

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Versalles: Domaine Royal

**Paola Cecibel Enríquez Merchán
María José Molina Pilco**

Gastronomía

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

Quito, 22 de diciembre de 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Versalles: Domaine Royal

Paola Cecibel Enríquez Merchán

María José Molina Pilco

Nombre del profesor, Título Académico

Mario Jiménez, Chef Ejecutivo

Quito, 22 de diciembre 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: Paola Cecibel Enríquez Merchán

Código: 00204466

Cédula de identidad: 0401523816

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre de 2022

Nombres y apellidos: María José Molina Pilco

Código: 00214076

Cédula de identidad: 0704256783

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre 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UNPUBLISHED DOCUMENT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

Investigación y desarrollo del menú acerca de la historia de los Jardines de Versalles, los productos que se daban en sus tierras, detalles sobre como Luis XIV impulsó su reforma estableciéndolo como una construcción histórica gracias a la importancia que le dio durante todo su reinado y la magnífica creación de l'Orangerie (el invernadero de naranjos) junto con toda su ingeniería detrás. Detalles acerca del menú realizado bajo el concepto de los jardines en los años de Luis XIV, explicación del hilo conductor y los motivos bajo los cuales se añadieron todos sus ingredientes en cada tiempo. Experiencias y reflexiones personales tras la venta del menú, inconvenientes presentados, soluciones propuestas, expectativas vs resultados reales y Food Cost final tras análisis del total de ventas.

Palabras clave: *Luis XIV, Jardines Versalles, cítricos, alimentos, costos.*

ABSTRACT

Research and development of the menu about the history of the Versailles Gardens, products that grew inside Versailles, details about how Louis XIV promoted its reform, establishing it as a historic construction thanks to the importance he gave it throughout his reign and the magnificent creation of l'Orangerie (the greenhouse of orange trees) and all its engineering behind it. Details about the menu made under the concept of the gardens in the years of Louis XIV, explanation of the common thread in each course and the reasons under which all its ingredients were added at each time. Personal experiences and reflections after the sale of the menu, inconveniences presented, proposed solutions, expectations vs actual results and final Food Cost after the analysis of total sales.

Key words: *Louis XIV, Versailles Gardens, citrus, food, costs.*

TABLA DE CONTENIDO

Versalles: domaine royal.....	9
El dominio de Versalles	10
Referencias bibliográficas.....	28
Anexo A: GANIMEDES (PRIMERA ENTRADA).....	29
Anexo B: LA PICARDÍA (SEGUNDA ENTRADA).....	31
Anexo C: FAUNA AL CABRITO (PLATO FUERTE).....	33
Anexo D: BACCHUS (POSTRE)	35
Anexo E: PRIMERA PROPUESTA DE MENÚ.....	37
Anexo F: JURADO PRIMERA DEGUSTACIÓN.....	38
Anexo G: PROPUESTA MENÚ FINAL	39
Anexo H: FOOD COST.....	40

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Louis XIV	11
Figura 2. Fuente de Latona	13
Figura 3. Disposición de los frutos en la mesa	16
Figura 4. Arquitectura dentro del invernadero.....	17
Figura 5. Porterías para transportar las plantas	19
Figura 6. Senderos en los jardines	20

VERSALLES: DOMAINE ROYAL

Versalles: Domaine Royal nació por un gusto compartido por el arte, la historia y la gastronomía. El concepto del menú fue inspirado por los grandes aportes de chefs franceses y su influencia en la gastronomía actual, que viene arraigada desde décadas atrás. Al analizar esto, se encontraron diferentes momentos de la monarquía francesa donde la comida era apreciada como un arte, una herramienta de poder y una muestra de la bondad de Dios.

Es así como se analizó la época histórica de la creación del Palacio de Versalles, momento en donde todo lo que surgía dentro de los dominios del rey era visto desde un punto artístico, devoto y derrochador; desde la pintura, la música, la jardinería, la arquitectura y la comida; lo que permitió un desborde de nuevas ideas creativas para la época y una ampliación importante de los dominios reales de Versalles.

El rey Luis XIV, el creador del Palacio de Versalles como se lo conoce hoy en día se ensimismó en crear un palacio con los jardines más impresionantes del siglo XVII, lo que permitió una gran apertura al crecimiento de frutas y vegetales poco comunes para la época, tales como las fresas, las manzanas, las naranjas, y demás. El objetivo final del rey era que sus visitantes gocen de diferentes frutos que crecían en los jardines.

Con esta base, se determinó el concepto del menú de cuatro tiempos, el cual está inspirado en los frutos críticos que crecían en el siglo XVII en los jardines de Versalles. Es así, como, haciendo uso de la gastronomía francesa tradicional se buscó transmitir un pedazo de historia a partir del uso de ingredientes y técnicas francesas para que la gente que lo consumiera se sintiera trasladada por unos instantes a la corte de Luis XIV.

EL DOMINIO DE VERSALLES

Luis XIV, el Rey Sol

En el año 1682 se aceptó oficialmente al Palacio de Versalles como Versalles, ubicada en Francia; es una de las zonas más comentadas por los historiadores por la carga de sucesos importantes que pasaron dentro de su territorio. Desde el año 1623 fue adquirida por el rey Luis XIII para que se construyera un castillo pensado únicamente para el descanso y la caza de la monarquía. Desde entonces este castillo, al ser muy cercano a París; era el lugar en donde pasaban los hijos del rey y la reina en un tipo de fomento familiar. Fue hasta el año 1643, en el que muere Luis XIII, que la reina decide mudar la vida de sus hijos de una manera permanente al palacio de Versalles por cuestiones de seguridad. (López, A. 1990)

El nuevo rey: Luis XIV, luego conocido como el Rey sol; Creció toda su vida en el Palacio de Versalles con el conocimiento previo de que París era un lugar peligroso para él, ya que al ser un rey tan pequeño podría ser fácilmente influenciado, o atacado por los españoles u holandeses. Es por eso que luego de haber vivido al comienzo de su reinado en el Palacio de las Tullerías, decide en el año 1661 mudar su corte de manera permanente al Palacio de Versalles, generando un movimiento político dentro de la corte francesa que derivó en un poder absolutista que gobernó Francia por algunas décadas más. (López, A. 1990)



Figura 1. Louis XIV

La sede oficial del gobierno de Francia, dando como resultado que todas las reuniones, las cenas, los eventos y las fechas importantes derivan a tener un sin fin de familias pertenecientes a la monarquía viviendo en los Dominios de Versalles, generando una afluencia de gente que traía las tendencias de la época a flor de piel. Lo que al final permitió que los grandes conocedores de temas específicos en Francia terminen viviendo de igual manera en el palacio, ya sean diseñadores de modas, arquitectos, pintores, escultores, cocineros, panaderos y pasteleros. (Contreras, P. 2021)

Historia de los Jardines de Versalles

En el siglo XVII, Versalles tenía mucho que entregar a sus visitantes y huéspedes, pero una de las cosas que más logró llamar la atención hasta hoy en día son los jardines de Versalles, los cuales comenzaron su construcción en 1662, por pedido del rey Luis XIV, con el objetivo de poder cosechar todos los frutos extranjeros que él consideraba interesantes.

Es por eso por lo que el rey estimó la importancia de mandar a ampliar los parterres, y a crear zonas específicas para las frutas, luego conocida como La Orangerie, la cual se construyó en la parte sur del palacio, con el objetivo arquitectónico de que los naranjos sobrevivan al duro invierno francés. (Ferrero de la Vega, A. 2014)

En el año 1670 comenzó la segunda aplicación del jardín, con el objetivo de cumplir la iconografía de un imaginario solar o sistema solar, que fue una de las tantas ideas que tuvo el rey. Es así como, al norte del palacio comienza la construcción de la Gruta de Tetis, la cual es una ruta de estatuas inspiradas en la mitología romana, y con Apolo como protagonista esencial dentro de toda la creación del jardín. A este proyecto le siguió la ampliación de nuevos parterres, creación de bosques diseñados y el comienzo de la construcción de las fuentes. (Ferrero de la Vega, A. 2014)

El comienzo de la construcción de las fuentes dio por iniciado con la creación del estanque de Latona, el cual se ubicó en la zona oeste del palacio. El estanque contiene una representación gráfica de una escena de la vida del dios Apolo, remarcado el gusto y la atracción del rey poseía por la mitología romana, lo cual por unos instantes lo puso en tela de juicio con su relación con el vaticano, pero que a final de cuentas se consideró un tipo de atracción y no creencia, lo que llevó a que todas las historias de mitología griega o romana sean tendencia dentro de Francia. (Ferrero de la Vega, A. 2014)



Figura 2. Fuente de Latona

En el año 1671 comenzaron las construcciones de otras fuentes inspiradas en Apolo, como es el estanque de Apolo. En donde se buscó generar un punto de fuga desde el centro del estanque en donde se ve a Apolo dentro de su vehículo, y alrededor se despliega rayos de sol, ya que él es considerado el dios sol. (Ferrero de la Vega, A. 2014)

Es así como llegamos al Gran Canal, el cual es considerado el eje más importante del jardín de Versailles. Ubicado en el eje este-oeste del palacio, comenzó su construcción en el año 1670 y su longitud es de 1.500 metros. Este canal fue creado y utilizado de maneras diplomáticas, con carreras de botes, carabelas, góndolas, yates; donde muchos de estos eran traídos desde Venecia. El Gran Canal permitió que el rey generará más derroche visual para el resto de los países que disfrutaban de las invitaciones diplomáticas que Luis XIV hacía a los altos mandos extranjeros. (Ferrero de la Vega, A. 2014)

Las últimas reformas que se vieron en el jardín de Versailles en la época fueron la ampliación de los bosques, ampliación de lugares para el crecimiento de diferentes vegetales y frutas, nuevas estatuas detrás de la historia de la mitología romana y la adecuación de un plano más

panorámico del jardín para el gusto de la vista total del rey, es por eso que; en el año 1680 comenzó esta adecuación estética donde trabajaron los arquitectos más sonados de la época, tales como: André Le Nôtre, Jules Hardouin-Mansart, Louis Le Vau. El objetivo era que todo el jardín tuviera armonía entre sí, lo que se puede aún ver hoy en día. (Ferrero de la Vega, A. 2014)

Alimentos que consumían en la corte de Luis XIV

El Rey Luis XIV fue conocido aparte de su amor por la jardinería, por disfrutar de la comida. Sus banquetes se volvieron parte indispensable de hechos políticos y sociales importantes dentro del Palacio, por lo que sus cientos trabajadores de cocina y personal de servicio estaban constantemente tratando de que la experiencia gastronómica dentro del palacio esté a la altura de las expectativas del Rey y de la corte. Esto provocó la necesidad de tener a su alcance la mayor cantidad de ingredientes posibles, por lo que en los jardines se establecieron calendarios de producción acorde a las épocas del año para facilitar el trabajo (Michel, 2002)

Para ese entonces muchos frutos disponibles de la época eran prohibidos por los médicos que consideraban esta variedad como “comida pobre, que carga el estómago innecesariamente”. Por lo que se los dejaba de lado o reducían su consumo notablemente. Con el paso del tiempo se fueron popularizando más debido a los sabores y colores que tenían, llamando la atención de las personas, por lo que en lugar de prohibirlos se los organizaba acorde a sus características físicas y propiedades para designar su consumo a los momentos más apropiados del día a día (Michel, 2002).

La influencia de Luis XIV hizo que se empezara a valorar más a estos frutos y se empezaran a consumir de forma regular, dejando atrás las percepciones antiguas que se tenían, convirtiéndolos en muestras de riqueza y bendición divina. (Michel, 2002)

Por ejemplo, las frutas dulces y con interiores suaves como el melocotón, cerezas dulces, uvas, higos, fresas, albaricoques, y ciruelas se debían consumir antes de cada comida por considerarlas más pesadas y por ende necesitaban más tiempo para ser digeridas. Dentro de la corte del Rey Sol estas frutas eran no solo consumidas como postres, sino que también acompañaban verduras y platos fuertes donde destacaban no solo por sus sabores, también lo hacían por su imagen colorida (Michel, 2002)

Los higos y las ciruelas especialmente eran altamente valoradas para acompañar cortes de carne, donde se realizaban salsas con estas frutas para acompañar y se colocaban ejemplares enteros para indicar que era la salsa, adornando también al plato (Michel, 20002)

Las frutas ácidas como grosellas, granadas, cítricos en general, manzanas agrias, peras, o varios frutos secos tenían que ser consumidas al final de cada banquete porque se pensaba que su cualidad ácida impedía que el resto de la comida causara una sensación de llenura, por lo que se las consumía como una especie de bajativo acompañándolas con vinos y charla al final de los banquetes (Michel, 2002)

Existía esta pasión por las frutas crudas que llevaba a presentarlas como símbolos de lujo y riqueza en la mesa, dispuestos en platos o bandejas, colocados en forma de pirámides aportando mucho color y vida a los banquetes. Dependiendo de los meses se podían encontrar diferentes frutas, en mayo abundaban las fresas, en junio las frambuesas, frutas como peras,

cerezas y melocotones se encontraban todo el año con ligeros cambios en su textura, cáscara y color (Michel, 2002)

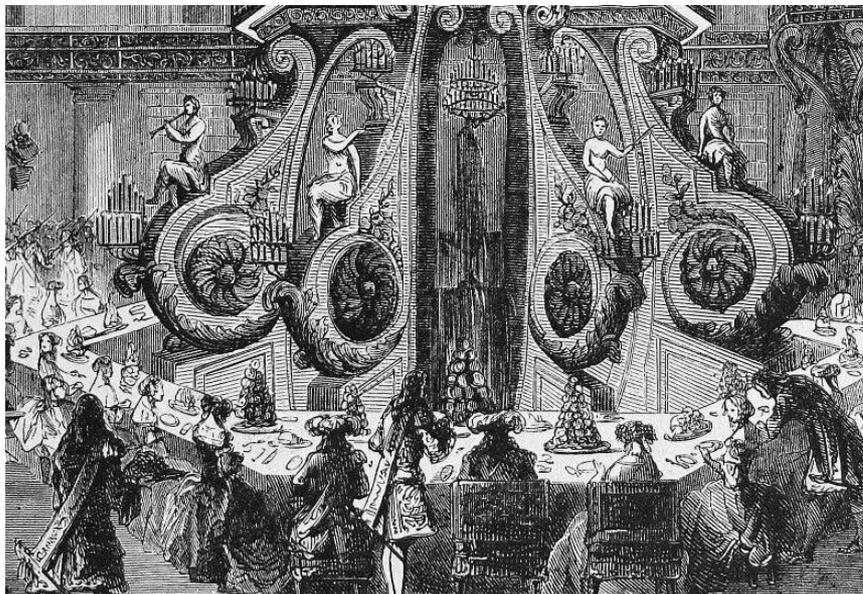


Figura 3. Disposición de los frutos en la mesa

l'Orangerie (Invernadero de naranjos)

Louis de Vau fue quién añadió el invernadero de naranjos al Palacio de Versalles en 1663, estaba ubicado al sur del parterre para evitar el impacto directo de los vientos del invierno, esto significaría una gran ventaja para lo que esta construcción representaría en el futuro ya que facilitaría la conservación de la obra arquitectónica. 20 años después Jules Hardouin- Mansart aumentó el tamaño del invernadero a su doble, convirtiéndolo en una construcción inmensa junto al palacio.

La galería central tiene más de 150 metros de largo, el alto es de 13 metros, tiene paredes de 4 a 5 metros de grosor y ventanas dobles que permite que la temperatura no descienda a más de 5°C. Esto marcaría un precedente en la historia de los cultivos ya que se trataría de un modelo de invernadero muy reconocido y diseñado siguiendo ejemplo de otras construcciones

similares ubicadas en palacios cercanos. De igual forma este modelo también serviría como referente no solo arquitectónico, sino también dentro del campo de la agricultura por sus invenciones al momento de preservar sus ejemplares y mantener una amplia variedad ("The Orangery", n.d.)



Figura 4. Arquitectura dentro del invernadero

Luis XIV fue quién convirtió este invernadero en pieza clave del Palacio de Versalles, abasteciéndose de ejemplares de naranjos de diferentes países como Italia, España y Portugal. Tal era su fama que muchos viajaban con el fin de poder admirar esta construcción y la variedad de ejemplares que poseía, poco a poco se fue haciendo costumbre el que invitados llevaran naranjos como regalos a la corte del Rey, aumentando así la cantidad de ejemplares que poseía el invernadero y permitiendo que la corte disfrutara de una amplia variedad de esta fruta a lo largo del año. Es así como este invernadero se convirtió en la colección de naranjos y otros cítricos más amplia de Europa ("The Orangery", n.d.).

El lujo que representaba el invernadero junto con el Palacio de Versalles llamaba la atención de muchos que al escuchar de las celebraciones, banquetes, bailes y estilo de vida que se llevaba en Versalles, acudían con el propósito de presenciar con sus propios ojos la majestuosidad de este lugar y de las muchas excentricidades que poseían, aumentando la popularidad y el estatus lujoso del Palacio de Versalles que para ese entonces ya era considerado punto clave dentro de las referencias del lujo y divinidad ("The Orangery", n.d.)

Hay una pieza clave dentro de la manera en la que se trasladaban los ejemplares de los naranjos en el invernadero, y estas son una especie de cajones que se implementaron y que continúan en uso hasta la actualidad.

La historia señala que desde la época de los egipcios se buscaba poder trasladar plantas desde su lugar de origen hasta templos de faraones por lo que se diseñaron varios métodos para lograr este propósito, como el uso de canastas con agarraderas que permitían levantar las plantas y movilizarlas mientras éstas se encontraban dentro. A inicios del siglo 17 se comenzó a plantar árboles en cajones llamados "porteras" para facilitar su movilidad de ciudad a ciudad, parte de esta práctica se debía a la necesidad de poder abastecer palacios con diferentes ejemplares como muestra de poder y riqueza. Sin embargo, estos métodos aún no aseguraban un traslado seguro por lo que los ejemplares casi siempre llegaban a sus destinos magulladas o bastante maltratadas por el trayecto (Raviv et al., n.d.)

En Versalles se usaron estas porteras para facilitar el traslado de los naranjos, que eran movilizados frecuentemente por situaciones climáticas, con el paso de los años estas fueron adecuándose estéticamente para los turistas que visitan el Palacio de Versalles, hoy en día se las puede observar de un color verde e incluso pueden adquirir sus propios ejemplares.



Figura 5. Porteras para transportar las plantas

De igual forma se diseñaron invernaderos con entradas amplias con el fin de facilitar la movilidad de los ejemplares, tratando de prevalecer un orden tanto al ingreso como a la salida de las plantas. También se instalaban ventanas amplias para permitir el paso de la poca luz en épocas de invierno donde las plantas tenían que ser resguardadas (Raviv et al., n.d.)

El invernadero tiene su propio parterre de no más de 3 hectáreas, durante el reinado de Luis XIV este estaba decorado con estatuas de diferentes historias y significados que hoy en día están ubicadas en el museo de Louvre. El parterre está dividido en 4 secciones donde se ubicaban hasta 1055 ejemplares de naranjos, palmeras, adelfas, granadas y arbustos de Eugenia. Estas divisiones permitían que visitantes del palacio o incluso el mismo Luis XIV caminaran entre sus plantas, experiencia que no solo asombraba por su belleza sino también por los aromas cítricos que se podían percibir en el ambiente. Este aroma llegaba a intensificarse en épocas de invierno en el interior del invernadero donde los ejemplares tenían que ser resguardados para su conservación ("The Orangery", n.d.)



Figura 6. Senderos en los jardines

Desarrollo del menú en base a la investigación

En honor a esta inmensa variedad que albergaba el invernadero de naranjos, y la importancia de estas frutas dentro del Palacio de Versailles se decidió que el hilo conductor del menú serían los cítricos, buscando representarlos en diferentes presentaciones, texturas e ingredientes. Plato a plato se fueron adecuando para que acompañaran la esencia de cada tiempo, respetando el concepto y significado de ellos.

Bajo el hilo conductor inspirado en cítricos se inició el desarrollo del menú de cuatro tiempos. El cual fue estructurado para poder tener una entrada fría, una entrada caliente, un fuerte y un postre. Cuando se comenzó a trabajar el esquema del menú lo primero en lo que se

centró fue en la elección de los cítricos y las hojas aromáticas que lo acompañarán. Bajo este principio los cítricos elegidos fueron naranjas; como símbolo de los naranjos en l' Orangerie, las mandarinas; como símbolo de una fruta impresionante de la época por su tamaño y dulzura, y el limón Meyer amarillo, por su dulzura y acidez.

Al tener ya los cítricos elegidos se trabajó para buscar hojas que puedan armonizar con los sabores ácidos de los cítricos, en lo que se determinó que se podría utilizar tomillo o romero por sus sabores aromáticos, y por la clara referencia francesa. Se observó que varias características de estas plantas podrían acompañar perfectamente a las preparaciones, pero se analizó cuáles eran las que favorecían más.

El tomillo tiene el poder de realzar los sabores boscosos de las preparaciones, dándoles un toque a clavo de olor, menta y unos pocos matices picantes. A diferencia del romero que mantiene un sabor muy particular y fuerte que se consideró que se añadiría en menor cantidad ya que dentro de un plato batallarían con los sabores de los cítricos presentes.

Tras este análisis se eligió por hacer uso del tomillo, también gracias a la guía del Chef Mario Jiménez se encontró una variante de este llamado tomillo limón; el cual mantiene los matices del tomillo tradicional más un toque olfativo a limón, lo cual se consideró que acompañaba de forma ideal al hilo conductor.

Los siguientes ingredientes que se tomaron en consideración fueron las proteínas con las que se trabajaría. Bajo un concepto de cocina francesa tradicional y bajo la época en la que se analizó, se encontró que las aves de corral eran el animal que más se consumía debido a que se relacionaban las alas de estos animales con las alas de los ángeles, otorgándoles una representación divina; es por eso que se eligió al pollo y al pato como parte de las proteínas, y para tener un contraste importante de sabores como parte del fuerte se decidió usar Carré de

codero, animal que en la corte de Versalles era ampliamente consumido a pesar de considerarse difícil de digerir.

Al momento de elegir las proteínas comenzó el análisis de las preparaciones tradicionales francesas que se pueden encontrar con estas proteínas, como los confit; los cuales son muy utilizados en la época, es por eso que, para el pato se decidió elaborar un rilette, la cual es una preparación donde al magret se lo cocina con su propia grasa luego de desmenuzarlo, por esto se decidió que primero se cocinaría el magret en cocción a baja temperatura con algunas hojas aromáticas como son el tomillo y el laurel, luego pasar a desmenuzar, y al final terminar su cocción con la misma grasa y jugos que desprendió el pato en la cocción a baja temperatura controlada.

La siguiente proteína que trabajar es el pollo, el cual se ve mucho en la gastronomía francesa; en estofados, guisos, confites, muselinas, paté y mousses. La preparación que se eligió fue hacer un mousse de ave a base del hígado y la pechuga del pollo, luego ponerlo en moldes con formas específicas para posteriormente bañarlo con un glaseado de naranja y terminar con ralladura de limón.

La última proteína con la que se trabajó fue el Carré de cordero, el cual se buscó que mantenga sus propiedades cocinando al sous vide con mantequilla, romero y ajo. Luego sellándolo al sartén y poniendo una costra de cítricos que se pueda derretir encima del carré al momento de ponerlo al horno. La costra que se realizó se trabajó de dos maneras, una de color anaranjado con base de tomate y ralladura de mandarina y la otra de color verde con base de perejil y ralladura de limón.

Uno de los últimos conceptos que se trabajó de manera gastronómica fue alrededor de la tradición que se mantenía en el palacio de Versalles, en la que al final y comienzo de cada cena

se pasaba un gran banquete de diversas frutas y vinos. A base de esta tradición se buscó desarrollar el postre, buscando incrementar los sabores de las frutas, haciendo uso del hilo conductor y tomando como eje principal un cremoso helado de vino blanco.

Bajo todos estos conceptos se ideó el siguiente menú:

1. **Primera entrada:** con el objetivo de mantener un sabor puro a ave combinado con la frescura de los cítricos, de las hojas tiernas, trayendo sabores boscosos a la mesa, dulces y frescos. Este tiempo está compuesto por:
 - Mousse de ave bañado en una gelatina de naranja y ralladura de limón
 - Crocante de brioche
 - Gel dulce de naranja
 - Bouquet de lechugas, entre ellas: rúcula y lechugas tiernas
 - Adornado todo con manzanas verdes, supremas de naranja, tomillo limón (Anexo A)
2. **Segunda entrada:** con el objetivo de equilibrar entre lo graso del pato y lo fresco del tomillo y la pera. Así uniendo sabores dulces, frescos, frutales, grasos y crocantes. Este tiempo está compuesto por:
 - Rillettes de pato confit
 - Buñuelo crocante
 - Gel de pera y vino tinto
 - Cascadas dulces de naranja confit
 - Tejas de tomillo limón (Anexo B)
3. **Fuerte:** con el objetivo de ser aromático, acompañado de sabores dulces, cítricos, grasos, lácteos, a res y a vegetales. Este tiempo contiene:

- Carré de cordero cocinado al sous vide, encima con una costra de mandarina y limón.
 - Puré de papa confit
 - Echalotes confitados y sellados en aceite de naranja
 - Espárragos al grill
 - Salsa Bordelesa (Anexo C)
4. Postre: con el objetivo de armonizar con todos los aromas y sabores, manteniendo un toque cítrico, dulce y ácido. Este tiempo contiene:
- Crumble de pistacho
 - Gel de mandarina
 - Fresa, duraznos y peras impregnadas al vacío en agua de azahar
 - Helado de vino blanco (Anexo D)

Conclusiones

El trabajo en cocina es muy demandante por lo que nunca se esperó otra cosa, desde la primera degustación se entendió que la expectativa era elevada por lo que se debían mejorar las técnicas del menú (Anexo E). Todos los miembros del jurado que degustaron la primera versión del menú (Anexo F) concordaron en que se podía rediseñar el menú al nivel de lo que se sirve en Marcus, esto hizo que como equipo se desarrolle un menú con muchas preparaciones detrás, por ende, un amplio mise en place (Anexo G)

Si bien la primera versión del menú fue la que mayor tiempo tardó y con la que hubo más sentimentalismo de por medio, la segunda versión fue la que aprobaron y funcionó durante la semana del menú. Esta segunda degustación fue 5 días después de la primera y tuvo un jurado más reducido quienes aportaron muy buenos comentarios y dieron el visto bueno.

Personalmente esta decisión fue dura para el equipo que tenía un fuerte vínculo sentimental con el trabajo inicial, por todo el tiempo que tomó y por la pasión con la que se había diseñado cada elemento del menú. Pero considerando que de mantener esa idea que no fue aceptada, posiblemente no se lograría pasar la materia, se optó por hacer los cambios necesarios y dejar ese menú en el pasado. Así es como con la guía del Chef Néstor Toapanta se elaboró un nuevo menú desde 0 y a la altura de lo que se pedía en Marcus.

Se analizaron que ingredientes se podían incorporar, cuales conservar y que cambios eran los necesarios para seguir adelante con la idea, así es como se añadieron ingredientes como el carré de cordero importado, que fue preferido sobre el nacional debido a la diferencia de calidad. Se tuvo que pedir una autorización al coordinador de carrera para poder exceder el costo de 8,75 por persona. Una vez aceptada la petición se evaluaron nuevamente los costos tal y como se hizo previamente con el coordinador y estos fueron aprobados.

Las requisiciones se realizaron acorde a las fechas establecidas que se indicaron en clases y en reuniones con personal de costos, al indicar que se necesitaba producción para 25 menús diarios sin importar la cantidad vendida se hizo el cálculo de esa forma llegando a pedir requisiciones con valores elevados.

Todo el trabajo que implicaba la producción del menú convirtió la semana de su presentación en un reto tanto físico como mental, llegando a trabajar incluso durante las horas de descanso adicionales a las 12 horas diarias de trabajo. Sin embargo, todo este sacrificio fue recompensado al escuchar los buenos comentarios de los comensales, chefs y compañeros que probaron el menú.

Durante toda la producción se cuidó la calidad de cada plato para que cada cliente tenga la misma experiencia, manteniendo así las expectativas del menú. De igual forma al momento del servicio se preguntó a los comensales acerca de sus opiniones acerca del menú para poder llevar un seguimiento actualizado y real de cada tiempo.

Toda la retroalimentación recibida fue positiva a excepción de un comensal al que no le agradó el primer tiempo, con cortesía y respeto se escuchó su opinión pese al lenguaje con el que se refirió tanto al menú como a la chef con la que habló.

Esto representó un inconveniente dado por falta de comunicación de chefs del restaurante con superiores acerca del ritmo de producción, lo que generó que se hiciera mayor producción de la necesaria generando así un desperdicio importante. Ya que 3 días antes de finalizar la venta del menú se esclareció el tema, pero la producción ya estaba hecha.

De igual forma existieron inconvenientes al recibir la segunda requisición donde el brioche que fue pedido no se entregó debido a un malentendido entre el personal de bodega,

por lo que se tomaron medidas de último momento realizando una transferencia para poder tener el producto, es así como se tuvo que trabajar con pan ciabatta en lugar de brioche por lo que restaba de la semana.

Tras toda la semana se vendieron 74 menús según lo indica el análisis del food cost realizado días después de culminada la venta (Anexo H) Como se observa se obtuvo una cifra elevada, y esto corresponde al error de comunicación al momento de establecer el ritmo de producción, ya que se limpió, se selló y se empacó al vacío todo el carré importado; por lo que Bodega no pudo recibir este producto convirtiéndolo en pérdida directa.

Fueron semanas bastante exigentes donde se tuvo que emplear todo lo aprendido durante la carrera en varios campos como cocina, servicio, investigación, análisis y costos. Después de toda la experiencia queda un sentimiento de satisfacción y orgullo por todo lo que se logró a pesar de las dificultades, se ganó mucha más confianza como profesionales y como individuos.

Ser el primer menú del estudiante del semestre es un reto, se tiene mucha expectativa por parte de los profesores, alumnos y personal del restaurante Marcus; algo que puede impulsar a que se cree un menú espectacular pero que también puede significar una sobrecarga en muchos aspectos en los estudiantes.

De poder realizar recomendaciones para la posteridad sería el mejorar la comunicación acerca de lo que se busca en el menú, ritmo de producción y pautas a seguir durante el tiempo en Marcus. Se considera que esto puede mejorar los resultados obtenidos y por ende la experiencia de la última clase previa a la graduación de los estudiantes.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Burke, P. (1995). *La fabricación de Luis XIV* (Vol. 1). Editorial Nerea.
- Castán, Á. L. (1990). Versalles, el triunfo del Sol. *Anuario del Departamento de Historia y Teoría del Arte*, 2, 187-212.
- Contreras, P. (2021). *El Palacio de Versalles*. Lima: Universidad Peruana de Ciencias.
- Churchill, S. (2018). Food, Power, and Hierarchy: A Case Study of King Louis XIV in France (Doctoral dissertation, University of Iowa).
- Ferrero de la Vega, A. (2014). Mecanismos para la arquitectura absolutista, El Jardín de Versalles. Madrid: Universidad Politécnica de Madrid
- Lacoste, P., & Castro, A. (2013). Apreciación de la fruta en obras literarias (II): entre comedias picarescas y celebraciones del poder (siglos XIV-XVII). *Literatura y lingüística*, (27), 13-32.
- López, A. (1990). *Versalles, el triunfo del Sol*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid. *Anuario del departamento de historia y Teoría del Arte* (U.A.M.) Vol. II, 1990.
- Michel, D. (2002). *Le dessert au XVII siècle* [archivo PDF] (pp. 655- 662). Recuperado 10 Octubre 2022, de <https://www.cairn.info/revue-dix-septieme-siecle-2002-4-page-655.htm>.
- Raviv, M., Lieth, J., & Bar-Tal, A. *Soilless culture* (2nd ed., pp. 3- 7). Elsevier.
- The Orangery*. Château de Versailles. Recuperado el 29 Septiembre 2022, de <https://en.chateauversailles.fr/discover/estate/gardens/orangery#the-building>.

ANEXO A: GANIMEDES (PRIMERA ENTRADA)

TIEMPO 1 - GANYMEDES

NOMBRE RECETA	Mousse Pollo
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Mousse salado
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Higado de Pollo	45,00%	55,00%	1,45	1,300	1,885	Kg	\$0,87	\$1,64
Pechuga Pollo	30,00%	70,00%	1,30	1,300	1,690	Kg	\$4,24	\$7,17
Brandy	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,050	Kg	\$6,30	\$0,32
Mantequilla	0,00%	100,00%	1,00	1,000	1,000	Kg	\$8,29	\$8,29
Sal Nitro	0,00%	100,00%	1,00	0,005	0,005	Kg	\$1,90	\$0,01
Pimienta negra	0,00%	100,00%	1,00	0,100	0,100	Kg	\$6,13	\$0,61
Tomillo	20,00%	80,00%	1,20	0,010	0,012	Kg	\$7,00	\$0,08
Ajo	5,00%	95,00%	1,05	0,050	0,053	Kg	\$3,45	\$0,18
COSTO TOTAL								\$18,30
KG								\$18,30

PROCEDIMIENTO:

1. Dejar marinar el hígado de pollo y la pechuga de pollo un día antes con brandy o coñac, tomillo, ajo, sal, pimienta y sal nitro.
2. Al siguiente día sellamos el hígado y la pechuga, debemos dejar que este bien cocido.
3. Luego comenzamos a molerlos en una termomix, luego lo pasamos por un chino.
4. Cuando tengamos nuestra mezcla de pollo, debemos pesar la misma cantidad de mantequilla pomada y ponerlas en la termomix y emulsionar, corregimos sal y ponemos en moldes.

NOMBRE RECETA	Gelatina naranja
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Gelatina
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Naranja	55,00%	45,00%	1,55	0,100	1,5	Kg	\$0,50	\$0,75
Kappa	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,006	Kg	\$300,00	\$1,80
Limon meyer	0,00%	100,00%	1,00	0,015	0,25	Kg	\$0,48	\$0,12
COSTO TOTAL								\$2,67
KG								\$2,67

PROCEDIMIENTO:

1. Sacar el jugo de la naranja, agregar una pizca de azúcar y el peso exacto de Kappa cuando esté frío el jugo.
2. Mandar a hervir sin dejar de batir la mezcla.
3. Cuando comience a hervir lo sacamos del fuego y seguimos batiendo.
4. Bañamos nuestros mousses con la gelatina de naranja, cuando la gelatina aún esté fresca agregamos ralladura de limón.

NOMBRE RECETA	Crocante Brioche
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Crocante
RENDIMIENTO (KG)	0,500

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Brioche	0,00%	100,00%	1,00	0,100	0,5	Kg	\$5,57	\$2,79
COSTO TOTAL								\$2,79
KG								\$5,57

PROCEDIMIENTO:

1. Congelar el molde de brioche por 24h a -10C.
2. Luego de las 24h se rebana el molde en un rebanador de embutidos.
3. Las láminas de brioche se ponen en cilindros para que tomen la forma de estos, se los mete al horno a 160C por 5min hasta que esten dorados.

NOMBRE RECETA	Vinagreta de cítricos
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Vinagreta
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Naranja	0,00%	100,00%	1,00	0,100	0,5	Kg	\$0,50	\$0,25
Aceite cocinero	0,00%	100,00%	1,00	0,600	0,5	Kg	\$2,60	\$1,30
Limon meyer	0,00%	100,00%	1,00	0,200	0,5	Kg	\$0,68	\$0,34
Vinagre blanco	0,00%	100,00%	1,00	0,100	0,5	Kg	\$0,56	\$0,28
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,005	0,5	Kg	\$0,95	\$0,48
Sal	0,00%	100,00%	1,00	0,005	0,5	Kg	\$0,04	\$0,02
COSTO TOTAL								\$2,67
KG								\$2,67

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar el vinagre blanco con el azúcar y la sal, llevarlos a ebullición. Dejar enfriar.
2. Sacar el jugo y la ralladura de la naranja y el limón y mezclarlos con el vinagre ya frío.
3. Emulsionar la mezcla de vinagre y cítricos con el aceite. Corregir sal.

Cyanymedes

ENTRADA FRÍA

■ Realizado por: Paola Enriquez
y María José Molina

■ Porciones: 30

INGREDIENTES

- Mousse Pollo 0,600 Kg
- Gelatina de naranja 0,09 Kg
- Mix Ensalada 1,2 Kg
- Crocante Brioche 0,03 Kg
- Vinagreta citricos 0,150 Kg
- Brotes 0,03 Kg
- Naranja americana 0,25 Kg
- Manzana Verde 0,08 Kg



PROCEDIMIENTO

1. Montar en plato frio el mousse, encima de este van los crocantes de brioche.
2. En un bowl se mezcla nuestro mix de ensalada y se monta en el plato.
3. Se agrega las supremas de naranja y palitos de manzana verde.
4. Al final se le agrega la vinagreta de citricos a la ensalda fresca y se ralla un poco de cáscara de limón meyer en todo el plato

ANEXO B: LA PICARDÍA (SEGUNDA ENTRADA)

NOMBRE RECETA	Buñuelo
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Masa
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Leche	0,00%	100,00%	1,00	0,850	0,85	Kg	\$1,21	\$1,03
Huevo	5,00%	95,00%	1,05	8	8,4	Kg	\$0,96	\$8,06
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$0,95	\$0,05
Sal	0,00%	100,00%	1,00	0,010	0,01	Kg	\$0,12	\$0,00
Harina	0,00%	100,00%	1,00	0,850	0,85	Kg	\$0,91	\$0,77
COSTO TOTAL								\$9,91
KG								\$9,91

PROCEDIMIENTO:

- Unir todos los polvos y preservarlos para el final.
- Mezclar todo los líquidos y cuando estén integrados se agrega los polvos en forma de lluvia.
- Calentar aceite para freír, y utilizar un buñuelero con la forma que más deseemos.
- Untar el buñuelero en la masa y luego en el aceite. No mover el buñuelero hasta que esté dorado el buñuelo.

NOMBRE RECETA	Rillete de pato
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Pate
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Magre Pato	0,00%	100,00%	1,00	0,100	1	Kg	\$25,40	\$25,40
Vino Blanco	0,00%	100,00%	1,00	0,500	0,1	Kg	\$0,00	\$0,00
Sal en grano	0,00%	100,00%	1,00	0,250	0,005	Kg	\$1,74	\$0,01
Pimienta negra	10,00%	90,00%	1,10	0,070	0,005	Kg	\$6,13	\$0,03
Aceite cocinero	15,00%	85,00%	1,15	0,050	0,25	Kg	\$2,60	\$0,65
Ajo	15,00%	85,00%	1,15	0,050	0,1	Kg	\$3,45	\$0,35
COSTO TOTAL								\$26,43
KG								\$26,43

PROCEDIMIENTO:

- Poner el magret de pato en vino blanco, sal en grano, pimienta negra, aceite y ajo, poner las cantidades para un confit de pato. Sellar todo eso en una funda al vacío.
- Poner a cocinar al sous vide a 70C por 24h.
- Separar los magret confitados y desmenuzar, separar el aceite de los jugos del pato, preservar ambos.

NOMBRE RECETA	Naranja Confit
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Decoración
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Naranja nacional	80,00%	20,00%	1,80	2,500	4,5	Kg	\$0,50	\$2,25
Aceite cocinero	0,00%	100,00%	1,00	0,350	0,35	Kg	\$2,60	\$0,91
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,150	0,15	Kg	\$0,95	\$0,14
COSTO TOTAL								\$3,30
KG								\$3,30

PROCEDIMIENTO:

- Sacar las cáscaras de la naranja, y el jugo de esta.
- Poner las cáscaras a confitar en aceite con una pizca de sal por 1h
- Preparar un almíbar denso con el azúcar y el jugo de naranja.
- Sacar las cáscaras del aceite y limpiarlas bien, poner a confitar en el almíbar por 10h a llama baja.

NOMBRE RECETA	Teja Tomillo
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Decoración
RENDIMIENTO (KG)	0,100

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Sal	0,00%	100,00%	1,00	0,004	0,004	Kg	\$0,44	\$0,002
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,030	0,03	Kg	\$0,95	\$0,03
Tomillo	0,00%	100,00%	1,00	0,020	0,02	Kg	\$6,57	\$0,13
Huevo	10,00%	90,00%	1,10	0,080	0,088	EACH	\$0,12	\$0,01
Mantequilla	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$5,72	\$0,29
Harina	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$0,91	\$0,05
COSTO TOTAL								\$0,504
KG								\$5,037

PROCEDIMIENTO:

- Unir el huevo con el azúcar y montar hasta textura sabayón.
- Derretir la mantequilla y unir los polvos.
- Al huevo y el azúcar unir los polvos y al ultimo la mantequilla derretida sin que esta se bata.
- Estirar la masa en un silpat y regar por encima el polvo de tomillo.
- Hornear a 160C por 12min.

NOMBRE RECETA	Gel pera
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Gel
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pera	0,00%	100,00%	1,00	0,400	0,4	Kg	\$2,60	\$1,04
Vino tinto Clos	0,00%	100,00%	1,00	0,100	0,1	Kg	\$3,20	\$0,32
Clavo	0,00%	100,00%	1,00	0,010	0,01	Kg	\$19,05	\$0,19
Agar Agar	0,00%	100,00%	1,00	0,024	0,024	Kg	\$250,00	\$6,00
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,150	0,15	Kg	\$0,95	\$0,14
COSTO TOTAL							\$7,69	
KG								\$7,69

PROCEDIMIENTO:

1. Pelar las peras y ponerlas a cocinar el vino, un chorro de agua, azúcar y el clavo de olor.
2. Cuando estén bien cocidas las peras, batir todo en conjunto y ponerlo a hervir con el agar agar.
3. Luego de que hierva poner a enfriar en un recipiente, cuando esté hecho gelatina se turbea para hacer un gel.

La Picardia

ENTRADA CALIENTE

■ Realizado por: Paola Enriquez
y María José Molina

■ Porciones: 30

INGREDIENTES

- Buñuelo 0,15 Kg
- Rillette Pato 1,05 Kg
- Naranja confit 0,03 Kg
- Teja Tomillo 0,15 Kg
- Gel de Pera 0,06 Kg
- Brotes 0,03 Kg





PROCEDIMIENTO

1. Calentar el rillette de pato junto con los jugos que guardamos de su cocción, arreglar sal.
2. Montar en el plato el buñuelo, encima va el rillette caliente junto con el gel de pera y la naranja confit.
3. Para terminar se agrega las tejas de manera que tape la mitad del buñuelo y se termina con brotes.

ANEXO C: FAUNA AL CABRITO (PLATO FUERTE)

TIEMPO 3 - Fauna al Cabrío

NOMBRE RECETA	Carre de Cordero
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Cordero
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicado	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carre Cordero	5,00%	95,00%	1,05	1,100	1,155	Kg	\$34,90	\$40,31
Mantequilla	0,00%	100,00%	1,00	0,100	0,1	Kg	\$5,72	\$0,57
Ajo	0,00%	100,00%	1,00	0,150	0,15	Kg	\$3,45	\$0,52
Tomillo fresco	0,00%	100,00%	1,00	0,010	0,01	Kg	\$6,57	\$0,07
COSTO TOTAL								\$41,46
KG								\$41,46

PROCEDIMIENTO:

Limpia el carré.
Sellar el carré con mantequilla, aceite, ajo, sal y tomillo.
Dejar que enfríe, meterlo en una funda al vacío con el ajo y tomillo que se usó para sellarlo.
Cocinar al sous vide a 65C por 2h.

NOMBRE RECETA	Costra cítricos
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Costra cítricos
RENDIMIENTO (U)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicado	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Mandarina	90,00%	10,00%	1,90	0,050	0,13	Kg	\$0,81	\$0,11
Naranja nacional	90,00%	10,00%	1,90	0,050	0,13	Kg	\$0,50	\$0,07
Panko	0,00%	100,00%	1,00	0,150	0,13	Kg	\$2,20	\$0,29
Mantequilla	0,00%	100,00%	1,00	0,700	0,13	Kg	\$5,72	\$0,74
Limon meyer	90,00%	10,00%	1,90	0,050	0,02	Kg	\$0,68	\$0,01
COSTO TOTAL								\$1,21
KG								\$1,21

PROCEDIMIENTO:

1. Sacar la ralladura de los cítricos y mezclarla con la mantequilla, se puede poner un poco el jugo.
2. Mezclar con el panko y enfriar.
3. Cuando esté fría la mantequilla usarla para moldear en el molde que desee.

NOMBRE RECETA	Echalotes confit
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Guarnición
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicado	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Echalotes	50,00%	50,00%	1,50	2,000	3	Kg	\$1,45	\$4,35
Aceite cocinero	0,00%	100,00%	1,00	0,400	0,4	Kg	\$2,60	\$1,04
Ajo	0,00%	100,00%	1,00	0,100	0,1	Kg	\$3,45	\$0,35
COSTO TOTAL								\$5,74
KG								\$5,74

PROCEDIMIENTO:

1. Sacar el corazón de los echalotes.
2. Poner a confitar con ajo, pimienta negra, sal y ralladura de naranja.

NOMBRE RECETA	Salsa Bordelesa
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	salsa
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicado	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Huesos Res	0,00%	100,00%	1,00	0,500	0,5	Kg	\$2,98	\$1,49
Cebolla Perla	0,00%	100,00%	1,00	0,200	0,2	Kg	\$0,92	\$0,18
Zanahoria	0,00%	100,00%	1,00	0,150	0,15	Kg	\$0,53	\$0,08
Médula	0,00%	100,00%	1,00	0,450	0,45	Kg	\$6,90	\$3,11
Apio	0,00%	100,00%	1,00	0,150	0,15	Kg	\$0,70	\$0,11
Vino tinto	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$3,50	\$0,18
COSTO TOTAL								\$5,139
KG								\$5,139

PROCEDIMIENTO:

1. Hacer un jus con los ingredientes menos con la médula
2. Reducir el jus por 20h.
3. Emulsionar el jus con la médula, corregir la sal.

NOMBRE RECETA	Puré papa confit
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	puré
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Papa chola	5,00%	95,00%	1,05	0,600	0,63	Kg	\$0,62	\$0,39
Ajo	0,00%	100,00%	1,00	0,010	0,01	Kg	\$3,45	\$0,03
Aceite cocinero	0,00%	100,00%	1,00	0,300	0,3	Kg	\$2,60	\$0,78
Pimienta negra	0,00%	100,00%	1,00	0,010	0,01	Kg	\$6,13	\$0,06
Mantequilla	0,00%	100,00%	1,00	0,300	0,3	Kg	\$5,72	\$1,72
Crema de leche	0,00%	100,00%	1,00	0,250	0,25	Kg	\$3,30	\$0,83
COSTO TOTAL							\$3,807	
							KG	\$3,807

PROCEDIMIENTO:

1. Confitar las papas con ajo, cebolla perla, tomillo, sal.
2. Cuando estén blandas se las saca y se las pone en la thermomix junto con lo que se usó para confitar, menos el aceite.
3. Se las tritura y se las pasa por un chino.
4. Se emulsiona con crema de leche, se agrega sal.

Fauna al Cabrito

ENTRADA FRÍA

Realizado por: Paola Enriquez
y María José Molina

Porciones: 30

INGREDIENTES

- Carre Cordero 4,5 Kg
- Costra citricos 0,15 Kg
- Echalotes confit 0,15 Kg
- Salsa Bordelesa 2,4 Kg
- Puré papa confit 3,0 Kg
- Espárragos 0,18 Kg
- Brotes 0,03 Kg



PROCEDIMIENTO

1. Calentar en un sartén aceite, mantequilla, ajo, tomillo y poner el cordero a sellar después de sacarlo del sous vide. Cuando se dé la vuelta se le pone la costra de citricos y se lo mete al horno por 7 min a 160 C en aire seco.
2. Se pone a calentar leche y se le agrega nuestra preparación previa de puré y se bate muy bien, se corrige sal.
3. En un sartén caliente ponemos aceite de naranja que nos sobró de la preparación de cáscaras de naranja y sellamos los echalotes y los espárragos hasta que estén dorados.
4. La salsa se la debe mantener a llama baja hasta que se deba servir, no dejar hervir.
5. Al montar todo solo se agregar brotes a los vegetales.

ANEXO D: BACCHUS (POSTRE)

TIEMPO 4 - Bacchus

NOMBRE RECETA	Frutas infusionadas
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	frutas
RENDIMIENTO (KG)	0,150

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicado	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Fresas	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$3,57	\$0,18
Peras	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$2,00	\$0,10
Duraznos	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$1,45	\$0,07
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,075	0,075	Kg	\$0,95	\$0,07
Agua de azahar	0,00%	100,00%	1,00	0,003	0,003	Kg	\$35,00	\$0,11
COSTO TOTAL							\$0,53	
KG								\$3,52

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar las frutas de la manera que desee.
2. Hacer un TPT con el azúcar y el agua de azahar.
3. Sellar todo al vacío hasta el momento de usarse.

NOMBRE RECETA	Helado de vino Blanco
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Helado
RENDIMIENTO (KG)	2

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicado	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Vino Blanco	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$5,10	\$0,26
Leche	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$1,21	\$0,06
Crema de leche	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$3,31	\$0,17
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,075	0,075	Kg	\$0,95	\$0,07
Yemas	0,00%	100,00%	1,00	0,003	0,003	Kg	\$0,12	\$0,00
Estabilizante helado	0,00%	100,00%	1,00	0,010	0,01	Kg	\$12,90	\$0,13
COSTO TOTAL							\$0,68	
KG								\$0,34

PROCEDIMIENTO:

1. Hacer un crema inglesa con todos los ingredientes menos con el vino blanco.
2. Cuando esté lista la crema inglesa dejarla enfriar, cuando llegue a los 28 C se agrega el vino blanco y se deja madurar por 2 días como mínimo.
3. Poner la mezcla madurada en la mantecadora hasta que tome la forma de helado, preservar entre -5 a 0 C.

NOMBRE RECETA	Crumble pistacho
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	crumble
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicado	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina	0,00%	100,00%	1,00	0,500	0,5	Kg	\$0,91	\$0,46
Harina almendra	0,00%	100,00%	1,00	0,500	0,5	Kg	\$13,75	\$6,88
Azúcar morena	0,00%	100,00%	1,00	0,500	0,5	Kg	\$1,19	\$0,60
Mantequilla	0,00%	100,00%	1,00	0,500	0,5	Kg	\$5,72	\$2,86
Pistachos	0,00%	100,00%	1,00	0,050	0,05	Kg	\$45,05	\$2,25
COSTO TOTAL							\$13,04	
KG								\$13,04

PROCEDIMIENTO:

1. Meter los pistachos al horno a 100 C por 15 min hasta que estén secos, proceder a triturarlos.
2. Poner todos los ingredientes a la kitchen y con un escudo mezclarlos hasta que se haga una masa homogénea, agregar al final el polvo de pistachos.
3. Poner en una lata a cocinar a 180 C por 15 min, ir moviéndolo cada 5 min.

NOMBRE RECETA	Gel mandarina
TIPO DE RECETA	Sub-receta
TIPO DE PLATO	Gel
RENDIMIENTO (KG)	1,000

INGREDIENTES	Merma	Rendimiento	Factor multiplicador	CANTIDAD	EQUIVALENCIA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Mandarina	55,00%	45,00%	1,55	2,000	3,1	Kg	\$0,81	\$2,51
Azúcar	0,00%	100,00%	1,00	0,200	0,2	Kg	\$0,95	\$0,19
Agar agar	0,00%	100,00%	1,00	0,012	0,012	Kg	\$250,00	\$3,00
COSTO TOTAL							\$5,70	
KG								\$5,70

PROCEDIMIENTO:

1. Sacar el jugo de las mandarinas y ponerlo en una olla junto con el azúcar y el agar agar, llevarlo a ebullición y dejarlo enfriar.
2. Cuando esté frío turbearlo hasta la textura de gel.

Bacchus

ENTRADA FRÍA

■ Realizado por: Paola Enriquez y María José Molina

■ Porciones: 30

INGREDIENTES

- Frutas al Azahar 3,0 Kg
- Helado de vino blanco 3,0 Kg
- Crumble de pistacho 0,15 Kg
- Gel mandarina 0,30 Kg
- Flores 0,03 Kg




PROCEDIMIENTO

1. Montar en un plato hondo las frutas infusionadas.
2. Poner al centro crumble de pistacho y puntos de gel de mandarina.
3. Agregar una quenelle de helado de vino blanco y flores de mandarina.

ANEXO E: PRIMERA PROPUESTA DE MENÚ

ANEXO F: JURADO PRIMERA DEGUSTACIÓN

Emilio Dalmau	Profesor CHAT
Sebastián Navas	Coordinador de la carrera de Gastronomía
Esteban Tapia	Profesor CHAT
María Gracia Torres	Administradora restaurante Marcus
Andrés Terán	Profesor CHAT
Mario Jiménez	Chef Ejecutivo San Francisco Food Service
Nestor Toapanta	Chef restaurante Marcus
Damián Ramia	Decano CHAT

ANEXO G: PROPUESTA MENÚ FINAL



ANEXO H: FOOD COST

COSTO REAL		
Costo de producción	\$	1.456,78
Ventas	\$	1.462,97
Menús Vendidos (#)		74
	\$	19,69
	Costo real por menú	
	Food Cost	99,58%