

GUÍA METOLÓGICA

REPOSTERÍA
CARRERA GASTRONOMÍA



AUTOR: TNLGO. DAVID CONRADO
2020



1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA

Nombre de la Asignatura: REPOSTERIA		Componentes del Aprendizaje	Docencia Trabajo autónomo Práctica	
Resultado del Aprendizaje: COMPETENCIAS Y OBJETIVOS Objetivo Desarrollar las técnicas básicas en la preparación de postres, como son el manejo del chocolate, azúcar para caramelo, masas esponjadas, masas quebradas y varios conocimientos para la realización de repostería internacional. Competencias <ul style="list-style-type: none">• Crear y preparar variedad de postres, identificando técnicas internacionales; preparando a los estudiantes a desarrollar su repostería de autor.• Conocer la historia, sus recetas, temperaturas y variaciones en la repostería.• Manejo de recetas estándar con pesos, temperaturas y puntos de control que necesitan emplear en determinados postres.• Creación de postres por parte de los estudiantes con la fusión de técnicas aprendidas.				
Docente de Implementación:				
Tecng. David Conrado C.			Duración: 50 horas	
Unidades	Competencia	Resultados de Aprendizaje	Actividades	Tiempo de Ejecución



<p>Introducción e historia de la repostería. Aspectos de la higiene personal. Pesos y medidas. Vocabulario técnico para la repostería. Equipos y utensilios. Técnicas básicas de la repostería.</p>	<p>Conocer la introducción e historia de la repostería. Aplicar aspectos de la higiene personal. Interpretar los pesos y medidas. Aprender el vocabulario técnico para la repostería. Reconocer los equipos y utensilios. Entender las técnicas básicas de la repostería.</p>	<p>Identificar los orígenes de la introducción e historia de la repostería. Aprender el correcto manejo en la higiene personal. Analiza los pesos y medidas de las recetas. Identificar vocabulario técnico para la repostería. Identificar los equipos y utensilios. Prepara las recetas utilizando las técnicas básicas de la repostería.</p>	<p>Observación Presentación power point. Participación individual. Material y equipo en físico del taller de repostería. Balanzas</p>	<p>Primera semana de 5 horas</p>
<p>Recetas de caramelo, crema pastelera, pasta choux o masa relámpago. Decoraciones. Uso de equipo y medidas.</p>	<p>Conocer las cantidades de las recetas de caramelo, crema pastelera, pasta choux o masa relámpago. Realizar las decoraciones con frutas. Manejar el equipo de medidas para realizar los postres.</p>	<p>Preparar las recetas de caramelo, crema pastelera, pasta choux o masa relámpago. Identificar las texturas, colores y sabores de las recetas en caramelo, crema pastelera, pasta choux o masa relámpago. Realizar las medidas según receta estándar. Saber los diferentes tipos de decoración.</p>	<p>Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería.</p>	<p>Segunda semana de 5 horas</p>



Recetas de Neugatine – Croquembouche – tipos de caramelo – temperatura. Uso de equipo y medidas.	Conocer las diferentes recetas estándar en la preparación de Neugatine – Croquembouche – tipos de caramelo – temperatura. Manejar el uso de equipo y medidas	Aplicaran las técnicas en realizar el Neugatine – Croquembouche – tipos de caramelo – temperatura. Identificarán las temperaturas de cada receta Realizar decoraciones con los caramelos.	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería.	Tercera semana de 5 horas
Recetas con pasta sablé – pasta choux – pasta azucarada. Frutos secos caramelizados	Conocer las recetas que se utiliza pasta sablé – pasta choux –pasta azucarada. Realizar frutos secos.	Identificar los tipos recetas como son la pasta sablé – pasta choux –pasta azucarada. Preparar el caramelo para trabajar con frutos secos.	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería. Medidas con balanza	Cuarta semana de 5 horas
Recetas estándar crema chibouste – crema de mantequilla – crémet – Savarín. Montaje y armado de plato.	Realizar las recetas de crema chibouste – crema de mantequilla – crémet – Savarín. Conocer el montaje y armado de plato.	Seguimiento de las preparaciones de las cremas como chibouste, mantequilla, crémet y tipos de savarines. Realizar los montajes y armado de los diferentes preparaciones.	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería. Medidas con balanza	Quinta semana de 5 horas



Temperar o Atemperar chocolate. Manejo de Temperaturas para Chocolate negro – chocolate con leche – chocolate blanco – sucedáneos.	Conocer cómo se Temperar o Atemperar chocolate. Manejo de Temperaturas para Chocolate negro – chocolate con leche – chocolate blanco – sucedáneos.	Identifica el Temperar o Atemperar chocolate. Manejo de Temperaturas para Chocolate negro – chocolate con leche – chocolate blanco – sucedáneos.	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería. Medidas con balanza	Sexta semana de 5 horas
Recetas estándar de frutas en chocolatadas con chocolate negro – chocolate blanco. Frutillas – Uvillas – Cerezas	Aplicar técnicas en frutas en chocolatadas con chocolate negro – chocolate blanco. Frutillas – Uvillas – Cerezas	Identificar técnicas en frutas en chocolatadas con chocolate negro – chocolate blanco. Frutillas – Uvillas – Cerezas	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería. Medidas con balanza	Séptima semana de 5 horas
Varietades de Trufas de chocolate negro – chocolate blanco. Trufas de licor Trufas de nueces Trufas de café Trufas de caramelo	Conocer las variedades de Trufas de chocolate negro – chocolate blanco. Trufas de licor Trufas de nueces Trufas de café Trufas de caramelo	Preparar las variedades de Trufas de chocolate negro – chocolate blanco. Trufas de licor Trufas de nueces Trufas de café Trufas de caramelo	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería. Medidas con balanza	Octava semana de 5 horas
Recetas estándar de bombones Recetas estándar de Brownies Recetas estándar de vasija de chocolate con helado	Realizar las recetas estándar de bombones Recetas estándar de Brownies Recetas estándar de vasija de chocolate con helado	Aplicar las recetas estándar de bombones Recetas estándar de Brownies Recetas estándar de vasija de chocolate con helado	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería. Medidas con balanza	Novena semana de 5 horas



Revisión general de los talleres realizados. Examen final práctico. Chocolate - Caramelo Receta estándar estudiadas- Decoración e innovación.	Repaso de cada técnica que se realizó con las diferentes recetas utilizadas en las clases anteriores. Preparación de Chocolate - Caramelo Receta estándar estudiadas- Decoración e innovación.	Aplicar los conocimientos recibidos en cada preparación y receta que se realizó en los talleres anteriores. Realizar sus recetas con aprendido en chocolate – caramelo. Con temas de innovación, decoración y sabores que sean de su gusto.	Taller Casa Museo. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de repostería. Medidas con balanza. Vajilla	Décimo semana de 5 horas
---	---	--	---	--------------------------

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RELACIONADOS

Co-requisitos

Hoja de vida en áreas gastronómicas

Auditor en Inocuidad Alimentaria. Manipulación de Alimentos.

Costos de alimentos y bebidas

3. UNIDADES TEÓRICAS

• Desarrollo de las Unidades de Aprendizaje (contenidos)

A. Base Teórica

- Desarrollo de las actividades realizadas en taller de repostería.

Historia de la Repostería.

Repostería Básica.

Antiguamente la palabra repostería significaba despensa, era un lugar donde se guardaban las provisiones y en el que se elaboraban los dulces, las pastas, los fiambres y los embutidos.



El repostero mayor de un palacio era la persona que tenía el mando y estaba a cargo de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas de la casa real, como mesas, manteles y víveres.

Este tipo de cargo, después de cierto tiempo, terminó siendo honorífico.

A principios del siglo XVIII, la palabra repostería significó el arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrónes, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En 1747 se publicó en Madrid un tratado llamado el Arte de Repostería, escrito por Juan de la Mata, repostero de la corte. En éste se define las funciones y se describe un gran número de postres y pastelería.

Aspectos a considerar antes de entrar al laboratorio de repostería.

Uniforme limpio y completo

Sin aretes – pulseras – cadenas, sin uñas largas, pelo recogido, sin barba,

No estar en estado de embriaguez o síntomas de haber tomado alcohol.

Poner sus 5 sentidos en las preparaciones





MEDIDAS AUTILIZAR

LIBRAS A ONZ A GR

1 lb 16 oz 454 gr

2 lb 32 oz 908 gr

4 lb 64 oz 1814 gr

TAZAS A MILITROS

1/4 taza 60 ml.

1/3 taza 80 ml.

1/2 taza 120 ml.

2/3 taza 160 ml.

3/4 taza 180 ml.

1 taza 240 ml.



VOCABULARIO TÉCNICO PASTELERÍA Y RESPOSTERÍA



Abrilantar o Lustrar:

Es dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas o fondantes.

Acaramelar:

Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo.

Adornar o Decorar:

Ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Agar - Agar:

Gelatina sacada de las algas marinas procedentes de Japón, California, Ceilán. Es 6 veces más fuerte que la gelatina común y corriente.

Alisar:

Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.

Amasar:

Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria.

Anillo - Aro:

Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones.

Apricotear:

Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Areómetro:

Instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Arropar:

Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación.



Aromatizar:

Dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Baño María:

Es un método de cocción; el más suave. Es un equipo a gas eléctrico que contiene agua a punto de ebullición que se utilizará en la mantención de comidas calientes.

Bañar o Cubrir:

Pasar un producto por almíbar, licores, suficientemente espesos para que permanezca.

Batidos:

Son mezclas livianas de ingredientes.

Batir:

Incorporar aire al sacudir enérgicamente con un batidor de varillas, una materia hasta alcanzar la densidad o punto de amalgamamiento deseado, azotar, apalear.

Boquillas:

Son tubos en forma de cono y en su punta tienen diferentes figuras para trabajar con ellas en la manga pastelera. Son de plástico, lata o acero.

Borde o Ribete:

Orilla de las masas.

Bouchées:

Pequeños pastelitos de masa de hoja rellenos con diferentes cremas, pero siempre salados.

Brunoise:

Es un corte en forma de dados o cubitos de uno a tres milímetros.

Caramelizar:

Cocer azúcar a punto de caramelo o bañar un preparado con caramelo.

Caramelo:

Azúcar dorada hervida con muy poca agua y algunas gotas de limón hasta que tome un color oscuro.

Cobertura:

Chocolate con menos azúcar que el corriente; hecho con mantequilla de cacao. Se ocupa en pastelería especialmente para bañar.

Colar:

Filtrar un líquido por un colador privándole de impurezas.

Colorantes:

Extractos líquidos o en polvos permitidos por el S.N.S. Son vegetales y sirven para dar color a los productos.



Colorear:

Dar color con colorantes vegetales permitidos por S.N.S. a un preparado.

Comprimir:

Trabajar una pasta con la palma de la mano para hacer una mezcla más perfecta o darle la forma del molde.

Concentrar:

Concentración del sabor de un elemento líquido mediante una disminución prolongada, obtenida por el fuego.

Cornet:

Papel de mantequilla enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar con cobertura o glase royal.



Corona Fontana:

Harina que forma un círculo en donde se deposita líquido u otros ingredientes.

Crepés:

Pequeños y muy delgados panqueques. Deben quedar como seda.

Cubrir o Glasear:

Tapar pasteles o tortas con capa fina de crema, jalea, mazapán o fondant.

Dar una Vuelta:

Proceso en la fabricación de masa de hoja que significa uslerrear la masa en forma rectangular y luego hacerle los dobles.

Desbarasar:

Desocupar un lugar donde se ha trabajado colocando cada cosa en su lugar habitual.



Desmoldar:

Sacar un preparado del molde.

Destilar:

Dejar estilar todo el líquido que le queda al elemento que se va a preparar.

Dorar:

Poner a horno fuerte por breve tiempo un preparado que se ha pintado previamente con huevo o leche para que tome bonito color dorado.

Dora:

Huevos enteros batidos con una gota de agua o leche. Se utiliza para pintar preparaciones.

Efilar:

Cortar almendras peladas en tajadas finas o tiras finas.

Emborrachar:

Empapar con almíbar y licor o vino, un postre.

Emincé:

Corte de frutas, son tiras o tajadas gruesas.

Enharinar:

Espolvorear con harina, masa, mesa, usleros, moldes para evitar que se pegue la masa.

Ensalada de Frutas:

Es seca, es un conjunto de frutas cortadas en forma ornamentada y se puede aromatizar con algún licor o vino dulce.

Fécula:

Es harina de maíz, de arroz o de papa y que se usa para ligar o hacer cremas.

Filetear:

Cortar naranjas, limones, los gajos, sin la capa que los separa en formas de filete.

Flambear:

Rociar una preparación con ingredientes alcohólicos calientes, luego encenderlos para mejorar su sabor y darle atracción a un postre determinado, frente al cliente.

Forrar:

Cubrir moldes o bandejas de horneado, con masa o papel mantequilla.

Glace Royal:

Preparación hecha con las claras y azúcar flor. Se utiliza para glacear y hacer figuras.

Glucosa:

Azúcar sencillo extraído del almidón en forma de almíbar espeso y transparente que se usa en la cocción de azúcar para evitar su cristalización.



Gratinar o Dorar:

Es colocar un producto al horno muy fuerte, sólo por algunos segundos, para que tome color dorado suave.

Grumos:

Pequeños corpúsculos que se forman al no mezclar correctamente los ingredientes.

Incisión:

Corte hecho a queques durante su cocción.

Incorporar:

Incorporar la harina suavemente a un batido para no bajarlo.

Leudar:

Dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa.

Ligar:

Espesar líquidos.

Manga Pastelera:

Bolsa de género impermeabilizante al cual se pone una boquilla deseada para decorar.

Manguear:

Dar forma con manga y boquilla pastelera.

Macerar:

Dejar un producto en almíbar, licores, vinos, jugos para aromatizarlos, ablandarlos.

Masa de Hoja:

Masa a base de harina, agua y mantequilla.

Masa de Levadura:

Masa a base de agua, harina, materia grasa y levadura.

Masa de Repollo:

Masa a base de agua, harina, mantequilla y huevos.

Masa Seca:

Masa a base de harina, materia grasa, huevos, y azúcar.

Mise en Place:

Preparativos para empezar a trabajar, sistematización de los ingredientes.

Montar:

Estructurar y presentar en forma atractiva las preparaciones de pastelería.

Moldear:

Poner un preparado dentro de un molde y darle la forma de éste.

Mojar:



Agregar un líquido, ya sea a bizcochuelo u otros batidos.

Nogadas o Macarrones:

Pastel a base de nueces y/o almendras con claras y azúcar.

Omelette:

Tortillas hechas a base de huevos batidos.

Patrón:

Molde o guía metálico o plástico que sirve como ayuda para arreglar platos verdaderos en forma muy agradable.

Pectina:

Extracto de diversas frutas que se utilizan en la fabricación de mermeladas, jaleas.

Pies:

Son especies de kuchen de frutas. Se les llama así en la lengua inglesa. Tartas proviene del Francés Tarte y Kuchenes (Cujenes) de la lengua alemana



Pincelar o Pintar

Humedecer pincel con huevo, pasarlo sobre masa, antes de hornearla.

Pizca:

Cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar.

Praline:

Es una preparación a base de azúcar, almendras y avellanas y se utiliza para dar sabor a cremas de mantequilla y otras.

Pulpa:



Es la carne de la fruta.

Punto:

Cuando un producto alcanza su grado justo de cocción o sazónamiento.

Puré de Fruta:

Fruta molida.

Raspa:

Mezquino de material plástico y duro.

Raspar o Rallar:

Despojar por frotación un limón o naranja de la primera piel para utilizarla, sin llegar a la parte blanca. También se llama zeste.

Rebozar:

Cubrir un producto con una salsa, una crema jarabe espeso.

Reducir:

Proseguir cocción de una preparación, para que pierda volumen por la evaporación.

Reforzar:

Poner a una salsa un preparado que intensifique su sabor o color natural.

Rociar o Regar:

Esparcir o mojar.

Rodajas:

Son tajadas finamente cortadas.

Roux:

Mezcla de materia grasa y harina. Roux más leche, es igual a la salsa bechamel.

Royal:

Es la mezcla de leche, huevos y azúcar.

Rubans:

Son las yemas batidas a su máxima emulsión, se forman cintas con las yemas.

Sabayón:

Crema italiana batida de yemas de huevo, vino y azúcar. Es un postre y también se emplea como relleno.

Soufflé:

Preparación muy liviana a la cual se le incorpora aire, a través de claras batidas o crema chantilly.



Strudel:

Especialidad vienesa. Es un pastel que se hace en forma de rollo, la masa debe ser muy fina, según recetas originales, debe leerse una carta de amor a través de ella.

Tamiz:

Especie de colador o cedazo por el cual se tamizan la harina, azúcar flor y otros productos.

Trabajar:

Es revolver mucho, mezclar bien o amasar con las manos, si se trata de una masa.

Tartaleta:

Pastelillo, el cual se rellena con frutas y crema.

Tornear:

Dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y frutas para adornar un plato.

Triturar:

Moler una materia entera, pero sin reducirla a polvo totalmente.

Untar:

Esparcir una capa fina de materia grasa.

Uslerear:

Extender una masa con uslero y darle el espesor deseado.

Vacherin:

Son merengues que se hacen tres o cuatro del mismo tamaño y después se montan unos sobre otros alternándolos salado o dulce.

Voul au vent:

Molde elaborado con masa de hoja en forma cilíndrica y hueco en su interior, el cual, se rellena, salado o dulce.

Zeste:

Ralladura de los cítricos sin lo blanco.



Zumo:
Extracto o jugo de frutas concentrado.





Mangas

Cortadores

Termómetro

Aerógrafo

Brochas

UTENSILIOS, EQUIPO Y MOBILIARIO DE REPOSTERÍA

Ingredientes básicos de la repostería.

- **15 INGREDIENTES BÁSICOS DE REPOSTERÍA**
 1. Harina
 2. Levadura en polvo
 3. Mantequilla
 4. Aceite de Oliva Virgen Extra
 5. Huevos
 6. Azúcar Granulada
 7. Azúcar Glas o Azúcar Flor o Icing Sugar
 8. Miel
 9. Leche
 10. Nata o Crema Batida
 11. Yogur
 12. Cacao en Polvo
 13. Chocolate Fondant
 14. Extracto y Aromas



Técnicas básicas de la repostería.

- AL BAÑO MARÍA
- CLARAS A PUNTO DE NIEVE
- MANTEQUILLA EN PUNTO POMADA
- FRUTOS SECOS HECHOS +MANTEQUILLA
- MEZCLAR CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES

AL BAÑO MARÍA

Al baño maría es un método de cocción con el que se proporciona calor indirecto a los ingredientes que se cuecen mediante esta técnica, ofreciendo una temperatura suave, uniforme y constante.

CLARAS A PUNTO DE NIEVE

Para que nos salgan unas buenas claras a punto de nieve, vamos a tener en cuenta estas recomendaciones:

- 1-Para batir las claras, siempre hay que hacerlo con las varillas de metal en forma de globo, porque introducen aire dentro de las claras más rápido que otro tipo de varillas.
- 2-Han de batirse sólo hasta que suben, una vez que han subido, no hay que batirlas más, porque se separa el agua de su proteína y eso las hace menos consistentes.
- 3-No añadiremos sal para montarlas, la sal hace que tarde más en subir y la masa tenga menos consistencia.

MANTEQUILLA EN PUNTO POMADA

La mantequilla en punto pomada es un estado intermedio entre la mantequilla líquida y la mantequilla sólida. Cuando la mantequilla está muy cremosa, con la textura parecida a la de una pomada o crema, es cuando se la denomina "mantequilla en pomada" o mantequilla en punto pomada". Para conseguirlo.

FRUTOS SECOS HECHOS MANTEQUILLA

Se nombra así cuando hemos triturado tanto los frutos secos, que pasan de ser polvo a tener una textura mojada y cremosa como la mantequilla en punto pomada, lo haremos así: Ponemos los frutos secos que deseamos convertir en punto mantequilla, dentro de una picadora y los trituraremos a máxima potencia. Observamos cómo va cambiando, de trocitos más pequeños a polvo, empezará a soltar su propio aceite, se juntará el polvo de nuevo hasta formar una pasta, esa pasta se hará cada vez más cremosa hasta obtener una textura similar a la mantequilla en punto pomada.

MEZCLAR CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES



Queremos hacer una receta, en dónde al elaborarla, nos encontramos con dos masas y nos piden que la "removamos con movimientos envolventes", por ejemplo: cuando añadimos claras a punto de nieve a la masa de la mousse. Para conseguirlo con éxito, tendremos en cuenta éstas recomendaciones:

No debemos removerlas enérgicamente porque explotaríamos las burbujas, provocando que perdamos el volumen y textura que buscamos.

Cuando la estemos mezclando, lo haremos con una varilla de metal y a mano, con movimientos de abajo hacia arriba, de esa forma se mete aire en la masa y evita que se baje.

Paso 1- Vertemos la preparación más ligera encima de la más pesada.

Paso 2- Empezamos hundiendo la varilla en el centro del recipiente, cogiendo la parte de abajo y subimos hacia arriba, tirándonos hacia los lados.

Paso 3- Repetir varias veces el "paso 2", pero lo justo hasta que lo veamos medio mezclado, no ha de quedar totalmente integrada una masa en la otra, veremos las dos mezclas entrelazadas.

CARAMELO

- **METODO SECO**
- **METODO HUMEDO**
- **DECORACIÓN DE CARAMELO**

GRENATINA (GELATINA)

- **GRENATINA EN POLVO**
- **GRENATINA LAMINA**

MERMELADAS

SALSA Y CULIS

CHOCOLATE Y COBERTURA

MERENGUE

SOUFLES

MOUSSES

BAVAROISSE



HELADO



RECETARIO DE REPOSTERIA

ALUMNOS

SALOME BAROJA
ELISA SIMBAÑA
CAROLINA TOAPANTA
JUAN CARLOS MUÑOZ
ISAAC TORRES

CURSO

4TO GASTRONOMÍA

CHEF

DAVID CONRADO

AÑO

2020



**INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUPERIOR “JAPÓN”**

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:

MASA CHOUX



# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		Ligar lentamente los huevos a la masa uno por uno.
25 personas	24 horas			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 160°C
Harina		150	Gr	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: N/A
Sal		2	Gr	
Azúcar		15	Gr	
Mantequilla		100	Gr	
Agua		125	MI	
Leche		125	MI	
Huevo		225	Gr	

HERRAMIENTAS:

KitchenAid, bol, lengua de gato, horno, lata, tamizador, olla, cocina, manga pastelera, papel encerado.

VAJILLA:

Plato Cuadrado


PREPARACIÓN:

Primero tomamos una olla ponemos a derretir la mantequilla, la sal y el azúcar, añadimos leche y agua hasta que llegue al punto de ebullición y colocamos la harina tamizada, mezclamos bien hasta que se ligue y se despegue de la olla, sacamos del fuego y dejamos que se enfríe un poco, procedemos a colocar en la KitchenAid y agregamos los huevos uno por uno lentamente y esperando que se ligue la masa, cuando esta la masa ligada totalmente, sacamos de la KitchenAid para colocar en la manga pastelera, colocamos el papel cera en la lata y hacemos un tipo de botones, metemos al horno por 35min a 160°C, una vez fríos con mucho cuidado partimos a la mitad y colocamos la crema pastelera.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				CROQUEMBOUCHE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		Ser cuidadosos con la elaboración del caramelo
15 personas	24 horas			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 160°C
Negatones				TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: N/A
Agua		50	Ml	
Azúcar		500	Gr	
Glucosa		200	Gr	
Almendra	Trozar	200	Gr	
Caramelo				
Azúcar		250	Gr	
Glucosa		50	Gr	
Agua		100	Ml	
HERRAMIENTAS:				
KitchenAid, bol, lengua de gato, horno, lata, tamizador, olla, cocina, manga pastelera, papel encerado.				
VAJILLA:				
Plato Cuadrado				
PREPARACIÓN:				
<p>Para realizar el Neugatine colocamos el agua y el azúcar en una olla hasta que haya hervido, añadimos la glucosa hasta que quede color caramelo, después ponemos las almendras, sacamos de la olla y colocamos en papel film, estiramos con un bolillo y cortamos con un aro metálico, luego hacemos los profiteroles y los rellenamos con la crema pastelera, hacemos un cono de papel film para colocar los profiteroles, en otra olla azúcar, agua y glucosa, dejamos que hierva hasta que tome el color deseado, con mucho cuidado ponemos caramelo en los profiteroles y unimos unos a otros y también pegamos al cono de papel encerado hasta que se complete la pirámide, con un tenedor hacemos hilachas de caramelo para la decoración junto a las figuras de neugatine.</p>				



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				TRUFAS HELADAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		Llevar al congelador por 20min
15 personas	24 horas			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 160°C
Chocolate		200	Gr	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: N/A
Crema de Leche		180	Gr	
Mantequilla		27	Gr	
Atemperar				
Chocolate				
Chocolate Negro		300	Gr	

HERRAMIENTAS:

Bol, lengua de gato, lata, olla, cocina, papel film.

VAJILLA:

Plato Cuadrado

PREPARACIÓN:

Ponemos la crema de leche en una olla, colocamos el chocolate y mezclamos hasta que se derrita, agregamos un poco de chocolate en el bol de mantequilla y hacemos derretir, luego ponemos la mantequilla derretida en lo demás del chocolate, tapamos con papel film y llevamos al congelador por 20min, para atemperar el chocolate primero lo trozamos y le colocamos en un bol, llevamos a derretir a baño maría hasta que tenga 45°C, luego sacamos a un bol con agua fría y bajamos la temperatura a 27°C y colocamos en el calor hasta que llegue a 32°C, sacamos el bol del congelador y con una cuchara hacemos bolitas que luego pasamos por el chocolate atemperado y mandamos 15 min a la refrigeradora.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				SAVARIN
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		TIEMPO DE HORNEADO, INGREDIENTES FRESCOS
8-12 personas	4 días			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:180°C
Agua-Leche		100	ml	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:N/A
Harina		250	gr	
Levadura		20	gr	
Sal		5	gr	
Azúcar impalpable		10	gr	
Huevos		3	unidades	
Mantequilla		50	gr	

HERRAMIENTAS:

Horno, bould, lengua de gato, colador, moldes, kitchenaid, globo, termómetro.

VAJILLA:

Plato rectangular, cubiertos.

PREPARACIÓN:

Tamizar la harina, diluir la levadura en agua templada, derretir la mantequilla, colocamos en la Kitchen Aid los ingredientes, ponemos el gancho amasador y una vez que estén un poco integrados, añadimos los huevos batidos, cuando esté una masa homogénea añadimos la mantequilla derretida y amasamos durante 10 minutos a velocidad 10, nos quedará una masa lisa y brillante muy fácil de manejar, hacemos una bola, colocamos en un bould con un poco de harina y tapamos con un mantel o limpión, la dejamos en un lugar caliente y esperamos a que doble volumen, una vez que se haya elevado, amasamos un poco, pasamos mantequilla por el molde savarín y la colocamos en forma de roscón en el interior, precalentamos el horno 10 minutos y metemos el savarín por 15 minutos, sacamos del horno y decoramos con frutas y almíbar al gusto.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				ALMIBAR
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		COCER A TEMPERATURA MEDIA
15 personas	24 horas			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 160°C
Agua		200	ml	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 4
Azúcar		200	ml	
Canela		27	gr	
Cascara de piña		50	gr	
Clavo de olor		3	und	
Ron / Amareto		10	ml	
HERRAMIENTAS:				
Olla, cuchillo cebollero, tabla.				
VAJILLA:				
Bould pequeño				
PREPARACIÓN:				
<p>Pelar la piña y reservar la cáscara, colocar en una olla el agua, azúcar, la cascara de piña, la canela y el clavo de olor. Colocar el Amareto o Ron dejar reducir hasta obtener una consistencia espesa, se puede utilizar caliente o fría, conservar en envase de vidrio para que su tiempo de vida útil se alargue.</p>				



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:	BROWNIES
---------------------------	----------



# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		HORNEAR POR 20 MINUTOS
10 personas	N/A			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 170°C
Chocolate amargo		125	gr	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 8°C
Mantequilla		225	gr	
Huevos		4	und	
Azúcar morena		125	gr	
Azúcar impalpable		125	gr	
Harina		50	gr	
Cacao en polvo		20	gr	
Nueces		100	gr	
HERRAMIENTAS:				
Molde, horno, bol, miserable, cuchillo, papel cera.				
VAJILLA:				
Plato plano, cuchara para postres.				
PREPARACIÓN:				
Precalentar el horno, colocamos la mantequilla y el chocolate en el microondas por 1 min. Una vez derretida la mantequilla y el chocolate colocamos los huevos y el azúcar en un bould, incorporamos la harina, mezclamos bien, colocamos las nueces picadas mezclamos bien y colocamos toda la mezcla en un molde de 20x20 y llevamos a hornear a una temperatura de 170°C por 20 min. Sacamos del horno dejamos enfriar y está listo para degustar.				



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				CARAMELO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		COCCION A FUEGO MODERADO
10 personas	N/A			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 100°C
Agua		100	ml	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: N/A



Azúcar		250	ml
Glucosa		50	gr



HERRAMIENTAS:
Olla, miserable, cuchara.
VAJILLA:
Plato plano.
PREPARACIÓN:
Colocar en una olla a fuego medio el azúcar, el agua, la glucosa, dejar hervir hasta que vaya cogiendo color caramelo. Una vez listo el caramelo podemos realizar hilos de caramelo dando forma a lo que desea realizar con el mismo.

4. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE 1: Análisis y Planeación
Descripción: Método Lógico: observación, investigación, análisis y síntesis. Método Comparativo: observación, descripción, comparación, asociación. Diálogo socrático. Diálogo reflexivo. Descripción



Análisis de los contenidos. Uso del método explicativo sobre los temas realizados Observación atenta y detallada de los temas trabajados en cada horario
Ambiente(s) requerido: Talleres de coctelería, amplia con buena iluminación.
Material (es) requerido: Infocus, Equipo de coctelería, Recetas estándar, Ingredientes
Docente: Con conocimiento de la materia.

5. ACTIVIDADES

- Controles de lectura
- Exposición
- Manejo de Recetas estándar
- Talleres
- Presentación del Trabajo final (coctel de autor)

Se presenta evidencia física y digital con el fin de evidenciar en el portafolio de cada aprendiz su resultado de aprendizaje. Este será evaluable y socializable.

6. EVIDENCIAS Y EVALUACIÓN

Tipo de Evidencia	Descripción (de la evidencia)
De conocimiento:	Elaboración de recetas estándar Material de enseñanza en digital. Recopilación de documentos del portafolio docente
Desempeño:	Manejo de los equipos en los procesos de preparación de la repostería. Análisis de la materia enseñada.



De Producto:	Planificación con receta estándar en el aprendizaje de la coctelería.
Criterios de Evaluación (Mínimo 5 Actividades por asignatura)	CLASES 1: Introducción e historia de la repostería. Aspectos de la higiene personal. Pesos y medidas. Vocabulario técnico para la repostería. Equipos y utensilios. Técnicas básicas de la repostería.
ACTIVIDAD 1.	
ACTIVIDAD 2.	CLASES 2: Recetas de caramelo, crema pastelera, pasta choux o masa relámpago. Decoraciones. Uso de equipo y medidas.
ACTIVIDAD 3.	CLASES 3: Recetas de Neugatine – Croquembouche – tipos de caramelo – temperatura. Uso de equipo y medidas.
ACTIVIDAD 4.	CLASES 4: Recetas con pasta sablé – pasta choux –pasta azucarada. Frutos secos caramelizados
ACTIVIDAD 5.	CLASES 5: Recetas estándar crema chibouste – crema de mantequilla – crémet – Savarín. Montaje y armado de plato.
ACTIVIDAD 6.	CLASES 6: Temperar o Atemperar chocolate. Manejo de Temperaturas para Chocolate negro – chocolate con leche – chocolate blanco – sucedáneos.
ACTIVIDAD 7.	CLASES 7: Recetas estándar de frutas en chocolatadas con chocolate negro – chocolate blanco. Frutillas – Uvillas – Cerezas.
ACTIVIDAD 8.	CLASES 8: Variedades de Trufas de chocolate negro – chocolate blanco.



	Trufas de licor Trufas de nueces Trufas de café Trufas de caramelo
ACTIVIDAD 9.	CLASES 9: Recetas estándar de bombones Recetas estándar de Brownies Recetas estándar de vasija de chocolate con helado
ACTIVIDAD 10.	CLASES 10: Revisión general de los talleres realizados. Examen final práctico. Chocolate - Caramelo Receta estándar estudiadas- Decoración e innovación.

Elaborado por:

Tecng. David Conrado C.

Revisado Por:

(Coordinador)

Reportado Por:

(Vicerrector)

EVIDENCIAS



GASTRONOMIA REPOSTERIA



Del libro de notas de Masami



Del libro de notas de Masami



Del libro de notas de Masami



*Guía metodológica Repostería
Carrera de Gastronomía
Tnlgo. David Conrado
2020*

Coordinación Editorial Dirección:

Lucía Begnini Dominguez.

Coordinación Editorial:

Milton Altamirano Pazmiño, Alexis Benavides.

Diagramación: Sebastián Gallardo.

Corrección de Estilo: Lucía Begnini.

Diseño: Sebastián Gallardo.

Instituto superior tecnológico Japón

AMOR AL CONOCIMIENTO