gracias al carbón activado le da el parecido a las rocas lunares que atan a toda la idea del espacio exterior en el plato.

La técnica de biscocho sifón usada para este implemento del plato, pertenece a la cocina de vanguardia y es considerada moderna, realizar biscochos con esta técnica nos ayuda a conseguir un biscocho esponjoso en menos de un minuto, ya que, al cargar el sifón con nitrógeno, este aporta oxígeno al mismo, llenándolo de aire que ayuda a que este sea esponjoso sin necesidad de batir los ingredientes como el huevo. Sucede que dentro del sifón el huevo actuara como un agente de carga, que, con ayuda del aire introducido por la carga de nitrógeno, este se convierta en una espuma, la cual luego con el calor del microondas hará que esta mezcla se torne en una esponja muy aireada. Formando así el

biscocho. Esta técnica se la puede implementar para cualquier sabor que se desee en un plato y visualmente luce precioso.

EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE LA EXPERIENCIA

Análisis de comentarios y retroalimentación de profesores y comensales

Al finalizar la degustación, nuestro profesor de la clase Mario Jiménez comento varias cosas de cada plato. En la entrada fría se nos recomendó añadir un poco más de acidez a la salsa de fumet y tinta de calmar, y cuidar la cocción del Salmon, ya que gracias a la acidez de los ingredientes que lo acompañaban este no tenía el color rosáceo característico.

Para mejorar esto, durante la producción del menú, se añadió jugo de limón a la salsa de fumet y durante el servicio se preparó el tartar a la minuta, permitiendo que este mantenga su color. En la entrada caliente, se nos dio la sugerencia de cambiar la res de la croqueta de San Francisco a cerdo, ya que esta iba a aportar mucho más en sabor y textura, de las otras croquetas no se nos recomendó nada, ya que estaban bien para todos los comensales de la degustación. En el plato fuerte, se nos sugirió añadir tuétano, ya que realzaría mucho el sabor de plato, así mismo visualmente se nos recomendó añadir la ceniza de puerro quemada, haciendo que el concepto se vea más ligado a la presentación del plato, por último, en el postre se nos dijo que mejoraras el sabor del biscocho de naranja, ya que, este era muy leve. Conceptualmente, de acuerdo con los profesores este estaba muy bien justificado con los ingredientes y presentación de cada plato.

En la encuesta que llenaron los comensales durante la semana de venta del menú, la cual fue contestada por 85 de nuestros comensales, el 92 por ciento estuvo de acuerdo con la forma en la que se transmitió el concepto a través de los platos de cada tiempo.

Reflexión sobre el impacto de la narrativa de Verne en los comensales

En las encuestas de satisfacción se puede observar que el 93,3% de los comensales (ver Anexo 1), estuvieron satisfechos con el menú en general, especialmente como este, a través de cada tiempo transmitió la esencia de cada libro de Julio Verne.

En cuanto al impacto de sabores y texturas en los platos, igualmente el 90% de los comensales se sintieron satisfechos con los mismos (ver Anexo 2), muchos nos comentaron que los sabores de cada platillo eran excepcionales, de hecho, varios comensales probaron el menú más de una vez y llevaron a personas que ellos conocían para que lo prueben.

El menú en general cumplió las expectativas no solo en cuanto la experiencia sensorial sino también la conceptual, teniendo un 96,7% de nuestros encuestados totalmente de acuerdo y siendo este nuestro porcentual más alto entre las 3 preguntas (ver Anexo 3). A muchos les pareció que basar nuestro concepto en los libros de Julio Verne fue una idea innovadora y muy bien transmitida a través de los platos.

CONCLUSIONES

El menú logró materializar la esencia de cuatro de las obras más emblemáticas de Julio Verne en una experiencia culinaria única, donde cada plato no solo fue una creación gastronómica, sino también una pieza narrativa que conectó directamente con las aventuras, paisajes y emociones descritas en los libros. La cohesión del menú permitió un flujo natural entre tiempos, mientras que cada plato, de manera individual, logró comunicar una identidad propia, reflejando fielmente el alma de las obras literarias que los inspiraron.

Se considera que se ha cumplido exitosamente con nuestro objetivo principal, ya que, no solo durante la degustación, sino también durante la venta del menú, los comensales entendieron perfectamente la confección de los platillos con las historias de Julio Verne. Gracias a la implementación de varios ingredientes clave en los platillos, se logró conectar correctamente con la historia de las obras. Visualmente, los comensales lograron entender las referencias a la historia de cada libro, ya que la elección del emplatado transmitía más que solo comida: transmitía historias.

El plato fuerte fue especialmente significativo, evolucionando constantemente para alcanzar el nivel de técnica, sabor y presentación deseado. Sin embargo, fue el postre el que destacó en términos técnicos, utilizando una variedad de procesos y técnicas ideales para representar visualmente la superficie lunar. Este detalle no solo impresionó por su sabor, sino también por su capacidad de reforzar la narrativa y conectar al comensal con el concepto de "llegar a la Luna". Además, cada plato contó con técnicas y elementos cuidadosamente seleccionados que no solo contribuyeron al concepto narrativo, sino también ofrecieron una experiencia completa en cuanto a sabores, aromas y texturas.

La estética de los platos fue un pilar fundamental para reforzar la narrativa del "viaje fantástico". Elementos como las banderas comestibles en la entrada caliente, el tuétano como

símbolo de lo primitivo en el plato fuerte, o el cake sifón con carbón activado en el postre, mostraron creatividad y atención al detalle. Estas elecciones inusuales en la cocina no solo desafiaron las expectativas, sino que llevaron a los comensales un paso más cerca de la fantasía literaria. Un ejemplo claro es el de los tuilles de espirulina en la primera entrada, cuya técnica de elaboración destacó visualmente y reforzó la temática marina de 20,000 leguas de viaje submarino.

Las encuestas de satisfacción y las reacciones en mesa confirmaron que el público captó y valoró las referencias literarias en cada plato. Los comentarios y expresiones de los comensales demostraron que logramos crear una conexión emocional a través de la gastronomía, transportándolos a un mundo de fantasía y aventura. Esto demuestra que la cocina tiene el poder de trascender lo tangible, evocando emociones, inspirando imaginación y creando experiencias memorables. Los aprendizajes adquiridos en este proceso marcarán un precedente para futuros proyectos gastronómicos, donde la narrativa, la creatividad y la técnica continúen siendo los ejes principales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

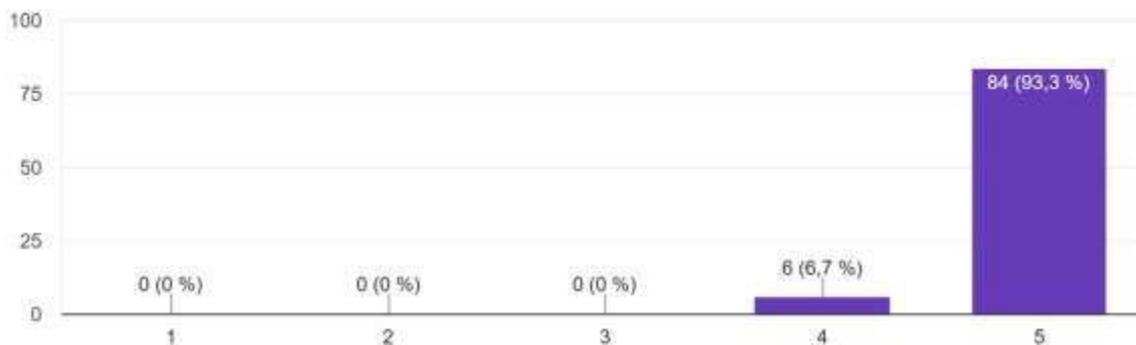
- Cuina, G. &. (s. f.). *Esponjas de bizcocho con sifón de espumas*. www.gadgetsacuina.com.
<https://www.gadgetsacuina.com/blog/es/blogs/esponjas-de-bizcocho-con-sifn-de-espumas-52/>
- Dubey, K. G. (2010). *The Indian cuisine*. PHI Learning Pvt. Ltd..
- Espirulina*. (s. f.). <https://www.utep.edu/herbal-safety/hechos-herbarios/hojas-de-datos-a-base-de-hierbas/espirlina.html>
- Ketola, H. G. (1975). Requirement of Atlantic salmon for dietary phosphorus. *Transactions of the American Fisheries Society*, 104(3), 548-551.
- Martínez, F. J. (1988). *Fabricación de encurtidos de pepinillo*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Investigación y Capacitación Agrarias.
- Real Academia Española. (s. f.). Gastronomía. En *Diccionario de la Lengua Española*. Recuperado 4 de noviembre de 2024, de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Shepherd, G. M. (2006). Smell images and the flavour system in the human brain. *Nature*, 444(7117), 316-321.
- Unwin, T. A. (2005). *Jules Verne: journeys in writing*. Liverpool University Press.
- Verne, J. (1870). *Veinte mil leguas de un viaje submarino*. Pierre-Jules Hetzel.
- Verne, J. (1864). *Viaje al centro de la tierra*. Hetzel.
- Verne, J. (1872). *La vuelta al mundo en ochenta días*. Hetzel.

ANEXOS

Anexo 1: Respuestas pregunta de transmisión de idea

El menú transmitió de manera clara la inspiración de las obras de Julio Verne

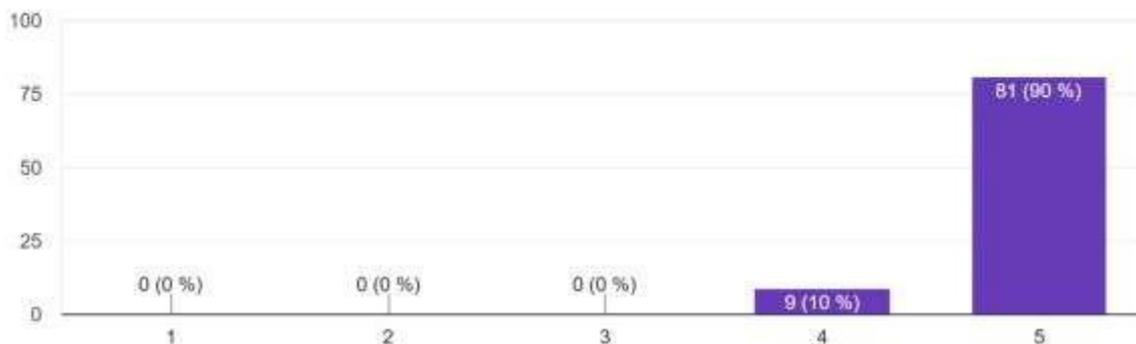
90 respuestas



Anexo 2: Respuestas pregunta de sabores y texturas

Los sabores y texturas de cada plato fueron armoniosos y satisfactorios

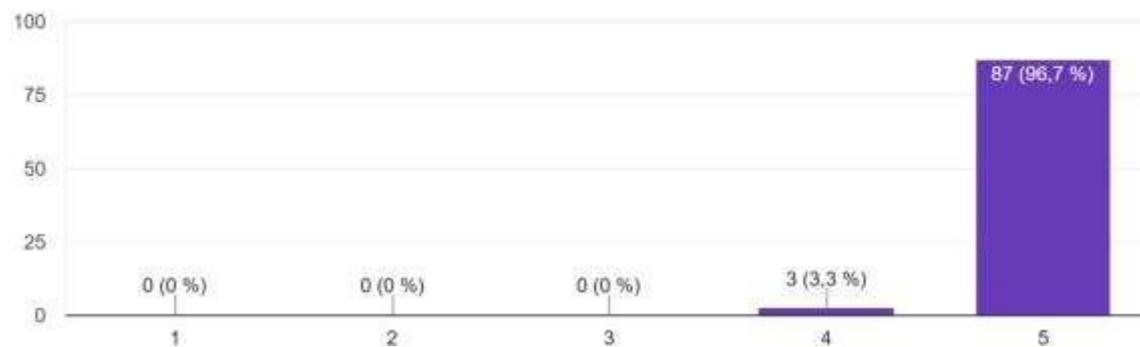
90 respuestas



Anexo 3: Respuestas pregunta expectativas

La experiencia general del menú cumplió o superó mis expectativas

90 respuestas



Anexo 4: Recetario

20000 Leguas de ViaJe Submarino

Realizado: Francisca Marunetz;
 por: Angie S. Lims
 Tipo: Entrada fría
 Porcións: 5 pax:

Ingredientes: :Preparación:

Tanál de salmón:

225g s,almóni fresco
 25g alcaparra
 25g echa.lota
 60g pepinillo
 50g vinag e bl'8inoo
 50g a.gua
 10g .ajo
 3'gsal
 3g eneldo

Salsa fría calamar:

100g cebolla perrie
 50g oebolla pl,ieffo
 50g :zanahoña
 50g :apio
 250g huesos de
 pescado
 100g vino blanco
 750g agua
 5g tinta de calamar

Taliár de salmón:

- Llevar a hervir el agua, vinagre y sal. Cortar los pepinillos en cubos pequeños sin la piel ni las semillas, En una funda al vacío juntar los pepinillos, la mezcla previamente hervida, ajo y eneldo y sellar. Dejar reposar en el refrigerador por al menos: 24 horas.
- Cortar el salmón y echa.lota en cubos pequeños. R-epicar las alcaparras. Mantener en refrigeración,
- Al momento del servicio incorporar el salmón, .echailotas. alcaparras y pepinillos previamente cernidos,

Salsa fría calamar:

- Dorar los huesos de pescado en una olla y dorados
- Agregar las verduras hasta que cambie de color
- Agregar el vino blanco para desglasar y seguidamente el agua
- Cocinar por 45 minutos a fuego bajo, retirar los huesos de pescado y dejar reducir por 20 minutos más.
- Cernir el fumet, agregar la tinta de calamar y el jugo de limón y servir la salsa.



10g jugo de limón,
3g sal

Crema cubana:

100g crema de leche
10g queso ricotta
20g jugo de limón
2g sal

Chutney de aguacate:

400g aguacate
50g ajo
20g jugo de limón
2g sal

Perlas de cebolla:

100g vinagre de vino
tinto
100g cebolla picada
39.5g sal
4.5g agar agar
aceite

Tuiles de

95g agua
10g harina
39.5g azúcar
aceite

Crema clirica:

- Procesar todos los ingredientes hasta tener una consistencia homogénea
- Corregir la sal al gusto
- Reservar refrigerado en un squistly para mejor manipulación

Crema de aguacate:

- Procesar todos los ingredientes hasta tener una consistencia lisa
- Pasar por un colador fino para eliminar cualquier grumo
- Corregir la sal al gusto
- Reservar refrigerado en un squistly para mejor manipulación

Perlas de cebolla:

- Llevar el vinagre a hervir. Una vez rollo el hervor dejar enfriar un poco y agregarlo a las cebollas cortadas en rodajas y poner en una fundadora al vacío. Dejar reposar en refrigeración por al menos 24 horas
- Procesar las cebollas y el vinagre. Pasar por un colador fino
- Agregar azúcar, sal y el agar agar y llevar al fuego hasta romper hervor
- Dejar que la mezcla se enfríe hasta poder ser manejable al tacto y volver a hervir a un squistly
- En una bandeja con aceite previamente refrigerado golear de manera cuidadosa la mezcla para formar las perlas
- Resaltar las perlas ya formadas en un recipiente con aceite y en refrigeración

Tuiles de espina:

- Procesar el agua, harina y espina.
- En una sartén caliente con una capa de aceite agregar una porción de la mezcla y esperar a que el agua se evapore y se forme el tuile.
- Retirar y reservar en un ambiente fresco y seco



La Vuelta al Mundo en 80 Días

Realizado Francisca Martínez

por: Angie Salinas

Tipo: Entrada caliente

Porciones: 20 pax

Ingredientes:

Salsa de queso:

500g leche
50g mantequilla
50g harina
200g cheddar
3g paprika
3g ajo en polvo

Salsa de curry:

200g leche de coco
20g pasta de curry
amarillo
20g mantequilla
20g harina

Salsa Tonkatsu:

100g salsa inglesa
50g salsa de ostras
25g salsa de tomate
7g azúcar morena
5g maicena

Preparación:

Salsa de queso:

- Realizar un roux dorado con la harina y mantequilla
- Agregar la leche para obtener una bechamel suelta
Incorporar el queso rallado y las especias. Corregir sal.
- Procesar de ser necesario para tener una mezcla lisa

Salsa de curry:

- Llevar la leche de coco y pasta de curry amarillo al fuego
- Espesar con roux hasta tener la consistencia deseada

Salsa Tonkatsu:

- Incorporar los ingredientes y llevar al fuego
- Espesar con una mezcla de maicena y agua fría hasta obtener la consistencia deseada

Salsa de cerveza:

- Realizar un fondo con las verduras, el hueso de cerdo y la bondiola.
Reservar 250g de fondo para la croqueta de pulled pork.
- Una vez cernido el fondo agregar la cerveza y llevar a reducir a
fuego lento por una hora
- Agregar un roux previamente hecho con la mantequilla y harina a la
reducción hasta obtener la consistencia deseada



Salsa de cerveza:

200g cebolla picada
 100g Zanahoria
 100g cebolla puerro
 100g aplo
 300g hueso de cerdo
 250ml cerveza
 20g pasas y comino
 50g nueces
 50g harina

Croqueta dulce:

120g mantequilla
 120g azúcar
 100g leche
 40g harina
 40g mantequilla
 10g perejil

Croqueta salada:

160g pechuga pollo
 3g comino
 60g yogurt griego
 3g jengibre
 3g comino
 3g ajo
 1g cardamomo
 2g sal
 160g leche
 40g mantequilla

Croqueta dulce:

- Cortar los hongos en rodajas y dorar en una sartén
- Dorar el chorizo, cortarlo en cubos firmes e incorporar los hongos
- Agregar el perejil cortado finamente y dejar enfriar
- Preparar una batidora gruesa con la mantequilla, harina y leche
- Incorporar la mezcla de hongos y chorizo a la bechamel y dejar enfriar
- Una vez frío porcionar en bolitas de 14g y pasar por un baño de harina, huevo y panadura. Reservar en el congelador.
- Freír a la hora de servir

Croqueta curry

- En una sartén al vacío llevar el pollo, el yogurt y todas las especias a marinar por al menos 6 ho
- Llevar a cocción sous vide a 54C por 3 horas
- Desmenuzar el pollo
- Preparar una bechamel gruesa con la harina, mantequilla y leche. Agregar el pollo y especias y sofreír. Dejar enfriar
- Una vez frío porcionar en bolitas de 14g y pasar por un baño de harina, huevo y panadura. Reservar en el congelador.
- Freír a la hora de servir

Arancini pulpo:

- Cocinar el arroz hasta que llegue a su punto. Una vez frío agregar el vinagre y especias, sal y corregir la sal
- "Asustar" al pulpo en agua hirviendo, cocinarlo en agua salada con mantequilla por 25 minutos. Cortarlo en cubos pequeños
- Cortar el mango en cubos pequeños, agregar el pulpo, la mayonesa y la sal de especias. Corregir la sal si es necesario
- Incorporar el arroz y porcionar en bolitas de 14g, pasar por un baño de harina, huevo y panadura. Reservar en el congelador.
- Freír a la hora de servir



40g harina

Arroz bomba:

120g arroz bomba

15g aceite

15g vinagre de arroz

100g pulpo

75g mango

20g mayonesa

15g salsa de soja

Croqueta pulled pork:

275g boniato

1 huevo

3g paprika

1g ajo

15g colapez

Mayonesa perejil:

1 huevo

250ml aceite

10g perejil

5g jugo de limón

2g sal

Raita:

50g yogurt griego

30g pepino

3g menta

3g eneldo

1g ajo

1g comino

Croqueta pulled pork:

- Sazonar la bondiola con sal y pimienta
- Llevar a cocción en el fondo de cerdo usado en la salsa de omelette
- Dejar reposar el cerdo
- Al momento reservado de la salsa de cerveza agregarle la colapez previamente hidratada
- Incorporar el cerdo y el arroz y llevar a ebullición
- Una vez freído porcionar en bolitas de 14g y pasar por un tamiz de harina, huevo y panadura. Reservar en la congeladora
- Freír a la hora de servir

Mayonesa perejil:

- Emulsionar la yema de huevo con el aceite hasta lograr una cohesión firme
- Agregar el limón, perejil y sal al gusto y procesar hasta tener una mezcla homogénea.
- Reservar en el frío en un squishy para mejorar el flavor de la salsa.

Raita:

- Rallar finamente el pepino sin piel ni semillas y cernir la mayor cantidad posible de agua
- Incorporar el resto de ingredientes y corregir la sal al gusto
- Reservar en el frío en un squishy para mejorar el flavor de la salsa

Remojo de aguacate:

- Procesar todos los ingredientes hasta tener una consistencia lisa
- Pasar por un colador fino para eliminar cualquier grumo
- Corregir la sal al gusto
- Reservar refrigerado en un squishy para mejor manipulación

1g sal

Queso de Ica:

400g queso, 1 c. aceite

50g aceite

20g jugo de limón

2g sal

Mayonesa ahumada

1 huevo

250ml aceite

4g humo líquido

5g jugo de limón

2g sal

Mayonesa ahumada:

- Emulsionar la yema de huevo con el aceite hasta tener una consistencia firme
- Agregar el humo líquido y sal al gusto y procesar hasta tener una mezcla homogénea
- Reservar en el refrigerador en un recipiente para mejorar el manejo de la salsa

Viaje a Centro de la Tierra

Realizado: Fr. erléisic, a ME1rt111e-;
 por: Angie saranas
 Tipo: Fu
 Porción: 5, pill,;;

Ingredientes:

Tuétano asado:

750g tuétano
 50g manlequill'a
 10g tornillo
 3gsal
 39 sal matdon

Bife de Chorizo:

650g bife de e erizo
 Sal y p:imitmta al
 gusto

Deml la s.e*Vum Tinto:

2.00g cebolla perla
 100g o bolla puen,;1
 100g.zarmhoria
 100g apio,
 10g pasta tomate
 350g huesos r, s
 0009 vino tinJo

Preparación:

Tuétano asaooi

- Srella, Tel tuétano en llna bolsa al vacío con manlequma, tomillo y sal
- Cae nar 5-oo:s vide por 30 mmulos y reservar en el frio hiilsm el servicio,
- P:asar p,or la p3rrifa anle,s del servicio y ooronar con sal maJdcm

Bife de Chorizo:

- Una vez pordonado en pedazos de 130g, salpimentar y reservar en el frio_
- A la hora d@l seri11c10 pasar por pamlla para marcar y alcanzar punto

Demtrase Vino Tintot

- Realiz:n un fondo oon las verduras y los huesos de res. Desglasar los h aos con vino linto. Reducilio a fuego lenki por 1 hora
- Uev r el ino restante reduci un50%
- Unir et fonr:jo oemido con l;ai reduoción agr@gar los hcmgoo,sl'ililak@ y llevar a fuego lomkl por 2□min, Cernir. Espesar ron rou.x hasl:a tener ta cor1sis.te11cia deseada, Cot'regir la sal

Ali:

- Co,cinar fæe, papas; Una vez (:Qcidas pasª1as por l.!!n ohmci fi o,
- Agregar la crema dia leche, leche y quesos



Sal y pimienta al
gusto

Allgots:

400g papa
100g queso
mozarella
25g manteca
50g mantequilla
100g leche
50g crema de leche

Cebollitas fritas:

1 cebolla
Harina

Variedad de encurtidos:

50g vinagre especial
(mara, tilo o plátano)
50g vinagre blanco
100g agua
4g sal
2g pimienta negra
Romero, tomillo
300g Vegetales
(espárragos,
zanahorias, rabanitos,
cebollitas o
champiñones)

- Mezclar hasta tener una consistencia lisa y corregir sal

Cebollitas fritas:

- Cortar las cebollitas en pluma
- Pasarlas por una mezcla de harina y sal
- Freír hasta tomar un color dorado

Variedad de encurtidos:

- Llevar el vinagre especial, el vinagre blanco, agua y sal al fuego a 90°C hasta que rompa hervor
- En una olla de sellado al vacío agregar el vegetal deseado, la mezcla líquida con el vinagre y especias
- Sellar y dejar encurtir por al menos 24 horas



De la Tierra a la Luna

Realizado por: **Francisca Martínez**

por: **Angela Sarina**

Tipo: **Postre**

Porciones: **20 personas**

Ingredientes:

Gelato de Fresa y

Naranja:

280g leche
70g crema de leche
60g azúcar
28g dextrosa
20g glicina
atomizada
1g sal
3g estabilizante
hecho
50g fresa
6g ralladura naranja

Mousse de Cava:

80g yema de huevo
90g azúcar
325g cava
10g gelatina sin
sabor
230g crema de leche

Preparación:

Gelato de Fresa y Naranja:

- Llevar la leche y crema de leche al fuego hasta alcanzar 85°C
- Dejar enfriar hasta 68°C y agregar la dextrosa, glucosa y sal
- Mezclar el azúcar con el estabilizante de hecho e incorporar vareando mientras agita vigorosamente para evitar grumos
- Agregar el aroma y la ralladura y procesar hasta tener una mezcla homogénea
- Dejar madurar por 8 horas mínimo
- Pasar por la molinadora y reservar hasta el servicio
- Temperar por 10 minutos antes de servir

Mousse de Cava:

1. Hacer una crema inglesa con la yema, azúcar y cava
- Agregar la gelatina previamente hidratada con 3 veces su peso en cava, Dejar enfriar hasta aproximadamente 30°C
 - Montar la crema de leche a punto mousse e incorporar la crema inglesa de cava
 - Llevar la mezcla a punto de servir y enfriar hasta el servicio
 - Temperar 10 min antes de servir



Cake Sifón de naranja:

1110 azúcar micro
 80g pdllo de
 almendra
 10g claras de huevo
 40g yemas
 30g aceite vegetal
 40g harina
 10g ralladura de naranja
 1g caibón activado
 2g sal
 1 caiga sífon

Ganache montada

Clítica:

15g crema de reche
 60g Jugo de limón
 25g azúcar invertida
 9g azúcar invertida
 19 colapez
 90g cobertura blanca
 185g crema de leche
 5g ralladura limón
 5g ralladura naranja

Merengues cremosos:

50g claras
 50g azúcar
 50g azúcar micro
 3g ralladura naranja
 3g ralladura limón

Cake sífon de naranja:

- Procesar todos los ingredientes hasta tener una consistencia homogénea
- Pasar la mezcla por un tamiz fino y llenar el sífon con la misma.
- Agregar una carga y llenar vasos de cartón hasta su cuarta parte
- Llevar al microondas por 45 segundos y reservar en un contenedor hermético

Ganache montada cítrica:

- Llevar la proporción de crema de leche, el jugo de limón, glucosa y azúcar invertida al tupper hasta que hiervan.
- Una vez caliente verter sobre la cobertura blanca y procesar
- Una vez frío, agregar la colapez previamente hidratada y procesar nuevamente
- Esperar a que se enfríe un poco la mezcla e incorporar la según la cantidad de crema de leche y las ralladuras
- Dejar reposar en el frío por al menos 24 horas
- Montar en el servicio y poner en una manga con boquilla lisa

Merengues cítricos:

- Batir las claras hasta que rompan a formar un tono blanco como nieve
- Agregar el azúcar gradualmente hasta que las claras se monten totalmente
- Agregar el azúcar micro y ralladura de forma envolvente
- Con la ayuda de una manga y boquilla espesa, hacer líneas de merengue en una bandeja con papel
- Llevar al horno a 100°C por 45 minutos
- Almacenar en un lugar fresco y seco



Anexo 5. Fotos del Menú



20000 Leguas de Viaje Subm.



La Vuelta al Mundo en 80 Días



Viaje al Centro de la Tierra



De la Tierra a la Luna

Anexo 6: Listado jueces degustación

- Mario Jiménez
- Sebastián Navas
- Emilio Dalmau

- Ana Lobato
- Damian Ramia
- Robert Ramia