

Proyecto Final De Prácticas

**Desarrollo de clase de repostería para el taller gourmet Chef Mont, empleando frutas
autóctonas colombianas**

Alejandro Londoño Zapata

Docente Asesora

Melissa López Mejía

Programa de Gastronomía

Universidad católica Luis Amigó

Facultad de Ciencias Administrativas Económicas y Contables

Ciudad

Medellín

Índice

	Pag.
Glosario	3
Resumen	4
Abstract.....	5
Presentación de la empresa.....	6
Chef Mont	6
Introducción	7
Planteamiento del Problema.....	8
Justificación.....	9
Objetivos.....	11
Generales:.....	11
Específicos:.....	11
Metodología	12
Diseño y Diagramación De Las Preparaciones	17
Resultados.....	27
Conclusiones	31
Referencias.....	33

Glosario

Para simplificar la comprensión y entendimiento de los lectores, sobre los principales tipos de léxico empleados para este proyecto, se realiza este glosario de apoyo para facilitar su entendimiento.

Factor Diferenciador: Según menciona (AGCPE, 2013) los factores diferenciadores son aquellos aspectos o características de nuestro producto que lo hacen

al de la competencia, estos aspectos pueden abarcar múltiples factores como: estéticos, técnicos, prácticos, económicos, entre otros, que causan el factor determinante para la compra o adquisición de nuestro producto y no el de la competencia. (p.10)

Autóctono: Según la Real Academia Española (RAE, s.f), el término autóctono, se define como cualquier cosa o producto que ha nacido o se ha originado en el mismo lugar donde se encuentra”. (p.1)

Repostería: Teniendo en cuenta a la (RAE, s.f) es la rama de la gastronomía que se centra en la elaboración de productos con un carácter de menor complejidad técnica, entre estas preparaciones se encuentran las galletas, bizcochos, entre otros, los cuales también se utilizan en procesos de mezclado y horneado más directos.

Pastelería: Con base en la (RAE, s.f) indica que es la rama de la gastronomía que involucra procesos técnicos mas amplios, en la que se elaboran cremas, rellenos, masas, decoraciones y preparaciones que tienen un mayor nivel de complejidad.

Mise En Place: Como expresa (Escoffier) la frase hace referencia a “todo en su lugar” bien sea tener todo listo para comenzar a cocinar, hornear o armar un plato, facilitando así su correcta preparación.

Desarrollo de clase de repostería para el taller gourmet Chef Mont, empleando frutas autóctonas colombianas

Resumen

En los últimos años, ha aumentado la demanda de clases y cursos gastronómicos enfocados especialmente en el área de repostería y pastelería, debido al consumismo e interés por parte de las personas para ampliar sus conocimientos y en búsqueda de satisfacer su gusto por las preparaciones y recetas dulces. Por lo anterior el Taller Gourmet Chef Mont decidió dar apertura a una nueva clase de repostería y pastelería en la cual se emplean ingredientes autóctonos Colombianos como factor diferenciador para resaltar y aprovechar la riqueza gastronómica del país, en la que se elaboraron varias preparaciones como: Entremet de uchuva y fresa, Tarta Vasca glaseada con frutos amarillos, Budín de manzana y caramelo salado, para así subsanar la falencia que tenía en dicha área gastronómica y así poder atraer el interés de un nuevo público, esta actividad refleja que los procesos de pastelería y repostería tienen una estructura mediante la cual se debe de tener un correcto orden en la implementación de los productos e ingredientes, una adecuada metodología en el desarrollo y selección de productos a ser elaborados y también un correcto dominio del tema mediante el cual se le pueda brindar un acompañamiento a cada estudiante independientemente de su tipo de conocimiento o habilidad en el área.

Palabras clave: repostería, pastelería, clase gastronómica, productos autóctonos, frutas Colombianas.

Development of pastry class for the gourmet workshop Chef Mont, using native Colombian fruits

Abstract

In recent years, demand has increased for gastronomic classes and courses focused especially in the area of pastry and pastry, due to consumerism and interest on the part of people to expand their knowledge and seeking to satisfy their taste for sweet preparations and recipes. Therefore, the Gourmet Chef Mont Workshop decided to open a new class of pastries and pastry in which native Colombian ingredients are used as a differentiating factor to highlight and take advantage of the country's gastronomic richness, in which various preparations were elaborated such as: entremet of uchuva and strawberry, glazed Basque cake with yellow fruits, apple pudding and salted caramel, in order to remedy the failure that it had in this gastronomic area and thus be able to attract the interest of a new public, activity by which it is emphasized that the pastry and pastry processes have a structure through which it must have a correct order in the implementation of products and ingredients, an adequate methodology in the development and selection of products to be elaborated and also a correct mastery of the subject through which each student can be provided with an accompaniment regardless of their type of knowledge or skill in the area.

Keywords: pastries, pastries, gastronomic class, indigenous products, Colombian fruits.

Presentación de la empresa

Chef Mont

El Taller Gourmet Chef Mont fue fundado el 23 de abril del año 2007, por el gerente, chef y propietario Hernán Darío Montoya Patiño, este es un taller de experiencias gourmet en el cual su ideología es ampliar la cultura gastronómica en la población Antioqueña, se encuentran ubicados en el sector de laureles en la ciudad de Medellín, es un espacio diseñado para aprender a cocinar y vivir experiencias increíbles en torno a la cocina, donde el estudiante es el verdadero chef. Chefmont.com

Llevan 18 años en el mercado compartiendo sus conocimientos culinarios, pero con una metodología de trabajo que los caracteriza, porque ofrecen clases y cursos cortos de cocina las cuales son totalmente prácticas, cada persona encuentra su puesto de trabajo con todos los utensilios e ingredientes necesarios para elaborar cada una de las preparaciones. La capacidad de cada cocina es de 10 a 15 personas, lo que permite una enseñanza personalizada.

Cuentan con dos cocinas totalmente dotadas y espacios muy acogedores, que permiten ofrecer esta experiencia a grupos empresariales y personas particulares, que quieran salir de la rutina, compartir con otras personas, además de aprender mucho más de cocina y poder preparar por sí mismo increíbles recetas. (Información obtenida a través de Chefmont.com, página oficial de la empresa.

Introducción

Desarrollo de clase de repostería para el taller gourmet Chef Mont, empleando frutas autóctonas colombianas.

De acuerdo con la FAO,2021 (Food and Agriculture Organization), la comida es intensamente cultural, ya que, muchos de nuestros gustos son influenciados por los entornos de crianza, condiciones, tradiciones familiares e influencias del medio en el que somos criados y por cómo nos educan, por esto la comida también forma parte importante de la propia identidad y del desarrollo de cada persona, lo que cocinamos y comemos es una parte determinante en nuestra personalidad.(p.1)

Teniendo en cuenta a Camacho, R. P. (1997), “Colombia es un país que cuenta con gran diversidad geográfica e influencia multicultural”, en ella se puede encontrar una gran variedad de ofertas gastronómicas debido a su gran riqueza y disponibilidad de alimentos, permitiendo que se encuentre una amplia propuesta de postres con sabores e ingredientes tradicionales en cada región y en principal enfoque que es la oferta en el área de Medellín.

El Taller Gourmet Chef Mont cuenta con una amplia gama de cursos y clases en los cuales abarca diferentes tipos de cocinas como, cocina española, cocina oriental, cocina colombiana, embutidos, cárnicos, asados y demás, pero no se enfocan y no tiene disponibles cursos orientados al área de repostería y pastelería; Por esto el objetivo de dictar la clase de repostería y pastelería en Chef Mont es darle aprovechamiento a la poca oferta de cursos que brinda en dicha área, para así poder darle apertura a una nueva línea de clases en su portafolio, con la cual se estima brindarle a los clientes un aprendizaje mediante el cual se pueda retomar el

uso de los frutos autóctonos que se tiene disponibles en nuestra región y demostrarles que pueden ser empleados para elaborar postres diferentes a los que están acostumbrados tradicionalmente.

Romero Muñoz, D. C. 2019, nos dice que la pastelería y repostería son una técnica culinaria, en la que se tiene principalmente como fin un factor visual, puesto que su principal atractivo al consumidor va enfocado en su estética, en la pastelería y repostería intervienen diferentes variables, tales como: creatividad, decoración, técnicas, herramientas y utensilios, así como diversidad y versatilidad de materias primas.(p.2), por ende, mediante el empleamiento de estos ingredientes y procesos se busca que las personas que realicen la clase, tengan presentes los sabores de los frutos autóctonos que tenemos, mediante diferentes perspectivas y formas de aplicación, logrando así motivarlos a seguir empleándolos de varias formas y con una mayor frecuencia, aparte de todo esto se genera el aprovechamiento de las características y propiedades que tienen cada uno de estos ingredientes. (Cañellas, R. S, 2014).

Planteamiento del Problema

Como expresa Granados, J. Á. (2003) la repostería y pastelería están presentes y forman parte de muchos momentos y celebraciones a lo largo de nuestras vidas, la necesidad de satisfacer el gusto por estos productos, hace que se requieran, se produzcan y se consuman con una mayor frecuencia. (P.13); Realizando una búsqueda de las ofertas de clases y cursos gastronómicos que se puede encontrar en los diferentes establecimientos ubicados en la ciudad de Medellín y sus alrededores, tales como lo son: La Escuela De Chocolate y Pastelería, Los Porteños, The Butter Club y Sucrécí Salez, sus ofertas van enfocadas y dirigidas en realizar preparaciones diferentes constantemente, con el fin de evitar la monotonía en sus procesos y en

su contenido; De acuerdo a esto se ha evidenciado un vacío en las ofertas del mercado que brindan estos lugares, en cuanto al emplear frutos autóctonos colombianos para la realización de sus preparaciones. (Análisis realizado y obtenido de las páginas oficiales de los establecimientos).

La poca apropiación y conservación de recetas, la búsqueda e incursión en estar generando nuevas preparaciones de repostería y pastelería, causan que se recurra a nuevos ingredientes y sabores diferentes de los que se tienen autóctona y tradicionalmente en nuestra cultura, elementos que en muchos casos pasan a ser importados y obtenidos de otros países, (Sierra et al.,2021); Generando que estos componentes de sabor, tales como lo son los frutos autóctonos de nuestra región, sean cada vez menos empleados para la elaboración de postres, quedando así poco a poco en el olvido y en la reducción del aprovechamiento de estos ingredientes tales como los son la gulupa, la fresa, el mango, la uchuva, la manzana; Por ende, mediante la implementación de esta clase se busca lograr ampliar el panorama de los estudiantes y la retoma del aprovechamiento de estos frutos. (Cañellas, R. S., 2014)

Justificación

Tanto en la cultura de la región Antioqueña como en la de las demás regiones, se suele tener arraigado el gusto, pasión y tradición por consumir y preparar postres tradicionalmente, debido a que es un proceso que se ha pasado de generación en generación, sin embargo, con el pasar de los años esta tradición va quedando poco a poco en un segundo plano; (Marsilla de Pascual., 1999, p.5), señala que el continuo cambio en los estilos de alimentación, los ritmos de vida más apresurados, las tendencias y nuevas formas de cocinar, causan que las personas por la comodidad de ahorrar tiempo en la cocina y la facilidad de no tener que preparar la comida,

busquen y necesiten el obtener productos alimenticios en los que se requiera de un mínimo proceso o que estén listos para el consumo; Todo esto influye en que las personas y familias van perdiendo el cariño e interés por preparar postres y también hace que quede en el olvido el recuerdo de cómo se preparan.

Según menciona (Aponte Gutiérrez., 2014, p.45), los productos de pastelería y repostería han formado parte de la cultura y gastronomía durante muchos años, estas preparaciones, llamadas postres tradicionalmente en nuestra cultura, tienen una gran importancia y aprecio por parte de los consumidores; Estos postres que se producen en cada región, tienen la particularidad de que comparten en común los componentes principales para las bases de su elaboración, ingredientes tales como, leche, harina de maíz, harina de trigo, queso, huevos, entre otros, generando que estas bases se adapten y transformen acorde a los ingredientes que se encuentran disponibles en cada una de las regiones, dependiendo principalmente de los factores y características geográficas que ofrece cada una de estas. (Jaime Alberto et al.,2021; Acevedo Vera et al.,2022).

Según indica Ramiro. F. D (2010) nos dice que desde la antigüedad las frutas han formado parte en la elaboración de múltiples preparaciones gastronómicas, ya sea en tortas, compotas, helados, sorbetes, mermeladas, almíbares y también en la guarnición y decoración de gran variedad de platos, por esto se emplearon las frutas, gulupa, manzana, fresa, mango y uchuva como principal ingrediente de los postres, las cuales se seleccionaron a criterio de practicidad y obtención, estas frutas permiten hacer gran variedad de mezclas, recetas y combinaciones con las cuales obtener un resultado muy congruente.

Por esto lo que se buscó obtener con la clase en el Taller Gourmet Chef Mont, es el recordar, motivar y enseñar a sus estudiantes el cómo pueden hacer diferentes postres

implementando los frutos autóctonos que se tienen, para que así pueda crecer nuevamente esa tradición y gusto por preparar postres y con la certeza de que cada estudiante sale de la clase con sus conocimientos prácticos claros, con los cuales podrá replicar fácilmente las mismas y nuevas preparaciones.

Objetivos

Generales:

Creación de una clase de repostería y pastelería, en la cual se incorporen frutas autóctonas colombianas en la ciudad de Medellín.

Específicos:

- Identificación de nuevos contenidos para el portafolio de clases de Chef Mont.
- Análisis de tendencias actuales en preparaciones de repostería y pastelería.
- Desarrollo y montaje de recetas de repostería y pastelería, en las que se incorporen ingredientes autóctonos colombianos.
- Ejecución de la clase de repostería en el Taller Gourmet Chef Mont.

Metodología

Objetivo 1: Identificación de nuevos contenidos para el portafolio de clases de Chef Mont.

De acuerdo al tiempo de experimentación en la agencia de prácticas Chef Mont, se realizó un análisis, establecido en la siguiente matriz DOFA

Figura #1

Matriz DOFA



Nota: Imagen ilustrativa matriz DOFA del Taller Gourmet Chef Mont.

De acuerdo a lo plasmado en la figura #1, se encontró y eligió como factor a trabajar, el dar apertura a nuevas clases y temáticas para abarcar mayores oportunidades e interés de los clientes;

Lo anterior, partiendo de una lluvia de ideas, en la que se analizaron los siguientes puntos:

-Participación e inscripción en eventos sociales y de emprendimientos para generar presencia y aumentar la visibilización de Chef Mont en el medio gastronómico.

-Creación e implementación de clase de repostería y pastelería, en la cual se incorporen frutas autóctonas colombianas como valor agregado.

-Dar apertura de una nueva línea en el portafolio de Chef Mont enfocada en el área de eventos empleando al personal capacitado que se tiene, para atender eventos privados, banquetes, chef en casa, permitiendo expandirse a nuevas áreas del sector gastronómico.

De acuerdo a la matriz DOFA elaborada y a el análisis de la lluvia de ideas, la opción que se seleccionó, fue la creación de una clase enfocada en el área de repostería y pastelería, para así dar apertura a una nueva línea de clases para ser dictadas en el taller gourmet Chef Mont. Esta línea fue escogida debido a que en la gama de ofertas de clases y cursos que tienen, no se abarcaba el área de la repostería y pastelería; Debido a la opción que fue seleccionada y en busca de generar un contenido interesante, se optó por darle una perspectiva diferente a esta clase, en la cual se le implementa un enfoque mediante el uso de frutos autóctonos colombianos, con el fin de recordar la amplia variedad de productos que se tienen, respecto a los frutos poco aprovechados en esta área y sus formas para emplearse, brindando así a sus clientes herramientas de aprendizaje diferenciales a los cursos y clases que ya se encuentran disponibles en el mercado de repostería y pastelería en la ciudad de Medellín.

Objetivo 2: Análisis de ingredientes en preparaciones de repostería y pastelería.

Se planteó y analizo en conjunto al Chef Hernán Montoya, los posibles ingredientes que pueden ser empleados a la hora de proceder en el desarrollo de la clase, los frutos contemplados fueron:

-Mora -Manzana -Uchuva -Arándano -Lulo -Tamarindo -Gulupa -Banano

-Fresa -Mango -Maracuyá -Durazno -Tomate de árbol -Mandarina

Posteriormente al análisis, con base en Fierro Ricaurte, A. E. (2012) se observan los posibles factores que pueden llegar a afectar e influir en el proceso de la obtención de los frutos, factores tales como: Lugar o distribuidor para poder obtenerlos, disponibilidad y fácil adquisición, cantidad requerida para la clase; Consecutivo a esto se plantearon factores que también influyen en la elección de los ingredientes tales como: el almacenamiento en bodega del taller y el tipo de aceptación por parte de los clientes a la hora de ofrecer el curso con ese tipo de frutos.

Después de realizar la respectiva selección definitiva de ingredientes, se procede a la búsqueda de información sobre los frutos autóctonos colombianos, por medio de fuentes de datos oficiales virtuales y físicos, con el fin de verificar y asegurarse de que los elementos a emplear sean autóctonos colombianos.

A continuación se mencionan las características de los principales ingredientes que se emplean para la elaboración y desarrollo de los productos finales.

-Uchuva (*Physalis peruviana*): Con base a (Puente Diaz et al.,2011) Indica que el tipo de uchuva que se cultiva y produce en Colombia, se caracteriza por ser un fruto pequeño con un peso aproximado de 5 gramos, con unas tonalidades vivas de color amarillo y naranja con un

diámetro de 1.25cm a 2.50cm, contiene hierro, fósforo y altos contenidos de vitaminas A y C, esta especie tiene un mayor contenido de azúcar en comparación a los eco tipos de *Physalis* peruviiana que se producen en Kenia y Sudáfrica; el fruto de la uchuva esta contenido en un capacho que es el que lo protege de los animales, insectos, patógenos en la variedad de condiciones climáticas. (Giraldo et al.; 2017).

-Fresa (*Fragaria x ananassa*): La fresa es una de las frutas más populares en el mundo, este fruto tiene un alto contenido de vitaminas C y K, potasio, magnesio y compuestos fenólicos, su color varía entre rojizo pálido y rojizo brillante, tiene una forma cónica o piramidal, con una textura jugosa y su tamaño directamente proporcional al tamaño de sus flores.(Lopez et al.,2018; Mora et al., 2010)

-Gulupa (*Passiflora edulis sims*): De acuerdo con (Repizo et al.,2022, p.6) La gulupa también puede ser conocida como la fruta de la pasión o maracuyá morada, es una fruta que se encuentra principalmente en Sudamérica, tiene una forma ovalada o redonda con un peso aproximado entre 50gr a 60gr y con un aspecto o color de tono morado, contiene propiedades farmacológicas que ayudan a combatir el insomnio, al sistema inmune y tiene vitaminas, hierro, fósforo y potasio.

-Mango (*Mangifera Indica*): Como señala (Corrales et al.;2014) el mango es una fruta con aroma agradablemente dulce, su forma es ovalada y su peso varía según su tamaño entre 100 y 20gr aproximadamente, es de color amarillo intenso y un poco naranja, dependiendo del estado de su madurez, en su composición contiene fuentes de fósforo, calcio, hierro, magnesio y vitaminas A y C. (Correa, C. A. 1991, p.80)

-Manzana (*Pyrus Malus*): Como plantea (Morrillo et al.;2016) la manzana es una especie de fruto que se produce a escala mundial debido a su facilidad de adaptación; La

manzana gala se caracteriza por tener un color rojizo brillante con rayas o estrías de tonalidad amarilla, se suele encontrar en tamaños mediano y pequeño con un peso aproximado entre 95gr a 110gr, se compone principalmente de monosacáridos, fibra, compuestos fenólicos y vitamina C, una característica importante de estos componentes es que son una fuente natural de antioxidantes para el cuerpo humano. (Alicia et al; 2014, p.58-59).

Objetivo 3: Desarrollo y montaje de recetas de repostería y pastelería, en las que se incorporen ingredientes autóctonos colombianos.

Posteriormente a la selección, se indaga sobre las posibles recetas o preparaciones a emplear para así dar comienzo con el proceso de elección y fusión de estas recetas con los ingredientes seleccionados.

Para la selección de recetas a implementar en la clase, se utilizó de inspiración los recetarios obtenidos en clases particulares realizadas en distintos establecimientos de formación gastronómica, mediante las cuales eran preparaciones con las que ya se tuvo una cercanía en conocimientos previos, para así tener un mejor certeza para el desarrollo de productos a la hora de dictar el curso.

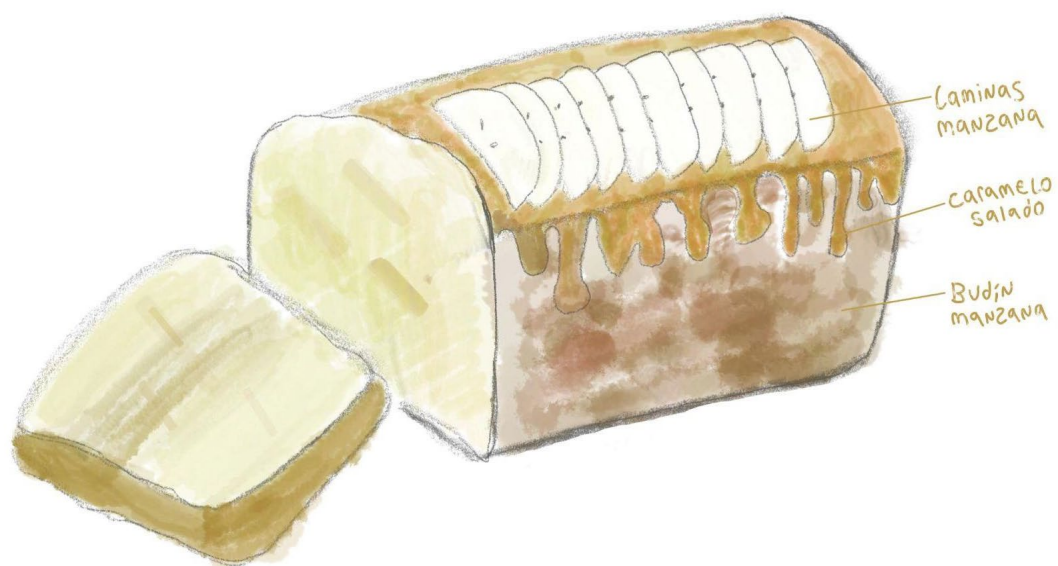
Las recetas seleccionadas a desarrollar son:

- Entremet de uchuva y fresa.
- Tarta Vasca glaseada con frutos amarillos.
- Budín de manzana y caramelo salado.

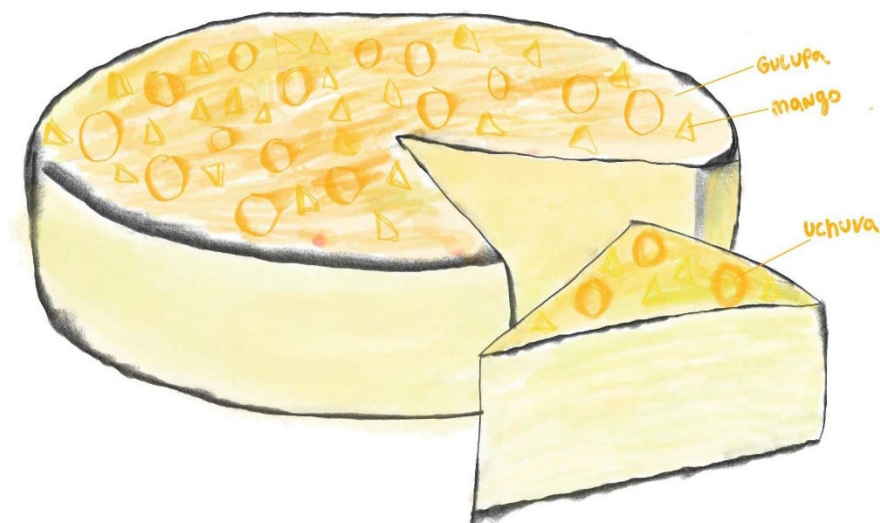
Diseño y Diagramación De Las Preparaciones

Figura #2

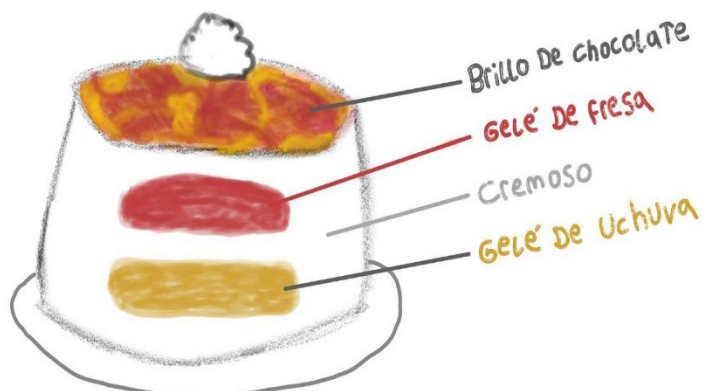
Diagrama Budín de manzana con caramelo salado



Nota: Imagen ilustrativa referente a como se plantea el resultado del producto final.

Figura #3**Diagrama Tarta Vasca glaseada con frutos amarillos**

Nota: Imagen ilustrativa referente a como se plantea el resultado del producto final.

Figura #4**Diagrama Entremet de uchuva y fresa**

Nota: Imagen ilustrativa referente a como se plantea el resultado del producto final.

Muestra Gráfica Del Recetario a Entregar a Los Estudiantes



Tarta Vasca Glaseada Con Frutos Amarillos		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Tarta		
Queso crema	220	gr
Azúcar Morena	65	gr
Huevos	2	und
Crema de leche	135	gr
Harina de trigo	15	gr
Glaseado		
Azúcar Blanco	40	gr
Mantequilla	20	gr
Gulupa	100	gr
Uchuva	100	gr
Mango	100	gr

Paso a Paso Tarta:

- 1) Precalentar el horno a 230 °c
- 2) Con el papel parafinado hacer un círculo, verificando que cubra por completo el interior y que sobresalga un poco del molde de tarta, posterior a esto, mojarlo y ponerlo en el molde.
- 3) En un bowl mezclar la harina con la crema de leche hasta que no queden grumos.
- 4) Integrar en la licuadora la mezcla anterior y adicionamos el queso crema, azúcar y huevos.
- 5) Batir toda esta mezcla solamente hasta integrar todo y que no se observen grumos, apagamos la licuadora.
- 6) Adicionar la mezcla de la licuadora al molde de tarta.
- 7) Llevar al horno a 220°C por 25 minutos, (en horno de casa se recomienda 240°C).
- 8) Retirar del horno cuando aún se mueva la crema en el centro y la superficie esté completamente dorada.
- 9) Dejar reposar por 1 hora para disfrutarla a la temperatura ideal.

Paso a Paso Glaseado:

- 1) Picar en trozos o cubos el mango y la uchuva.
- 2) Llevar a una sartén el mango, la uchuva, la pulpa de gulupa y calentar a fuego bajo.
- 3) Cuando la mezcla tome un poco de calor adicionamos el azúcar y la mantequilla.
- 4) Mezclar todo hasta que se incorpore bien y tome un poco de espesor.
- 5) Posterior a tomar espesor se retira del fuego y se pasa a un bowl para dejar reposar.

(Opcional: se puede mixear o licuar la mezcla para que sea líquida.)

- 6) Cuando la mezcla esté a temperatura ambiente, se adiciona encima de la tarta para así glasearla.

Budín De Manzana y Caramelo Salado

Budín de Manzana y caramelo salado		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Budín		
Manzana Roja	2	und
Harina de trigo	125	gr
Polvo de hornear	2	gr
Azúcar Morena	75	gr
Sal	1	gr
Huevos	1	und
Aceite	45	ml
Leche	55	ml
Canela	1	gr
Esencia Vainilla	1	ml
Caramelo salado		
Azúcar Blanco	58	gr
Crema de leche	62	ml
Mantequilla	17	gr
Sal	1	gr
Chocolate blanco	9	gr

Paso a Paso Budín:

- 1) Precalentar el horno a 160°C.
- 2) Picar una de las manzanas en cubos y la otra manzana rallarla con un rallador, (reservar).
- 3) Adicionar en un bowl leche, aceite, esencia de vainilla, mezclar hasta homogenizar;
Luego agregar los ingredientes secos cernidos, harina, polvo de hornear, canela, sal y mezclar todo hasta homogenizar.
- 4) En un bowl agregar los huevos y el azúcar, batir hasta llegar a punto de letra.
- 5) Adicionar de forma envolvente la mezcla de huevos al primer bowl.
- 6) Agregar los cubos de manzana y manzana rallada con la mezcla anterior.
- 7) Llevar toda la mezcla a el molde para horno previamente engrasado y hornear durante 40 minutos a 160°.

Paso a Paso Caramelo Salado:

- 1) Adicionar el azúcar en una sartén, calentar a fuego medio hasta que se funda totalmente y tome un color ámbar.
- 2) Agregar al caramelo los demás ingredientes y mezclar hasta homogenizar.
- 3) Pasar la mezcla por un colador y reservar hasta enfriar.
 - 4) Utilizar el caramelo para el armado y decoración del budín.

Entremet De Uchuva y Fresa

Entremet De Uchuva y Fresa		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Cremoso		
Crema de leche	100	ml
Leche	100	ml
Azúcar Blanco	35	gr
Gelatina sin sabor	4	gr
Esencia de vainilla blanca	1	ml
Gelé De Uchuva		
Puré de Uchuva	50	gr
Azúcar Blanco	15	gr
Agua	15	ml
Gelatina sin sabor	4	gr
Gelé De Fresa		
Puré de fresa	50	gr
Azúcar Blanco	15	gr
Agua	15	ml
Gelatina sin sabor	4	gr
Brillo De Chocolate Blanco		
Gelatina sin sabor	12	gr
Agua	60	gr
Azúcar	110	gr
Glucosa	11	gr
Chocolate blanco	110	gr
Leche condensada	80	gr

Paso a Paso Gelé:

- 1) En un recipiente agregar la gelatina y la mitad del agua y se deja reposar.
- 2) Agregar a un sartén el puré de fruta, azúcar y el agua restante, llevar a fuego bajo hasta que se caliente la mezcla.
- 3) Cuando la mezcla se caliente se retira del fuego y se adiciona la gelatina, mezclando hasta que se incorpore bien.

Paso a Paso Cremoso:

- 1) En un recipiente hidrata la gelatina con el agua y deja reposar.
- 2) Llevar a una olla a fuego medio la crema de leche, leche, azúcar, esencia de vainilla, hasta que la mezcla se caliente y se retira del fuego.
- 3) Agregar a la olla la gelatina previamente hidratada hasta que se disuelva.
- 4) Añadir a los moldes las mezclas, intercalando gelé y cremoso.
- 5) Llevar a refrigerar durante 3 horas o hasta que sea firme y se pueda desmoldar correctamente.

Paso a Paso Brillo De Chocolate Blanco:

- 1) En un recipiente hidratar la gelatina y reservar.
- 2) Calentar en una sartén el agua, glucosa y azúcar, llevar la preparación a 100°C.
- 3) Cuando la preparación llegue a 100°C adicione la leche condensada y el chocolate blanco, mezcle un poco y retire del fuego.
- 4) Adicione la gelatina previamente hidratada para que se disuelva con el calor residual.
- 5) Pasar la mezcla a un recipiente apto para mixer y procese la mezcla hasta que quede una consistencia lisa y sin grumos. (evite incorporar aire).
- 6) Aplique el brillo a 32° centígrados.

Objetivo 4: Ejecución de la clase de repostería en el Taller Gourmet Chef Mont.

Los pasos principales a tener en cuenta para la ejecución de la clase fueron:

1. Selección de fecha y horario.
2. Difusión del evento.
3. Organización de la clase.

Inicialmente, para el desarrollo de la clase, se llevó a cabo el análisis de fechas disponibles en el cronograma de cursos y alquileres de espacios en Chef Mont, acordando junto con el Chef Hernán Montoya, se seleccionó el jueves 21 de marzo en el horario de 6:00pm a 9:00pm, como fecha ideal.

Posteriormente a la selección de fecha, se procede a difundir, publicar y ofertar el curso en las diferentes plataformas de redes sociales de la empresa.



Para el día en que se desarrolla la clase, se procede a realizar la organización y el respectivo mise en place de cada una de las preparaciones, se pesan y dividen acorde al orden de tiempos y estructura de la clase.

1) Como primera preparación a elaborar es el budín de manzana y caramelo salado, en esta se plantea que la preparación sea realizada de forma personal, en la cual cada estudiante tendrá sus propios ingredientes, batidora manual, batidor globo y demás utensilios para su realización individual, esta receta se plantea elaborarse en tres tiempos:

- Preparación de mezclas.
- Horneo.
- Ensamblaje y decoración.

2) La segunda preparación a realizar es la tarta vasca, la cual se prepara de forma grupal debido a que parte de su preparación se realiza en una máquina Cutter, de la cual solo se tiene una en la cocina, por ese motivo se realiza de manera grupal pero conservando la participación de todos los integrantes; Esta receta se plantea elaborarse en cuatro tiempos:

- Fabricación de moldes.
- Preparación de mezclas
- Horneo
- Reposo y decoración.

3) La tercera y última preparación por producir es el Entremet de uchuva y fresa, este también es un postre que se realiza de forma grupal debido a la cantidad de mezcla y de

moldes disponibles, para garantizar un resultado estandarizado entre todos los entremets; Este postre se plantea elaborarse en cuatro tiempos.

- Preparación de mezclas.
- Ensamblaje en moldes de silicona.
- Refrigeración.
- Armado y decoración.
-

Resultados

En la elaboración de la clase de repostería y pastelería, se observó la importancia del manejo y selección de las preparaciones a implementarse, las cuales son relevantes a la hora de ser desarrolladas en un mismo espacio de clase, muchas de estas preparaciones tienen sus respectivos tiempos de elaboración; Teniendo en cuenta a Esquinca (2014) manifiesta que los tiempos muertos en cocina pueden generarse por “circunstancias Programadas y controladas” o por circunstancias “emergentes y no Programadas”, variables como tipo de cocción, tiempos de horneado, refrigeración, entre otros, reflejan que son procesos en los cuales se debe tener una correcta estructura y orden a la hora de realizarlos, para así poder tener un desarrollo correcto y constante en la clase, previniendo que no se generen obstáculos o inconvenientes entre la realización de cada uno de los productos. (P.1)

Otro componente a tener en cuenta en los procesos de manejo y elaboración de la clase, es el tema de las edades y conocimientos de los estudiantes, con base en (Muñoz Lahos et al., 2007) El proceso de aprendizaje es influido por las diferentes edades debido a que en edades

inferiores o más jóvenes se tiene mayor facilidad a la hora de realizar y aprender las cosas, mientras que en edades más avanzadas se suele dificultar y demorar más su aprendizaje; En el caso de la clase se resalta que los estudiantes con más edad en ocasiones se debió de hacerles un mayor acompañamiento al momento de realizar las preparaciones para que todo tuviese un correcto orden y una correcta elaboración de los productos. (P.4-8)

El tema con el orden de pasos e ingredientes al realizar las preparaciones, también forma parte importante en la obtención de un buen resultado, en muchas ocasiones se puede creer que las recetas pueden ser realizadas en cualquier orden y mezclando ingredientes al mismo tiempo, pero en la pastelería y reposterías por más fácil que parezcan las preparaciones, muchas o casi todas en su mayoría tienen su propio paso a paso y su mezcla de ingredientes es establecida, debido a que cada procedimiento tiene sus propias técnicas, las cuales influyen en que el resultado sea acorde o termine en algo diferente a lo planeado; La repostería y pastelería se caracterizan por que sus procesos llevan un orden en su preparación y que a la hora de saltarse un paso o de combinar ingredientes no indicados, puede generar como resultado una textura, un a densidad o un resultado diferente a lo esperado. (González et al., 2017; Un pedazo de pan., 2010)





Entremet De Uchuva y Fresa



Tarta Vasca Con Frutos Amarillos



Budín De Manzana y Caramelo Salado



Conclusiones

Se realizaron las tres preparaciones Entremet de uchuva y fresa, Budín de manzana y caramelo salado, Tarta vasca con frutos amarillos, con un orden fluido y sin presentar inconveniente alguno en su elaboración, los procesos estuvieron correctamente realizados y coordinados, permitiendo que la clase fluyese en continuidad, en la que los estudiantes pudieron participar y formar parte de cada una de las preparaciones, de las cuales cada uno obtuvo como resultado, su propio producto realizado en un 100% por ellos mismos.

Con relación a las tres preparaciones realizadas, se pudo concluir que a pesar de ser recetas con procesos y pasos de complejidad, se resalta que se acoplan y fluyen de una forma versátil, permitiendo la correcta elaboración de cada una de ellas, sin interferir unas con otras en su proceso, permitiendo brindar a los estudiantes una clase de pastelería y repostería con un orden y estructura fluidas en la cual, cada uno de los inscritos pudo participar e intervenir en la elaboración de cada una de los productos de principio a fin.

Las preparaciones que fueron realizadas son recetas de un carácter muy versátil, con el cual se puede experimentar y variar en su diversidad de sabores, permitiendo así poder acoplarse a diferentes frutos e ingredientes de sabor, partiendo desde el poder emplear en su preparación, diversos componentes como, frutas, quesos, pulpas, cereales, chocolates, frutos secos, entre otros, mediante los cuales se obtiene una gran variedad y disponibilidad de resultados finales con los cuales brindarles un mayor catálogo de productos a los clientes.

Esta clase le permite al Taller Gourmet Chef Mont, el poder incurrir y crear más clases para su portafolio, debido a que ya se dio apertura a la nueva línea de clases de pastelería y repostería, con la cual pueden satisfacer el gusto, pasión e interés de sus clientes por el área de

los productos dulces y también para la obtención de nuevos clientes que estén interesados en dicha área, permitiendo que ahora ya se tenga la estructura teórica y práctica para poder continuar ofertando más clases de este tipo, permitiendo que se aprovechen estos nuevos contenidos para brindar más clases dirigidas a esta rama de la gastronomía que no se tenía disponible en el lugar.

Referencias

Acevedo Vera, A. J., Romero Ardila, L. N., & Varela Reyes, J. M. (2022). Rescate de frutas exóticas y/o autóctonas de la provincia metropolitana de Santander.

<https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/19175>

Alicia, F., Peralta, A. G., Ibáñez, F., & Rodríguez, P. (2014). Calidad sensorial y físico-química de manzana Mondial Gala proveniente de producción integrada, orgánica y convencional. Serie de Actividades de Difusión, INIA Las Brujas, N°.

<http://www.ainfo.inia.uy/digital/bitstream/item/11402/1/sad-551-p.58-79.pdf>

Aponte Gutiérrez, J. J., & Losada Pardo, A. M. (2014). Desarrollo de un producto típico de repostería tradicional colombiana bajo la marca cubana.

<http://repository.unipiloto.edu.co/handle/20.500.12277/1279>

Arcila Cardona, A., Castillo-Urquiza, G., Pérez-Artiles, L., Abaunza-González, C., Yacomelo-Hernández, M., & León-Pacheco, R. (2022). Modelo productivo de mango de azúcar (*Mangifera indica* L.) para el departamento del Magdalena. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria-Agrosavia.

<https://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/1056/browse>

Camacho, R. P. (1997). La Constitución de 1991 y la perspectiva del multiculturalismo en Colombia. *Alteridades*, 7(14), 107-129. <https://www.redalyc.org/pdf/747/74745549008.pdf>

Cañellas, R. S. (2014) Las frutas y sus aplicaciones en repostería.

<https://prezi.com/flykdigwi3fw/las-frutas-y-sus-aplicaciones-en-reposteria/>

Corrales-Bernal, A., Maldonado, M. E., Urango, L. A., Franco, M. C., & Rojano, B. A. (2014). Mango de azúcar (*Mangifera indica*), variedad de Colombia: características antioxidantes, nutricionales y sensoriales. *Revista chilena de nutrición*, 41(3), 312-318.

https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=s0717-75182014000300013&script=sci_arttext

Correa, C. A. (1991). Riqueza química del mango. *Revista Universidad EAFIT*, 27(83), 77-82. <https://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/revista-universidad-eafit/article/view/1506>

Escoffier A., (2022) Que es la mise en place y por que es tan importante para los chefs. <https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/what-is-mise-en-place-and-why-is-it-so-important-to-chefs/>

Espinosa Trujillo, J. M., & Rodríguez Guevara, L. Y. (2020). Caracterización fisicoquímica y actividad antioxidante de gulupa (*passiflora edulis* Sims var. *edulis*) colectada en la región de Anaime municipio de Cajamarca.

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/33494>

Esquina, M. (2014) Plan de mejora para el aprovechamiento del “tiempo muerto” <https://prezi.com/n-iaojkk0jr/plan-de-mejora-para-el-aprovechamiento-del-tiempo-muerto/>

Fierro Ricaurte, A. E. (2012). Creación De Un Departamento Técnico Gastronómico, para la diversificación y ampliación del servicio de alimentación (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politecnica De Chimborazo). <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9536>

Giraldo, G. I., Cruz, C. D., & Sanabria, N. R. (2017). Propiedades físicas del jugo de uchuva (*Physalis peruviana*) clarificado en función de la concentración y la temperatura. *Información tecnológica*, 28(1), 133-142. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07642017000100013&script=sci_arttext&tlng=pt

González M., Rey B., (2017) Procesos básicos de pastelería y repostería.

<https://acortar.link/RmILy>

Granados, J. Á. (2003). El libro de la repostería tradicional. Ediciones Robinbook.

<https://acortar.link/ib8wEz>

Jaime Alberto, F., Muñoz, L., Cardenas, D., Correa, J., Suarez, J. C., Quintero, J. I., ... & Castellanos, J. (2021). Recetario multimedia de repostería colombiana saludable para diabéticos.

<https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/7939>

López-Valencia, D., Sánchez-Gómez, M., Acuña-Caita, J. F., & Fischer, G. (2018).

Propiedades fisicoquímicas de siete variedades destacadas de fresa (*Fragaria x ananassa* Duch.) cultivadas en Cundinamarca (Colombia), durante su maduración. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 19(1), 147-162.

http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0122-87062018000100147&script=sci_arttext

Marsilla-de-Pascual, B. A., Tauste-Carrión, J. R., Rodríguez-Iniesta, M., & López-Caravaca, E. (1999). Guía de autocontroles sanitarios en establecimientos de venta directa a consumidor final de carnes y productos cárnicos.

<https://sms.carm.es/ricsmur/bitstream/handle/123456789/4104/84-95393-06-9.0.pdf?sequence=1>

Mora Cabeza, R. A., & Flórez Faura, R. (2010). Fresa (*fragaria x ananassa* Duch.): producción y manejo poscosecha. <http://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/13332>

Morillo-Coronado, A., González-Mendoza, L. A., & Avila Morales, I. A. (2016). Análisis Interespecífico De La Diversidad Genética En *Pyrus* spp. y *Malus* spp. *Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial*, 14(1), 69-77.

http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S1692-35612016000100009&script=sci_arttext

Muñoz Lahoz, C., Pérez Vidal, C., Celaya Villanueva, M. L. M. L., Navés, T., Torres, M. R., Tragant Mestres, E., & Victori, M. (2007). En torno a los efectos de la edad en el aprendizaje escolar de una lengua extranjera. <https://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/11541>

Puente, LA, Pinto-Muñoz, CA, Castro, ES y Cortés, M. (2011). Physalis peruviana Linnaeus, las múltiples propiedades de un fruto altamente funcional: una revisión. Investigación Alimentaria Internacional , 44 (7), 1733-1740.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996910003571>

Repizo Portela, J. C., & Guerra Hernández, L. J. (2022). Formulación de helados a partir de bebidas de origen vegetal con frutas autóctonascolombianas

<https://repositorio.uniandes.edu.co/items/3caad1df-6279-477c-ab80-3746a9ea0355>

Romero Muñoz, D. C. (2019). Propuesta gastronómica de pastelería para resaltar las flores y los lugares más representativos de la ciudad de Medellín.

<https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/11893>

Sierra Serrano, K. Y., & Herrera Roman, J. A. (2021). Identificación de dulces y postres tradicionales elaborados en Colombia resaltando lugares y personas que se encargan de su producción. <https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/13770>

Un Pedazo De Pan (2010) El orden de los ingredientes si altera el producto.

<http://unpedazodepan.es/el-orden-de-los-ingredientes-si-altera/>

Zapata, S., Piedrahita, A. M., & Rojano, B. (2014). Capacidad atrapadora de radicales oxígeno (ORAC) y fenoles totales de frutas y hortalizas de Colombia. Perspectivas en nutrición humana, 16(1), 25-36. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0124-](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0124-41082014000100003&script=sci_arttext)

[41082014000100003&script=sci_arttext](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0124-41082014000100003&script=sci_arttext)