



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“GUÍA GASTRONÓMICA PARA LA UTILIZACION DEL CAFÉ EN PRODUCTOS
DE PASTELERÍA. RIOBAMBA 2012”**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Dayana Toledo

**RIOBAMBA – ECUADOR
2012**

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su publicación.

Lcdo. Juan Andrés Padilla Pérez.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de Tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Guía Gastronómica para la Utilización del Café en Productos de Pastelería. Riobamba 2012”; de responsabilidad de la Srta. Dayana Toledo ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lcdo. Juan Andrés Padilla Pérez

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Edwin Antamba Arango

MIEMBRO DE TESIS

.....

Riobamba, 21 de Junio 2012.

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía la cual me abrió sus puertas con académicos de calidad para cumplir con una de mis metas que es la de ser una excelente profesional.

A la Dra. Anita García quien tuvo la generosidad, y paciencia de orientarme, apoyarme, y dedicarme su tiempo muy valioso en las revisiones del documento para finalmente obtener una tesis exitosa.

A la Dra. Marthita Avalos quien con su esfuerzo de trabajo y dedicación inculco en mí la responsabilidad, por lo que me motivo al deseo de superación mediante el esfuerzo, venciendo cualquier dificultad que se presente en el desarrollo de la elaboración de mi tesis.

Al Lcdo. Juan Andrés Padilla Pérez Director de Tesis, y al Ing. Edwin Antamba Miembro de Tribunal quienes aportaron con su colaboración para culminar exitosamente.

DEDICATORIA

La tesis la dedico con todo mi amor y cariño: a Dios y a San Judas Tadeo, quienes me dieron la oportunidad de vivir y me regalaron una familia maravillosa, y son una bendición.

Con mucho cariño principalmente a mi abuelito Alberto y a mi abuelita Laura por que siempre han estado a mi lado en todo momento y a cada instante de mi vida, gracias por estar conmigo en las buenas y en las malas, por brindarme todo su amor y sobre todo por ayudarme a culminar mi carrera, Dios los bendiga por ser los abuelitos mas buenos del mundo.

A mi mami Ximena y a mi papi Jorge por haberme dado la vida de igual manera por apoyarme en todo momento y por brindarme todo su amor.

A mi hijo Joshua por todas las veces que no pudo tener una mamá de tiempo completo y a mi esposo Eduardo por estar conmigo y ser parte importante en el logro de una de mis metas que es la culminación de mi carrera.

A mis hermanas Jenny y Caro que aunque hemos pasado momentos difíciles siempre hemos estado unidas apoyándonos la unas a la otras.

A mi tío Dinhiro que a pesar de la distancia siempre he contado con su apoyo incondicional, y sobre todo por sus lindos consejos que me han servido de mucho en la actualidad.

Los quiero con todo mi corazón, este es el resultado de todo lo que ustedes me brindaron y me enseñaron durante todo este tiempo, mi tesis se la dedico a ustedes les amo mucho querida familia.

RESUMEN

La presente investigación es descriptiva, transversal prospectiva en la Utilización del Café en Productos de Pastelería con la propuesta de una Guía Gastronómica.

Se aplicaron encuestas de aceptabilidad de las preparaciones utilizando café en los estudiantes de la Escuela de Gastronomía.

Se elaboraron 18 productos de pastelería de 6 líneas; pasteles, panes, galletas, mousses, gelatinas y cremas, de los cuales 5 pasaron la prueba de aceptabilidad pasteles con 91,22%; galletas con el 60%; pan el 60%; mousses el 61,33% y gelatinas con el 75,67%, a excepción de las cremas pasteleras con apenas el 48%, lo cual exige mejorar las combinaciones y presentaciones para alcanzar mayores niveles de aceptación.

Por lo tanto, se puede afirmar que estas pruebas han sido exitosas y 13 de los 18 productos, se recomienda incorporarlos a la Guía Gastronómica para su difusión social, puesto que pasaron el umbral mínimo de aceptabilidad establecido en el 50%.

Las conclusiones finales permiten establecer que se debe realizar futuras investigaciones que propicien el uso del café en nuevas variedades de productos elaborados de pastelería, mejorar las combinaciones de los ingredientes y la presentación.

SUMMARY

The present investigation is descriptive, cross-sectioned and prospective in the Use of coffee in Pastry Products with the proposal of a Gastronomic Guide. Acceptance questionnaires of the preparations were applied using coffee to the students of the gastronomy school.

Eighteen pastry products of six lines were elaborated; pies, pieces of bread, crackers, mousses, gels and creams of wich 5 passed the acceptance proof, pies with 91.22% crackers whit 60%; mousses with 61.33% and gels with 75.67% except for the pastry creams with only 48% which requires to improve the combinations and presentations to reach higher acceptance levels.

Therefore it can be said that these proofs have been successful and 13 of the 18 products are recommended to be incorporated to the gastronomic Guide for their social diffusion as they passed the minimum acceptance established in 50%.

The final conclusions permit to establish that further investigation must be carried out to foster the use of coffee in new varieties of elaborated products of pastry and improve the combination of ingredients and the presentation.

ÍNDICE DE CONTENIDOS	PAG.
CERTIFICACION.....	
AGRADECIMIENTO.....	
DEDICATORIA.....	
INDICE DE CONTENIDO.....	
I. <u>INTRODUCCIÓN</u>	1
II. <u>OBJETIVOS</u>	3
A. GENERAL.....	3
B. ESPECÍFICOS.....	3
III. <u>MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL</u>	4
3.1. Conceptos gastronómicos.....	4
3.1.1. Gastronomía.....	4
3.1.2. Gastrónomo.....	4
3.1.3. Historia de la gastronomía.....	4
a) Prehistoria.....	5
b) Edad Antigua.....	8
c) Edad Media.....	16
d) Edad Moderna.....	20
3.2. La repostería.....	25
3.2.1. Recetas antiguas.....	25
3.2.2. Pasteles con capas.....	26

3.2.3. Decoración.....	27
3.2.4. Historia de la pastelería.....	28
3.2.5. Química de la pastelería.....	30
3.2.6. Pastel.....	31
3.2.7. Denominaciones de pastel.....	31
3.2.8. Algunos tipos de pasteles.....	32
3.3. La gelatina.....	33
3.3.1. Composición.....	34
3.3.2. Obtención.....	34
3.3.3. Usos culinarios.....	35
3.4. Crema pastelera.....	35
3.4.1. Tipos de cremas pasteleras.....	36
3.5. Mousse.....	36
3.5.1. Elaboración básica.....	37
3.5.2. Mousse de chocolate.....	38
3.6. La galleta.....	38
3.6.1. Tipos de galleta.....	39
3.6.2. Algunas denominaciones.....	39

3.7. El pan.....	40
3.7.1. Elaboración del pan.....	42
3.7.2. Usos del pan.....	45
3.7.3. Sabor del pan.....	49
3.7.4. Tipos de pan.....	50
1. Pan sin levadura.....	50
2. Pan de masa acida.....	51
3. Pan levado.....	51
4. Pan plano.....	52
5. Pan al vapor.....	53
3.7.5. Pan y Salud.....	54
3.8. Generalidades del café.....	54
3.8.1. Historia del café.....	54
3.8.2. Procesamiento.....	56
3.8.3. Producción.....	56
3.8.4. Cultura.....	57
3.8.5. Industrialización del café.....	60
A. Descafeinación.....	61
B. Tostación.....	62
C. Molienda y extracción.....	63

D. Solubilización.....	64
3.9. Tipos de grano de café.....	66
3.9. 1. Tipos de preparaciones de café.....	68
3.9.2. Significado socio cultural.....	68
3.9.3. Mitos y leyendas sobre el café.....	69
3.9.4. Beneficios del consumo del café.....	70
3.9.5. Usos del café en la gastronomía.....	71
3.9.6. Usos del café en la pastelería.....	71
3.10. Componentes de una guía gastronómica.....	73
3.10.1. Concepto.....	73
3.10.2. Estructura.....	73
3.10.3. Características.....	75
3.10.4. Recomendaciones para redactar una receta estándar.....	76
IV. <u>METODOLOGÍA</u>	78
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	78
B. VARIABLES	78
1. <u>Identificación</u>	78
2. <u>Definición</u>	78
3. <u>Operacionalización</u>	79
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIOS.....	80

D.	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	80
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	81
V.	<u>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</u>	82
A.	USOS DEL CAFÉ EN PASTELERÍA 2012.....	83
B.	FORMULACIONES GASTRONÒMICAS RIOBAMBA 2012.....	86
C.	NIVEL DE ACEPTABILIDAD DE LAS PREPARACIONES GASTRONOMICAS A BASE DE CAFÈ RIOBAMBA 2012.....	104
VI.	<u>CONCLUSIONES</u>	122
VII.	<u>RECOMENDACIONES</u>	123
VIII.	<u>RESUMEN</u>	
	<u>SUMARY</u>	
IX.	<u>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</u>	146
X.	<u>ANEXOS</u>	147

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro.1.Operacionalización de las variables.....	80
Cuadro.2. Aceptabilidad de los pasteles elaborados a base de café.....	104
Cuadro.3. Aceptabilidad de las galletas elaboradas a base de café.....	107
Cuadro. 4. Aceptabilidad de los panes elaborados a base de café.....	110
Cuadro.5. Aceptabilidad de los mousse elaboradas a base de café.....	113
Cuadro .6. Aceptabilidad de las gelatinas elaboradas a base de café....	116
Cuadro.7.Aceptabilidad de las cremas pasteleras elaboradas a base de café.....	119

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico .1. Aceptabilidad de los pasteles elaborados a base de café.....	105
Gráfico .2. Aceptabilidad de los pasteles elaborados a base de moka.....	105
Gráfico .3. Aceptabilidad de los pasteles elaborados a base de cappuccino..	105
Gráfico .4. Aceptabilidad de las galletas elaboradas a base de café.....	108
Gráfico .5. Aceptabilidad de las galletas elaboradas a base de moka.....	108
Gráfico .6. Aceptabilidad de las galletas elaboradas a base de cappuccino...	108
Gráfico .7. Aceptabilidad de los panes elaborados a base de café.....	111
Gráfico .8. Aceptabilidad de los panes elaborados a base de moka.....	111
Gráfico .9. Aceptabilidad de los panes elaborados a base de cappuccino.....	111
Gráfico .10. Aceptabilidad del mousse elaborado a base de café.....	114
Gráfico .11. Aceptabilidad del mousse elaborado a base de moka.....	114
Gráfico .12. Aceptabilidad del mousse elaborado a base de cappuccino.....	114
Gráfico .13. Aceptabilidad de las gelatinas elaboradas a base de café.....	117
Gráfico .14. Aceptabilidad de las gelatinas elaboradas a base de moka.....	117
Gráfico .15. Aceptabilidad de las gelatinas elaboradas a base de cappuccin.	117
Gráfico .16. Aceptabilidad de la crema pastelera elaborada a base de café..	120
Gráfico .17. Aceptabilidad de la crema pastelera elaborada a base de moka.	120

Gráfico.18. Aceptabilidad de la crema pastelera elaborada a base de cappuccino.....	120
---	-----

I. INTRODUCCIÓN

El café es uno de los productos de mayor utilización gastronómica tanto en la preparación de bebidas como en la repostería. No existe ningún país en el mundo que no consuma o que por lo menos conozca algunos de los productos o preparaciones derivadas del café en cualquiera de sus formas.

El café ha servido para la elaboración de bebidas que en la actualidad son profusamente difundidas, tales como: el cappuccino de origen italiano y el moka americano. En la repostería, el café ha servido como uno de los ingredientes importantes en la elaboración de una gran variedad de pasteles, panes, galletas, gelatinas, mousse, y una infinidad de cremas pasteleras.

De otra parte, el café ha permitido el desarrollo de una gran industria a nivel mundial. En América Latina, esta es notable en países como Brasil y Colombia que son los más grandes productores en cantidad y calidad. Adicionalmente, los estudios científicos que se han realizado sobre el café y sus componentes más importantes como la cafeína, dan cuenta de su condición de estimulante y hasta de constituirse en una bebida energética de amplio consumo en todas las culturas existentes. Por lo tanto el café ha contribuido grandemente también al desarrollo de la industria gastronómica mundial.

En cambio, la repostería se ha convertido en una disciplina gastronómica cuyos orígenes se remontan a la edad media en la cual se desarrollaron las primeras técnicas de elaboración de varios productos como los pasteles, panes, galletas, gelatinas, mousse y cremas, las mismas que se fueron experimentando mediante fórmulas a base de frutos silvestres, cereales, especias y otros ingredientes adicionales. En todas las celebraciones populares o de las cortes no faltaron los productos básicos de la repostería.

Con el paso del tiempo y el desarrollo científico y tecnológico de la industria alimentaria; así como de la comercialización transnacional, la repostería evolucionó hasta llegar al punto de generar incontables productos y fórmulas que se han ido aplicando con gran creatividad por parte de connotados chefs, escuelas de cocina internacional y academias gastronómicas en todo el mundo. En el centro de este desarrollo impresionante de la repostería, el café tiene un lugar privilegiado puesto que sus características gastronómicas han sido un aporte insoslayable para el progreso de la mencionada repostería.

Con la presente investigación, se rescata al café para convertirlo en el ingrediente básico de la repostería, todas las preparaciones diseñadas y estandarizadas, se incluyen en una guía que servirá para ayudar no solo a los profesionales de la gastronomía sino a cualquier persona que busque variedad en la preparación de postres.

XI. OBJETIVOS

C. GENERAL

Promover la utilización del café a través de una guía para productos de pastelería.

D. ESPECÍFICOS

- Identificar los usos más importantes del café en sus diferentes expresiones gastronómicas en pastelería.
- Diseñar fórmulas de productos de pastelería a base de café.
- Determinar el grado de aceptabilidad de los productos elaborados a base de café.
- Elaborar una guía gastronómica con productos de pastelería a base de café.

IV. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

4.1. **Conceptos gastronómicos.**

4.1.1. Gastronomía. Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y el medio ambiente (1).

4.1.2. Gastrónomo. Es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

4.1.3. Historia de la gastronomía. Los estudios de gastronomía de los que existen referencias, datan del siglo XIX, incluso antes. No se reducían a transcribir de manera sistemática varias recetas, sino que abarcaban el campo de la cultura, creencias, origen, etc. Según una fuente de consulta , la gastronomía ha evolucionado históricamente, de la siguiente forma:

a) PREHISTORIA (DESDE LA APARICIÓN DEL HOMBRE HASTA LA APARICIÓN DE LA ESCRITURA).

Antes del fuego.

- **Materias primas.**

Primeros alimentos: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

- **Utensilios.**

Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y arpones.

Arman trampas y acorralan a los animales para matarlos a medida de sus necesidades.

Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras y ramas; y eran muy simples, tales como cornamentas, hacha de mano, lascas de bordes afilados.

- **Tecnología alimenticia.**

Los alimentos se consumían crudos.

Se usa el secado para conservar alimentos como los higos y otras frutas.

Ahumado o salazón de la carne y el pescado para mejorar el sabor.

Después del fuego.

- **Materias primas.**

Animales domesticados (renos, perros).

En Oriente, la domesticación de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería.

Plantas y semillas que recogían las mujeres originaron la agricultura.

Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid.

Se consumían frutos del manzano, peral, ciruelo y cerezo.

En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaba el almendro, granado, garbanzo, cebolla, y dátiles.

Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente.

- **Utensilios.**

Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales eran utilizados para hacer herramientas.

Se inventó el arado: una rama con forma. La mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.

En el siglo V a.C. en México, se inventa el molino de trigo.

- **Tecnología alimenticia.**

Método de cocción utilizado: el asado.

Los digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y apreciaban mejor su sabor.

Comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico.

La agricultura reemplazó a la recolección de frutos de forma gradual.

A partir del año 3500 a.C. cambió notablemente el aprovechamiento de los animales: se explotaban para consumir su carne, pieles y obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

Se utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

b) EDAD ANTIGUA (DESDE LA APARICIÓN DE LA ESCRITURA HASTA LA CAÍDA DEL IMPERIO ROMANO)

Pueblo egipcio.

Materias primas.

Lentejas, hortalizas y frutos.

Tallos de papiro, raíces y bulbos de lotus como alimento.

Consumo de pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres.

Las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Egipto era rico en producción agrícola: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones. Las almendras, las peras y los melocotones aparecieron después de la dominación romana.

No consumían productos lácteos.

La cerveza era bebida nacional, pero sin levadura. Se consumía rápido porque si no se agriaba.

El cereal más antiguo fue el mijo, luego cebada, avena y centeno.

Como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan.

Utensilios.

Comían sentados, separados hombres de mujeres. Ya utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.

- **Tecnología alimenticia.**

Las carnes se consumían crudas y en salazón.

Los egipcios hacían un culto de la comida. Cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte.

Los egipcios fueron los primeros comedores de pan.

No se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer.

La repostería egipcia fue muy importante

Pueblo hebreo.

- **Materias primas.**

Consumen pan y vino.

Cultivaban el olivo, la vid, el centeno y la cebada.

El agua no era potable por tanto, la leche cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante.

Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos.

Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

Usaban especias como el coriandro y el comino negro para aderezar guisos.

La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos.

El vino era accesible a todos y lo bebían puro.

- **Utensilios.**

Usan variedad de copas, bandejas y manteles.

Utilizan variedad de recipientes de cerámica y luego de metal para cocer, macerar y servir alimentos.

Usan diferentes cuchillos para cortar carnes y pelar frutos.

- **Tecnología alimenticia.**

Método de cocción utilizado: hervido.

Su forma de alimentarse se relata en la Biblia.

En los templos también se comía.

La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra.

De forma accidental, por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la manteca.

La religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir. Se podían comer bueyes, terneras, cabras y corderos. De los peces se podían comer aquellos que tuviesen escamas. Se prohibía carne de cerdo.

Pueblo griego.

- **Materias primas.**

Cocinan pescado con orégano, hinojo y comino.

El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva.

También había rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la del buey.

Consumían especias como: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.

La leche era de oveja o cabra. La de las vacas era escasa.

- **Utensilios.**

Varias clases de bandejas, tazas, platos, jarras y otros utensillos en sus habituales banquetes.

En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.

Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña.

La liebre era cazada con arco y flecha.

- **Tecnología alimenticia.**

Para preparar las cataplasmas y tizanas medicinales usaban el hervido.

Egis era (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) llevó a la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo.

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente.

Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.

Tenían una diosa a la que le ofrendaban los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada: Deméter.

Bacco era el dios del vino.

El aceite de oliva de primer prensado se utilizaba para comer, el de segundo para el cuerpo y el de tercero para alumbrar.

El olivo tarda 16 años en dar fruto y otros 40 para madurar.

La cocina griega aporta la carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.

Los siete legendarios cocineros fueron: **EGIS, NEREO, CHARIADES, LAMPRIA, APCTONETE, EUTHYNO y ARISTON.**

Arquestrato era un cocinero que resumió su experiencia en un poema que llamó "Gastronomía".

Pueblo romano.

- **Materias primas.**

Muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos.

La gallina fue la primera de las aves.

Vid, olivos, ciruelas, granado, membrillos, cerezos e higuera; autóctona de Italia.

El limonero llegó de las Hespérides.

Tenían predilección por las ubres y las vulvas de cerdas vírgenes.

Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena.

El pueblo tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).

Conocían la levadura (fermentum) y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

Usaron jamones, salazones, aceite y cereales por influencia hispánica.

Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

- **Utensilios.**

El espetón era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes.

En la época del emperador Constantino, comenzaron a comer sentados y no tendidos como en épocas anteriores.

- **Tecnología alimenticia.**

Método de cocción utilizado: asado.

Tan amantes del placer de comer eran, que a mitad de éstos debían retirarse al vomitorium en donde, excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para alivianarse el vientre y poder continuar comiendo.

Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio. Del primero se cuenta que gastaba fortunas buscando manjares extravagantes y

alcanzó la máxima celebridad con la frase: "**Lúpulo hoy come en casa de Lúpulo**" dando a entender a su mayordomo que no hacían falta invitados para comer bien.

Apicio por su parte es autor del famoso recetario de cocina, el más antiguo que se conserva.

c) Edad media (desde la caída del imperio romano hasta la caída de Constantinopla).

- **Materias primas.**

El pavo real era el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar.

Se comía mucho asno joven. Se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos, trufas enteras y luego se asaba al espetón.

La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval.

Los maestros salchicheros gozaban de un rango de artesano.

A partir del S. XIII, Europa entra en un período que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento.

Había comida para todos. Los empleados artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones: una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres.

A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos.

Se consumían muchos frutos secos como almendras, pasas, piñones, nueces, avellanas e higos.

Las especias importadas: la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca, eran considerados cosa de pobres

- **Utensilios.**

Carlomagno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa.

El pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera.

Los burgueses utilizaban el estaño pero al Gran Señor le gustaba la vajilla de oro y plata.

Se comía con las manos y el cuchillo. Luego se extiende el uso de la cuchara y de los palillos.

Los invitados llevan una servilleta personal para proteger la ropa.

El mantel juega un papel muy importante: comer en el mismo mantel significaba igualdad de condiciones.

El tenedor fue un aporte a la cultura de los venecianos aunque durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado: afeminado, demoníaco o tan sólo una curiosidad.

Se trabajó con el bronce y otros metales.

Se inventó el tamiz, coladores con asas, tarteras, ganchos para colgar alimentos, ralladores de queso, nuez moscada y la parrilla.

- **Tecnología alimenticia.**

Cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea.

La cara contraria a Carlomagno y la reivindicación de los banquetes romanos era la hambruna que pasaban los campesinos y la servidumbre.

Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados.

Los cocineros emplean lo que tienen a mano: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo.

Marco Polo, en el S XIII, trae la pasta desde China. De las Cruzadas, de Asia Menor y fundamentalmente de Persia e India, vienen las especias más caras y nuevos métodos de guisar que desde España se difunden por toda Europa.

Durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescados.

Un plato típico de la edad media es el manjar blanco.

El pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. La realeza con gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.

En los monasterios se preparaban platos agris dulces de mermeladas con carnes.

Se bebían vinos, cerveza e hidromiel especiados.

Se sirven las aves vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas.

d) Edad moderna (desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa)

Renacimientos:(siglos XV y XVI).

- **Materias primas.**

Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados.

Nace el hojaldre con el nombre de torroni.

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los pudding de arroz y el pastel de manzana o apple pie.

Alimentos comunes: aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

- **Utensillos.**

Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal.

Cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.

- **Tecnología alimenticia.**

Método de cocción utilizado: espiedo.

Se maceran las carnes con gran variedad de especias.

Las aves se siguen sirviendo vestidas: pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje.

Bebidas: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta).

Se preparan sopas cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos. También pavos a la frambuesa, cordero con higos.

Como postres se sirven: tortas de almizcle, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.

Un plato típico: la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas –carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla).

La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.

(Siglos XVII y XVIII).

- **Materias primas**

Los labradores comen unas migas o unas sopas con un poco de tocino, comen un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y a la noche cenan una olla de nabos o coles.

Hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.

- **Utensillos**

Gran proliferación de utensillos de barro, cerámicas, metales y tejidos.

- **Tecnología alimenticia.**

Se cierra la fase expansiva del Quinientos y empieza la fase depresiva del Seiscientos.

Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne.

Se prepara la bechamel.

Llegando a finales de la edad moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido al hambre se expande el consumo de la papa, alimento que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.

Nuevas tierras (América y Asia).

- **Materias primas.**

Lo que llegó a Europa de América: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, el ananá, las papas y el tomate.

El tabaco también es originario de América.

De lo que llegó de Asia a Europa, el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América.

- **Utensillos.**

En los dos continentes se han inventado y utilizado una gran variedad de utensillos necesarios para la alimentación como ollas, vasijas, vasos, ollas, bandejas, platos, jarras, cucharas, cuchillos y otros; elaborados en cerámicas, metales y cestería.

- **Tecnología alimenticia.**

La semilla del cacao entre los aztecas ha servido de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes.

El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas "civilizadoras") y las características y requerimientos de éste marcaron a las culturas americanas.

La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente.

En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito (fish and chips).

El tomate (de la familia de la venenosa belladona) en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary.

En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.

El girasol es, a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite.

3.2. La repostería. Para referirme a la repostería he acudido a una fuente muy reconocida (2) que sostiene que la repostería, confitería o pastelería es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres dulces como bizcochos, tartas o tortas. También se conoce como repostería, confitería o pastelería a un establecimiento donde se venden dichos postres.

3.2.1. Recetas antiguas. Gran parte de los actuales recetarios de repostería parten de fórmulas antiguas, la mayor parte olvidadas, fruto de gustos aún vírgenes frente a los cambios posteriores a que fueron sometidas las artes culinarias con la adición de sucedáneos para la producción en serie. Entre los escasos que, respecto a los dulces, han llegado a nuestros días destaca el escrito a fines del siglo XIX por el juez municipal y buen repostero Carlos Payán Romero (Camas, 1845-1931), de gran interés por cuanto aporta las recetas reposteras que heredó o recreó, algunas de las cuales (por ejemplo la del tocino del cielo), por la razón apuntada, nada tienen que ver, salvo en el nombre, con las actuales.

Así, el aficionado a los gustos originales podrá elaborar, con la metrología decimonónica, y entre un centón de recetas, las tortillas de leche, el pan de rey, las torrijas de bizcocho, las capuchinas, el alfajor, el polvorón, la cuajada de bizcochos, los mostachones, el dulce de cáscara de sandía, los pelluscos, el bienmesabe, las manzanas en pobre, la rosa de dulces, los bizcochos mexicanos, el pan francés o las tortas de aceite. Suele usarse, para casi todos los alimentos de la repostería:

- azúcar
- huevos
- harina
- mantequilla
- vainilla
- chocolate
- crema
- levadura

Algunos postres llevan adentro trozos de fruta. Otros pueden llevar en su lugar, o adicionalmente, una capa de crema decorativa sobre su exterior.

3.2.2. Pasteles con capas. Los pasteles de varias capas suelen prepararse utilizando varios pasteles delgados que luego son colocados uno sobre

el otro formando las capas, con crema o fruta entre cada capa. El producto terminado suele cubrirse con crema u otra decoración. Suele cortarse y servirse como si la separación entre capas no existiera.

En algunas ocasiones se pueden agregar los ingredientes separando las capas antes de meter el pastel al horno. A veces también se corta un pastel grande horizontalmente para crear las capas con el objetivo de introducir crema o fruta entre ellas.

Cuando las capas están separadas por columnas (como sucede en un pastel de bodas) o cuando cada capa tiene un diámetro distinto (generalmente dándole al pastel una apariencia de pirámide escalonada) se le llama piso a cada capa y suelen comerse por separado.

3.2.3. Decoración. Una vez que se termina de hornear un pastel, se le suele decorar con crema, azúcar de repostería o chispas. Ésta es la parte más célebre del proceso, incluso al punto de que las clases de pastelería se concentran más en la decoración que en la preparación del pastel.

La crema es un glaseado especial hecho con manteca, leche, agua, azúcar, mantequilla, yemas de huevo y a menudo también colorante artificial. El azúcar de repostería no es más que azúcar normal molida

hasta que esté extremadamente fina para que así pueda ser espolvoreada o dejada caer en forma de nieve sobre el pastel.

Las chispas suelen estar hechas de chocolate, pero también pueden ser caramelos minúsculos, insípidos, y multicolores, utilizados para dejarse caer en forma de lluvia sobre la crema.

La crema suele untarse sobre el pastel con un cuchillo o espátula, el espesor dependiendo del gusto. A veces la crema tiene un aspecto similar al de la crema chantilly, producto de batirla hasta atrapar burbujas de aire en ella. Esta crema batida puede luego utilizarse para agregar decoraciones voluminosas.

Sin embargo, estas decoraciones ligeramente más complicadas suelen requerir equipo especial, tales como inyectoras o bolsas de repostería con boquillas especiales.

3.2.4. Historia de la pastelería. Según Milena Rojas (3) antiguamente cuando no se conocía el azúcar y sí la miel de abeja, la que se utilizaba para preparaciones dulces en determinadas épocas. Por ejemplo, en tiempos de Jesucristo, los panaderos eran a la vez pasteleros y utilizaban la miel como ingrediente principal de sus recetas combinadas con diversos frutos secos.

Así, en la Biblia y en el Corán hay numerosas citas de la miel y de los frutos secos, que combinados y elaborados convenientemente daban lugar a ricos postres.

El cuanto al desarrollo de la pastelería y la confitería en el mundo, en un principio se pensó que la caña de azúcar procedía de la India, pero probablemente venga de Nueva Guinea, dónde hace 8.000 años ya se utilizaba como planta de adorno en los jardines. También se cortaba y masticaba por su sabor agradable.

Desde allí se extendió su cultivo y consumo por numerosas islas del sur del Pacífico, llegando hasta la India, dónde diez siglos antes del comienzo de la era cristiana empezó a cultivarse, obteniéndose a partir de ella una miel de caña que sustituyó a la miel de abeja en la elaboración de dulces.

Los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado y lo empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas. Pero fue en Persia, unos quinientos años A.C, cuando se pusieron en práctica métodos para la obtención del azúcar en estado sólido. Los árabes extendieron su cultivo por toda la ribera del mediterráneo, y en el siglo X después de Jesucristo, existían refinerías en Egipto.

En los países árabes se hicieron muy populares los dulces de azúcar

con frutos secos, y al azúcar como tal, la consideraban una golosina exquisita y que a la vez tenía propiedades curativas.

3.2.5. Química de la pastelería. En la fuente citada se menciona que los diferentes tipos de pasteles son hechos por la naturaleza de la harina de trigo y también debido a ciertos tipos de grasas. Cuando la harina de trigo se amasa en una masa lisa y hecho con agua que desarrolla líneas de gluten, que son los que hacen el pan duro y elástico. En un dulce típico, sin embargo, esta resistencia es tan gordo no deseados o el aceite se pone en frenar el desarrollo de gluten.

Es común el uso de manteca o sebo aquí porque tienen una estructura gruesa, cristalina que es muy eficaz. Usando solamente la mantequilla no se haya aclarado que no siempre funciona bien debido a su contenido de agua; mantequilla clarificada es prácticamente libre de agua masa quebrada con mantequilla sólo se puede desarrollar una textura inferior.

Si la grasa se derrite con agua caliente, o si el aceite líquido se utiliza, la fina capa grasa entre los granos ofrece menos obstáculos al gluten y la formación de la masa resultante es más difícil. En masa de agua caliente, aceite líquido y la grasa derretida se utiliza, o la capa de aceite entre los granos hace que sea más fácil para el gluten a la forma, hacer la pasta más dura.

3.2.6. Pastel. Según el Diccionario de la Real Academia Española (4), pastel o tarta es una «masa de harina y manteca, cocida al horno, en el que ordinariamente se envuelve crema o dulce, y a veces fruta, pescado o carne».

Los pasteles son los productos más grasosos y dulces de la panificación. La producción de pasteles a gran escala se facilita cuando el panadero tiene fórmulas adecuadas y bien balanceadas, pesa los ingredientes con precisión y comprende bien las técnicas básicas de la mezcla.

Sin embargo en los viejos libros de cocina española el nombre de pastel se aplica solamente a aquel que tiene la masa de hojaldre; si es de otro modo (generalmente con masa semejante a la del pan y relleno salado), se llama empanada, y en algunos, «empanada a la inglesa». Según el tamaño, se distinguía entre el pastelillo (pequeño), el pastel (individual) y el pastelón (para varias personas).

3.2.6. Denominaciones de pastel. Tarta es el nombre dado en España al pastel dulce de cierto tamaño, sea de bizcocho o de hojaldre; por el contrario, en casi todos los países latinos se le conoce como «torta», a excepción de México, donde torta es un sandwich de tipo salado; Colombia, donde también se le llama «ponqué o torta» (una transliteración del término inglés pound cake); o En Ecuador donde prevalece el nombre de pastel y los helados rellenos se les conoce como tortas y en Panamá se le conoce simplemente como «dulce».

En Hispanoamérica, así como en España, también se le llama tarta o torta a un tipo de alimento de hojaldre que envuelve algo no necesariamente dulce (tarta de crema, de dulce, de fruta, de pescado o de carne). En cambio, al pastel de bizcocho (siempre de sabor dulce) se le llama en la mayoría de países hispanohablantes --salvo España-- usando una palabra derivada del préstamo del inglés «cake», como «queque», «quey», « cake», etc.

España emplea el término pastel de forma general para referirse a tartas y algunos otros postres, y de forma concreta para referirse a dulces de estilo francés (milhojas, merengues,...) hechos generalmente de masa de tamaño reducido que se toman de postre o en celebraciones.

3.2.7. Algunos tipos de pasteles. De otra fuente se resumen los siguientes tipos de pasteles (5). El pie inglés. Se podría llamar "pastel" a los pie ingleses, una especie de empanada horneada. Un pie (del inglés, pronunciado ['paj], "pay") es un pastel con una capa muy delgada de masa, debajo de la cual se encuentra el relleno que, como en el pastel de hojaldre, puede ser de carne, pescado, verduras, frutas, quesos, chocolate, una crema dulce o nueces.

Los pies salados como el steak and kidney pie o el sheperd's pie son un elemento tradicional y muy popular de la gastronomía del Reino Unido. Algunos también incluyen una capa inferior de masa (generalmente igual

de delgada que la superior) que separa el relleno de la bandeja en la que se hornea el pie.

Los cupcakes (pasteles de taza) o "pasteles de hadas" son pequeños pasteles individuales hechos a base de harina, manteca, huevo y azúcar, y cuya denominación parte del tamaño en partes iguales de cada ingrediente y la forma de medirlos (en tazas) el cual ahorra mucho tiempo en la cocina.

Otra versión más moderna del origen del término dice que viene de la costumbre de hornear pasteles (cakes) en tazas de té (cups). Lo cierto es que, cualquier sea su origen, han pasado de ser un producto de mesa a un objeto de culto, promocionado por series de TV.

En los tiempos modernos, a menudo se sirven cupcakes durante celebraciones, como fiestas de cumpleaños infantiles, bodas, banquetes, eventos empresariales o simplemente como agasajo en casa, con el té de la tarde o como un gusto al paso. Además, son una alternativa más conveniente a una torta de tamaño completo, ya que no requieren de utensilios o la división en porciones individuales.

3.3. La gelatina. La gelatina, de acuerdo a otra fuente de consulta (6) es una mezcla coloidal (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza e insípida, que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido

conectivo de despojos animales hervidos con agua. También existe una gelatina vegetal conocida como agar-agar.

La gelatina cuaja cuando está a la temperatura ambiente, a 18 °C o menos, pero siempre por encima del punto de congelación. Si se le calienta a 27 °C, poco a poco se convertirá en una mezcla acuosa; si se le enfría, volverá a cuajar. Este comportamiento está determinado por un ingrediente especial que cuaja la mezcla: la grenetina, que está hecha de colágeno, proteína fibrosa que se encuentra en el tejido conjuntivo del cuerpo.

3.3.1. Composición. La gelatina está compuesta de la siguiente manera: 84-90% proteína proveniente del colágeno, 1-2% sales minerales, el porcentaje restante es agua. La gelatina es una proteína compleja, es decir, un polímero compuesto por aminoácidos.

Esta proteína carece de los principales aminoácidos esenciales para la nutrición humana como valina, tirosina y triptófano. Como sucede con los polisacáridos, el grado de polimerización, la naturaleza de los monómeros y la secuencia en la cadena proteica determinan sus propiedades generales.

3.3.2. Obtención. La conversión del colágeno insoluble a la gelatina soluble constituye la transformación esencial de su elaboración industrial. El

proceso puede llevar a diferentes gelatinas dependiendo de las rupturas en las uniones intermoleculares. La materia prima requerida para su producción se obtiene de las curtiembres y mataderos. El procesamiento para obtenerla es el siguiente:

- Los cueros son tratados con sales para su preservación.
- Las pieles se congelan para su almacenamiento y transporte.
- Los huesos de ganado vacuno, se desgrasan y se trituran antes de su transporte y procesamiento.
- Todos los días se recogen huesos frescos que deben ser procesados dentro de las 24 horas del sacrificio del animal.
- Los huesos se tratan con una solución ácida para extraer los minerales (fosfato de calcio) sin afectar los contenidos orgánicos.

3.3.3. Usos culinarios. Alguno de los usos se fundamentan en el empleo de la cola de pescado, no obstante la gelatina más extendida en las aplicaciones culinarias es la denominada gelatina de postres, que se acaba empleando en: aspic, postre de gelatina, gomitas y bavaoís.

3.4. Crema pastelera. En la misma fuente consultada, pero en otro apartado (7), de la crema pastelera se dice que es una crema muy utilizada en repostería. Sus componentes básicos son leche, huevos, azúcar y harina (de trigo o maíz). Se aromatiza a veces con vainilla, canela, y limón o naranja en esencia o su ralladura.

Es la base de muchas cremas tradicionales como: la crema catalana, las natillas o la custard británica. Empleada a menudo como relleno de un sin número de pasteles.

3.4.1. Tipos de cremas pasteleras. A partir de la crema pastelera se pueden elaborar diversas cremas derivadas. Éstas son algunas:

- Crema pastelera de chocolate: es una crema pastelera a la que se añade cacao.
- Crema pastelera de café: se le añade esencia de café o café soluble.
- Crema pastelera de licor: a la crema pastelera se le añade ron o whisky.
- Crema cocida ligera: a la crema pastelera templada se le añaden claras a punto de nieve.
- Crema Saint-Honoré o crema Chiboust: es una mezcla de crema pastelera y merengue italiano.
- Crema muselina: crema pastelera con mantequilla.
- Crema frangipane: crema pastelera mezclada con crema de almendra.
- Diplomática: a la crema pastelera se le añade crema chantilly.

3.5. Mousse. Un mousse o espuma, de acuerdo a lo que afirma la anterior fuente de consulta, pero en otra sección (8), es un preparado culinario de origen francés,(la palabra) cuya base es la clara de huevo montada a

punto de nieve, o la crema de leche batida, los cuales le dan consistencia esponjosa. Los más conocidos son el mousse de chocolate y el mousse de frutas

La textura diferencial del mousse se debe a las claras batidas a punto de nieve y su mezcla con la crema base de la que se parte. Es este merengue lo que confiere al mousse esa textura tan característica de diminutas burbujas. De hecho, el término francés mousse significa espuma en español.

Es importante tener en cuenta que los mousses caseros se basan en huevo crudo (las yemas cocinadas ligeramente), con lo que hay que tener precaución de consumirlo pronto, y mantenerlo refrigerado.

3.5.1. Elaboración básica. Para realizar un mousse, se prepara por un lado el merengue con las claras de huevo y una pizca de sal. Por otro lado, se hace una crema base mezclando las yemas con el azúcar o la sal, según el caso, antes de añadir el ingrediente principal triturado (chocolate, frutas, pescado, marisco, etc.) y la nata. La mantequilla se emplea sólo para el mousse de chocolate negro.

Una vez ligeramente enfriada, se incorpora con mucho cuidado la crema al merengue, y se refrigera antes de servir. Algunas recetas utilizan gelatina sin sabor para dar al mousse un aspecto gelificado.

3.5.2. Mousse de chocolate. El mousse de chocolate es un postre original de la cocina francesa, ahora conocido internacionalmente. Consiste en una crema suave y espumosa, que se sirve sola en copas (a veces acompañada de crema chantilly, nueces picadas o chocolate rallado) o se utiliza para rellenar tartas dulces. En Argentina, también son populares los alfajores de mousse de chocolate.

Este postre se puede elaborar con chocolate blanco o negro, dependiendo el resultado final de la calidad del chocolate empleado. Sus principales ingredientes son huevo, azúcar, chocolate, mantequilla o nata. La elección de la nata o de la mantequilla determinará el resultado final.

Si se quiere mantener el fuerte sabor a cacao del chocolate negro, se empleará mantequilla. Si en lugar de mantequilla se emplea nata, el sabor final será más suave y se parecerá más al chocolate con leche. Por la gran cantidad de nata o de mantequilla, el mousse de chocolate tiene un alto valor calórico.

3.6. La galleta. Sobre la galleta, en el mismo sitio web, pero distinta página (10), se dice que proviene del francés galette y es un pastel horneado, hecho con una pasta a base de harina, mantequilla, azúcar y huevos.

Además de los indicados como básicos, las galletas pueden incorporar otros ingredientes que hacen que la variedad sea muy grande. Pueden ser saladas o dulces, simples o rellenas, o con diferentes agregados de cosas (como frutos secos, chocolate, mermelada y otros).

3.6.1. Tipos de galletas. Según su forma de preparación o según sus ingredientes, algunas de ellas son:

- Oblea: galleta larga blanda con diferentes capas de relleno, también llamada wafer.
- Galletones: una galleta grande individual, generalmente con valor nutritivo agregado.
- Lacito: tipo de galleta con una forma de nudo.
- Galleta de la fortuna: cierto tipo de galleta que se puede adquirir en restaurantes orientales, que contiene un mensaje de fortuna.

3.6.2. Algunas denominaciones. En Argentina, en Paraguay y en Uruguay se las llama galletitas o masitas. La diferencia entre estas dos categorías viene dada por el tipo de masa y el proceso de elaboración utilizados, pudiendo ser tanto unas como otras saladas o dulces (simples o rellenas, cubiertas con chocolate/azúcar/caramelo, etc.).

En el caso de Argentina, en gran parte del país, principalmente en Buenos Aires y provincias del sur, se utiliza casi exclusivamente el

término galletitas, en el resto en cambio no se hace diferencia entre las dos clases de masas.

La denominación de galleta se aplica en el Río de la Plata a un producto diferente. Las galletas rioplatenses son un tipo de pan pequeño, seco, salado y crujiente (como la galleta marina o la galleta malteada) o más grande y de tipo más o menos esponjoso (como las galletas de campaña o con grasa, en Uruguay).

En Estados Unidos existe la variedad "cookie" (del neerlandés "koekje"=galletita) que viene de la región de Nueva York. En algunos países se aplica el nombre de galleta indistintamente tanto a las galletas propiamente dichas como a los crackers. Vale la pena resaltar que en inglés existe diferenciación ya que las primeras son llamadas cookies, en tanto las segundas son crackers; que provienen de "crack" la onomatopeya más empleada al este de Europa.

- 3.7. El pan.** Como lo reseña la wikipedia (10), el pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en Europa, Oriente Medio, La India y América. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua. La mezcla, en la mayoría de las ocasiones, suele contener levaduras para que fermente la masa y sea más esponjosa y tierna.

El cereal más utilizado para la elaboración del pan es la harina de trigo. También se utiliza el centeno, la cebada, el maíz, el arroz. Existen muchos tipos de pan que pueden contener otros ingredientes, como grasas de diferentes tipos (tocino de cerdo o de vaca, mantequilla, aceite de oliva), huevos, azúcar, especias, frutas, frutas secas (como por ejemplo pasas), verduras (como cebollas), frutos secos o semillas diversas.

La adición de la levadura provoca la fermentación de la masa antes del horneado, y como consecuencia, le proporciona un volumen y una esponjosidad debido a la producción de pequeñas burbujas de dióxido de carbono (CO₂) que se quedan inmersas entre la masa húmeda de la harina.

Al pan elaborado sin el empleo de levadura, se le llama ácimo, y por ello carece de la esponjosidad típica de los panes "hinchados" o "levados". Es muy posible que las elaboraciones más primitivas de pan no llevaran levadura, y la harina consistiese en granos toscamente molidos mezclados con agua que se dejaban secar al sol ó que acababan entre las cenizas de un fuego.

Los panes planos, muy populares en algunas culturas, es muy posible que sean los más antiguos. Una variante del pan con denominación propia, son las galletas y los pasteles, que poseen diferentes masas

azucaradas. Es muy posible que surgieran del conocimiento panadero como una necesidad de hacer panes "más portables" y nutritivos.

3.7.1. Elaboración del pan. La elaboración del pan es un conjunto de varios procesos en cadena. Comienza con los ingredientes en sus proporciones justas y las herramientas para su elaboración dispuestas para realizar las operaciones (mise en place), y acaba con el pan listo para ser servido. Dependiendo de los panaderos se añaden más o menos procesos a la elaboración, aunque básicamente hay cuatro:

- Mezcla de la harina con el agua (así como otros ingredientes), proceso de trabajar la masa.
- Reposo para hacer 'levar' la masa (sólo si se incluyó levadura). A este proceso se le denomina a veces como leudado,
- Horneado en el que simplemente se somete durante un período la masa a una fuente de calor para que se cocine.
- Enfriado. Tras el horneado se deja reposar el pan hasta que alcance la temperatura ambiente.

Cada paso del proceso permite tomar decisiones acerca de la textura y sabor final que se quiera dar al pan. En la industria panadera existen hoy en día procesos estandarizados desde los años 1960s tal y como el proceso de panificación Chorleywood (Abreviadamente CBP del inglés Chorleywood Bread Process) que permite elaborar pan industrial a gran

rapidez debido a las veloces fermentaciones que realiza (del orden de los 20 minutos).

Otro paso industrial es el denominado: proceso de esponja masa muy empleado en la elaboración industrial de los panes de molde. Por regla general los libros que mencionan los procesos de panificación si requieren precisión suelen hablar de las cantidades en unidades de peso, no de volumen.

Formación de la masa. La formación de la masa se compone de dos subprocesos: la mezcla y el trabajado (amasado). La masa comienza a formarse justo en el instante cuando se produce mezcla de la harina con el agua. En este momento el medio acuoso permite que aparezcan algunas reacciones químicas que transforman la mezcla en una masa casi 'fibrosa', esto es debido a las proteínas de la harina (gluten) que empiezan a alinearse en cientos de cadenas.

Al realizarse la mezcla entre la harina y el agua, formándose la primera masa antes de ser trabajada; algunos panaderos opinan que es mejor dejar reposar aproximadamente durante 20 minutos con el objeto de permitir que la mezcla se haga homogénea y se hidrate por completo (permite actuar a las moléculas de glutenina y de gliadina en la harina).

La elaboración de la masa se puede hacer a mano o mediante el empleo de un mezclador o incluso de un robot de cocina (estos últimos tienen la

ventaja de exponer la masa durante poco tiempo al oxígeno de la atmósfera). Algunos panaderos mencionan la posibilidad de airear la harina antes de ser mezclada para que pueda favorecer la acción del amasado.

Durante la fase de mezclas algunas enzimas (lipooxigenasa y polifenol oxidasa) actúan en la destrucción de los carotenoides. Al acto de trabajar la masa se denomina amasar. En otros idiomas este verbo es más específico de la masa de harina, como puede ser kneading (knead) en inglés que viene a significar algo así como 'comprimir en una bola', en francés se denomina pétrissage.

La masa se trabaja de forma física haciendo primero que se estire con las manos para luego doblarse sobre sí misma, comprimirse (se evita la formación de burbujas de aire) y volver a estirar para volver a doblar y a comprimir, repitiendo el proceso varias veces. Procediendo de esta forma se favorece el alineamiento de las moléculas de gluten haciendo que se fortalezca poco a poco la masa y permita capturar mejor los gases de la fermentación.

Esta operación de amasamiento hace que la masa vaya adquiriendo progresivamente 'fortaleza' y sea cada vez más difícil de manipular: las masas con mayor contenido de gluten requieren mayor fuerza en su amasado y es por eso por lo que se denominan masas de fuerza. Que la

masa sea 'sobre trabajada' es un problema en la panadería industrial debido al empleo de máquinas especiales para ello: amasadoras. En ocasiones muy raras ocurre este fenómeno cuando se trabaja la masa a mano.

La operación de amasado se suele realizar en una superficie aceitada para favorecer el manejo y evitar que la masa pegajosa se adhiera a la superficie.

La adición de otros elementos a la masa como pueda ser mantequilla, aceite, huevos, etc. por regla general lo que hace es retrasar el desarrollo de la masa debido al contenido de lípidos. Ésta es la razón por la que la elaboración de masas como la del brioche (que poseen desde un 40% hasta un 70% de mantequilla en relación con la harina) suelen ser completamente mezcladas antes de que se le añada el azúcar y la mantequilla.

3.7.2. Usos del pan. El principal uso del pan es como alimentación humana y debe tenerse en cuenta que dentro de esta actividad existen innumerables posibilidades. Se emplea frecuentemente como acompañamiento de otros platos y es frecuente verlo en la parte central de la mesa, recogido a veces en una especie de cesta apropiada para su uso, generalmente cortado en rebanadas instantes antes de servirse. En

algunas ocasiones el pan mismo es un aperitivo, tal y como es el grissini en la cocina italiana.

Uno de los usos más comunes del pan es servirse como puede ser en la elaboración de preparaciones en las que se incluyan otros alimentos entre dos rebanadas de pan. Así se consigue el popular sándwich, que se elabora con pan de molde incluyendo entre las rebanadas de pan diversos contenidos, generalmente cárnicos así como salsas (en forma de ensaladas). Este tipo de sándwiches puede ser servido frío o caliente (generalmente elaborado en una sandwichera).

De la misma forma, en la cocina española se tienen variantes del emparedado en panes con cortezas más duras como es el bocadillo en sus diferentes variantes (ejemplos son el bocadillo de calamares y el pepito de ternera) y que han llegado en la actualidad a una forma refinada de alta cocina en lo que se denomina: bocadillo de autor, en la cocina italiana se tiene un equivalente en el panini.

Convertido, en algunas ocasiones, en parte de ciertas comidas rápidas se puede encontrar en las hamburguesas, los perritos calientes, los döner kebab, o los Shawarma, entre otros. En otros casos aparece en diferentes pequeños almuerzos como pueda ser el ploughman's lunch inglés, en las tapas españolas, en los meze turcos, o el internacional

coffee break. A veces se usa como untado como es el caso de las Fondues (Mont-d'Orchaud), o en la ingesta de algunas sopas o salsas.

Otras variantes poseen contenidos abiertos como la pizza (véase: Historia de la pizza) que han tenido en la cocina italiana un origen en un pan plano denominado focaccia (pizza blanca). Otro ejemplo es el popular pan con tomate (paamb tomàquet en catalán), el cachopo de la cocina asturiana, el Strammer Max alemán, etcétera. Dentro de la categoría de panes abiertos en rebanadas se tienen los untados que se esparce un alimento líquido (o semi-líquido) sobre la superficie; en este caso se tiene el sardina pâté, los gravy, etc.

Es muy frecuente encontrar el pan en los desayunos en forma de rebanadas tostadas al fuego (o en una tostadora) a las que se añade unos pedazos de mermelada y mantequilla fundida, de forma similar existe el mollete de desayuno andaluz, el Brötchen del cocina alemana.

El pan ya seco suele aprovecharse en cocina rallándolo, consiguiendo de esta forma pan rallado, que participa posteriormente rebozado en innumerables preparaciones fritas como pueden ser los alimentos empanados. Algunos de ellos son: las croquetas, el pollo frito, las milanesas (filetes de carne empanadas). El pan rallado fundamentalmente proporciona una textura crujiente.

El pan rallado puede emplearse igualmente en el espesamiento de salsas de carne como pueden ser los gravys, el xató, así como en el de sopas frías como puede ser el salmorejo o el gazpacho, el gruel como la sopas de ajo. En la cocina alemana y austriaca se puede encontrar la miga del pan en forma de masas cocinadas que acompañan a ciertos guisos y que se denominan Klöße.

En forma de cubos se puede freír en aceite y formar parte de los croûtons que se ubican en ensaladas como la César, o los famosos picatostes cubiertos de azúcar. En algunas ocasiones participa en ensaladas como el caso del fattoush en los países árabes (se trata de una variante 'panificada' del tabbouleh). Se encuentran preparaciones de pan que forman parte de los postres como pueden ser los puddings (uno de los más conocidos es el pudding de pan en las culturas anglosajonas).

El pan duro forma parte de los ingredientes de algunos platos de origen humilde como puede ser las sopas de ajo y las torrijas de la cocina de Semana Santa. Otro ejemplo en la cocina española que está relacionado con la matanza son las migas, así como en la elaboración de algunas morcillas. Algunos panes se cocinan con ingredientes dentro; es el caso del Matnaka sharmenio, el bollo preñado de Asturias (España), empanadas, etcétera.

En algunas ocasiones el pan participa como ingrediente principal en un plato como es el caso del Panko de la cocina japonesa. En algunas ocasiones el pan ocupa un lugar en las tradiciones familiares de una comunidad como es el caso de la cena de acción de gracias donde se suelen elaborar panes especiales con objeto de la ocasión.

3.7.3. Sabor del pan. En los alimentos el sabor procede de un conjunto de reacciones químicas que pueden dividirse fundamentalmente en dos tipos: procesos enzimáticos y no enzimáticos (como puede ser la reacción de Maillard). El sabor del pan procede de multitud de elementos intervinientes de forma conjunta en la masa, por ejemplo de la harina. El gluten no proporciona ni aroma ni sabor en sí mismo, mientras que el almidón junto con los lípidos proporcionan el carácter de la harina misma. Los almidones y lípidos en combinación con los enzimas propios de la harina y las bacterias (así como las levaduras) son las responsables del aroma del pan.

En algunos casos los propios enzimas existentes en la harina pueden generar el olor característico del pan. En algunos casos el pan elaborado con masas madre poseen un sabor más apreciado que aquellos que se hacen con levaduras industriales y esta es una de las razones por las que a veces se indica en los panes de algunas panaderías, la procedencia de este tipo de pre-fermentación.

Algunos autores han detectado que el sabor del pan procede de ácidos orgánicos volátiles producidos durante la fermentación. Esta es la razón por la cual la fermentación adecuada es la que proporciona un sabor característico al pan.

3.7.4. Tipos de pan. A pesar de lo reducido de los ingredientes la variedad de panes en la culinaria mundial es muy grande debido en gran parte a las variantes en los procesos de su elaboración, a las tradiciones culinarias, a la disponibilidad de los diferentes tipos cereales, a las formas impresas a sus masas, a la ausencia de uno de sus ingredientes (como puede ser de la levadura), a las decoraciones exteriores, etcétera.

1) **Panes sin levadura.** Este tipo de panes, denominados a veces también como panes cenceños (o ácimo), se elaboran con el simple concurso de la harina y el agua, es uno de los panes más antiguos que puede suponerse debido a la simplicidad de los ingredientes. Un ejemplo es la ley chametz de la culinaria judía en la que se evita comer panes fermentados con levaduras en especial en la Pascua Judía^{12:15} Éxodo, de esta forma se tienen panes como el matzoh, o los panes elaborados según el Pas Yisroel. En el norte de África, en la India y parte de Asia se elaboran panes de esta clase con harina de trigo así como de burghul, se tienen las trahanas de la cocina sefardí. Las tortillas de trigo de la cocina mexicana así como del sur

de Estados Unidos. Las crêpes elaboradas con masas líquidas sin levadura que se hacen en la sartén a muy alta temperatura. La mayoría de los panes planos se elaboran con masas sin levadura.

2) **Panes de masa ácida.** Este tipo de panes se caracteriza por elaborarse con una masa ácida, la acidez proviene de los cultivos bacterianos realizados en la masa madre que le proporciona un sabor característico final al pan. El sabor ácido proviene del ácido láctico o acético generado durante la fermentación de la masa madre. Las levaduras *Candidamilleri* se cultivan en la harina haciendo una especie de simbiosis con la bacteria *Lactobacillus sanfranciscensis*. La *Lactobacillus sanfranciscensis* se nombró así por ser un descubrimiento realizado en los pre-fermentados elaborados en las panaderías de San Francisco. Estos panes poseen un color en la corteza muy característico, un marrón muy pronunciado.

3) **Panes levados.** Por regla general cuando se emplean levaduras para 'levar' la masa se obtienen unos resultados específicos de 'hinchado' del pan, pero en algunas culturas no se emplean levaduras y surgen así panes como los de soda muy populares en la culinaria irlandesa o los panes que emplean bacterias de la especie *Clostridium perfringens* o *Bacillus cereus*, denominados pan de crecimiento salino (Pan Salt-Rising). Estas bacterias son las que

generan la gastroenteritis pero tras el proceso de horneado mueren debido a que son sometidas a temperaturas por encima de los 200 °C. Hoy en día se suelen vender masas panaderas congeladas que se introducen directamente en el horno, estas masas suelen llevar levaduras químicas como son el pirofosfato ácido de sodio y el bicarbonato sódico, a esta categoría pertenecen los panes rápidos (quick breads en inglés) como pueden ser el pan de banana, los elaborados con crémor tártaro (bitartrato de potasio) el cornbread, scones, o el serbio Cesnica, etc.

- 4) **Panes planos.** Es muy posible que los panes planos fueran las formas más primitivas de pan y quizás se deba a la facilidad de preparación. Hoy en día es un pan muy empleado en diferentes culturas de la tierra, es por ejemplo muy empleado en las cocinas árabes, así como de Sur de Asia (India y Pakistan son ejemplos de ello), las tortillas americanas. Una de las características más relevantes de este tipo de panes es la rapidez de preparación (en algunos casos se trata tan solo de unos minutos), además permite que no exista la necesidad de un gran operativo, como fuente de calor se puede emplear una sartén (o una simple chapa metálica caliente), una piedra, o también en las paredes de un horno (Taboon). Los panes planos pueden encontrarse en las cocinas occidentales como en la Noruega en los flatbrod o los lefse, en la Turquía en los yufka.

Se puede decir que este tipo de panes se 'hincha' sin necesidad de fermentación (muchos de ellos se hacen sin el empleo de levadura), debido a que durante su cocción se forman pequeñas burbujas de vapor entre la masa. En algunos casos la textura es lo suficientemente robusta como para poder incluir otro alimento, este es el caso del pan de pita que permite incluir carne picada en su interior.

5) **Panes al vapor o fritos.** En la cocina asiática se suele encontrar este método de aplicar calor a la masa debido, bien al uso de vapor caliente, bien a una fritura en aceite vegetal a muy alta temperatura. Un ejemplo es el baozi. Esta forma de calentar la masa de harina da lugar a un tipo de panes específicos que poseen una corteza con características peculiares. La cocina inuit posee un pan frito muy popular denominado bannock. Un caso particular de la cocina occidental de masa frita es el churro, así como las sopaipillas de Chile y Argentina. Los panes al vapor son muy típicos en la cocina china (baozi), en la cocina británica es muy popular el pan al vapor denominado popover (elaborado de forma muy similar al Yorkshire pudding), el mongolbuuz, el youtiao (que posee algunas similitudes al churro), el pan de gamba chino. En Europa se tiene el Dampfnu del alemán que es un pan cocido relleno de carne.

3.7.5. Pan y salud. El pan se ha considerado desde muy antiguo como uno de los alimentos por excelencia. Hubo autores que experimentaron científicamente diciendo que era un alimento, que por sí solo, poseía todos los requerimientos básicos de una alimentación completa (bajo ciertas actividades). El pan es una alimento que contiene un 40% de agua (hay que saber que la pasta cocida llega a un 60%). Es un buen cálculo pensar que cien gramos de pan blanco tiene un aporte calórico aproximado de 250 calorías, su adecuación a la alimentación humana hace que sea incluido en los kits de supervivencia.

3.8. Generalidades del café. Para ubicar la importancia del café en la gastronomía, resumo los aspectos más importantes, tomados de una fuente muy prestigiosa y confiable (11).

3.8.1. Historia del café. Para situar las generalidades más sobresalientes del café, se ha resumido y comentado la información obtenida en el sitio web: Café de Colombia. Se inicia con una breve reseña histórica de este esencial producto.

Se conocen como café los granos obtenidos de unas plantas perennes tropicales (cafetos), morfológicamente muy variables, los cuales, tostados y molidos, son usados principalmente para preparar y tomar como una infusión.

El género pertenece a la familia de las Rubiáceas (Rubiaceae), que tiene alrededor de 500 géneros y más de 6000 especies, la mayoría árboles y arbustos. Son principalmente de origen tropical, y de una amplia distribución, a ella pertenecen plantas medicinales como la ipecacuana (*Psychotria ipecacuanha*), o la Cinchona, de la cual se extrae la quinina.

Taxonómicamente, todas estas plantas se clasifican como del género *Coffea*, y se caracterizan por una hendidura en la parte central de la semilla. Se encuentran desde pequeños arbustos hasta árboles de más de 10 m; sus hojas, que son simples, opuestas y con estípulas, varían tanto en tamaño como en textura; sus flores son completas (en la misma flor se encuentran todos los órganos) blancas y tubulares; y los frutos, son unas drupas de diferentes formas, colores y tamaños, dentro de las cuales se encuentran la semillas, normalmente dos por fruto. Sólo dos son responsables del 99% del comercio mundial: *Coffea arabica* y *Coffea canephora*. Son originarias de África, o de Madagascar (incluido los Comores).

Los granos de café son las semillas de un fruto llamado popularmente cereza. Estas cerezas están compuestas por una cubierta exterior, el exocarpio, el cual determina el color del fruto; en el interior hay diferentes capas: el mesocarpio, es una goma rica en azúcares adherida a las semillas que se conoce como mucílago; el endocarpio es una capa amarillenta que cubre cada grano, llamada pergamino; la epidermis, una capa muy delgada conocida como la película plateada; y los granos o

semillas, el endosperma, conocidos como el café verde, que son los que tuestan para preparar los diferentes tipos de café.

3.8.2. Procesamiento. En el procesamiento del café debido al auge de métodos mecánicos de tueste, molienda y preparación a principios del siglo XX se desarrollaron también métodos de conservación y empaque. Entre los múltiples inventos patentados en la época se registran, por ejemplo, el café soluble y el empaque al vacío para café. La industrialización del café había comenzado. Estos avances permitieron que se desarrollara la expansión de su consumo a lo largo del siglo XX. Más recientemente, y gracias al desarrollo del segmento de tiendas de café en Estados Unidos, el consumo de café retomó uno de sus más importantes atributos, el de ser una bebida social, posicionándola entre los consumidores de las nuevas generaciones.

El consumo de café no ha estado ajeno a fenómenos sociales y políticos de trascendencia. Alrededor del café se han detonado revoluciones y, también, se han diseñado esquemas de cooperación. El café, es, en fin, mucho más que una bebida.

3.8.3. Producción. El café es sin duda uno de los productos que más tiene relación con el ser humano. Cerca de 25 millones de familias lo producen en más de 50 países de las zonas tropicales y subtropicales

de Asia, África, y Latinoamérica. Incluso hay zonas productoras de café en Estados Unidos (Hawai, Puerto Rico) y Australia.

Aunque los países productores de café cada vez consumen más del grano que producen, han sido primordialmente los países del mundo desarrollado los más tradicionales consumidores de la bebida. Estados Unidos, Canadá y los países del Norte de Europa, y más recientemente Brasil, son los principales consumidores en el mundo.

Se trata pues de un producto globalizado desde sus orígenes, con zonas de producción en el mundo en desarrollo y de consumo en el mundo desarrollado. Pocos productos, quizá con la excepción del petróleo, tienen una dimensión internacional tan importante no sólo en términos de valor total de la industria, que se estima en cerca de 90 mil de millones de dólares para el 2008, sino en términos de ingresos por exportación a países en vías de desarrollo (aprox. US\$ 22 mil millones para el mismo año).

De igual manera, y a diferencia del petróleo, el ingreso por café nutre e irriga diferentes sectores de las sociedades, con claras consecuencias en la calidad de vida de millones de familias de productores rurales.

3.8.4. Cultura. El consumo de café se inició en Etiopía con la especie *C. arabica*. Al comienzo se prepararon infusiones con las hojas y frutos, mientras que los granos fueron, y aún lo son en parte del África,

mascados. Es probable que las cerezas mezcladas en las infusiones o arrojadas al fuego les permitieran sentir un mayor aroma y un mejor sabor e iniciar su consumo moderno.

Fueron los Yemenitas quienes lo popularizaron y respecto de los comienzos de su uso se han difundido numerosas leyendas, de las cuales la más difundida es la que cuenta que un joven pastor llamado Kaldi. Este pastor un día notó en su rebaño, un comportamiento extraño: sus cabras saltaban y corrían contagiadas de una euforia desbordante. Al ver esta extraña conducta, la curiosidad llevó a Kaldi a observar que los animales cambiaban su comportamiento después de comer las hojas y los frutos de un arbusto que producía pequeñas cerezas rojas. Dice la fábula que el pequeño pastor probó los frutos y al poco tiempo se sintió poseído por una extraña alegría que los impulsaba a cantar y danzar. Kaldi llevó algunas ramas y frutos al superior de un convento ubicado en las cercanías de su campo de pastoreo.

Contó al abad lo sucedido con su rebaño. El superior del convento accidentalmente echó los frutos al fuego y fue la primera vez que el hombre experimentó el aroma del café. Las más recientes versiones de la leyenda, indican que el pastor era oriundo de Etiopía, en tanto que las más antiguas sugieren que Kaldi estaba pastoreando en las montañas de la Península Arábiga. Es por ello que hasta mediados del siglo pasado se consideró que el café era originario de Arabia, lo que lo hace

consistente con otras de las leyendas más conocidas que explican el origen del consumo de la bebida, como la de Shadhiliya y Omar.

El café es sin duda uno de los productos más apasionantes que existen. En primer lugar, tiene un inmenso impacto social, puesto que millones de personas en decenas de países viven de su cultivo. Este impacto, sin embargo, no se limita al mundo de los productores del grano. Los consumidores, que están en casi todos los países del mundo, realizan sus actividades sociales alrededor de una taza de café.

Alrededor del mundo, y en función de diferentes contextos históricos y sociales se desarrollaron diversas formas de preparar café y diferentes ritos y costumbres para consumirlo. El hecho de ser una bebida que se consume en eventos sociales, con familiares y amigos o en el trabajo, también ha vinculado el café con la política, vinculando al producto a diversos acontecimientos de singular importancia.

Por otra parte, el hecho de que millones de agricultores de las zonas tropicales y subtropicales en el mundo estén vinculados al café hace que las formas y rentabilidad de su cultivo se constituyan en elementos claves de la conservación del medio ambiente. Adicionalmente hace que el cultivo, por su contexto económico y social sea uno de los productos en los que los ambientalistas más se interesan.

Bien vale la pena destacar que el café es uno de los productos que, por vocación, ha sido de los primeros en ser globalizado. Se puede decir

que, al sólo cultivarse en zonas tropicales, y ser mayoritariamente consumido en países desarrollados, tempranamente se convirtió junto con el petróleo en uno de los productos básicos de mayor importancia en el comercio internacional. Desde el punto de vista del intercambio comercial de los países del Norte con los países del Sur, y en la medida en que los primeros no lo producen, las restricciones arancelarias a la importación del café como materia prima fueron menores que las de otros productos agrícolas, favoreciendo la globalización de su comercio en los siglos XIX y XX.

La importancia del cultivo, y la diversidad de los sistemas de producción y los países productores de todos los continentes también favorecieron la generación de una serie de instituciones nacionales e internacionales alrededor del café. El café sin duda es uno de los productos que más lecciones ha dejado desde el punto de vista del análisis de disciplinas que valoran la economía institucional.

Se trata pues de una bebida multifacética. Pero quizá lo que la hace más interesante, es que detrás de una taza de café hay un esfuerzo, un trabajo y dedicación, una cultura y oferta ambiental especial que la hacen única. Una cantidad cada vez más grande de consumidores son conscientes de que detrás de cada taza de café existe un origen.

3.8.5. Industrialización del café. Los procesos de industrialización del café se desarrollan en todos los continentes, y en general tienden a

desarrollarse cerca de los mercados de consumo final del producto. Las diferentes técnicas de industrialización que se aplican pueden llevarse a cabo de la misma forma por ejemplo en Italia, Nueva Zelanda o Colombia, en la medida en que las se apliquen los mismos conceptos y procesos.

En el campo de la industrialización del café existen diferentes etapas. Una porción del café consumido en el mundo se somete a procesos de descafeinación. Se podría aseverar que todo el café que se consume en el mundo ha pasado por el proceso de tostación, y de molienda y extracción. Es necesario partir de café tostado y molido para la producción de café soluble, ya sea atomizado o liofilizado.

A. Descafeinación. Un café descafeinado es aquel al que se ha retirado la cafeína hasta un contenido menor a 0.1% para tostados y 0.35% para solubles. La cafeína es el compuesto fisiológicamente más activo del café y el principal responsable de que el café nos despierte y nos de energía para trabajar. Sin embargo, algunas personas son especialmente sensibles a esta sustancia natural, por lo que el café descafeinado es una buena alternativa para que puedan disfrutar de la bebida sin los efectos estimulantes.

El café descafeinado de esta manera se considera un producto natural, pues los solventes utilizados no permanecen en los granos que van a ser tostados.

B. Tostación. La Tostación es la transformación de los granos de café verde mediante la aplicación de calor, lo que origina varios cambios físicos y reacciones química que desarrollan todo el aroma y sabor de la apreciada bebida.

Inicialmente el grano absorbe calor y pierde la humedad y algunos gases. A partir de ese momento el grano crece en tamaño y comienza a tomar un color oscuro por la caramelización de los azúcares conformando los más de 800 compuestos químicos que tiene el café tostado.

La transformación de los azúcares simples y aminoácidos, que le otorgan al café la mayoría de sus mejores propiedades aromáticas y su color característico, se conoce como la reacción de Maillard. Finalmente, y dependiendo del grado de tostación deseado, puede haber un "segundo crack" y se presenta una reacción exotérmica (que libera calor). A partir de ese momento es necesario reducir la temperatura aplicada con agua o con aire frío para obtener exactamente el color y sabor deseados. Las reacciones químicas en el interior del grano continúan por algún tiempo (horas o incluso días) después de que el grano ha salido del tostador, durante el cual el café tostado continúa emitiendo CO₂. Es por esta razón que las técnicas de empaque deberán tener en cuenta la liberación de dichos gases.

Existen diversos niveles y técnicas de tostación que se adaptan a los gustos y preferencias de diferentes consumidores y mercados. Es así

como en ciertos mercados como en Norte América y los países escandinavos prefieren niveles de tostación baja o media con los que se pueden experimentar en detalle las características de origen del grano, y en otros mercados como en la cuenca del Mediterráneo prefieren cafés con tostaciones altas en las que se siente más el "carácter" del la tostación en sí, con menor presencia de notas ácidas y florales de origen, pero mayor cuerpo.

Es evidente que cada grano y cada origen tiene atributos que contribuyen a la calidad final de la bebida, y que esta también esta relacionada con el tipo de tostación que se le aplique.

C. Molienda y extracción. Al café tostado y molido se le aplica agua caliente para generar una infusión que obtenga todo el sabor y aroma presente en los granos. Cuando se hace una extracción a presión atmosférica se obtiene directamente la bebida lista para consumir. Industrialmente se aplica agua a mayor presión y temperatura lo que permite obtener extractos con concentración más de 10 veces mayor.

Para permitir la extracción que resulta de la mezcla de agua caliente el café tostado se muele. El grado de molienda, es decir el tamaño de las partículas obtenidas, depende del tipo de preparación posterior y oscila desde un polvo muy fino para espresso, pasando por una textura

arenosa para preparación de café colado estándar, hasta simplemente partir el grano en pocas piezas para la extracción a nivel industrial.

Las moliendas más finas permiten obtener una bebida más fuerte, pero requieren de un filtro especial para obtener una taza libre de partículas insolubles. El café tostado y molido es particularmente delicado y se deteriora rápidamente en contacto con el oxígeno del aire, razón por la cual debe ser almacenado o empacado en forma hermética y utilizado rápidamente.

D. Solubización. El café soluble o instantáneo es el polvo o granulado que queda luego de que al extracto de café se le ha retirado el agua. A diferencia del café tostado, cuando es empacado en un recipiente hermético, es estable y puede mantener su calidad durante muchos meses e incluso años pues es menos vulnerable a procesos de oxidación. Se prepara muy fácilmente con sólo adicionarle agua o leche sin necesidad de máquinas con filtros o alta presión.

Algunos años después el inglés George C. Washington, mientras vivía en Guatemala, inventó el primer café instantáneo que luego fue producido a escala comercial. Aunque el sabor de este café no era el mejor, tuvo gran acogida, especialmente entre los soldados en el frente de batalla durante la Primera Guerra Mundial.

Para obtener café soluble es necesario primero obtener la bebida mediante los procesos industriales de tostación, molienda y extracción.

Cuando a la bebida de café se le retira el agua mediante procesos de secado, se obtienen los sólidos solubles secos en forma de polvo o granulados.

Las tasas de extracción varían de acuerdo con la variedad de café usada. Por ejemplo para producir un kilogramo de café soluble se requiere una menor cantidad de café Robusta como materia prima que si se utilizara café Arábico. Es por esta razón que es relativamente excepcional encontrar en el mercado café soluble 100% Arábico y menos aun 100% Colombiano. Sólo los consumidores más conocedores y exigentes lo demandan.

Desde el punto de vista del proceso industrial, el café soluble se obtiene a partir del extracto de café. Para retirar el agua que hace parte del extracto se requieren fundamentalmente dos procesos industriales adicionales: la concentración y el secado.

La concentración consiste en reducir el contenido de agua en el extracto de café, típicamente desde un 85% a 90% hasta un 55% a 60% de agua. Hay diversos sistemas para retirar agua, y los más utilizados en la industria son la evaporación, realizada al vacío para que el agua se evapore a unos 45°C. En este proceso se usan intercambiadores de calor especiales donde se busca conservar las propiedades del café, calentándolo el menor tiempo posible y en forma muy homogénea.

La forma y duración de los procesos de aplicación de calor, es uno de los temas más sensibles en la producción de café soluble, lo cual tiene un gran efecto sobre la calidad final de la bebida. De esta manera, en el método de crioconcentración que es más costoso de producir que otros, los extractos reciben menos calor, lo cual reduce el riesgo de perder ciertos aromas y sabores. Por esa razón, una taza de café no debe ser recalentada, pues no tiene el mismo sabor que un café recién preparado. Otro paso necesario obtener café soluble luego de obtener el extracto de café es el secado. La forma como se seca el extracto para obtener finalmente el café soluble es aún más crucial para evitar la pérdida de estos aromas altamente volátiles.

Existen dos formas para eliminar el agua remanente en los extractos: el secado por atomización, también conocido como procesos "spray dried" y el secado por liofilización (freeze dried). Aunque los dos procesos son naturales, es decir se realizan sin ningún tipo de aditivos o material diferente al extracto, su impacto en la calidad de la bebida es muy diferente, en la medida en que el liofilizado produce una calidad superior aunque a un costo mayor.

3.9. TIPOS DE GRANO DE CAFÈ.

Existen tres tipos de café en función de la variedad de cafeto de que se trate, el arábica, robusta y el libérica, de estos tres tipos, solo los dos

primeros son importantes:

Café arábico: Originaria de Abisinia, actualmente Etiopia, la arábica es una de las especies la más antigua. Crece en mesetas o en montañas dentro de las regiones situadas entre los 700 y 2,000 metros, dentro de las zonas intertropicales, sobretodo en Latinoamérica, América Central y en algunos países de África. Relativamente frágil, es particularmente sensible a las enfermedades (roña del café). A este tipo de café le gusta un clima tropical (temperatura óptima entre 17 y 23 grados C; controlada por la altitud).

La arábica representa los $\frac{3}{4}$ de la producción mundial. Es un café apreciado por sus calidades aromáticas y por la finesa de su sabor. Las principales variedades tienen nombres exóticos como Moka con un sabor frutal, el borbon, el maragogype como habas gigantes (es el doble de tamaño de un haba normal). Tiene un sabor más delicado y aroma más intenso. Entre los países productores de café arábica destacan: Brasil, Camerún, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Haití, Jamaica, Java, Kenia, México, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Salvador, Tanzania y Venezuela.

Café robusto: El café canéfora robusta fue descubierto en el Congo Belga (actualmente Zaire) a finales del siglo XIX. Crecía en un estado salvaje en los bosques de la zona tropical africana. Hoy en día se cultiva

sobretudo en África pero también en India, Indonesia, Madagascar, Brasil y Filipinas. La robusta crece en planicies y le gusta el clima tropical húmedo.

La robusta crece con mayor rapidez que la arábica. Más vigorosa que la arábica (de ahí su nombre de "robusta"), resiste mejor a las enfermedades y su rendimiento es más elevado. Sabor más fuerte, suele ser empleado para mezclar con otros cafés. Los países productores más importantes son Costa de Marfil, Angola y Zaire.

3.9.1. TIPOS DE PREPARACIONES DE CAFÉ.

El café con leche se prepara mezclando a partes iguales café solo y leche. Un cappuccino es un café típico de Italia preparado con espuma de leche, servido normalmente en copa transparente. El café americano es un café solo, añadiendo bastante más agua de lo normal, obteniéndose un café de sabor suave.

Carajillo - café solo con brandi caliente. Café vienes es el café solo con nata montada encima. El café solo con helado de vainilla se llama café escocés. Café irlandés - café con azúcar moreno y whiskys irlandés al que se le añade poco a poco nata líquida. Se sirve en una copa de cristal.

El café turco se prepara poniendo agua en un pozuelo y cuando está a punto de hervir se le añade café molido. Se deja que hierva unos segundos y se retira del fuego, dejando que las partículas de café se depositen. El café bombón es café solo con leche condensada, servido en un vasito transparente.

3.9.2. SIGNIFICADO SOCIOCULTURAL DEL CAFÈ.

Por concepto, la cultura del café se refiere a una atmósfera social o una determinada serie de comportamientos sociales que dependen en gran medida del café. Desde hace siglos y sobre todo a partir de la comercialización del café, las cafeterías se han convertido en puntos de convergencia social, artística e intelectual.

Beber una taza café en compañía de personas que uno estima o ama, se ha convertido en una situación del sumo placentera. El ambiente adecuado para esta práctica debe ser elegido con cuidadosa delicadeza, de la misma forma como se elije el grano y su tostado para lograr el máximo efecto placentero.

3.9.3. MITOS Y LEYENDAS SOBRE EL CAFÈ.

Según la mitología griega, el café, se originó cuando la hija de Zeus,

Helena, preparó una bebida que "tenía el poder de robar la pena y la ira de su aguijón, desterrando todos los recuerdos dolorosos." A lo largo de la historia, los líderes religiosos predicaron que el consumo de café era peligroso y la "bebida del diablo", pero en el siglo 17, el Papa dio su bendición sobre el consumo de café, y en Turquía, como parte de la promesa de matrimonio, la esposa tenía que hacerle el café al marido (hasta que la muerte los separe), el no hacerlo era causa de divorcio.

3.9.4. BENEFICIOS DEL CONSUMO DEL CAFÉ.

Como sabemos, es muy importante moderarnos y beberlo de forma apropiada, lo ideal es no beber más de 3 tazas diarias. Según muchos estudios, debido a sus propiedades antioxidantes, contribuye a disminuir el riesgo de padecer cáncer de vejiga o hígado.

En el caso del hígado, se ha demostrado que tomando un par de tazas al día se disminuye el riesgo un 50%. Por lo que también nos ayuda a prevenir la cirrosis.

Por otro lado su alta concentración de flavonoides, disminuye las probabilidades de tener problemas de corazón. Además, combate los problemas de inflamación vinculados a las enfermedades cardíacas.

Otro gran beneficio es que reduce en gran medida el riesgo de contraer

diabetes tipo 2 entre un 15 y un 60%, debido a la cafeína, minerales y ácido clorogénico. Por último, algunos tipos de migraña se tratan con café, ya que muchos medicamentos contra este padecimiento contienen cafeína.

3.9.5. USOS DEL CAFÈ EN LA GASTRONOMÌA.

El café se lo ha utilizado como ingrediente de cocina para preparar carnes o aliñar ensaladas. Aunque al principio suene extraño, lo cierto es que a la luz de la gastronomía actual y su constante ansia de renovación no lo es tanto.

La gastronomía ha evolucionado mucho respecto a los sabores que se pueden descubrir en un plato. Y que en ese camino hay licencia para probar con elementos y preparaciones poco habituales, por ejemplo con el café.

Lo que se busca en el uso del café en la gastronomía es un toque sutil del aroma y sabor de esta bebida. Su aroma es muy pronunciado, y la regla es que nunca un olor debiera invadir el sabor de un plato.

3.9.6. USOS DEL CAFÈ EN LA PASTERÌA.

El extracto de café se emplea en confitería y en repostería como

aromatizante en helados, bombones, pasteles, galletas, mousse, gelatinas, etc. En todos estos productos elaborados a base de café lo que se busca es que predomine el aroma del café cuando lo degustamos.

Hablar de café es hablar de una combinación de aromas y sabores que pueden ser utilizadas en diversas bebidas y postres que dan un toque excepcional al momento de tener contacto con el paladar. Actualmente el café es muy comúnmente utilizado en la repostería y en las artes culinarias para la elaboración de nuevos productos que satisfagan las expectativas del cliente, así como para la elaboración de bebidas a base de este grano.

Además de bebidas el café es actualmente utilizado en la elaboración de platillos gastronómicos que combinan los sabores del café con sabores de platillos típicos de ciertas regiones para poder llegar a crear una nueva experiencia en la degustación del platillo. Otro de los usos del café es la elaboración de dulces y helados con este sabor característico.

Dentro de las bebidas más comunes se encuentran el café americano, el café capuchino, el café moka los cuales presentan una presentación muy agradable debido a sus características del aroma, color y sabor que impregnan en cada preparación de pastelería, bebidas, etc.

3.10. Componentes de una guía gastronómica.

3.10.1. Concepto. Una guía es un documento que señala, paso a paso, como realizar una acción determinada o alcanzar una cierta finalidad. Por ejemplo, una guía turística puede contener valiosa información sobre las características geográficas, culturales, históricas, viales y climáticas de un lugar, que son de gran utilidad para el turista interno o externo.

Por lo tanto, una guía gastronómica es un documento que resume valiosa información acerca de una serie de productos alimenticios elaborados con técnicas y procedimientos de la ciencia gastronómica.

3.10.2. Estructura. De manera general, una guía gastronómica puede tener la siguiente estructura:

- **Portada.** Es la tapa o primera cara de la guía gastronómica. En ella debe constar el nombre de la guía o sobre qué tema gastronómico se refiere. Adicionalmente se precisa que dicha guía contenga el nombre del autor de la misma, sea una persona, un grupo de ellas o una entidad que ha auspiciado su elaboración.
- **Interiores de portada.** Es la página interior que sigue a la portada o tapa. En esta página generalmente se recomienda que contenga la información referencial más relevante de quienes han elaborado,

participado o auspiciado la publicación, por orden de jerarquía. A esto también se le llama “créditos”.

- **Contraportada.** Es la contratapa de la guía o página final que cierra la obra. No existe una recomendación precisa acerca de su contenido, quedando al arbitrio del editor de la misma lo que deba contener. A veces no incluye nada. En otras ocasiones puede reseñar los datos biográficos resumidos del o los autores o alguna idea relevante con la que se quiera destacar la obra.

- **Secciones internas.** Si se trata de una guía gastronómica, se recomienda que la guía contenga las siguientes secciones:
 - **Presentación, prologo o introducción.** Es un escrito corto que introduce al lector a su contenido interior. Generalmente debe reflejar un breve resumen de su importancia, contenido y validez.

 - **Índice de contenidos.** Es un sumario que detalla precisamente las diversas secciones de la guía, indicando la página donde inicia cada capítulo, tema o subtema en que ésta se ha dividido.

 - **Cuerpo de la guía.** Es el desarrollo de cada contenido dividido en diversos capítulos, subcapítulos, temas y subtemas; desde el inicio hasta el final.

- **Epílogo.** No siempre se exige un final, como en una película u obra literaria. Una guía gastronómica puede contemplar algunas recomendaciones finales o simplemente culminar la misma en el desarrollo del último tema.

3.10.3. Características. Algunas de las características básicas que debe conservar una guía gastronómica son las siguientes:

- **Diseño.** Es el conjunto de detalles que le dan una buena presentación al documento. Entre otros son el color, el diseño gráfico, las imágenes e ilustraciones que se usan y otros elementos afines.
- **Redacción.** La escritura de una guía debe ser rigurosa, observando todas las reglas gramaticales y las normas técnicas que se exigen para la presentación de un trabajo científico, como son las normas APA o Vancouver.
- **Formato.** En síntesis, es la forma que el documento presenta para enganchar al usuario a su inmediata lectura. Se recomienda un formato ágil, liviano, manejable y dúctil para que el lector se acople a la guía de manera simple y fácil.

3.10.4. Recomendaciones para redactar una receta. Para finalizar, se adjuntan algunas recomendaciones de cómo redactar una receta para que sea incorporada en una guía gastronómica, tomadas de una fuente virtual (12).

- **PREPARACIÓN PREVIA.** Recopila la información necesaria para elaborar la receta. Pregunta a tus padres, familiares, amigos. Busca en libros de cocina. Navega por la red.
- **NOMBRE DEL PLATO.** Coloca un nombre sugestivo y muy claro.
- **INGREDIENTES.** Indica el número de personas Haz una lista de ingredientes. Señala la cantidad necesaria.
- **PROCESO.** Numera los pasos a seguir. Describe cada fase. Añade una sugerencia de presentación.
- **CÓMO REDACTAR.** Ten en cuenta estos consejos: Debes ser claro y preciso tanto en los ingredientes como en el proceso. Ordena claramente el proceso. Para ello, puedes numerarlo.
- **ESTILO.** Puedes elegir uno de estos estilos: Verbos en imperativo, ej. “añade el azúcar” Pronombre, ej. se añade el azúcar”. Verbos en infinitivo, ej. “añadir el azúcar. Elige un estilo y empléalo para toda la

receta. No los mezcles.

- **CÓMO TITULAR.** Intenta que tu receta presente un aspecto correcto y atractivo: Haz un título llamativo. Respeta márgenes y sangrados del texto. Incluye dibujos o imágenes. No cometas faltas de ortografía.

IV. METODOLOGÌA

A. LOCALIZACIÒN Y TEMPORALIZACIÒN

La investigación se realizó en los laboratorios de la Escuela de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública de la ESPOCH durante el período Marzo Julio 2012.

B. VARIABLES

1. Identificación

- Usos del café en pastelería.
- Formulaciones a base de café.
- Aceptabilidad

2. Definiciones

Café: Constituye el estudio y análisis de el tipo de granos (semillas) a ser utilizados en sus distintas representaciones. Existen numerosas especies de cafeto y diferentes variedades de cada especie.

Estudio de sus distintas aplicaciones en la gastronomía, sobre todo en la pastelería.

Pastelería: Innovaciones sobre técnicas para elaborar, decorar tortas y

postres, es por ello que el pastelero debe desarrollar su capacidad de crear, introduciendo novedades en el arte que ejecuta para llevar a cabo un trabajo de excelente calidad y con la fusión de ingredientes que logres deleitar el paladar.

Formulaciones: son los distintos procedimientos que se utilizan en cada una de las elaboraciones gastronómicas de pastelería, elementos utilizados, técnicas de preparación, tiempo de cocción o refrigeración, etc.

Aceptabilidad: El consumidor prueba y otorga un puntaje a un producto por vez. Puede medirse la aceptabilidad global de un producto o también la aceptabilidad por atributos (sabor y apariencia). En general, el procedimiento más eficiente es determinar los puntajes de aceptabilidad y luego determinar las preferencias en forma indirecta a partir de los puntajes. Preferencia de algunos alimentos o la forma de prepararlos. Amplia gama de sabores,

Operacionalización

CUADRO 1.

Operacionalización de las variables

VARIABLES	INDICADORES	ESCALA
Usos del café en pastelería.	<ul style="list-style-type: none">• Usos más comunes del café	Tipos de preparaciones con café
Formulaciones a base de café.	<ul style="list-style-type: none">• Pasteles• Galletas• Panes• Mousse• Gelatinas• Salsas	Tipos
Aceptabilidad	<ul style="list-style-type: none">• Aceptabilidad	<ul style="list-style-type: none">• Me gusta mucho• Me gusta• Ni me gusta ni me disgusta• No me gusta• Me disgusta

FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

La presente investigación es descriptiva, de tipo transversal prospectiva.

D. UNIVERSO Y MUESTRA

Para las pruebas de aceptabilidad se seleccionaron 30 estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo que al momento de la investigación se encontraban recibiendo la materia de evaluación sensorial de alimentos.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Para identificar los usos de café en pastelería, se recurrió al análisis teórico sobre el tema.
2. Para diseñar las fórmulas de productos de pastelería con la utilización de café se tomó como base una receta estándar, la misma que fue modificada con diferentes proporciones de café. La preparación que obtuvo mejores características organolépticas se seleccionó para las pruebas de aceptabilidad y posterior inclusión en la guía gastronómica.
3. Para determinar el nivel de aceptabilidad de los productos elaborados,

se utilizó la escala hedónica modificada.

4. Los datos obtenidos fueron procesados con la utilización del Excel y documentos en Word, los fundamentos teóricos sirvieron como base para el análisis de resultados.
5. Para diseñar la guía gastronómica, se seleccionaron las preparaciones que obtuvieron evaluaciones positivas en el test de preferencia aplicado.

RECURSOS HUMANOS:

- Tesista
- Tribunal
- Estudiantes

MATERIALES

- Insumos
- Instrumento
- Utensilios

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. USOS DEL CAFÉ EN PASTELERIA. RIOBAMBA 2012.

El uso del café, su consumo se conoció en el oriente al principio de diversas vicisitudes siendo condenadas más de una vez por varios protectores del orden social, políticos y religiosos.

El café, esa bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo, encuentra su origen en las tierras de Abisinia (actual Etiopia). Fruto de un arbusto llamado cafeto, su nombre procede de la ciudad etíope de Caffa. Una leyenda atribuye su descubrimiento a un pastor local llamado Kaldi, quien observó el efecto reanimante ejercido en sus cabras tras comer unos frutos rojos de un arbusto. Tras probarlos él mismo se sintió con más vigor y energía.

Aunque con toda probabilidad, las tribus africanas lo conocían desde la Antigüedad utilizando los granos molidos para alimentar a los animales, dar fuerzas a sus guerreros, y soportar las largas ceremonias religiosas.

Cada café tiene su propia historia en cuanto a qué movimiento literario o qué círculos políticos se reunían en su establecimiento. Más de uno, afirma la leyenda, robó las llaves de la puerta principal para mantener su café favorito siempre abierto.

La mayoría de las tortas de la gastronomía húngara son más secas de lo que en el país se acostumbra, mientras que los pasteles con frutas y cremas son delicadamente húmedos, muchos de ellos contienen rellenos de café en sus distintas representaciones.

Sin embargo, el postre original de Hungría es la exquisita torta Dobos, un pastel de varias capas intercaladas de masa dulce y chocolate, con una ligera capa caramelizada que puede ser inclusive mejorada con relleno de café.

Lo mejor es que muchas de las pastelerías más famosas de Budapest son también los mejores cafés. En el corazón de la ciudad, la más famosa de todas es Gerbeaud, en la plaza Vörösmarty, abierta en 1858 y conocida en todo el mundo.

La primera mención que se tuvo en Europa del café aparece en un libro publicado en 1583 por el botánico y médico alemán Léonard Rauwolf, quien acababa de volver de un largo viaje por Oriente Medio.

La importancia del café en Italia es ineludible, y la alta calidad de los postres italianos es mundialmente conocida; ambas cosas combinadas hacen de tomar el café y la merienda una tradición extendida por toda Italia, quienes visitan el lugar coinciden en el hecho de que no hay placer comparable a estar en un pequeño pueblo de la Toscana tomando unos cantucci con cappuccino.

Seguramente pocos no habrán oído hablar de la exquisitez y variedad de la repostería austríaca. En efecto, los dulces del país son indiscutiblemente los reyes de su gastronomía. Muy extendida está la opinión de que los postres son, junto al café, dos elementos consustanciales a la vida de los austríacos.

Actualmente se abre una nueva propuesta en la alta repostería con la utilización del café en sus distintas expresiones, muchos países alrededor del mundo han logrado las más diversas preparaciones de repostería utilizando el café como ingrediente básico, los postres más sofisticados en los que predominan una gran combinación de sabores, texturas y colores.

Las presentaciones de café en una diversidad de pasteles, galletas, bebidas, mousse, etc. deleitan al paladar más exigente, como también cautivan la mirada de quienes tienen el placer de poder saborearlos. Son postres elegantes en su presentación.

B.FORMULACIONES GASTRONÓMICAS PARA PASTELERÍA. RIOBAMBA 2012.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA: PASTEL DE CAFÉ				PAX: 8			
INGREDIENTES		CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HUEVOS.	4	UNIDADES.				
	AZÚCAR.	100	GRAMOS.				
	HARINA DE TRIGO	180	GRAMOS.				
	CAFÉ SOLUBLE.	20	GRAMOS.	20	25	30	
	ESENCIA DE VAINILLA.	15	MILILITROS	15	10	10	
	AGUA CALIENTE.	1	TAZA PEQUEÑA.				
	MANTEQUILLA FUNDIDA SIN SAL.	125	GRAMOS.				
	ALMENDRAS TOSTADAS Y CORTADAS EN ESCAMAS.	60	GRAMOS.				
	POLVO DE HORNEAR	7.5	GRAMOS				
	RELLENO – COBERTURA						
	MANTEQUILLA SIN SAL.	60	GRAMOS.				
	AZÚCAR PULVERIZADA.	350	GRAMOS.				
	CAFÉ SOLUBLE.	40	GRAMOS.	40	45	45	
	YOGURT NATURAL.	6	CUCHARADITAS.				
	CREMA PASTELERA	400	GRAMOS.				
	PEPAS DE CAFÉ TOSTADAS.	20	UNIDADES.	20	10	20	

ANALISIS.

1. La formulación número 1 fue la esperada, las combinaciones de café y esencia de vainilla encontraron su equilibrio exacto dándole así al producto un sabor agradable del café.
2. La formulación número 2 no fue la que se esperaba, puesto que las combinaciones de café no fueron las apropiadas obteniendo como resultado un sabor desagradable.
3. La formulación número 3 hizo que el pastel de café tenga un sabor muy fuerte y amargo lo cual era conveniente en esta preparación.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: PASTEL DE MOKA						
				PAX: 8		
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3
	HUEVOS.	4	UNIDADES.			
	AZÚCAR.	100	GRAMOS.			
	HARINA DE TRIGO.	180	GRAMOS.			
	COCOA.	20	GRAMOS.			
	CAFÉ SOLUBLE.	30	GRAMOS.	10	15	30
	ESENCIA DE VAINILLA.	10	GRAMOS.	15	10	10
	AGUA CALIENTE.	1	TAZA PEQUEÑA.			
	MANTEQUILLA FUNDIDA SIN SAL.	125	GRAMOS.			
	POLVO DE HORNEAR	7.5	GRAMOS.			
	<u>RELLENO - COBERTURA</u>					
	CHOCOLATE.	130	GRAMOS.			
	MANTEQUILLA SIN SAL.	60	GRAMOS.			
	AZÚCAR PULVERIZADA.	350	GRAMOS.			
	CAFÉ SOLUBLE.	60	GRAMOS.			
	YOGURT NATURAL.	6	CUCHARADITA.			
	MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE.	400	GRAMOS.			
	CHOCOLATÉ NEGRO.	150	GRAMOS.			

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la correcta puesto que las formulaciones de café fueron muy bajas predominando más el sabor de la vainilla.
2. La formulación número 2 hizo que el pastel tenga un sabor muy bajo del café por lo que seguía predominando el sabor a vainilla en la preparación.
3. La formulación número 3 fue la mejor puesto que las combinaciones de café encontraron el equilibrio con la vainilla dándole un sabor exquisito apto para el deleite del paladar de quien lo consuma.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: PASTEL DE CAPPUCCINO				PAX: 8			
INGREDIENTES		CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HUEVOS.	4	UNIDADES.				
	AZÚCAR.	125	GRAMOS.				
	HARINA DE TRIGO.	180	GRAMOS.				
	CAFÉ CAPPUCCINO.	25	GRAMOS.	30	25	30	
	LECHE	150	MILILITROS.	250	150	X	
	AGUA CALEINTE	100	MILILITROS.	x	100	250	
	ESENCIA DE VAINILLA.	10	GRAMOS	15	10	15	
	MANTEQUILLA FUNDIDA SIN SAL.	125	GRAMOS.				
	POLVO DE HORNEAR	8	GRAMOS.				
	CHIPS DE CHOCOLATE.	60	GRAMOS.				
	RELLENO - COBERTURA						
	MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE.	400	GRAMOS.				
	CAFÉ CAPUCHINO.	10	GRAMOS.	30	10	20	

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la apropiada puesto que las combinaciones de leche, cappuccino y vainilla no encontraron el equilibrio deseado en la preparación.
2. La formulación número 2 fue la correcta porque el equilibrio entre la leche el café y la vainilla encontraron el punto exacto de la preparación dando como resultado un sabor muy agradable y deseado del cappuccino.
3. La formulación número 3 hizo que el pastel tenga un sabor muy fuerte a cappuccino haciéndolo muy amargo.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: GALLETAS DE CAFÈ							
				PAX: 24			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HARINA.	230	GRAMOS.				
	AZUCAR MORENA.	85	GRAMOS.				
	ACEITE.	250	MILILITROS.				
	CAFÈ MOKA EN LECHE.	80	MILILITROS.				
	CAFÈ INSTANTANEO.	10	GRAMOS.	7.5	10	14	
	CAFÈ MOLIDO.	4	GRAMOS.	7.5	4	x	
	CACAO AMARGO.	5	GRAMOS.	x	5	4	
	BICARBONATO.	7.5	GRAMOS.				
	CANELA.	3.75	GRAMOS.				
	SAL.	3.75	GRAMOS.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la que se esperaba, pues las cantidades de café instantáneo y molido no fue la correcta obteniendo un sabor no muy agradable demasiado amargo.
2. La formulación número 2 fue la más idónea puesto que las mezclas del café, y el cacao dieron como resultado un equilibrio exacto en la preparación de las galletas.
3. La formulación número 3 no fue la correcta por que solo se aplico café instantáneo, y cacao amargo por lo que dio como resultado unas galletas con un sabor fuerte y amargo.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: GALLETAS DE MOKA							
				PAX: 24			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HARINA.	500	GRAMOS.				
	POLVO DE HORNEAR.	7.5	GRAMOS.				
	CANELA MOLIDA.	3	GRAMOS.	3	5	3	
	CAFÉ SOLUBLE.	11	GRAMOS.	11	15	20	
	LECHE.	20	MILITROS.				
	MANTEQUILLA.	160	GRAMOS.				
	AZÚCAR MORENA.	83	GRAMOS.				
	AZÚCAR BLANCA.	62.5	GRAMOS.				
	HUEVOS.	1	UNIDAD.				
	ALMENDRAS MOLIDAS.	250	GRAMOS.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 fue la más indicada debido a que las formulaciones del café soluble y la canela fueron las exactas, dando como resultado un sabor agradable a las galletas de moka.
2. La formulación número 2 no fue la esperada, las combinaciones del café fueron muy altas, al igual que la canela por lo que la preparación obtuvo un sabor mordiscante no muy agradable.
3. La formulación número 3 hizo que las galletas presenten un sabor muy fuerte a café por lo que las volvió muy amargas.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: GALLETAS DE CAPPUCCINO						
				PAX: 24		
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3
	AZÚCAR MORENA.	312	GRAMOS.			
	MANTEQUILLA.	250	GRAMOS.			
	HUEVOS.	2	UNIDADES.			
	JARABE DE MAÍZ.	160	MILILITROS.			
	ESENCIA DE VAINILLA.	10	MILILITROS.	15	10	10
	CAPPUCCINO.	20	GRAMOS.	30	35	20
	HARINA.	750	GRAMOS.			
	POLVO DE HORNEAR.	7.5	GRAMOS.			
	BICARBONATO.	7.5	GRAMOS.			
	SAL.	1	PIZCA.			
	NUEZ MOSCADA.	3.75	GRAMOS.			

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la esperada debido a que las mezclas del cappuccino, y la esencia de vainilla no equilibraban en la preparación por lo que su sabor no era tan agradable.
2. La formulación número 2 hizo que las galletas de cappuccino tuvieran un sabor demasiado fuerte por lo que se encontraban un poco amargas al momento de saborearlas.
3. La formulación número 3 encontró el equilibrio exacto en la preparación puesto que las combinaciones del cappuccino y la esencia de vainilla dieron un sabor muy exquisito a la preparación.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: PAN DE CAFÈ							
				PAX: 10			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HARINA.	450	GRAMOS.				
	AZÚCAR.	20	GRAMOS.				
	LEVADURA DE PANADERÍA.	1	CUCHARADITA				
	HUEVO.	1	UNIDAD.				
	MANTEQUILLA	30	GRAMOS.				
	LECHE.	120	MILILITROS.				
	AGUA TIBIA.	180	MILILITROS.				
	CAFÈ INSTANTÁNEO.	7	CUCHARADAS.	6	7	8	
	AZÚCAR MORENA.	7	CUCHARADAS.				
	RON.	1	CHORRO.				

ANALISIS:

1. La formulación número 1 no fue la esperada debido a que las combinaciones del café no fueron las apropiadas en esta preparación por lo que el sabor del producto casi no se distinguía.
2. La formulación número 2 fue la más idónea por lo que se encontró el equilibrio exacto en las combinaciones de café dio un mejor resultado en el paladar sin dar un sabor muy fuerte.
3. La formulación número 3 hizo que el pan tenga un sabor muy dominante del café haciéndolo muy amargo.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: PAN DE MOKA							
				PAX: 10			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HARINA.	450	GRAMOS.				
	AZÚCAR.	20	GRAMOS.				
	LEVADURA DE PANADERÍA.	1.5	CUCHARADITA.				
	HUEVO.	1	UNIDAD.				
	MANTEQUILLA.	30	GRAMOS.				
	LECHE.	120	MILILITRO.				
	AGUA TIBIA.	180	MILILITRO.				
	CAFÉ INSTANTÁNEO.	6	CUCHARADAS.	6	5	7	
	COCOA.	4	CUCHARADAS.	4	5	3	
	AZÚCAR MORENA.	6	CUCHARADAS.				
	CHOCOLATE RALLADO.	4	CUCHARADAS.				
	RON	2	CHORRO.	2	2	1	

ANALISIS.

1. La formulación número 1 fue la más apropiada para el paladar de los consumidores ya que se encontró el equilibrio exacto entre las mezclas del café instantáneo, la cocoa, y el ron para obtener el sabor exquisito del moka sin que se interponga el sabor del ron en la preparación.
2. La formulación número 2 no fue la esperada puesto que las mezclas de café, cocoa, y ron no encontraron el equilibrio exacto.
3. La formulación número 3 hizo que el pan tenga un sabor únicamente a café por lo que no se encontró esa conectividad del café, la cocoa y el ron para que resalte el sabor a moka al momento de ser consumido.

FORMATO DE DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: PAN DE CAPPUCCINO							
				PAX: 10			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HARINA.	450	GRAMOS.				
	AZÚCAR.	20	GRAMOS.				
	LEVADURA DE PANADERÍA.	1	GRAMOS.				
	HUEVO.	1	UNIDADES.				
	MANTEQUILLA.	30	GRAMOS.				
	LECHE.	120	MILILITROS.				
	AGUA TIBIA.	180	MILILITROS.				
	CAPPUCCINO.	7	CUCHARADAS.	10	12	7	
	COCOA.	5	CUCHARADAS.	4	6	5	
	AZÚCAR MORENA.	6	CUCHARADAS.				
	COCOA.	4	CUCHARADAS.				
	RON.	2	CHORRO.	1	2	2	

ANALISIS.

1. La fórmula número 1 no fue la esperada debido a que las formulaciones de cappuccino no predominaba en la preparación y la cantidad de ron era muy baja por lo que su sabor no era el esperado.
2. La fórmula número 2 obtuvo el sabor a cappuccino pero era demasiado dominante y no se encontró el equilibrio exacto con el ron.
3. La fórmula número 3 fue la más apropiada porque su equilibrio entre las formulaciones de cappuccino y ron dieron un buen resultado para el paladar de quienes lo consuman.

FORMATO DE COSTEO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: MOUSSE DE CAFÈ							
				PAX: 8			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	HUEVO.	4	UNIDADES.				
	AZÚCAR.	60	GRAMOS.				
	LIMÓN.	1	UNIDADES.				
	CREMA DE LECHE.	300	MILILITROS.				
	CAFÉ.	15	GRAMOS.	15	20	30	

ANALISIS.

1. La fórmula número 1 sin duda algún ha sido las más apropiada para la elaboración del mousse puesto que las combinaciones de café en la preparación fueron las indicadas sin dar un sabor fuerte, amargo para quienes lo consuman.
2. La formula número 2 no fue la esperada por lo que hizo que el sabor a café sea muy concentrado en la preparación.
3. La fórmula número 3 hizo que el mousse tuviera un sabor muy dominante puesto que las formulaciones de café eran muy elevadas en la preparación haciéndolo muy amargo.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: MOUSSE DE MOKA							
				PAX: 8			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	CHOCOLATE NEGRO.	125	GRAMOS.				
	LICOR DE CAFÉ.	5	MILITROS.	10	5	5	
	HUEVOS.	4	UNIDADES.				
	AZÚCAR.	140	GRAMOS.				
	CAFÉ.	8	GRAMOS.	7.5	8	10	
	CREMA.	300	MILITROS.				
	CACAO.	30	GRAMOS.	50	30	40	
	AZÚCAR.	15	GRAMOS-				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la esperada ya que las formulaciones de licor predominaban sobre el café y la cocoa.
2. La formulación número 2 fue la más idónea debido a que se encontró el equilibrio exacto entre las combinaciones del licor, el café y el cacao por lo que nos dio un mejor resultado el cual sería un manjar para el paladar de quien lo consuma.
3. La fórmula número 3 hizo que el mousse tuviera un sabor a cacao debido a las formulaciones muy altas lo cual hizo que predomine sobre el café.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: MOUSSE DE CAPPUCCINO				CÓDIGO RECETA:			
FECHA:				PAX: 8			
CÓDIGO	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	CAFÉ.	20	GRAMOS.	15	20	30	
	CHOCOLATE BLANCO.	100	GRAMOS.	110	100	120	
	HUEVOS.	4	UNIDADES.				
	WHISKY.	10	MILILITROS.				
	AZÚCAR.	60	GRAMOS.				
	GELATINA SIN SABOR.	15	GRAMOS.				
	CREMA.	200	MILILITROS.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la indicada puesto que las formulaciones de chocolate blanco predominaban sobre el café en la preparación.
2. La formulación número 2 fue la más apropiada en esta preparación puesto que las combinaciones de café y chocolate blanco encontraron el equilibrio exacto dándole así un sabor único a cappuccino.
3. La formulación número 3 hizo que el mousse tenga un sabor amargo a café lo cual predominaba sobre el chocolate blanco y no se encontró el equilibrio entre las formulaciones.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: GELATINA DE CAFÈ							
				PAX: 8			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	CAFÈ INSTANTÀNEO.	2	CUCHARADAS.	2	3	4	
	AGUA.	3	TAZAS.				
	AZÚCAR.	6	CUCHARADAS.				
	GELATINA SIN SABOR.	15	GRAMOS.				
	LECHE CONDENSADA.	2	LATAS.				
	AGUA.	1/2	TAZA DE AGUA PARA HIDRATAR.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 fue la más idónea puesto que se encontró el equilibrio exacto de las formulaciones de café en la gelatina el cual dio un resultado exacto para el paladar sin ser una preparación amarga.
2. La formulación número 2 hizo que la gelatina tenga un sabor fuerte a café.
3. La formulación número 3 sin duda alguna no fue la apropiada puesto que las combinaciones del café sobre pasaron el limite por lo que la gelatina resulto tener un sabor muy enérgico y amargo.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: GELATINA DE MOKA							
				PAX: 8			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM	FORM	FORM	
				1	2	3	
	LECHE.	1	LITRO.				
	AGUA.	1/2	TAZA.				
	GELATINA SIN SABOR.	15	GRAMOS.				
	CAFÉ SOLUBLE.	4	CUCHARADAS.	5	4	5	
	COCOA.	3	CUCHARADAS.	2	3	4	
	LECHE CONDENSADA.	1	LATA.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la apropiada puesto que las combinaciones del café hicieron que predomine sobre la cocoa por lo que su sabor no fue el indicado en la preparación.
2. La fórmula número 2 fue la correcta, y se encontró el equilibrio exacto entre las combinaciones del café y la cocoa dando como resultado una gelatina de moka apropiada para el paladar.
3. La formulación número 3 hizo que la gelatina tenga un sabor muy fuerte debido a las formulaciones altas del café y la cocoa.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: GELATINA DE CAPPUCCINO							
				PAX: 8			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM	FORM	FORM	
				1	2	3	
	LECHE.	1	LITRO.				
	AGUA.	1/2	TAZA.				
	GELATINA SIN SABOR.	15	GRAMOS.				
	CAFÉ CAPPUCCINO.	4	CUCHARADAS.	4	6	8	
	LECHE CONDENSADA.	1	LATA.				
	LECHE EVAPORADA.	1	LATA.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 fue la más apropiada por lo que se encontró el equilibrio exacto en la mezcla del cappuccino con la gelatina.
2. La formulación número 2 hizo que la gelatina tenga un sabor más concentrado a cappuccino no muy agradable.
3. La formulación número 3 hizo que la gelatina tenga un sabor demasiado fuerte ya que las formulaciones de cappuccino fueron muy elevadas por lo que nos dio como resultado un mousse con un sabor amargo no agradable..

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: CREMA PASPELERA DE CAFÈ							
				PAX:			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM	FORM	FORM	
				1	2	3	
	LECHE.	250	MILILITROS.				
	CAFÈ.	4	CUCHARADAS.	4	5	6	
	YEMAS DE HUEVO.	2	UNIDADES.				
	AZÚCAR.	4	CUCHARADAS.				
	MAICENA.	3	CUCHARADAS.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 ha sido la indicada por lo que nos demuestra que en la preparación obtuvo como resultado el equilibrio exacto de las formulaciones del café en su elaboración.
2. La formulación número 2 no fue la esperada puesto que las combinaciones del café estaban algo elevadas como para una preparación de una crema pastelera.
3. La formulación número 3 hizo que la crema pastelera tuviera un sabor muy dominante volviéndola muy amarga debido a las altas formulaciones de café.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: CREMA PASPELERA DE MOKA

	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM	FORM	FORM	
				1	2	3	
	LECHE.	250	MILILITROS.				
	CAFÉ.	4	CUCHARADAS.	5	4	5	
	CACAO.	2	CUCHARADAS.	3	2	5	
	YEMAS DE HUEVO.	2	UNIDADES.				
	AZÚCAR.	4	CUCHARADAS.				
	MAICENA.	3	CUCHARADAS.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la apropiada ya que la combinación del café predominaba sobre el cacao.
2. La formulación número 2 fue la más idónea puesto que las formulaciones entre el café y la cocoa encontraron el equilibrio dándonos como resultado un sabor agradable a moka.
3. La formulación número 3 hizo que la crema pastelera obtenga un sabor demasiado fuerte debido a las combinaciones altas del café y la cocoa en la preparación por lo que obtuvo un sabor no muy agradable.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: CREMA PASPELERA DE CAPPUCCINO							
				PAX:			
	INGREDIENTES	CANTIDAD REFERENCIAL	UNIDAD	FORM 1	FORM 2	FORM 3	
	LECHE.	250	MILILITROS.				
	CAPPUCCINO.	4	CUCHARADAS.	4	5	6	
	YEMAS DE HUEVO.	2	UNIDADES.				
	AZÚCAR.	4	CUCHARADAS.				
	MAICENA.	3	CUCHARADAS.				

ANALISIS.

1. La formulación número 1 no fue la correcta debido a las bajas formulaciones de cappuccino en la preparación por lo que al momento de probarla casi no se sentía el sabor que se esperaba obtener.
2. La formulación número 2 fue la correcta ya que las formulaciones de cappuccino fueron las ideales para la preparación dándole un sabor muy agradable.
3. La formulación número 3 hizo que el sabor sea muy dominante porque las formulaciones de cappuccino superaron el límite haciéndole a la preparación con un sabor algo desagradable y amargo.

**D.NIVEL DE ACEPTABILIDAD DE LAS PREPARACIONES
GASTRONÓMICAS A BASE DE CAFÉ. RIOBAMBA 2012**

ACEPTABILIDAD DE PASTELES

CUADRO No. 2

INDICADORES	Pastel de café		Pastel moka		Pastel de cappuccino	
	f	%	F	%	f	%
Me gusta mucho	19	63%	9	30%	23	77%
Me gusta	10	33%	16	53%	5	17%
Ni me gusta ni me disgusta	1	3,33%	5	17%	2	6%
No me gusta	0	0%	0	0%	0	0%
Me disgusta	0	0%	0	0%	0	0%
TOTALES	30	100%	30	100%	30	100%

FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

PASTEL DE CAFÉ

GRAFICO No. 1



GRAFICO No. 2

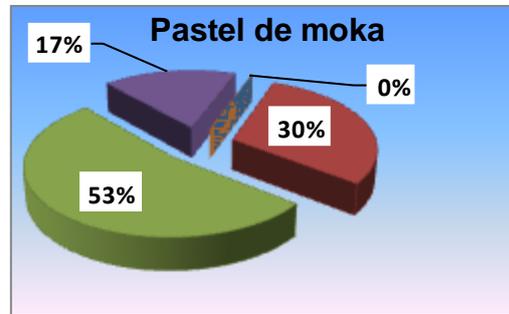
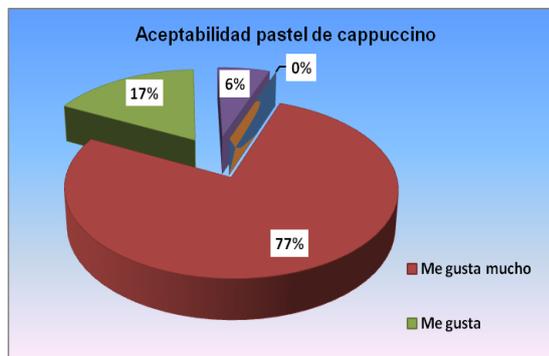


GRAFICO 3



La pastelería está presente en todos los actos sociales tanto públicos como privados y siempre en los buenos momentos (bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, etc.), y además tiene una importancia vital en el aporte energético de nuestra dieta por lo que el sector debe hacerse eco en la sociedad y es un asociacionismo fuerte y veraz que puede conseguirlo.

Manteniendo las bases de la pastelería tradicional es necesario abrir fronteras y adaptarse a los tiempos e ir más allá y experimentar con otros tipos de productos de la gastronomía como con el café y explotar sus propiedades tales

como el sabor, aroma y color que serian un atractivo para los consumidores del café.

Como se puede observar en el cuadro No 2 los pasteles de capuchino y café, registran buenos niveles de aceptabilidad con un rango mayor en el caso del pastel capuchino. El menor nivel de aceptabilidad del pastel Moka puede deberse a la presencia del chocolate y el posible sesgo entre los catadores que conocían que se evaluaban productos a base de café. Sin embargo se puede determinar que en términos generales, los pasteles constituyen una muy buena opción gastronómica para la utilización del café.

Es evidente que la pastelería ha pasado a ser un elemento que estimula mas y mas la curiosidad, y consecuentemente no debe evitarse realizar otros tipos de formulación pasteleras basado en el ofrecimiento de nuevas alternativas de cada producto elaborado a base de café.

ACEPTABILIDAD DE GALLETAS

CUADRO No.3

INDICADORES	Galletas de café		Galletas de moka		Galletas de cappuccino	
	f	%	f	%	f	%
Me gusta mucho	2	6%	9	30%	14	47%
Me gusta	6	20%	12	40%	11	37%
Ni me gusta ni me disgusta	17	57%	8	27%	4	13%
No me gusta	5	17%	1	3%	1	3%
Me disgusta	0	0%	0	0%	0	0%
TOTALES	30	100%	30	100%	30	100%

FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

GALLETAS DE CAFÉ

GRAFICO No.4

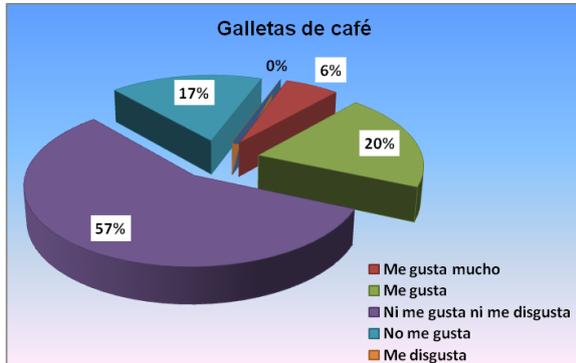


GRAFICO No.5

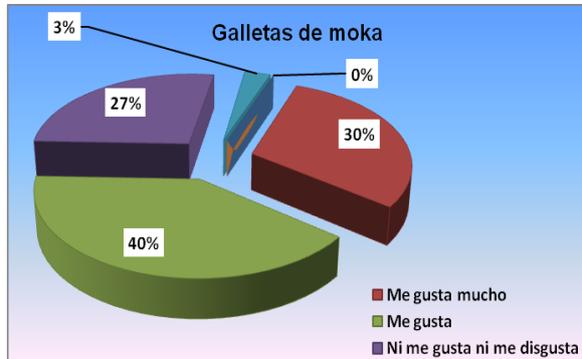
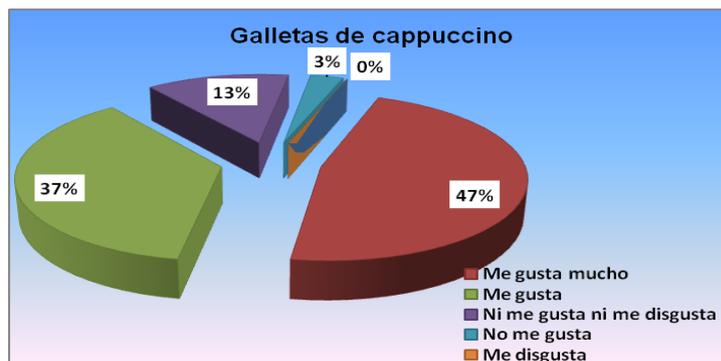


GRAFICO No.6



FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

ANALISIS.

La galleta es un pastel horneado hecho con una pasta a base de harina, mantequilla, azúcar y huevos. Además de los ingredientes señalados, las galletas pueden incorporar otros elementos que confieren variedad al producto.

Las formulaciones hechas para las galletas tuvieron como característica el añadido de café, determinándose de que en este caso los productos obtenidos registraron niveles más bajos de aceptabilidad con relación a los pasteles.

Al igual que en el caso anterior, la variedad con cappuccino, es la que registra mejores características y niveles de preferencia, aspecto que puede estar relacionado con la adición de crema que por su contenido en grasa permite obtener preparaciones más finas, suaves y de mejor sabor.

NIVEL DE ACEPTABILIDAD DEL PAN

PANES

CUADRO No.4

INDICADORES	Panés de café		Panés de moka		Panés de cappuccino	
	F	%	F	%	f	%
Me gusta mucho	4	13,00	4	13,00	14	47,00
Me gusta	11	37,00	10	33,00	11	37,00
Ni me gusta ni me disgusta	12	40,00	16	54,00	4	13,00
No me gusta	3	10,00	0	0,00	1	3,00
Me disgusta	0	0,00	0	0,00	0	0,00
TOTALES	30	100	30	100	30	100

FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

PAN DE CAFE

GRAFICO No.7

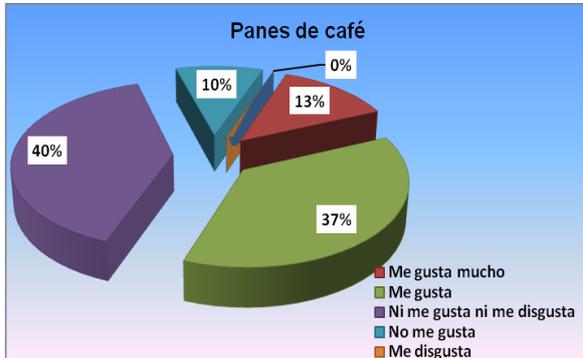


GRAFICO No.8

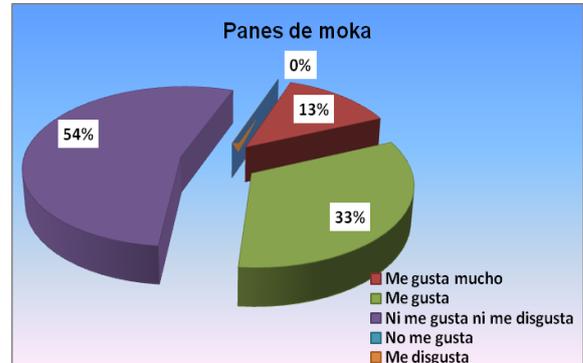
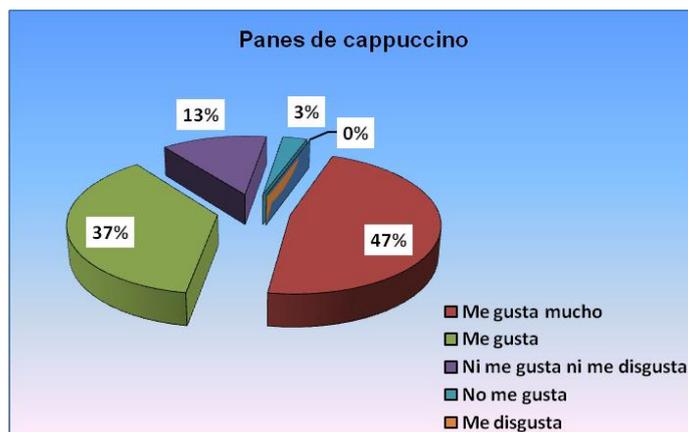


GRAFICO No.9



FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

ANALISIS.

El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en el mundo entero. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de trigo, sal, agua y levadura.

La adición de café para la elaboración del pan es una innovación considerada para la presente investigación, sin embargo se encuentra

que este es un producto que no registra muy buenos niveles de aceptabilidad en relación con los otros productos de pastelería.

Estos resultados pueden tener relación con el hecho de que el café es un producto que se utiliza para acompañar el pan, más no como un ingrediente para su elaboración.

Un dato importante de resaltar es que al igual que las otras preparaciones, la variedad de cappuccino, es la mejor aceptada.

ANALISIS DEL NIVEL DE ACEPTABILIDAD

MOUSSE

CUADRO No. 5

INDICADORES	Mousse de café		Mousse de moka		Mousse de cappuccino	
	F	%	f	%	f	%
Me gusta mucho	4	13,00	11	37,00	7	23,00
Me gusta	8	27,00	16	54,00	9	30,00
Ni me gusta ni me disgusta	11	37,00	2	6,00	11	37,00
No me gusta	7	23,00	1	3,00	2	7,00
Me disgusta	0	0,00	0	0,00	1	3,00
TOTALES	30	100	30	100	30	100

FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

MOUSSE DE CAFE

GRAFICONo.10

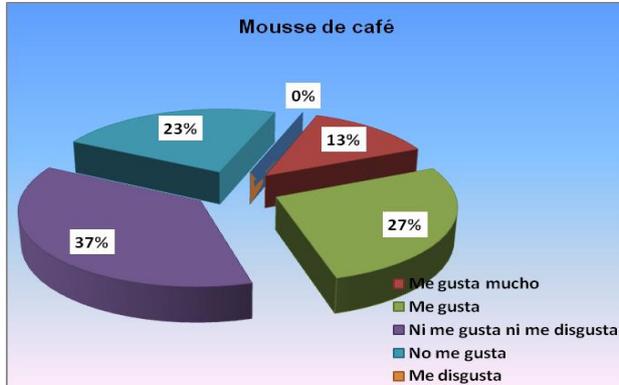
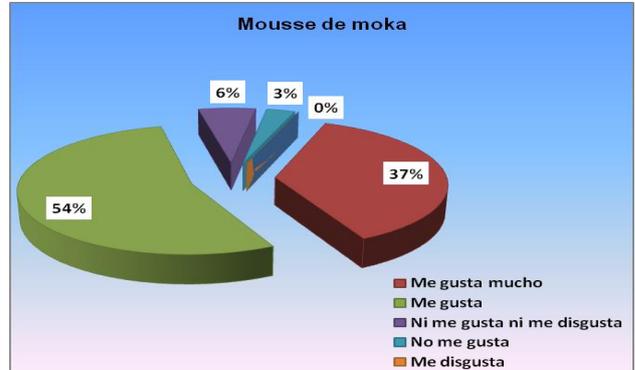


GRAFICO No.11



GRAFICONo.12



FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

ANALISIS.

El mousse es un postre original de la cocina francesa, ahora conocido internacionalmente. Consiste en una crema suave y espumosa, que se sirve sola en copas, esta vez se ha elaborado a base de café, por lo que también se puede utilizar para rellenar pasteles o dulces por su agradable sabor y aroma.

De las tres alternativas elaboradas, el mouse de moka que contiene una mezcla de café y chocolate, es el que más gustó a los catadores, no así el de café que registra los más altos porcentajes en las categorías no me gusta, ni me disgusta y no me gusta.

A diferencia de las otras preparaciones en las que se impone por su aceptabilidad la variedad de cappuccino, en el caso del mousse no ocurre lo mismo, llegándose inclusive a registrar aunque en un porcentaje bajo (3%) la opción me disgusta. En este caso la concentración mayor de crema de leche utilizada por el cappuccino puede considerarse la causa de estos resultados.

No obstante es importante considerar que el mousse, siendo un postre que no lleva cantidades elevadas de azúcar, pueden ser consideradas una importante alternativa cuando se quiere ofertar esta preparación en dietas con bajos niveles calóricos.

ANALISIS DEL NIVEL DE ACEPTABILIDAD

GELATINAS

CUADRO No. 6

INDICADORES	Gelatina de café		Gelatina de moka		Gelatina de cappuccino	
	f	%	f	%	f	%
Me gusta mucho	15	50%	5	17%	12	40%
Me gusta	6	20%	19	63%	11	37%
Ni me gusta ni me disgusta	6	20%	5	17%	2	7%
No me gusta	3	10%	1	3%	5	16%
Me disgusta	0	0%	0	0%	0	0%
TOTALES	30	100%	30	100%	30	100%

FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

GELATINA DE CAFE

GRAFICO No.13

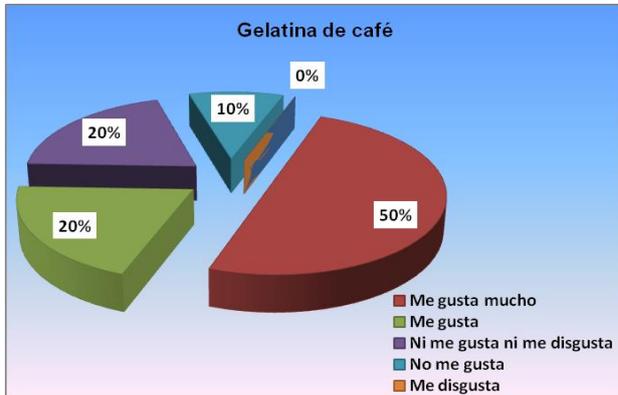


GRAFICO. 14

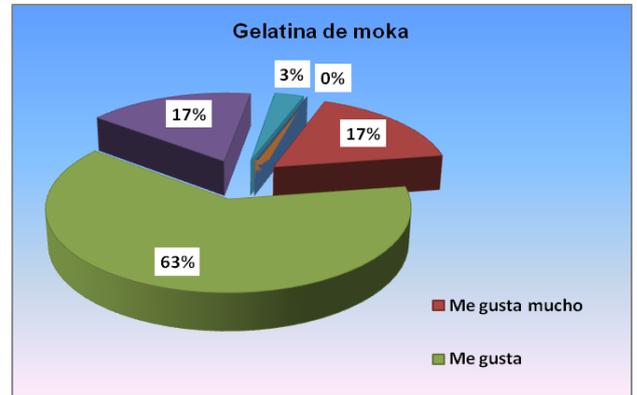
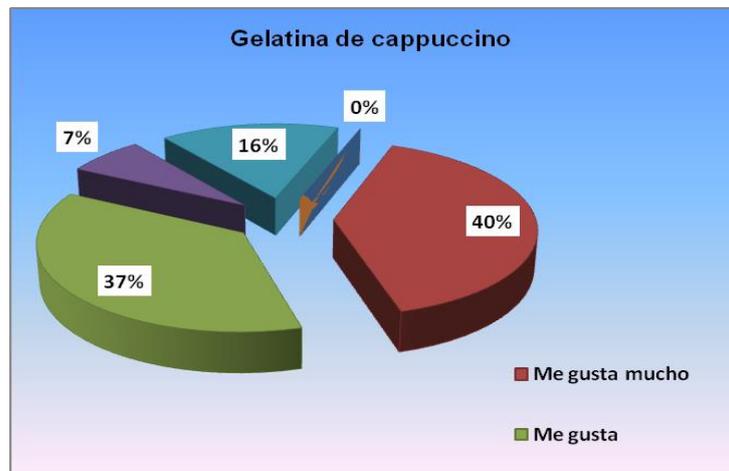


GRAFICO No. 15



FUENTE: Escuela de Gastronomía.
REALIZADO POR: Dayana Toledo.

ANALISIS.

La gelatina es un popular postre que por su sabor y color indefinido puede adaptarse a cualquier tipo de preparación. Por otro lado el costo bajo de este producto y su fácil digestión le convierten en un alimento de uso generalizado.

A diferencia de lo que ocurre con el mousse, la gelatina registra altos niveles de aceptabilidad, pues las tres variedades propuestas superan el 70% entre los niveles me gusta mucho y me gusta.

Los catadores que no gustaron de estas preparaciones se registran en mayor proporción para la gelatina de café, esto hace deducir que al preparar este producto es conveniente mezclar con otros como el chocolate o la crema para mejorar su apariencia y sabor.

Otro aspecto importante a rescatar en estas preparaciones, es el uso de gelatina sin sabor, sin conservantes ni colorantes artificiales, volviendo al producto más saludable y nutritivo, por la adición de los alimentos como la leche, huevos, entre otros.

ANALISIS DEL NIVEL DE ACEPTABILIDAD

Cremas pasteleras

CUADRO No. 7

INDICADORES	Crema pasteleras de café		Crema Pastelera de moka		Crema pastelera de cappuccino	
	f	%	f	%	f	%
Me gusta mucho	2	7%	5	17%	9	30%
Me gusta	11	36%	5	17%	11	37%
Ni me gusta ni me disgusta	6	20%	11	36%	7	23%
No me gusta	9	30%	9	30%	2	7%
Me disgusta	2	7%	0	0%	1	3%
TOTALES	30	100%	30	100	30	100%

FUENTE: Escuela de Gastronomía.

REALIZADO POR: Dayana Toledo.

Crema pastelera de café.

GRAFICO No.16

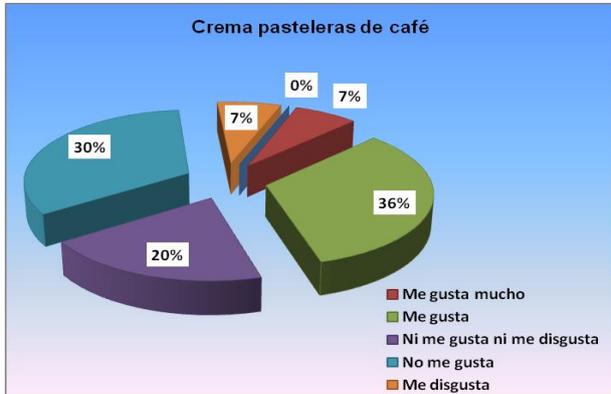


GRAFICO No.17

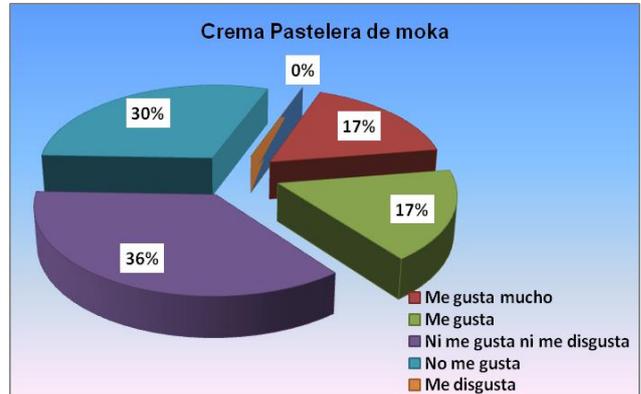


GRAFICO No. 18



FUENTE: Escuela de Gastronomía.

REALIZADO POR: Dayana Toledo.

ANALISIS.

La crema pastelera constituye una de las preparaciones más utilizadas en pastelería, ya sea como cubierta o relleno, sus características particulares de sabor, consistencia, textura, hacen de ella una preparación apetecida.

La crema pastelera de cappuccino, obtiene los mayores rangos de aceptabilidad. Curiosamente en esta preparación se encuentran catadores que inclusive califican a la crema en un rango de no me gusta o me disgusta, aspecto que puede relacionarse con la poca familiaridad del consumo de este tipo de preparaciones con el añadido de café.

VI. CONCLUSIONES

1. El café es un producto utilizado en pastelería desde el siglo XIX, sus sabor y aroma hacen de este elemento un ingrediente importante en la elaboración de productos pasteleros.
2. Las formulaciones gastronómicas consideraron que la adición de café debe ser en cantidades pequeñas pues su sabor concentrado puede ocasionar sabores amargos a las preparaciones
3. Las preparaciones de pastelería a base de café, registraron buenos niveles de aceptabilidad siendo los pasteles y las gelatinas las que más gustaron a los evaluadores
4. En términos generales, se puede concluir que el café constituye una muy buena opción para utilizarlo como ingrediente en productos de pastelería siempre y cuando se acompañe con otros elementos como el chocolate, la crema de leche, etc, porque al utilizarlo solo, los niveles de aceptabilidad disminuyen.

VII. RECOMENDACIONES

1. El café es un producto gastronómico de gran versatilidad que puede ser aprovechado para una diversidad de elaboraciones en diferentes ámbitos de la gastronomía, por lo que se recomienda utilizarlo particularmente en la elaboración de productos de pastelería.
2. Se recomienda realizar otro tipo de formulaciones que contengan muestras de café y otros ingredientes que confieran variedad a los postres, masas y otras alternativas gastronómicas.
3. La utilización de café en pastelería debe hacerse en dosis controladas, pues un exceso de este ingrediente puede bajar los niveles de aceptabilidad.
4. Se recomienda aprovechar la gelatina para la elaboración de postres por su buena aceptabilidad y bajo costo.

PROPUESTA DE ESTANDARIZACION DE RECETAS

PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE CAFÉ EN SUS DISTINTAS EXPRESIONES GASTRONOMICAS.

		
NOMBRE DE LA RECETA: PASTEL DE CAFE		PORCIONES : 8
<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
HUEVOS.	6	UNIDADES.
AZÚCAR.	250	GRAMOS.
HARINA DE TRIGO	60	GRAMOS.
CAFÉ SOLUBLE.	40	GRAMOS.
ESENCIA DE VAINILLA.	1	CUCHARADITA.
AGUA CALIENTE.	115	TAZA PEQUEÑA.
MANTEQUILLA FUNDIDA SIN SAL.	50	GRAMOS.
ALMENDRAS TOSTADAS Y CORTADAS EN ESCAMAS.	60	GRAMOS.
<u>RELLENO – COBERTURA</u>		
CHOCOLATE.	130	GRAMOS.
MANTEQUILLA SIN SAL.	60	GRAMOS.
AZÚCAR PULVERIZADA.	350	GRAMOS.
CAFÉ SOLUBLE.	40	GRAMOS.
YOGURT NATURAL.	6	GRAMOS.
MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE.	400	GRAMOS.
PEPAS DE CAFÉ TOSTADAS.	50	UNIDADES.

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar la mantequilla, luego espolvorear mantequilla en dos moldes redondos medianos.
2. Mezclar los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla en un bowl y batir con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Tamizar el harina hasta y agregar poco a poco, luego mezclamos en forma envolvente para que no se baje, luego agregar el café disuelto en un taza pequeña con agua caliente, por ultimo agregamos las almendras.
4. Repartir esta preparación en los dos moldes medianos enmantequillados y enharinados, meter al horno y dejar que se hornee durante 30 minutos hasta que el producto se hinche y sea ligeramente resistente al tacto, dejar enfriar durante 10 minutos aproximadamente, luego desmoldar y esperar hasta que estén completamente fríos para decorar.

RELLENO-COBERTURA

1. Fundir el chocolate y la mantequilla a fuego lento. Retirar del fuego, añadir el azúcar pulverizada y el yogurt, mezclar enérgicamente con una espátula de madera para obtener una crema lisa, y uniforme.
2. Retirar del fuego y seguir batiendo hasta que empiece a enfriarse la preparación, y a espesar ligeramente, usar la tercera parte de la preparación para rellenarlo y unir a los dos bizcochuelos.
3. Rápidamente esparcir el resto de la preparación por todo el pastel, luego introducir en una manga el dulce de leche con chocolate para decorar el pastel según su gusto, al igual que las pepas de café tostadas.
4. Finalmente servirse.



NOMBRE DE LA RECETA: PASTEL DE MOKA		
		PORCIONES: 8
<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
HUEVOS.	6	UNIDADES.
AZÚCAR.	250	GRAMOS.
HARINA DE TRIGO.	60	GRAMOS.
COCOA.	40	GRAMOS.
CAFÉ SOLUBLE.	60	GRAMOS.
ESENCIA DE VAINILLA.	1	CUCHARADITA.
AGUA CALIENTE.	115	TAZA PEQUEÑA.
MANTEQUILLA FUNDIDA SIN SAL.	50	GRAMOS.
CHIPS DE CHOCOLATE.		GRAMOS.
<u>RELLENO - COBERTURA</u>		
CHOCOLATE.	130	GRAMOS.
MANTEQUILLA SIN SAL.	60	GRAMOS.
AZÚCAR PULVERIZADA.	350	GRAMOS.
CAFÉ SOLUBLE.	60	GRAMOS.
YOGURT NATURAL.	6	CUCHARADITA.
MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE.	400	GRAMOS.
CHOCOLATE NEGRO.	150	GRAMOS.
PEPAS DE CAFÉ TOSTADAS.	50	UNIDADES.

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar la mantequilla, luego espolvorear mantequilla en dos moldes redondos medianos.
2. Mezclar los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla en un bowl y batir con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Tamizar el harina hasta y agregar poco a poco y mezclamos en forma envolvente para que no se baje, luego agregar el café disuelto conjunto con la cocoa en un taza pequeña con agua caliente, y por ultimo agregamos los chips de chocolate.
4. Repartir esta preparación en los dos moldes medianos enmantequillados y enharinados, meter al horno y dejar que se hornee durante 30 minutos hasta que el producto se hinche y sea ligeramente resistente al tacto, dejar enfriar durante 10 minutos aproximadamente, luego desmoldar y esperar hasta que estén completamente fríos para decorar.

RELLENO-COBERTURA

1. Fundir el chocolate y la mantequilla a fuego lento. Retirar del fuego, añadir el azúcar pulverizada y el yogurt, mezclar enérgicamente con una espátula de madera para obtener una crema lisa, y uniforme.
2. Retirar del fuego y seguir batiendo hasta que empiece a enfriarse la preparación, y a espesar ligeramente, usar la tercera parte de la preparación para rellenarlo y unir a los dos bizcochuelos.
3. Rápidamente esparcir el resto de la preparación por todo el pastel, luego introducir en una manga el dulce de leche con chocolate para decorar el pastel según su gusto, al igual que las pepas de café tostadas.
4. Con un cuchillo realizar virutas de chocolate y poner sobre el pastel
5. Finalmente servirse.

		
NOMBRE DE LA RECETA: PASTEL DE CAPPUCCINO		PORCIONES : 8
<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
HUEVOS.	6	UNIDADES.
AZÚCAR.	250	GRAMOS.
HARINA DE TRIGO.	60	GRAMOS.
CAFÉ CAPPUCCINO.	60	GRAMOS.
ESENCIA DE VAINILLA.	1	CUCHARADITA.
AGUA CALIENTE.	115	TAZA PEQUEÑA.
MANTEQUILLA FUNDIDA SIN SAL.	50	GRAMOS.
CHIPS DE CHOCOLATE.	60	GRAMOS.
<u>RELLENO - COBERTURA</u>		
CHOCOLATE.	130	GRAMOS.
MANTEQUILLA SIN SAL.	60	GRAMOS.
AZÚCAR PULVERIZADA.	350	GRAMOS.
CAFÉ SOLUBLE.	60	GRAMOS.
YOGURT NATURAL.	6	CUCHARADITA.
MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE.	400	GRAMOS.
CHOCOLATE NEGRO.	150	GRAMOS.

ELABORACIÓN:

- 1 Precalentar el horno a 180°C. Untar la mantequilla, luego espolvorear mantequilla en dos moldes redondos medianos.
- 2 Batir los huevos a punto de nieve.
- 3 El azúcar y la esencia de vainilla batir en forma envolvente hasta obtener una mezcla homogénea, luego mezclar con las claras batidas a punto de nieve.
- 4 Tamizar el harina hasta y agregar poco a poco y mezclamos en forma envolvente para que no se baje, luego agregar el café disuelto conjunto con la cocoa en un taza pequeña con agua caliente, y por ultimo agregamos los pistachos.
- 5 Repartir esta preparación en los dos moldes medianos enmantequillados y enharinados, meter al horno y dejar que se hornee durante 30 minutos hasta que el producto se hinche y sea ligeramente resistente al tacto, dejar enfriar durante 10 minutos aproximadamente, luego desmoldar y esperar hasta que estén completamente fríos para decorar.

RELLENO-COBERTURA

- 1 Fundir el chocolate y la mantequilla a fuego lento. Retirar del fuego, añadir el azúcar pulverizado y el yogurt, mezclar enérgicamente con una espátula de madera para obtener una crema lisa y uniforme.
- 2 Retirar del fuego y seguir batiendo hasta que empiece a enfriarse la preparación, y a espesar ligeramente, usar la tercera parte de la preparación es para rellenar, mezclamos con pistachos y unimos a los bizcochuelos.
- 3 Rápidamente esparcir el resto de la preparación por todo el pastel, luego introducir en una manga el dulce de leche con chocolate para decorar el pastel según su gusto.
- 4 Con un cuchillo realizar virutas de chocolate y poner sobre el pastel
- 5 Finalmente servirse.

			
NOMBRE DE LA RECETA: GALLETAS DE CAFE			
			PORCIONES : 24
<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>	
HARINA.	230	GRAMOS.	
AZUCAR MORENA.	85	GRAMOS.	
ACEITE.	250	MILITROS.	
CAFÉ MOKA.	80	MILITROS.	
CAFÉ INSTANTANEO.	7.5	GRAMOS.	
CAFÉ MOLIDO.	7.5	GRAMOS.	
CACAO AMARGO.	7.5	GRAMOS.	
BICARBONATO.	7.5	GRAMOS.	
CANELA.	3.75	UNIDADES.	
SAL.	3.75	GRAMOS.	
ELABORACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprar un café moka nescafe. 2. En un bowl mezclar los ingredientes sólidos (harina, azúcar, café instantáneo, café molido, canela bicarbonato y sal). 3. Añadir el aceite y el café moka nescafe. 4. Mezclar todos los ingredientes con movimientos envolvente, hasta formar una masa homogénea y lisa. 5. Envolver la masa en papel film y refrigerar por media hora. 6. Sacar la masa del refrigerador y darle forma de un cilíndrico de 3 cm de diámetro, aplanar un poco el borde para darle una forma de gota y cortar en rodajas de un centímetro. 7. Colocar las galletas en una placa previamente forrada de papel manteca, dejar una distancia prudente entre cada galleta, y colocar sobre cada galleta un grano de café. 8. Introducir en un horno previamente calendo a 180°C entre 20 y 30 minutos aproximadamente. 9. Dejar enfriar, servir. 			



NOMBRE DE LA RECETA: GALLETAS DE MOKA

PORCIONES : 24

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
HARINA.	500	GRAMOS.
POLVO DE HORNEAR.	7.5	GRAMOS.
CANELA MOLIDA.	7.5	GRAMOS.
CAFÉ SOLUBLE.	11	GRAMOS.
LECHE.	20	MILILITROS.
MANTEQUILLA.	160	GRAMOS.
AZÚCAR MORENA.	83	GRAMOS.
AZÚCAR BLANCA.	62.5	GRAMOS.
HUEVOS.	1	UNIDAD.
ALMENDRAS MOLIDAS.	250	GRAMOS.

ELABORACIÓN:

1. Tamizar la harina, con el polvo de hornear, la canela y mezclar en un bowl.
2. Calentar la leche, e incorporar el café hasta romper hervor.
3. Batir la mantequilla con el azúcar blanca y morena hasta que se esponje, agregar el huevo y los ingredientes anteriormente tamizados, mezclar en forma envolvente hasta que se integren todos los ingredientes.
4. Incorporar el café, y la almendra, mezclando en forma envolvente hasta que quede una masa firme pero manejable.
5. Hacer pequeñas bolitas, y colocarlas ligeramente separadas en una placa forrada de papel manteca.
6. Introducir a un horno previamente calentado a 180°C durante 40 minutos.
7. Dejar enfriar, servir.



NOMBRE DE LA RECETA: GALLETAS DE CAPPUCCINO

PORCIONES : 24

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
AZÚCAR MORENA.	312	GRAMOS.
MANTEQUILLA.	250	GRAMOS.
HUEVOS.	2	UNIDADES.
JARABE DE MAÍZ.	160	MILILITROS.
ESENCIA DE VAINILLA.	15	MILILITROS.
CAFÉ CAPPUCCINO.	30	GRAMOS.
HARINA.	750	GRAMOS.
POLVO DE HORNEAR.	7.5	GRAMOS.
BICARBONATO.	7.5	GRAMOS.
SAL.	1	PIZCA.
NUEZ MOSCADA.	3.75	GRAMOS.

ELABORACIÓN:

1. Batir el azúcar morena, la mantequilla a velocidad media con una batidora eléctrica, hasta que se incorporen bien los ingredientes, agregar los huevos, el jarabe de maíz, la esencia de vainilla, y el café hasta lograr una consistencia homogénea y esponjosa.
2. En un bowl mezclar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la nuez moscada, incorporar la mantequilla batiendo a velocidad media hasta que se integren bien los ingredientes, formando una masa homogénea.
3. Dividir la masa en dos mitades iguales, estirar cada mitad en dos rollos de aproximadamente 2 pulgadas de diámetro, envolver en papel film y poner a congelar durante 2 horas.
4. Poner las galletas en una placa ligeramente enmantequillada y enharinada, a una distancia prudente cada una.
5. Precalentar el horno a 350°C y hornear durante aproximadamente 20 a 30 minutos.
6. Sacar del horno y dejar enfriar en la placa durante 40 minutos, servir.



NOMBRE DE LA RECETA: PAN DE CAFÉ

Porciones: 10

INGREDIENTES

CANTIDAD

UNIDAD

HARINA.	450	GRAMOS.
AZÚCAR.	20	GRAMOS.
LEVADURA DE PANADERÍA.	1	CUCHARADITA.
HUEVO.	1	UNIDAD.
MANTEQUILLA	30	GRAMOS.
LECHE.	120	MILILITROS.
AGUA TIBIA.	180	MILILITROS.
CAFÉ INSTANTÁNEO.	6	CUCHARADAS.
AZÚCAR MORENA.	6	CUCHARADAS.
CHOCOLATE RALLADO.	4	CUCHARADAS.
RON.	1	CHORRO.

ELABORACIÓN:

1. Tamizar la harina, mezclar con el azúcar, la mantequilla, el huevo previamente batido y la sal, luego agregar la levadura.
2. Añadimos el café disuelto, mezclar con la leche, luego agregamos de poco en poco el agua tibia mientras vamos incorporando los ingredientes.
3. Amasar por 20 minutos hasta obtener una masa suave y compacta, dejamos leudar la masa alrededor de 30 minutos.
4. Luego con un rodillo extendemos la masa en una mesa ligeramente enharinada y lo cortamos en triángulos de 10 centímetros.
5. Luego procedemos a colocar en cada triángulo el azúcar morena, el chocolate, y ron.
6. Después los enrollamos a cada uno, desde la punta del triángulo en forma de cilindro.
7. Luego cogemos un molde lo enmantequillados y vamos colocando los pancitos, separados, más o menos unos dos centímetros cada uno.
8. Horneamos los pancitos a una temperatura de 180°C alrededor de 40 a 60 minutos más o menos.
9. Cuando este ya cocido y todavía caliente, pincelamos los panes con mantequilla derretida para darle brillo a los pancitos.
10. Finalmente dejamos enfriar el producto y servimos.



NOMBRE DE LA RECETA: PAN DE MOKA

Porciones: 10

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
HARINA.	450	GRAMOS.
AZÚCAR.	20	GRAMOS.
LEVADURA DE PANADERÍA.	1	CUCHARADITA.
HUEVO.	1	UNIDAD.
MANTEQUILLA.	30	GRAMOS.
LECHE.	120	MILITRO.
AGUA TIBIA.	180	MILITRO.
CAFÉ INSTANTÁNEO.	6	CUCHARADAS.
COCOA.	4	CUCHARADAS.
AZÚCAR MORENA.	6	CUCHARADAS.
CHOCOLATE RALLADO.	4	CUCHARADAS.
RON	1	CHORRO.

ELABORACIÓN:

1. Tamizar la harina, mezclar con el azúcar, la mantequilla, el huevo previamente batido y la sal, luego agregar la levadura.
2. Añadimos el café disuelto en conjunto con la cocoa, mezclar con la leche, luego agregamos de poco en poco el agua tibia mientras vamos incorporando los ingredientes.
3. Amasar por 20 minutos hasta obtener una masa suave y compacta, dejamos leudar la masa alrededor de 30 minutos.
4. Luego con un rodillo extendemos la masa en una mesa ligeramente enharinada y lo cortamos en triángulos de 10 centímetros.
5. Luego procedemos a colocar en cada triangulo el azúcar morena, el chocolate, y ron.
6. Después los enrollamos a cada uno, desde la punta del triangulo en forma de cilindro.
7. Luego cogemos un molde lo enmantequillados y vamos colocando los pancitos, separados, más o menos unos dos centímetros cada uno.
8. Horneamos los pancitos a una temperatura de 180°C alrededor de 40 a 60 minutos más o menos.
9. Cuando este ya cocido y todavía caliente, pincelamos los panes con mantequilla derretida para darle brillo a los pancitos.
10. Finalmente dejamos enfriar el producto y servimos.



NOMBRE DE LA RECETA: PAN DE CAPPUCCINO		
		Porciones: 10
<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
HARINA.	450	GRAMOS.
AZÚCAR.	20	GRAMOS.
LEVADURA DE PANADERÍA.	1	GRAMOS.
HUEVO.	1	UNIDADES.
MANTEQUILLA.	30	GRAMOS.
LECHE.	120	MILILITROS.
AGUA TIBIA.	180	MILILITROS.
CAFÉ CAPPUCCINO.	10	CUCHARADAS.
COCOA.	4	CUCHARADAS.
AZÚCAR MORENA.	6	CUCHARADAS
COCOA.	4	CUCHARADAS.
RON.	1	CHORRO.

ELABORACIÓN:

1. Tamizar la harina, mezclar con el azúcar, la mantequilla, el huevo previamente batido y la sal, luego agregar la levadura.
2. Añadimos el café cappuccino disuelto en conjunto con la cocoa, mezclar con la leche, luego agregamos de poco en poco el agua tibia mientras vamos incorporando los ingredientes.
3. Amasar por 20 minutos hasta obtener una masa suave y compacta, dejamos leudar la masa alrededor de 30 minutos.
4. Luego con un rodillo extendemos la masa en una mesa ligeramente enharinada y lo cortamos en triángulos de 10 centímetros.
5. Luego procedemos a colocar en cada triangulo el azúcar morena, la cocoa, y ron.
6. Después los enrollamos a cada uno, desde la punta del triangulo en forma de cilindro.
7. Luego cogemos un molde lo enmantequillados y vamos colocando los pancitos, separados, más o menos unos dos centímetros cada uno.
8. Horneamos los pancitos a una temperatura de 180°C alrededor de 40 a 60 minutos más o menos.
9. Cuando este ya cocido y todavía caliente, pincelamos los panes con mantequilla derretida para darle brillo a los pancitos.
10. Finalmente dejamos enfriar el producto y servimos.



NOMBRE DE LA RECETA: MOUSSE DE CAFE

PORCIONES : 8

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
HUEVO.	4	UNIDADES.
AZÚCAR.	60	GRAMOS.
LIMÓN.	1	UNIDADES.
CREMA DE LECHE.	300	MILILITROS.
CAFÉ.	15	GRAMOS.

ELABORACIÓN:

1. Batir las yemas con el azúcar, y colocar en un bowl a baño maría hasta que se empiece a formar una crema.
2. Apartar del baño maría e incorporar el café soluble hasta que se enfríe la mezcla sin dejar de remover.
3. Agregar las claras a la crema de leche, una pizca de sal, y unas gotas de limón, dando vueltas en forma envolvente.
4. Juntar las dos mezclas y batir enérgicamente hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar la preparación en copas, y poner en refrigeración durante 4 horas.
6. Servir.



NOMBRE DE LA RECETA: MOUSSE DE MOKA

PORCION : 8

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
CHOCOLATE NEGRO.	125	GRAMOS.
LICOR DE CAFÉ.	15	MILILITROS.
HUEVOS.	4	UNIDADES.
AZÚCAR.	140	GRAMOS.
CAFÉ.	7.5	GRAMOS.
CREMA.	300	MILILITROS.
CACAO.	50	GRAMOS.
AZÚCAR.	15	GRAMOS-

ELABORACIÓN:

1. Fundir el chocolate a baño maría, retirar de fuego.
2. Disolver el café con dos cucharadas de agua caliente, agregar el licor, el chocolate fundido y remover enérgicamente en forma envolvente.
3. Batir las claras con el azúcar hasta que esté a punto de nieve.
4. Incorporar de poco a poco la mezcla con el chocolate fundido, y batir en forma envolvente hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en las copar, y llevar a refrigeración durante 1 hora.
6. Para decorar espolvorear cacao, servir.



NOMBRE DE LA RECETA:MOUSSE DE CAPPUCCINO

PORCIONES : 8

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
CAFÉ.	15	GRAMOS.
CHOCOLATE BLANCO.	110	GRAMOS.
HUEVOS.	4	UNIDADES.
WHISKY.	10	MILITROS.
AZÚCAR.	60	GRAMOS.
GELATINA SIN SABOR.	15	GRAMOS.
CREMA.	200	MILITROS.

ELABORACIÓN:

1. Batir las yemas, con el café instantáneo, el whisky, y el azúcar.
2. Fundir el chocolate en un bowl a baño maría.
3. Incorporar todo y llevar a baño maría, batiendo enérgicamente.
4. Retirar del fuego, sin dejar de batir, incorporar la crema de leche poco a poco, y la gelatina sin sabor hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Poner la preparación en copas y llevar a refrigeración durante 5 horas.
6. Servir.



NOMBRE DE LA RECETA: GELATINA CAFÉ

PORCIONES: 6

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
CAFÉ INSTANTÁNEO.	2	CUCHARADAS.
AGUA.	3	TAZAS.
AZÚCAR.	6	CUCHARADAS.
GELATINA SIN SABOR.	15	GRAMOS.
LECHE CONDENSADA.	2	LATAS.
AGUA.	1/2	TAZA DE AGUA PARA HIDRATAR.

ELABORACIÓN:

1. Diluir en café en tres tazas de agua tibia, agregar el azúcar de poco en poco hasta que se disuelva por completo.
2. Incorporar a la preparación la leche condensada, y remover la mezcla enérgicamente a fuego lento hasta que hierva,
3. Retirar la preparación del fuego y agregar la gelatina hidratada, batir la preparación enérgicamente.
4. Luego poner la preparación en un pírex, y llevar a refrigeración durante 2 horas.
5. Finalmente servir.



NOMBRE DE LA RECETA: GELATINA DE MOKA

PORCIONES: 8

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
LECHE.	1	LITRO.
AGUA.	1/2	TAZA.
GELATINA SIN SABOR.	15	GRAMOS.
CAFÉ SOLUBLE.	5	CUCHARADAS.
COCOA.	2	CUCHARADAS.
LECHE CONDENSADA.	1	LATA.

ELABORACIÓN:

1. Disuelve la gelatina en el agua fría, y déjala hidratar.
2. Mientras, calienta la mitad de la leche junto con la leche condensada, disuelve el café, agrega la gelatina hidratada hasta que se disuelva por completo, y batir enérgicamente.
3. Retira del fuego, y agrega el resto de la leche.
4. Poner la preparación en un pírex y llevar a refrigeración durante 2 horas.
5. Finalmente servir.



NOMBRE DE LA RECETA: GELATINA DE CAPPUCINO

PORCIONES: 6

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
LECHE.	1	LITRO.
AGUA.	1/2	TAZA.
GELATINA SIN SABOR.	22.5	GRAMOS.
CAFÉ CAPPUCINO.	5	CUCHARADAS.
LECHE CONDENSADA.	1	LATA.
LECHE EVAPORADA.	1	LATA.

ELABORACIÓN:

1. Disolver la gelatina en el agua fría, y dejarla hidratar.
2. Mientras, calienta la mitad de la leche junto con la leche condensada, leche evaporada, disuelve el café cappuccino, agrega la gelatina hidratada hasta que se disuelva por completo
3. Retira del fuego, agrega el resto de la leche, y batir enérgicamente la mezcla.
4. Poner la preparación en un pírex y llevar a refrigeración durante 2 horas.
5. Finalmente servir



NOMBRE DE LA RECETA: CREMA PASTELERA DE CAFE

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
LECHE.	250	MILITROS.
CAFÉ.	4	CUCHARADAS.
YEMAS DE HUEVO.	2	UNIDADES.
AZÚCAR.	4	CUCHARADAS.
MAICENA.	3	CUCHARADAS.

ELABORACIÓN:

1. Colocar todos los ingredientes en un bowl. Batir bien durante 50 segundos, con una batidora eléctrica.
2. Colocar el contenido del bowl en una cacerola y llevar a ebullición mezclando enérgicamente con un batidor de alambre para evitar que se pegue y/o que se formen grumos.
3. Retirar del fuego cuando la crema forma una capa que queda pegada en la cuchara.
4. Colocar en un recipiente plástico, espolvorear con azúcar para evitar que se forme una capa seca en la superficie y llevar a la nevera para que se enfríe.
5. Luego, una vez fría ya se puede utilizar.



NOMBRE DE LA RECETA: CREMA PASTELERA DE MOKA

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
LECHE.	250	MILILITROS.
CAFÉ.	5	CUCHARADAS.
CACAO.	3	CUCHARADAS.
YEMAS DE HUEVO.	2	UNIDADES.
AZÚCAR.	4	CUCHARADAS.
MAICENA.	3	CUCHARADAS.

ELABORACIÓN:

1. Colocar todos los ingredientes en un bowl. Batir bien durante 50 segundos, con una batidora eléctrica.
2. Colocar el contenido del bowl en una cacerola y llevar a ebullición mezclando enérgicamente con un batidor de alambre para evitar que se pegue y/o que se formen grumos.
3. Retirar del fuego cuando la crema forma una capa que queda pegada en la cuchara.
4. Colocar en un recipiente plástico, espolvorear con azúcar para evitar que se forme una capa seca en la superficie y llevar a la nevera para que se enfríe.
5. Luego, una vez fría ya se puede utilizar.



NOMBRE DE LA RECETA: CREMA PASTELERA DE CAPPUCINO

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>UNIDAD</u>
LECHE.	250	MILILITROS.
CAFÉ CAPPUCINO.	5	CUCHARADAS.
YEMAS DE HUEVO.	2	UNIDADES.
AZÚCAR.	4	CUCHARADAS.
MAICENA.	3	CUCHARADAS.

ELABORACIÓN:

1. Colocar todos los ingredientes en un bowl. Batir bien durante 50 segundos, con una batidora eléctrica.
2. Colocar el contenido del bowl en una cacerola y llevar a ebullición mezclando enérgicamente con un batidor de alambre para evitar que se pegue y/o que se formen grumos.
3. Retirar del fuego cuando la crema forma una capa que queda pegada en la cuchara.
4. Colocar en un recipiente plástico, espolvorear con azúcar para evitar que se forme una capa seca en la superficie y llevar a la nevera para que se enfríe.
5. Luego, una vez fría ya se puede utilizar.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(1) GASTRONOMÍA (CONCEPTO)

<http://es.wikipedia.org/wiki/>

2012- 01-15

(2) REPOSTERÍA (CONCEPTO)

<http://es.wikipedia.org/w/index.>

2012 -01-18

(3) PASTELERÍA (HISTORIA)

<http://es.wikipedia.org/wiki/>

2012-01-20

(4) PASTELES (TIPOS)

<http://translate.google.com/>

2012-02-15

(5) GELATINA (CONCEPTO)

<http://es.wikipedia.org/wiki/>

2012-02-16

(6) CREMA PASTELERA

<http://es.wikipedia.org/wiki/>

2012-02-20

(7) Pérez Martínez, A. M. 1026 Recetas de Cocina Internacional

Barcelona: Blume. 2005

(8) . López Varela, R. Toda la Gastronomía de la A a la Z: Productos,

técnicas y recetas Barcelona: Everest. 2003

(9) **Couet, A. Kayser, B.I. Ganachaud, V. Hervé, D. Mégard, L.**

Saunier, Y. Panes Especiales y Decorados. Panes

tradicionales, regionales, especiales y extranjeros. Madrid:

Otero Ediciones. 1992

(10) **Farrow, J.** Escuela de Chefs: Técnicas paso a paso para la

práctica culinaria. Barcelona: Blume. 2009

(11) **Café de Colombia**

<http://www.cenicafe.org>

2012-02-25

(12) **GUÍA – RECETARIO**

<http://www.slideshare.net/maytics/>

2012-03-02

ANEXOS

ANEXO 1. FORMATO RECETA.

(Nombre de la Receta) (Porciones:)

(Foto)

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA

Elaboración:

ANEXO 2.

INSTRUCTIVO.



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE
CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA. ESCUELA DE
GASTRONOMÍA**



EVALUACIÓN DE ACEPTABILIDAD DE PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE CAFÉ

INDICACIONES GENERALES PARA LOS (AS) EVALUADORES (AS) DE ACEPTABILIDAD.

Compañero(a).

Le solicitamos su colaboración, observando las siguientes indicaciones para las pruebas de aceptabilidad de los productos elaborados a base de café que se realizarán los días 25 y 26 de abril del 2012.

1. Desayune normalmente hasta no más tarde de las 8h00.
2. No consuma ningún alimento hasta el momento de la prueba.
3. Comunique si siente algún rechazo por la preparación que va a degustar.



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE
CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA. ESCUELA DE
GASTRONOMÍA**



ANEXO 4.

TEST DE ACEPTABILIDAD

TIPOS DE PASTELES

INDICADORES	Pastel de café	Pastel de moka	Pastel de cappuccino
Me gusta mucho			
Me gusta			
Ni me gusta ni me disgusta			
No me gusta			
Me disgusta			

TIPOS DE GALLETAS

INDICADORES	Galletas de café	Galletas de moka	Galletas de cappuccino
Me gusta mucho			
Me gusta			
Ni me gusta ni me disgusta			
No me gusta			
Me disgusta			

TIPOS DE PAN

INDICADORES	Pan dulce de café	Pan dulce de moka	Pan dulce de cappuccino
Me gusta mucho			
Me gusta			
Ni me gusta ni me disgusta			
No me gusta			
Me disgusta			

TIPOS DE MOUSE

INDICADORES	Mousse de café	Mousse de moka	Mousse de cappuccino
Me gusta mucho			
Me gusta			
Ni me gusta ni me disgusta			
No me gusta			
Me disgusta			

TIPOS DE GELATINA

INDICADORES	Gelatina de café	Gelatina de Moka	Gelatina de cappuccino
Me gusta mucho			
Me gusta			
Ni me gusta ni me disgusta			
No me gusta			
Me disgusta			

TIPOS DE CREMA

INDICADORES	Crema pastelera de café	Crema pastelera de moka	Crema pastelera de cappuccino
Me gusta mucho			
Me gusta			
Ni me gusta ni me disgusta			
No me gusta			
Me disgusta			

MUCHAS GRACIAS

ANEXO 5.

FOTOGRAFIAS DE LA PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERIA ELABORADOS A BASE DE CAFÉ.



