

## REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

### ***“IMPLEMENTACIÓN Y DESARROLLO CREATIVO DE NUEVOS POSTRES PARA EL RESTAURANTE LE CHIQUE”***

**Autor: May Lee Pantoja Gonzalez**

Tesina presentada para obtener el título de:  
**Licenciado en Gastronomía**

Nombre del asesor:  
**Alexis Salvador Hernández Orrostieta**

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





**UNIVERSIDAD  
VASCO DE QUIROGA**  
**Licenciatura en gastronomía.**

“TALLER DE TITULACIÓN POR EXPERIENCIA LABORAL”

TESINA:

**IMPLEMENTACIÓN Y DESARROLLO CREATIVO DE NUEVOS POSTRES  
PARA EL RESTAURANTE LE CHIQUE**

PRESENTA:

**May Lee Pantoja González.**

ASESOR:

**L.G. Alexis Salvador Hernández Orrostieta**

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC100416

MORELIA, MICHOACÁN 2024

# ÍNDICE

## Contenido

INTRODUCCIÓN: .....	VIII
OBJETIVO.....	I
HISTORIA DE LA EMPRESA .....	III
MISIÓN: .....	IV
VISIÓN: .....	IV
VALORES:.....	V
DESCRIPCIÓN DE PUESTO .....	6
ANTECEDENTES.....	8
DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	10
METODOLOGÍA .....	11
ANEXOS.....	17
Entre la luna y las nubes .....	17
1.1.- Gel de guayaba .....	17
1.2.- Gel de zanahoria .....	18
1.3.- Compota de guayaba .....	18
1.4.- Sorbete de guayaba.....	20
1.5.- Toffe .....	20
1.6.- Esfera de caramelo soplado .....	21
1.7.- Cobertura oscura .....	21
1.8.- Espuma de yogurt .....	23
1.9.- Dots de guayaba .....	24
1.10.- Dots de zanahoria.....	24
Marquesita yucateca .....	26
1.11.- Crepa .....	26
1.12.- Toffe .....	26
1.13.- Helado de queso bola.....	26
1.13.- Helado de queso bola.....	27
No todo lo que brilla es oro .....	29
1.14.- Cremoso haba tonka .....	29
1.15.-Esponja de toffe.....	30
1.16.-Espuma choco-metate.....	31

1.17.-Helado de vainilla.....	32
1.18.- Dots de chocolate blanco y haba tonka.....	32
1.19.- Dots de chocolate oscuro y haba tonka .....	33
1.20.- Choco-aéreo .....	34
1.21.- Crujiente de canela.....	35
1.22.- Crujiente de chocolate.....	35
Golosinas .....	37
1.23.- Tascalate .....	38
Fresco.....	39
1.24.- Granizado.....	39
1.25.- Esponja de nata .....	40
1.26.- Espuma de fresa .....	40
1.27.- Helado de yogurt.....	41
1.28.- Merengue de fresa.....	41
1.29.- Destilado de fresa .....	42
Choco-texturas.....	43
1.30.- Bizcocho chocolate .....	43
1.31.- Choco Flex.....	44
1.32.- Espuma de choco 70% .....	44
1.33.-Tierra de cacao.....	45
1.34.-Helado de palomita.....	46
1.35.-Crujiente de chocolate.....	46
Petit four.....	48
1.36.-Panal .....	48
1.37.- Bombón .....	49
Bajo 0° C.....	50
1.38.-Espuma de yogurt.....	50
1.39.- Palomita nitro .....	51
1.40.- Pasta de cítricos.....	52
1.41.- Curd limón real .....	53
1.42.-Parfait de yogurt.....	53
1.43.- Helado de violetas .....	54
1.44.- Crujiente de yogurt.....	55
1.45.- Ramas.....	55
Panal.....	56

1.46.- Merengue de miel .....	56
1.48.- Cremoso de miel y bergamota .....	57
1.49.- Mousse de miel y bergamota .....	57
1.50.- Crujiente de miel .....	58
1.51.- Miel tostada de rosas .....	59
Si la luna fuera de chocolate.....	60
1.52.-Esfera de caramelo.....	60
1.53.-Baño de esfera .....	61
1.54.- Cremoso de haba tonka.....	62
1.55.-Esponja de toffe.....	62
1.56.-Espuma de choco-metate .....	62
1.57.- Helado de vainilla.....	64
1.58.- Dots de chocolate blanco y haba tonka.....	64
1.59.- Dots de chocolate oscuro y haba tonka .....	65
1.60.- Choco- aéreo .....	66
Durazno fermentado.....	67
2.1.- Velo de mango y maracuyá .....	67
2.2.- Gel de naranja .....	67
2.3.- Granizado de naranja y chile .....	68
2.4.- Durazno ósmosis.....	69
2.5.- Sorbete de durazno fermentado .....	69
Falsa pera .....	71
2.7.- Sorbete de uva .....	71
2.8.- Gel de ciruela .....	72
2.9.- Dots de guanábana .....	73
2.10.- Esponja de amaranto y almendra .....	74
2.11.- Pera impregnada con mezcal.....	74
Pastel bolsa de palomitas.....	75
2.12.- Bizcocho de lima y especias .....	75
2.13.- Ganache de chocolate vegano .....	76
2.14.- Tpt de jengibre y canela.....	76
2.15.- Falsa palomitas .....	77
Galleta de coco y frambuesa sin gluten .....	78
2.16.- Sable de frambuesa liofilizada sin gluten .....	78
2.17.- Ganache de coco.....	79

2.18.- Compota de frambuesa.....	79
IMÁGENES:.....	81
.....	81
GLOSARIO:.....	82

## Agradecimientos

Al reflexionar sobre estos 7 años inmersa en el apasionante mundo de la repostería, mi corazón se llena de gratitud hacia cada ser especial que ha formado parte esencial de este fascinante viaje, llevándome a donde me encuentro hoy.

Expresar con palabras la magnitud de la gratitud que siento hacia cada individuo que ha dejado su huella en mi recorrido es una tarea desafiante. Desde mi entrañable pueblo Aguililla hasta destinos como Morelia, Tulum y ahora Playa del Carmen Quintana Roo, cada lugar ha contribuido de manera única a mi crecimiento personal y profesional.

A mi querida mamá, gracias por ser mi primera inspiración y por infundir en mí el amor por la repostería. A ti, papá, por forjar mi carácter fuerte y brindarme las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos de este dulce camino.

A mis hermanos, a pesar de la distancia, su apoyo ha sido un lazo inquebrantable. A la Familia Panoli, quienes desde el inicio apoyaron mis primeros pasos en la repostería, agradezco la confianza depositada desde el principio.

Familia Le Chique, ahora que compartimos jornadas laborales, agradezco la oportunidad de aprender y crecer en este espacio que se ha convertido en un segundo hogar. Cada uno de ustedes ha contribuido a enriquecer mi experiencia y a elevar mis habilidades.



Imagen: Equipo

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

A aquellos que, de manera involuntaria, estuvieron presentes a lo largo del camino, dejando enseñanzas en mi aprendizaje, les expreso mi más sincero agradecimiento. Cada minuto dedicado a esta cocina ha sido invaluable, y valoro profundamente las lecciones aprendidas en cada experiencia.

Y finalmente, pero no menos importante, a aquella persona que fue la primera en levantarse de la mesa para aplaudirme en mi primer menú degustación, mi pareja. Agradezco por darme valor, apoyo incondicional y por creer en mí cuando yo misma dudaba. Gracias por estar siempre presente, aportar ideas y complementar este viaje de sabores de manera tan significativa.

En estos 7 años, he descubierto que la repostería va más allá de ser un oficio; es un viaje de autodescubrimiento, aprendizaje constante y crecimiento personal. A cada persona que ha sido parte de mi travesía, gracias por compartir este delicioso viaje conmigo. ¡Que vengan muchos más años de creación, sabores y éxitos compartidos!



Imagen: May lee  
Autor: Eduardo  
<https://www.instagram.com/tehuiquerestaurant?igsh=ZnFuNF2hdyODNw>

## INTRODUCCIÓN:

El arte de la repostería ha evolucionado de manera significativa en los últimos años, fusionando técnicas clásicas con enfoques modernos para crear postres que no solo son visualmente impactantes, sino que también sorprenden al paladar. En mi rol como head pastry chef en el restaurante Le Chique de Karisma Resorts en Cancún, Quintana Roo, he tenido la oportunidad de explorar y aplicar métodos creativos en la repostería, buscando constantemente elevar la experiencia gastronómica de nuestros comensales.

### Posicionando Postres de Vanguardia:

Durante mi trayectoria de dos años en Le Chique, he trabajado arduamente para posicionar postres de vanguardia en los menús degustación del restaurante. Esto



Imagen: Sala

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

implica no solo presentar creaciones innovadoras desde el punto de vista estético, sino también asegurarme de que cada postre cuente con una base técnica sólida. La combinación de creatividad y habilidades técnicas ha permitido que nuestros postres se destaquen, convirtiéndose en elementos memorables de la experiencia culinaria en Karisma Resorts.

### La Importancia de la Base y la Técnica:

Una buena base y técnica sólida son fundamentales en el mundo de la repostería de alta cocina. Estos elementos son la columna vertebral que sustenta la creatividad y la innovación. En mi papel como head pastry chef, he enfocado mi atención en perfeccionar las bases clásicas, desde masas y cremas hasta técnicas

de decoración avanzadas. Esta dedicación a la excelencia técnica ha sido la clave para lograr postres que no solo son hermosos en la presentación, sino que también son irresistiblemente deliciosos en cada bocado.

### Practicidad en la Alta Cocina:

Además de la creatividad y la técnica, la practicidad es esencial en la alta cocina. Los postres deben ser no solo una obra de arte comestible, sino también prácticos para la operación del servicio. Esto cobra especial importancia en eventos privados dentro y fuera del hotel, donde la eficiencia y la consistencia son cruciales. He desarrollado postres que mantienen su calidad y presentación incluso en contextos de catering, asegurando que cada evento sea una experiencia culinaria inolvidable.

## Generando un Estándar en la Alta Cocina:

Mi objetivo principal ha sido establecer un estándar de trabajo en la exigente industria de la alta cocina. Al fusionar la creatividad con la técnica y la practicidad, buscamos no solo cumplir con las expectativas, sino superarlas. Esta búsqueda constante de la excelencia no solo beneficia a Le Chique y Karisma Resorts, sino que contribuye al prestigio de la repostería en general. Cada postre que creamos se convierte en una representación de nuestro compromiso con la calidad y la innovación.

En este proyecto de titulación, he compartido mi experiencia y enfoque en la implementación y desarrollo de métodos creativos en el área de repostería. Desde la posición de head pastry chef en Le Chique, he demostrado que la combinación de creatividad, técnica y practicidad puede llevar a la creación de postres excepcionales. Al posicionar postres de vanguardia, perfeccionar las bases técnicas y garantizar la practicidad en la alta cocina, he contribuido a la generación de un estándar de trabajo que eleva la calidad de la repostería en la exigente industria gastronómica. Este viaje no solo ha sido una búsqueda de la excelencia, sino también un esfuerzo por establecer un legado en el mundo de la alta cocina.



## OBJETIVO

El objetivo central de este proyecto es fortalecer y optimizar la gestión del área de repostería en el restaurante Le Chique, ubicado en el Hotel Azul Beach en Cancún, Quintana Roo, a través de la implementación de procesos y herramientas específicas. El objetivo general es:

Desarrollar un Sistema Integral de Gestión en Repostería que Garantice:

### 1. Manual Técnico:

- Crear un manual técnico exhaustivo que sirva como guía detallada para cada colaborador en el área de repostería.
- Asegurar que cada actividad se realice correctamente paso a paso, evitando variaciones de calidad en el resultado final de los postres.

### 2. Opciones para Menús Rotativos o de Temporada:

- Investigar, desarrollar y presentar opciones creativas de postres que se integren armoniosamente con los menús rotativos o de temporada que se manejan en el restaurante.
- Asegurar que estas opciones no solo sean deliciosas, sino también adaptables a los ingredientes disponibles en cada periodo del año.

### 3. Recetario Operativo de Repostería:

- Compilar un recetario completo y organizado que incluya todas las recetas utilizadas en el área de repostería.
- Actualizar el recetario de forma periódica para reflejar cualquier cambio o mejora en las recetas, manteniendo la coherencia en la preparación de los postres.

### 4. Agilización del Servicio y Producción:

- Implementar medidas y procesos que agilicen tanto la producción como el servicio de postres, manteniendo altos estándares de calidad.

- Capacitar al personal en técnicas eficientes que contribuyan a una operación más ágil y efectiva.

#### 5. Control de Procesos en Repostería:

- Establecer un sistema de control de procesos que permita monitorizar y asegurar la consistencia en cada etapa de la producción de postres.

- Identificar y corregir desviaciones en los procedimientos para mantener la uniformidad en la ejecución de las tareas.

#### 6. Erradicar Mermas por Errores de Colaboradores:

- Desarrollar estrategias y procedimientos específicos para eliminar las mermas ocasionadas por errores de colaboradores en la preparación de postres.

- Implementar medidas preventivas, como capacitaciones periódicas, para garantizar que cada miembro del equipo siga correctamente los procedimientos y recetas establecidos.

Este objetivo general busca no solo elevar la calidad de la repostería en Le Chique, sino también establecer un sistema integral que promueva la eficiencia, la consistencia y la reducción de desperdicios, mejorando así la experiencia global en el área de repostería del restaurante.

## HISTORIA DE LA EMPRESA

### La Evolución de Le Chique.

Hace más de una década, en la pintoresca y tranquila carretera que serpentea entre Puerto Morelos y Cancún, se gestó un sueño culinario de proporciones épicas: "Le Chique". En el año Jonathan Gómez bulliciosa Ciudad de esta audaz odisea cambiaría el Quintana Roo. Este al respaldo y apoyo renombrada & Resorts, donde el habilidad y pasión previos.



Imagen: Chef Jonathan

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

Con la apertura de sus no solo se convirtió en un experiencia culinaria

fortalecido por sus experiencias, el Chef Jonathan decidió perfeccionar aún más sus habilidades y conocimientos, realizando un último ciclo de stage en la venerada cocina de El Celler de Can Roca. Este regreso a sus raíces marcó el inicio de una nueva era para "Le Chique", ahora bajo el liderazgo del Chef Jonathan como el visionario Chef Ejecutivo.

puertas en 2009, "Le Chique" restaurante, sino en una inigualable. Inspirado y

La visión del Chef Jonathan era clara y ambiciosa: una cocina que desafiara los límites, que fuera divertida y vanguardista, pero al mismo tiempo arraigada en las tradiciones y técnicas culinarias más novedosas del momento. Este enfoque no solo se tradujo en platos innovadores sino también en la creación de una cultura única dentro del restaurante. "Le Chique" se convirtió en más que un lugar para disfrutar de deliciosas comidas; se transformó en una academia de talentos emergentes. Desde sus inicios, ha acogido a 21 apasionados cocineros, 16 de ellos provenientes de diversos colegios culinarios de México y de diversas partes del mundo, convirtiendo al restaurante en un epicentro de aprendizaje y crecimiento para las nuevas generaciones.



Imagen: 17  
 Autor: Eduardo  
<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

Inicialmente concebido con un estilo shabby chic, "Le Chique" ha experimentado una evolución sorprendente en sus aspectos decorativos y gastronómicos. Hoy en día, sus paredes y mesas cuentan historias de una nueva narrativa culinaria: la cocina mexicana de vanguardia. Con 15 años de experiencia, el restaurante ha explorado las raíces de México, desde los vibrantes sabores de Tijuana hasta las exquisitas delicias de Quintana Roo.

La metamorfosis culinaria ha sido exitosa, y los críticos lo reconocen con cada bocado. "Le Chique" ha escalado las listas de los mejores restaurantes de Latinoamérica, alcanzando el número 17 según The

World's 50 Best Restaurants en 2022, un logro que refleja el compromiso sostenido con la innovación y la excelencia gastronómica.

Este restaurante no solo ha desafiado las expectativas, sino que ha redefinido lo que significa deleitar los sentidos. El legado de "Le Chique" no solo se basa en su exquisita cocina, sino en la capacidad de convertirse en un faro de la cocina mexicana de vanguardia, listo para desafiar y deleitar los paladares del mundo entero con su combinación única de sabores, técnicas audaces y una dedicación inquebrantable a la excelencia.



Imagen: Cuadro  
 Autor: Eduardo  
<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

**MISIÓN:**

Ser reconocida internacionalmente como empresa

líder en la industria de la hospitalidad; innovando productos, optimizando recursos, fomentando la lealtad de nuestros clientes y colaboradores, contribuyendo a la conservación del medio ambiente y expandiéndose hacia nuevos mercados.

**VISIÓN:**

Ofrecer experiencias únicas y memorables a nuestros clientes para vivir en un permanente esfuerzo creativo de implementación de nuevos servicios en la industria de la hospitalidad, ofreciendo experiencias únicas y memorables a nuestros clientes, manteniendo siempre nuestra identidad y fomentando el desarrollo de nuestro capital humano

VALORES:

Actitud positiva: Ser una persona agradecida ante toda situación. Me comprometo a mantener una postura positiva conmigo mismo y las personas de mi entorno. Siempre buscando el bienestar de todos con el fin de fomentar un ambiente excelente.

Honestidad: Demostraré con mis acciones dentro y fuera de la empresa, que soy una persona íntegra, respetuosa y digna de la confianza de Karisma y sus clientes.

Resguardar los bienes de la empresa, material y equipo de trabajo, así como las pertenencias de mis compañeros y huéspedes.

Respeto: Trataré a todas las personas como me gustaría que ser tratado, sin importar situación social, económica, cultura, sexo, edad o ideología y viviendo los valores.

Pasión: Dar mi cien por ciento, disfrutando lo que hago. Sonriendo en todo momento, anticipándose a las necesidades, excediendo y buscando soluciones.

Trabajo en equipo: Aportaré con pasión mi talento, habilidades y conocimiento alineándose a los objetivos y tareas establecidas por mi equipo.

pediré ayuda cuando la necesite y la daré cuando me la pidan, siempre con la disposición de cambiar si lo que hago no funciona para lograr resultados superiores a los esperados y alcanzar la excelencia

Lealtad: Disfrutaré, mantendré y viviré los valores y estándares de la empresa con mis acciones dentro y fuera de ellas, siendo un embajador de Karisma y el hotel, compartiendo con los nuevos colaboradores y cuidando que se lleven a cabo día a día.

Responsabilidad: Ser dueño de mi destino, haciendo frente a las consecuencias de mis acciones y resultado.

## DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Responsabilidades:

### 1. Gestión de Materia Prima:

- Supervisar y asegurar el uso correcto de la materia prima en la elaboración de postres y productos de repostería.

- Generar órdenes de compra de manera oportuna, garantizando el abastecimiento constante del almacén de repostería.

### 2. Capacitación y Supervisión del Personal:

- Capacitar a colaboradores temporales asignados, asegurando que comprendan y mantengan los estándares de calidad.

- Supervisar la producción diaria, garantizando la consistencia en la presentación y sabor de los postres.

### 3. Propuestas Creativas y Ciclos de Temporadas:

- Desarrollar propuestas creativas de postres, ajustadas a las diferentes temporadas del año.

- Participar activamente en la creación de menús estacionales para enriquecer la oferta gastronómica del hotel.

### 4. Gestión de Eventos Externos:

- En caso de eventos externos, buscar y gestionar la adquisición de la materia prima adecuada para satisfacer las necesidades específicas de cada evento.

### 5. Administración y Registro:

- Registrar y mantener actualizado el inventario de materia prima.

- Llenar las bitácoras diarias de limpieza y control de temperaturas, asegurando el cumplimiento de normas sanitarias.

#### 6. Supervisión de Calidad:

- Supervisar las etiquetas de productos diariamente, asegurando la correcta identificación y presentación.

- Monitorear y gestionar el tiempo de vida útil de los productos almacenados.

#### 7. Producción para Eventos:

- Generar planes de producción específicos para eventos dentro y fuera del hotel, coordinando eficientemente con otros departamentos.

#### Requisitos:

- Experiencia previa en roles similares en el sector de alimentos y bebidas.

- Conocimiento profundo de técnicas de repostería y manejo de materia prima.

- Habilidades de liderazgo y capacidad para trabajar en un entorno dinámico.

- Excelentes habilidades de organización y gestión del tiempo.

- Conocimiento de normas de seguridad e higiene alimentaria.

- Creatividad y capacidad para mantenerse actualizado con las tendencias gastronómicas.

Esta descripción de puesto busca asegurar la calidad, eficiencia y creatividad en la gestión de la repostería, contribuyendo al éxito continuo del hotel en la industria de alimentos y bebidas.

## ANTECEDENTES

Concepto de Le Chique: Elevando la Alta Cocina Mexicana a una Experiencia Única.



Imagen: Entrada

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

Le Chique se distingue por su concepto audaz y vanguardista que redefine la alta cocina mexicana. Su filosofía se cimienta en fusionar la rica tradición culinaria del país con técnicas de vanguardia, creando una experiencia gastronómica única. Aquí, cada platillo es más que una combinación de sabores; es una historia culinaria que transporta a los comensales a través de la diversidad de México con un toque contemporáneo.

Principales Elementos del Concepto:

1. **Cocina de Vanguardia:** Le Chique adopta una cocina de vanguardia que va más allá de los límites convencionales. La experimentación con técnicas innovadoras, presentaciones artísticas y combinaciones sorprendentes define el carácter único de cada platillo.
2. **Storytelling Gastronómico:** Cada plato cuenta una historia. Desde la selección de ingredientes hasta la presentación final, el storytelling gastronómico agrega una capa de significado y conexión emocional a la experiencia culinaria, involucrando a los comensales en un viaje más allá del paladar.
3. **Sostenibilidad y Productos Locales:** Le Chique se compromete con la sostenibilidad, incorporando ingredientes locales y practicando técnicas ecoamigables. Esta conexión con la tierra no solo resalta la frescura de los productos sino también promueve la responsabilidad ambiental.
4. **Menús Estacionales y Evolución Continua:** La rotación de menús basada en estaciones no es solo una tendencia, sino una expresión de compromiso con la

frescura y la adaptabilidad. La evolución constante asegura que la oferta culinaria siempre sorprenda y satisfaga las expectativas más exigentes.

5. Colaboración y Experimentación: Le Chique se sumerge en la colaboración con otros chefs y establecimientos, alimentando un espíritu de experimentación constante. Esta apertura a nuevas ideas y enfoques contribuye a mantener al restaurante a la vanguardia de la innovación culinaria.

6. Experiencias Gastronómicas Inmersivas: Más allá de la comida, Le Chique busca proporcionar experiencias completas. Eventos temáticos, cenas maridadas y propuestas inmersivas llevan a los comensales a una jornada sensorial que va más allá de la mera degustación.

Tendencias que Le Chique Incorpora y Lidera:

1. Presentación Visual Innovadora: La presentación visual de los platillos en Le Chique va más allá de la estética; es una manifestación artística. La atención meticulosa a la presentación refleja la influencia de las tendencias que buscan la belleza y la expresión en la alta cocina contemporánea.

2. Tendencia a la Sostenibilidad: La adopción de prácticas sostenibles y el uso de ingredientes locales se alinean con la tendencia global hacia una cocina más responsable con el medio ambiente.

3. Enfoque en la Personalización: La creación de experiencias gastronómicas inmersivas y eventos personalizados refleja la tendencia creciente de personalizar la relación entre el comensal y la comida, brindando una experiencia más íntima y única.

4. Colaboración Interdisciplinaria: La colaboración con otros chefs y establecimientos representa la tendencia moderna de la colaboración interdisciplinaria, donde la fusión de ideas y estilos contribuye a la innovación culinaria.

5. Innovación en Técnicas Culinarias: La incorporación de técnicas culinarias avanzadas demuestra la disposición de Le Chique para liderar la innovación en la alta cocina, siguiendo la tendencia de explorar nuevas fronteras culinarias.

Le Chique no solo sigue tendencias, sino que las establece, convirtiéndose en un faro de creatividad, innovación y autenticidad en el mundo culinario. Su concepto, arraigado en la rica tradición mexicana pero siempre mirando hacia el futuro, ha llevado a Le Chique a la cima de la escena gastronómica contemporánea.

## DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

Los principales problema que había en el restaurante era que no existía ninguna otra opción de postres para ocasiones especiales ya sea para cumpleaños, aniversarios y algunas de las restricciones alimenticias que ocurren frecuentemente en los comensales, y que a su vez por no tener opciones ya establecidos no se llevaba a cabo de manera correcta y de la misma calidad que exige el restaurante, por tal motivo todo se hacía al momento, improvisado causando a su vez pues falta de calidad o merma del producto.

Teniendo ya más claras estas 2 problemáticas que afectan directamente en el área de repostería en el cual me desenvuelvo empecé a idear uno de los procesos más funcionales en el área de repostería, creando un catálogo de los postres donde explico brevemente paso a paso cada uno de ellos , esto ayudando agilizar los eventos en producciones en volumen tanto en el restaurante como en los eventos fuera de él, ya que era un lío este tema por la cantidad de eventos que se manejan periódicamente y por otro lado a sumar o introducir propuestas de nuevos postres que fuese a la altura del restaurante claramente basándonos en la problemática de restricciones alimenticias como son los comensales que no comen lácteos o gluten free.

## METODOLOGÍA

En el ámbito de la repostería en Le Chique, la metodología adoptada se basa en enfoques cualitativos, ya que la naturaleza creativa y compleja de los procesos culinarios no permite una medición cuantitativa precisa. La meta principal es lograr la estandarización de las elaboraciones, garantizando consistencia en calidad, tiempo, técnica y resultados finales. Para lograr este objetivo, se ha desarrollado una guía legible y detallada, orientada a todos los integrantes del equipo de repostería, con el propósito de asegurar la uniformidad en la ejecución de cada receta.

Principios Metodológicos:

### 1. Estandarización en Tiempos y Calidad:

- Teoría: La estandarización en tiempos busca aumentar la eficiencia y proactividad del equipo, mientras que la estandarización en calidad asegura la consistencia en el sabor y presentación de cada creación.

- Argumento: Al seguir una guía estructurada, cada miembro del equipo puede llevar a cabo las recetas de manera uniforme, reduciendo variaciones y garantizando estándares de calidad consistentes.

### 2. Índice Técnico como Herramienta Didáctica:

- Teoría: Un índice técnico detallado proporciona un recurso accesible para aclarar y explicar las técnicas utilizadas en las recetas.

- Argumento: Al ser claro y detallado, el índice técnico facilita la comprensión y familiarización con las técnicas culinarias, permitiendo que el equipo resuelva dudas y se adentre en el proceso creativo con confianza.

### 3. Innovación y Adaptación a Tendencias:

- Teoría: La metodología se ajusta a la necesidad de adaptarse a las preferencias y restricciones alimenticias actuales, especialmente ante la creciente conciencia de los comensales en cuanto a su alimentación.

- Argumento: La creación de postres adaptados a las demandas del mercado refleja la capacidad de Le Chique para innovar y responder proactivamente a las tendencias gastronómicas y a las restricciones dietéticas de los comensales.

#### 4. Desarrollo de Postres Sin Elementos Básicos:

- Teoría: La creación de postres sin elementos básicos en la repostería tradicional es un desafío que requiere habilidad técnica y creatividad.

- Argumento: Este enfoque se adopta para satisfacer las demandas de comensales con restricciones específicas, proporcionando opciones deliciosas y memorables sin comprometer la calidad y la esencia distintiva de Le Chique.

La implementación de esta metodología ha llevado a la estandarización efectiva de las prácticas en el área de repostería, garantizando la coherencia en la calidad y el tiempo de ejecución. La capacidad para adaptarse a las tendencias y desarrollar postres innovadores ha fortalecido la posición de Le Chique como un referente culinario, cumpliendo con las expectativas de los comensales y enfrentando los desafíos actuales del mercado gastronómico con creatividad y excelencia.



Imagen: Sala

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

## RESULTADOS:

La introducción de un recetario en el entorno culinario de Le Chique no fue simplemente la incorporación de un manual de procedimientos, sino un cambio significativo en la dinámica de la cocina. Este proceso, aunque inicialmente desafiante, arrojó resultados notables que transformaron tanto la eficiencia operativa como la calidad de las preparaciones.

### Resistencia Inicial y Compromiso Persistente:

La implementación del recetario encontró resistencia tanto entre los alumnos como entre los chefs experimentados de Le Chique. La idea de depender de una guía detallada fue inicialmente percibida como algo ajeno y, en algunos casos, incluso complejo. La falta de familiaridad con esta metodología generó escepticismo sobre los resultados que podría brindar. Sin embargo, en lugar de ceder ante la resistencia, se optó por un enfoque persistente y comprometido para demostrar la eficacia de esta nueva herramienta.



Imagen: May Lee

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

recetario encontró los alumnos como entre los Le Chique. La idea de detallada fue inicialmente ajeno y, en algunos casos, de familiaridad con esta escepticismo sobre los brindar. Sin embargo, en resistencia, se optó por un comprometido para esta nueva herramienta.

### Identificación de Necesidades y Desarrollo del Recetario:

Una de las fases críticas de este proceso fue la identificación de las necesidades específicas que el recetario debía abordar. Se llevó a cabo un exhaustivo análisis de las áreas donde tanto los alumnos como los chefs experimentaban dificultades. Esto resultó en una comprensión profunda de las áreas de mejora, allanando el camino para el desarrollo de un recetario que no solo simplificara las elaboraciones, sino que también actuara como una herramienta didáctica para superar obstáculos comunes.

### Capacitación Exhaustiva y Aplicación Práctica:

La capacitación del personal fue un componente crucial en este proceso. Se llevaron a cabo sesiones detalladas para familiarizar a todos con el contenido del recetario y su aplicación en la práctica culinaria. Esta etapa no solo disipó las dudas iniciales, sino que también fortaleció la confianza de los miembros del equipo para implementar las nuevas pautas de manera efectiva en la cocina.

#### Transformación de la Resistencia a la Aceptación Plena:

A medida que se implementaba gradualmente el recetario, se evidenció un cambio significativo en la percepción y actitud hacia esta nueva herramienta. La resistencia inicial se transformó en una aceptación plena a medida que los beneficios se hicieron evidentes. La guía proporcionó una estructura clara y uniforme, lo que resultó en una mayor coherencia en la calidad de las preparaciones y una mejora en la eficiencia operativa.

#### Optimización del Tiempo y Elevación de la Calidad:

El recetario no solo demostró ser una herramienta valiosa para la estandarización, sino que también optimizó significativamente el tiempo de ejecución en la cocina. La consistencia en las elaboraciones se convirtió en un estándar, lo que repercutió directamente en la calidad final de los platillos. La eficiencia y la calidad se convirtieron en sinónimos en la dinámica de Le Chique.

En conclusión, la persistencia en la implementación del recetario en Le Chique no solo superó la resistencia inicial, sino que también transformó la operatividad de la cocina. El compromiso con la identificación precisa de necesidades, la capacitación detallada y la aplicación práctica efectiva resultaron en un programa exitoso que elevó la calidad y eficiencia de las elaboraciones. Este enfoque no solo se tradujo en la simplificación de procesos, sino también en la consolidación de un estándar culinario distintivo para Le Chique, demostrando que la innovación en la metodología puede ser la clave para alcanzar nuevos niveles de excelencia en la alta cocina.

## CONCLUSIONES:

Uno de los mayores triunfos alcanzados por Le Chique no solo reside en sus logros culinarios, sino también en su capacidad para inspirar y educar. Un hito significativo ha sido el desarrollo de un enfoque revolucionario en la enseñanza de la repostería, donde el storytelling se ha convertido en la herramienta central para que cada individuo, sin importar su nivel de experiencia, se sumerja en la rica narrativa detrás de cada postre.



Imagen: cocina

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

Este enfoque innovador, respaldado por un manual detallado que aborda técnicas, texturas, y sabores de manera accesible, ha demostrado ser un catalizador de comprensión y aprecio. Lo que antes podía percibirse como una experiencia compleja se ha transformado en algo digerible y emocionante, facilitando el proceso de aprendizaje para todos.

La repercusión de esta metodología no se ha limitado al ámbito de la repostería. Reconociendo el valor de esta fórmula educativa, Le Chique ha extendido sus principios a otras áreas del restaurante. Se ha convertido en un modelo efectivo y eficiente para la capacitación y orientación en diversas disciplinas culinarias, con especial atención al factor tiempo.

El impacto de esta iniciativa ha sido doble: no solo se ha elevado el conocimiento y habilidades de quienes pasan por el área de repostería, sino que también se ha logrado una introducción más rápida y efectiva de aquellos que ingresan al mundo de la alta cocina a través de estadías y prácticas en el restaurante. La fórmula ha demostrado su eficacia al reducir el tiempo necesario para que los aprendices adquieran conocimientos y destrezas esenciales.

Esta innovadora metodología no solo ha trascendido las fronteras de la repostería, sino que ha fortalecido la identidad de Le Chique como un faro de excelencia y vanguardia en la educación culinaria. El restaurante no solo sirve platos excepcionales, sino que también se ha convertido en un espacio donde el conocimiento se comparte y se nutre, creando una generación de profesionales apasionados y preparados para enfrentar los desafíos de la alta cocina. Este enfoque educativo ha consolidado a Le Chique no solo como un referente culinario, sino como una verdadera academia de innovación y aprendizaje en el mundo gastronómico.



Imagen: Diamante

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

## ANEXOS

Entre la luna y las nubes

1.1.- Gel de guayaba

### MUNDO DULCE

#### Entre la luna y las nubes

- GEL DE GUAYABA
- GEL DE ZANAHORIA
- COMPOTA DE GUAYABA
- SORBETE DE GUAYABA
- TOFFE
- ESFERA DE AZUCAR ISOMALT
- ESPUMA YOGURT
- DOTS GUAYABA
- DOTS ZANAHORIA
- GUAYABA LIOFILIZADA
- YOGURT LIOFILIZADO



Imagen: Bajo la luna y las nubes

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

#### Gel de guayaba

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa de guayaba	.400 gr
Agar agar	.008 gr
Azúcar refinada	.100 gr
Agua	.600 gr

**PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla poner agua, agar, pulpa de guayaba y azúcar, incorporar todos los ingredientes con

ayuda de un batidor y llevar a fuego hasta alcanzar hervor, mantener así por 2 minutos.

2. Reservar en una charola extendida.

3. Una vez cuajado triturar en licuadora hasta tener un gel terso y firme

4. Reservar en una mamila.

1.2.- Gel de zanahoria

1.3.- Compota de guayaba

### **Gel de zanahoria**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>
Jugo de zanahoria	1 LT
Agar agar	.016 gr
Azúcar refinada	.200 gr

### **PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla poner jugo de zanahoria, agar y azúcar, incorporar todos los ingredientes con

ayuda de un batidor y llevar a fuego hasta alcanzar hervor, mantener así por 2 minutos,

reservar en una charola extendida

2. Una vez cuajado triturar en licuadora hasta tener un gel terso y firme

3. Reservar en una mamila

## COMPOTA DE GUAYABA

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa de guayaba	.500 gr
Guayaba brunoise	.100 gr
Vaina de vainilla	2 pz
Azúcar refinada	.060 gr

### PROCEDIMIENTO:

1. Triturar la guayaba reservando una pieza para cortarla en brunoise, colar la pulpa de guayaba

y poner en una olla con la guayaba picada, agregar la pulpa de vainilla y llevar a fuego bajo

hasta formar la mermelada, retirar de fuego y reservar.

1.4.- Sorbete de guayaba

1.5.- Toffe

### **Helado de guayaba**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa de guayaba	.400 gr
Láminas de grenetina	4 pz
Azúcar refinada	.100 gr
Agua	.100 gr

#### **PROCEDIMIENTO:**

1. En un vaso de paco jet colocar todos los ingredientes, agregar la grenetina previamente

hidratada y fundida, mezclar bien los ingredientes y congelar por 3 horas

2. Una vez congelado poner a trabajar en Paco Jet y reservar en congelación.

### **Toffe**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Azúcar refinada	.150 gr
Agua	.050 gr
Mantequilla	.025gr
Crema para batir	.270 gr

#### **PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla hacer un caramelo con agua y azúcar, llevarlo a hervor hasta llegar a los 170°C, agregar la crema para batir tibia e incorporar con un batidor, ya incorporado todo, retirar del fuego y agregar la mantequilla.

2. Enfriar y reservar.

1.6.- Esfera de caramelo soplado

1.7.- Cobertura oscura

### **Esfera de caramelo**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Azúcar isomalt	.050 gr
Jugo de limón	.003 gr

#### **PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla poner isomalt, fundir a 120°C, agregar 3 gotas de ácido cítrico y poner en el tapete

siliconado, dejar reposar hasta obtener una textura densa, una vez listo poner bajo la lámpara

de caramelo, cortar un trozo de 2 gramos y poner en la bomba de aire, inflar la esfera hasta

obtener el tamaño deseado. Con ayuda de un soplete calentar el tubo de la bomba, justo

debajo de la esfera de caramelo, retirar la esfera y procederemos a calentar el cortador

metálico para perforar la esfera.

2. Reservar la esfera en un recipiente hermético y con bolsas antihumedad.

## Cobertura de chocolate

INGREDIENTES	CANTIDAD
Manteca de cacao	.300 gr
Chocolate blanco	.150 gr
Colorante en polvo blanco	.040gr

### PROCEDIMIENTO:

1. Fundir los chocolates en microondas, una vez fundidos agregar el colorante y triturar los

ingredientes para obtener una mezcla homogénea, dejar reposar la mezcla hasta bajar su

temperatura a 29 grados y bañar las esferas de caramelo por dentro y por fuera, dejar

cristalizar y reservar.

## 1.8.- Espuma de yogurt

### **Espuma de yogurt**

ingredientes	cantidad
Yogurt	.800gr
Crema para batir	.300 gr
Láminas de grenetina	2 pz
Cargas de sifón	2 pz

#### **PROCEDIMIENTO:**

1. Hidratar las láminas de grenetina en agua fría.
2. En una licuadora colocar el yogurt, la crema y xanthana, triturar hasta mezclar todos los ingredientes, posteriormente agregaremos toda la mezcla en un sifón con sus 2 capsulas de crema, agitar hasta tener una espuma firme y reservar en refrigeración.

#### **Elementos decorativos:**

- Algodón de azúcar
- Yogurt liofilizado en polvo

1.9.- Dots de guayaba

1.10.- Dots de zanahoria

### **Dots de guayaba**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pulpa de guayaba	1.000 kg
Azúcar refinada	.030 gr
Lamina de grenetina	2 pz
Xanthana	.001 gr

### **PROCEDIMIENTO:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina y reservar.
2. Triturar la pulpa de guayaba, azúcar y xanthana, colar y sacar el aire en máquina de vacío.
3. Derretir la grenetina en el microondas, agregar la misma en la mezcla de la pulpa ya triturada hasta incorporar perfectamente.
3. Poner en mamila las mezclas previamente hechas y hacer goteo dentro del nitrógeno
4. Una vez terminado retira los dots y reservar en un recipiente en congelación.

## **Dots de zanahoria**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>
Jugo de zanahoria	1.000 kg
Azúcar refinada	.030 gr
Lamina de grenetina	2 pz
Xanthana	.003 gr

### **PROCEDIMIENTO:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina y reservar.
2. Triturar jugo de zanahoria, azúcar y xanthana, colar y sacar el aire en máquina de vacío.
3. Derretir la grenetina en el microondas, agregar la misma en la mezcla de la pulpa ya triturada hasta incorporar perfectamente.
3. Poner en mamila las mezclas previamente hechas y hacer goteo dentro del nitrógeno
4. Una vez terminado retira los dots y reservar en un recipiente en congelación.

## Marquesita yucateca

1.11.- Crepa

1.12.- Toffe

1.13.- Helado de queso bola

### Marquesita

- Crepa
- Toffe
- Helado de queso de bola
- Helado de queso de bola liofilizado



### Crepa

INGREDIENTES	CANTIDAD
Harina	.100 gr
Azúcar refinada	.200 gr
Claros	4 pz
Leche	.130 gr
Mantequilla	.030 gr

### Procedimiento:

1. Derretir mantequilla en el microondas
2. Licuar todos los ingredientes y colar.
3. En una sartén de teflón verter la mezcla de manera que quede muy delga y cortar.
4. Sacar del sartén y hacer un cono del tamaño deseado.

## **Toffe**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>
Azúcar refinada	.150gr
Mantequilla	.025 gr
Crema para batir	.250 gr

### **Procedimiento:**

1. En una olla hacer un caramelo con el azúcar, llevarlo a hervor hasta llegar a los 170°C,  
agregar la crema tibia e incorporar con un batidor, ya incorporado todo, retirar del fuego y agregar la mantequilla.
2. Enfriar y reservar.

### 1.13.- Helado de queso bola

#### **Helado de queso de bola**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>
Queso bola	.300 gr
Yemas de huevo	4 Pz
Azúcar refinada	40 gr
Leche entera	640 gr

### **Procedimiento:**

1. En una olla doble fondo poner la leche a hervir junto con el queso hasta que este se desbarate por completo.
2. Una vez que ya la leche haya llegado a su punto agregar las yemas previamente blanqueadas con el azúcar sin quitar del fuego.
3. Batir hasta llegar a una temperatura 60 °C y retirar del fuego.
4. Poner en vaso de paco jet y reservar.

## Elementos decorativos

- Queso bola liofilizado.
- Tapioca

No todo lo que brilla es oro

#### 1.14.- Cremoso haba tonka

##### No todo lo que brilla es oro

- Cremoso de haba tonka
- Esponja de toffe
- Espuma de choco-metate
- Helado de vainilla
- Dots de chocolate blanco con haba tonka
- Dots de chocolate de obscuro con haba tonka
- Choco aéreo
- Crujientes de canela
- Crujiente de chocolate
- Peta cryspy Oro



Imagen: No todo lo que brilla es oro

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

##### Cremoso de haba tonka

INGREDIENTES	CANTIDAD
Glucosa	.017 gr
Lamina de grenetina	3 Pz
Creman para batir	.334 gr
Chocolate blanco	.150 gr
Haba tonka	3 pz

##### Procedimiento:

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina.
2. Poner a fuego la crema, glucosa y las semillas de haba tonka a hervir en una olla doble fondo sin dejar de batir con una miserable.

3. Una vez caliente retirar del fuego y agregar el chocolate blanco, mezclar y reservar en una manga pastelera.

#### 1.15.-Esponja de toffe

#### **Esponja de toffe**

Ingredientes	Cantidad
Azúcar refinada	.250gr
Láminas de grenetina	4 pz
Crema para batir	.500 gr
Sal	.003 gr

#### **Procedimiento:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina y reservar.
2. Hacer un caramelo con el azúcar.
3. Agregar en forma de hilo y sin dejar de mover la crema para batir tibia.
4. Una vez esto esperar a que el caramelo se incorpore bien a la crema y dejar 3 minutos más.
5. Sacar del fuego y agregar las láminas de grenetina ya hidratada a la mezcla he incorporar.
6. Reservar en una charola y guardar 24 horas.
7. Una vez transcurrido este tiempo con la ayuda de una batidora montar hasta cambiar de color y reservar en una manga pastelera.

## 1.16.-Espuma choco-metate

### Espuma choco-metate

Ingredientes	Cantidad
Chocolate de metate	.400 gr
Crema para batir	.300 gr
Clara de huevo	.300 gr
Cargas de sifón para crema	2 pz

#### Procedimiento:

1. Poner a calentar en una olla la crema para batir y llevar a fuego, una vez caliente agregar el chocolate hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y agregar las claras, batir hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colar y colocar en un sifón con 2 carga.

### 1.17.-Helado de vainilla

#### Helado de vainilla

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche	.300 gr
Crema para batir	.300 gr
Vaina de vainilla	3 Pz
Azúcar refinada	.100 gr
Glucosa	.010 gr
Azúcar invertido	.015 gr
Maltodextrina	.015 gr
Procrema	.020gr

#### Procedimiento:

1. Agregar todos los ingredientes en una olla y llevar a fuego.
2. Sin dejar de mover llevar a ebullición y retirar del fuego.
3. Colocar en un vaso de paco jet y reservar en el congelador 24 horas.

### 1.18.- Dots de chocolate blanco y haba tonka

#### Dots chocolate blanco y haba tonka

Ingredientes	Cantidad
Chocolate blanco	.200 gr
Láminas de grenetina	2 pz
Haba tonka	1 pz
Crema para batir	1.000 kg

#### Procedimiento:

1. Hidratar las láminas de grenetina en agua fría.
2. En una olla poner al fuego la crema y la ralladura de haba tonka hasta que rompa hervor.
3. Una vez esto, retirar del fuego, agregar el chocolate y mezclar hasta que todo quede bien incorporado.
4. Verter esta mezcla en una mamila.
5. En una hielera de unicel agregar nitrógeno e ir goteando parte de la mezcla con ayuda de la mamila hasta terminar.
6. Sacra del nitrógeno los dots ya terminados y reservar en el congelador.

#### 1.19.- Dots de chocolate oscuro y haba tonka

##### **Dots chocolate oscuro y haba tonka**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>
Chocolate oscuro	.200 gr
Láminas de grenetina	2 pz
Haba tonka	1 pz
Crema para batir	1.000 kg

##### **Procedimiento:**

1. Hidratar las láminas de grenetina en agua fría.
2. En una olla poner al fuego la crema y la ralladura de haba tonka hasta que rompa hervor.
3. Una vez esto, retirar del fuego, agregar el chocolate y mezclar hasta que todo quede bien incorporado.
4. Verter esta mezcla en una mamila.

5. En una hielera de unicel agregar nitrógeno e ir goteando parte de la mezcla con ayuda de la mamila hasta terminar.
6. Sacra del nitrógeno los dots ya terminados y reservar en el congelador.

#### 1.20.- Choco-aéreo

#### **Chocoaéreo**

Ingredientes	Cantidad
Chocolate obscuro	.800 gr
Manteca de cacao	.050 pz

#### Procedimiento:

1. Derretir manteca de cacao en el horno de microondas
2. Una vez derretido agregar el chocolate, mezclar y volver al horno de microondas hasta que todo se haya derretido por completo.
3. Poner la mezcla en un sifón con 3 cargas para crema.
4. Batir energéticamente y verter en el monde previamente ya con hielo.
5. Hacer vacío y reservar en el congelador.

1.21.- Crujiente de canela

1.22.- Crujiente de chocolate

### **Crujiente de canela**

Ingredientes	Cantidad
Pasta filo	.200 gr
Azúcar refinada	.500 gr
Canela	.020 gr
Agua	.500 gr
Cocoa	.010 gr

#### **Procedimiento:**

1. Poner en una olla el azúcar, agua, canela y Cocoa, llevar a hervor hasta que reduzca un 50%, una vez esto retirar y enfriar,
2. Poner la pasta filo en charola y barnizar con el almíbar de arriba y debajo de la pasta.
3. Meter al horno a 175° C por 20 minutos sin ventilador.

### **Crujiente de chocolate**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Agua	.250 gr
Goma gellan	.005 gr
Glucosa	.075 gr
Azúcar refinada	.075 gr
Sal	.002 gr
Cocoa	.050 gr
Clara	.050 gr
Mantequilla	.050 gr
Harina	.050 gr

**Procedimiento:**

1. Derretir mantequilla en el microondas, agregar harina y claras, batir y reservar (1).
2. Agregar azúcar, goma gellan, glucosa, azúcar, cocoa y sal en una olla doble fondo y llevar a fuego
3. Una vez que rompa hervor retirar y verter con un globo la mezcla 1.
4. Poner el molde de arbolitos deseado y meter al horno durante 8 minutos a 180 °C sin ventilador.

## Golosinas

### **Golosinas**

- **Ocultos**
- **Bombones**
- **Tascalates**

### **Orden de ocultos**

1. Macadamia
2. Brioche
3. Pepitoria
4. Yogurt
5. Maíz
6. Pimienta rosa
7. Chicharrón



Imagen: Golosinas

Autor: Eduardo

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdyODNw>

### **Bombones**

1. Toffe
2. Pepitoria
3. Vainilla
4. Arroz con leche
5. Cacahuete

## 1.23.- Tascalate

### Tascalate

Ingredientes	Cantidad
Agua	.500 gr
Tascalate (1)	.200 gr
Azúcar	.0150 gr
Manteca de cacao	.300 gr
Chocolate blanco (1)	.200 gr
Chocolate obscuro(1)	.014 gr
Tascalate (2)	.040 gr
Chocolate blanco (2)	.200 gr
Manteca (2)	.100 gr



Imagen: Tascalate

Autor: José Eduardo Martínez Ríos

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdYODNw>

### Procedimiento:

1. Triturar agua, tascalate (1), azúcar y colar.
2. Verter en un molde de donas y meterlo al abatidor durante media hora
3. Derretir manteca de cacao y chocolates (1) por separado, una vez derretido mezclar y juntar.
4. Sacar los tascalates del abatidor y desmoldar, trampear con la cobertura de chocolate y reservar.
5. Derretir chocolate y manteca (2) por separado para posteriormente mezclar junto con el tascalate.
6. Pulverizar y conservar en el refrigerador.

Fresco

#### 1.24.- Granizado

##### **Fresco**

- Granizado de shiso
- Esponja de nata
- Espuma de fresa
- Helado yogurt
- Merengue de fresa
- Destilado fresa
- Fresa liofilizada

##### **Granizado de shiso.**

Ingredientes	Cantidad
Manzana	4 pz
Shiso	30 pz
Azúcar refinada	.040 gr
lima	.100 ml
Grenetina	2 pz
Agua	.500 gr
Menta	.030 gr

##### **Procedimiento:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetinas.
2. Blanquear en agua hirviendo las hojas de shiso y la menta.
3. Licuar jugo de limón, manzana, azúcar, agua y hojas.
4. Colar y agregar la grenetina previamente derretida en forma de hilo.

1.25.- Esponja de nata

1.26.- Espuma de fresa

### **Esponja de nata**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>
Polvo de almendra	.060gr
Claros de huevo	.135 gr
Azúcar refinada	.095 gr
Harina	.030 gr
Crema para batir	.030 gr
Cargas de sifón para crema	2 pz

**Procedimiento:**

1. Licuar todos los ingredientes y colar.
2. Poner la mezcla en un sifón, agregar 2 cargas y batir energéticamente.
3. Agregar la mezcla en un vaso desechable y meter al horno de microondas 45 segundos.
4. Una vez transcurrido tiempo desmoldar y reservar.

### **Espuma de fresa**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>
Crema para batir	.200 gr
Pulpa de fresa	.250 gr
Azúcar refinada	.020 gr
Pulpa de frambuesa	.100 gr
Glucosa	.030 gr
Cargas de sifón para crema	2 pz

**Procedimiento:**

1. Calentar glucosa y pulpa de fresa.
2. Licuar todos los ingredientes y colar

3. Agregar a un sifón, recargar con las cargas y batir energéticamente.

#### 1.27.- Helado de yogurt

##### Helado de yogurt

Ingredientes	Cantidad
Yogurt griego	.300 gr
Crema para batir	.300 gr
Azúcar refinada	.100 gr
Glucosa	.020 gr
Trimolina	.015 gr
Procrema	.020 gr
Laminas de grenetina	3 pz
Manitol	.030 gr

##### Procedimiento:

1. En una olla doble fondo poner todos los ingredientes, llevar a fuego y batir hasta llegar a hervor.
2. Una vez que salga del fuego licuar y reservar en vaso de paco jet.

#### 1.28.- Merengue de fresa

##### Merengue de fresa

Ingredientes	Cantidad
Albumina	.006 gr
Azúcar glass	.075 gr
Maltodextrina	.007 gr
Pulpa de fresa	.041 gr
Colorante rosa	.002 gr

Procedimiento:

1. Agregar la pulpa de fresa y albumina en una batidora hasta llegar a punto de nieve.
2. Una vez esto agregar en forma de lluvia el azúcar glas y la maltodextrina.
3. Colocar el colorante ya que haya subido el merengue.
4. Poner en manga, ducar y reservar en una deshidratadora durante 24 horas.

1.29.- Destilado de fresa

### **Destilado de fresa**

Ingredientes	Cantidad
Agua	.500 gr
Azúcar refinada	.200 gr
Fresa	.250 gr

Procedimiento:

1. Agregar todos los ingredientes en la destiladora durante 3 horas.
2. Retirar y reservar.

Elementos decorativos

- Fresa liofilizada

## Choco-texturas

### 1.30.- Bizcocho chocolate

#### Choco-texturas

- Bizcocho de chocolate
- Choco Flex
- Espuma choco 70%
- Tierra de cacao
- Palomitas caramelo
- Helado palomita
- Crujiente de chocolate



Imagen: Chocotexturas

Autor: May Lee Pantoja

#### Bizcocho de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Chocolate 70%	.180 gr
Yemas	.100 gr
Clara de huevo	.180 gr
Azúcar refinada	.050 gr
Mantequilla derretida	.080 gr

#### Procedimiento:

1. En el cazo de la kitchenAid poner las claras hasta punto de turrón, agregar el azúcar en forma de lluvia sin dejar de batir, reservar.
2. Agregar yemas hasta blanquear, agregar el chocolate derretido junto con la mantequilla hasta tener una mezcla homogénea.
3. Una vez que esté integrado agregar el merengue partiendo en 3 partes en forma envolvente.
4. Verter la mezcla en una charola chica previamente engrasada.

5. Meter al horno a una temperatura de 180 °C por 15 minutos sin ventilador.

### 1.31.- Choco Flex

#### **Choco Flex:**

Ingredientes	Cantidad
Chocolate 70%	.150 gr
Láminas de grenetina	4 pz
Crema para batir	.350 gr
Glucosa	.020 gr
Agar agar	.001 gr

#### **Procedimiento:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina.
2. Llevar a fuego la crema para batir, agar agar y glucosa hasta obtener una temperatura de 80 °C.
3. Retirar del fuego y agregar el chocolate hasta incorporar uniformemente.
4. Verter en moldes de cilindro y refrigerar.

### 1.32.- Espuma de choco 70%

#### **Espuma choco 70%**

Ingredientes	Cantidad
Chocolate 70%	.400 gr
Crema para batir	.300 gr
Clara de huevo	.300 gr
Cargas de sifón para crema	2 pz

#### **Procedimiento:**

1. Poner a calentar en una olla la crema para batir y llevar a fuego, una vez caliente agregar el chocolate hasta que se disuelva.

2. Retirar del fuego y agregar las claras, batir hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colar y colocar en un sifón con 2 carga.

### 1.33.-Tierra de cacao

#### Tierra de cacao

Ingredientes	Cantidad
Cocoa	.040 gr
Harina	.040 gr
Polvo de almendra	.040 gr
Mantequilla congelada	.040 gr
Azúcar refinada	.040 gr

#### Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes en la licuadora
2. Una vez que se forme una pasta poner en una charola.
3. Meter al horno a 180 °C por 12 minutos sin ventilador.

### 1.34.-Helado de palomita

#### **Helado de palomita:**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Crema para batir	.500 gr
leche	.500 gr
Toffe	.050 gr
Palomitas de caramelo	.300 gr
Azúcar	.080 gr
Maltodextrina	.005 gr
Azúcar invertido	.030 gr
Procrema	.020 gr

1. Poner en un coludo todos los ingredientes y llevar a fuego.
2. Una vez que haya llegado a 80 °C apagar, licuar y colar.
3. Colocar en baso de paco jet y reservar en el congelador.

### 1.35.-Crujiente de chocolate

#### **Crujiente de chocolate**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Agua	.250 gr
Goma gellan	.005 gr
Glucosa	.075 gr
Azúcar refinada	.075 gr
Sal	.002 gr
Cocoa	.050 gr
Clara	.050 gr
Mantequilla	.050 gr
Harina	.050 gr

**Procedimiento:**

1. Derretir mantequilla en el microondas, agregar harina y claras, batir y reservar (1).
2. Agregar azúcar, goma gellan, glucosa, azúcar, cocoa y sal en una olla doble fondo y llevar a fuego
3. Una vez que rompa hervor retirar y verter con un globo la mezcla 1.
4. Poner el molde de arbolitos deseado y meter al horno durante 8 minutos a 180 °C sin ventilador.

Petit four

1.36.-Panal

### Petit four

- Panal
- Bombón
- Ocultos

### Panal

Ingredientes	Cantidad
Chocolate blanco	.120 gr
Praliné	.120 gr
Manteca de cacao (1)	.010 gr
Folletín	.050 gr
Manteca de cacao (2)	.080 gr
Chocolate blanco (2)	.070 gr
Colorante en polvo color oro	.006 gr



Imagen: Piedra

Autor: May Lee Pantoja González

### Procedimiento:

1. Derretir la manteca de cacao (1).
2. Derretir el chocolate blanco (1) en el microondas de 30 en 30 segundos e incorporar a la manteca ya derretida.
3. Mezclar el praliné, folletín y la preparación anterior con una miserable.
4. Verter en el molde de panal y congelar durante 3 horas.

5. Derretir la manteca y el chocolate blanco por separado y mezclar con el colorante color oro.
6. Licuar, colar y colocar en la pistola para previamente pulverizar a 35 pc el panal ya desmoldado.

### 1.37.- Bombón

#### **Bombón (mantequilla de toffe)**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Crema para batir	.135 gr
Vaina de vainilla	1 pz
Azúcar refinada	.140 gr
Glucosa	.040 gr
Azúcar mascabado	.155 gr
Sal	.008 gr
Chocolate (1)	.045 gr
Mantequilla	.155 gr
Chocolate para temperar	C/N

#### **Procedimiento:**

1. Poner el azúcar mascabado, azúcar refinada y la glucosa en una olla doble fondo hasta obtener un caramelo tostado.
2. Por otro lado, en otra olla doble fondo agregar la crema para batir, la vaina de vainilla y sal llevar a fuego hasta llegar a los 60 °C
3. Sin sacar del fuego agregar la crema al caramelo y dejar que tome consistencia.
4. Sacar del fuego y agregar el chocolate hasta derretir.
5. Dejar enfriar y una vez frío reservar en una manga pastelera.

1. En el microondas, fundir el chocolate el chocolate a 45 °C y atemperar.
2. Con ayuda de una manga o de un cucharón, llenar las cavidades de los moldes, vibrar y golpear suavemente con el mango de una espátula, para eliminar las posibles burbujas de aire
3. Retirar el exceso con la espátula y volcar sobre otro bowl vacío, vibrando el molde para escurrir el chocolate, consiguiendo una delgada capa
4. Rellenar los caparzones con el toffe de mantequilla y tapar con otra capa delgada de chocolate sig. el mismo procedimiento del vibrado.

Bajo 0° C

1.38.-Espuma de yogurt

**Bajo 0 °C**

- Espuma yogurt
- Palomita nitro
- Pasta de cítrico
- Curd de limón verde
- Parfait de yogurt
- Helado de violetas
- Crujiente de yogurt
- Yogurt liofilizado



Imagen: Bajo 0

Autor: José Eduardo Martínez Ríos

<https://www.instagram.com/lechiquerestaurant?igsh=ZnFuNJF2hdyODNw>

**Espuma de yogurt**

Ingredientes	Cantidad
Yogurt griego	.800 gr
Crema para batir	.200 gr
Laminas de grenetina	2 Pz
Cargas de sifón para crema	3 pz

## Procedimiento

1. Hidratar la grenetina en agua fría.
2. En un bowl mezclar perfectamente la crema para batir y el yogurt
3. Derretir la grenetina y agregar en forma de hilo al yogurt sin dejar de batir o calentar una parte de la mezcla de yogurt para agregar la grenetina para después verter al resto.
4. Poner un sifón de crema y batir.

### 1.39.- Palomita nitro

#### Palomita nitro

Ingredientes	Cantidad
Yogurt griego	.800 gr
Crema para batir	.200 gr
Laminas de grenetina	2 Pz
Cargas de sifón para crema	3 pz

## Procedimiento

1. Hidratar la grenetina en agua fría.
2. En un bowl mezclar perfectamente la crema para batir y el yogurt
3. Derretir la grenetina y agregar en forma de hilo al yogurt sin dejar de batir o calentar una parte de la mezcla de yogurt para agregar la grenetina para después verter al resto.
4. Poner un sifón de crema y batir.
5. Llenar de nitrógeno líquido una hielera de unicef para posteriormente verter el sifón hasta formar las palomitas

#### 1.40.- Pasta de cítricos

##### **Pasta de cítricos**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Jugo de limón real	.115 gr
Jugo de limón verde	.080 gr
Yuzu	.025 gr
Jugo de mandarina	.050 gr
Glucosa	.035 gr
Azúcar invertido	.025 gr
azúcar refinada (1)	.035 gr
Pectina	.007 gr
azúcar refinada (2)	.200 gr
Ácido cítrico	.003 gr
Agua	.003 gr

##### **Procedimiento:**

1. En una olla doble fondo mezclar los jugos, glucosa azúcar invertido, azúcar refinada (1) hasta llegar a los 50 °C.
2. Mezclar la pectina junto con el azúcar y verter en forma de lluvia a la olla de los jugos sin dejar de batir con ayuda de un globo.
3. Esta preparación tiene que llegar a una temperatura de 105 °C. Una vez alcanzada esta temperatura agregar el ácido cítrico previamente los mezclados con el agua.
4. Retirar del fuego inmediatamente y dejar reposar en una charola para posteriormente ya frio cortarlo en pequeños cubos.

#### 1.41.- Curd limón real

##### **Curd de limón**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Jugo de limón verde	.500 gr
Azúcar refinada	.500 gr
Huevo	9 pz
Yemas de huevo	23 pz
Mantequilla	.330 gr

##### **Procedimiento:**

1. Mezclar en un bowl el jugo de limón verde, azúcar refinada, huevo y yemas.
2. Poner a fuego nuestro bowl en un baño María al fuego.
3. Mezclar hasta espesar.
4. Sacar del fuego, agregar la mantequilla y turbinar.
5. Colar y reservar en el refrigerador.

#### 1.42.-Parfait de yogurt

##### **Parfait de yogurt**

Ingredientes	Cantidad
Yogurt griego	1 kg
Limon real	2 pz

##### **Procedimiento:**

1. Poner en una olla doble fondo el yogurt y llevar a fuego hasta llegar a los 55 °C.
2. Sacar del fuego y filtrar con ayuda de una en manta de cielo durante 24 horas.
3. Colar y reservar en una manca pastelera.

### 1.43.- Helado de violetas

#### Helado de violeta

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche entera	.580 gr
Crema para batir	.200 gr
Extracto natural violeta	.035 gr
Esencia de azahar	.005 gr
Ralladura de limón real	3 pz
Ralladura de mandarina	2 pz
Azúcar refinada	.110 gr
Dextrosa	.045 gr
Azúcar invertido	.030 gr
Leche en polvo deslactosada	.030 gr
Agar agar	.005 gr
Procrema	.015 gr

#### Procedimiento:

1. Poner en una olla la crema para batir, leche entera, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, leche en polvo, agar agar y procrema.
2. Llevar a fuego hasta llegar a los 80 °C y retirar.
3. Agregar las esencias y ralladuras y dejar infusionar.
4. Colar, meter en un vaso de paco jet y reservar durante 24 horas en el congelador.

1.44.- Crujiente de yogurt

1.45.- Ramas

### **Crujientes de Yogurt**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Yogurt griego	.500 gr
Azúcar glas	.100 gr
Metilcelulosa	.005 gr
Goma xanthana	.005 gr

#### **Procedimiento:**

- 1- Triturar todos los ingredientes con ayuda de una licuadora
- 2- Colar y dejar reposar en el refrigerador durante 24 horas.
- 3- Extender en papel encerado la mezcla con ayuda de una espátula escalonada.
- 4- Dejar en la deshidratadora 24 horas.

### **Ramas**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Yogurt griego	.500 gr
Azúcar glas	.100 gr
Metilcelulosa	.005 gr
Goma xanthana	.005 gr

#### **Procedimiento:**

- 1- Triturar todos los ingredientes con ayuda de una licuadora
- 2- Colar y dejar reposar en el refrigerador durante 24 horas.
- 3- Extender sobre el molde de ramas.
- 4- Meter al horno a 100 °C durante 40 minutos.

## Panal

### 1.46.- Merengue de miel

#### Panal

- Merengue de miel
- Cremoso de miel y bergamota
- Mousse de miel y bergamota
- Crujiente de miel
- Miel de rosas tostada
- Pétalos de flores



Imagen: Panal

Autor: May Lee Pantoja González

#### Merengue de miel

INGREDIENTES	CANTIDAD
Miel abeja melipona	.050 gr
Agua	.075 gr
Clara de huevo	.125 gr
Albumina	.006 gr

#### Procedimiento:

1. Con ayuda de la kitchenaid batir la albumina y la clara de huevo hasta esponjar.
2. Agregar la miel y el agua en forma de hilo sin dejar de batir.
3. Una vez incorporado duchar sobre una bandeja con papel enserado.
4. Meter al horno por 40 minutos a 100 °C y 40 minutos a 120 °C.

#### 1.48.- Cremoso de miel y bergamota

##### **Cremoso de miel y bergamota**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Miel	.017 gr
Lamina de grenetina	3 Pz
Creman para batir	.334 gr
Chocolate blanco	.150 gr
Esencia de bergamota	.003 gr

##### **Procedimiento:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina.
2. Poner a fuego la crema y miel a hervir en una olla doble fondo sin dejar de batir con una miserable.
3. Una vez caliente retirar del fuego y agregar el chocolate blanco y esencia
4. Reservar en una manga pastelera.

#### 1.49.- Mousse de miel y bergamota

##### **Mousse de bergamota y miel**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche entera	.070gr
Grenetina en polvo	.013 gr
Leche entera	.335 gr
Esencia de bergamota	.005 gr
Miel	.195 gr
Yema	.165 gr
Crema para batir	.420 gr

### **Procedimiento:**

- 1.- Dispersar la galletina en los 70gr de leche fría.
- 2.- Tostar la miel en un cazo hasta conseguir un color dorado 130 °C y verter los 335bgr de leche caliente sobre esta.
- 3.- batir las yemas y volcar la leche caliente poco a poco mientras mezclamos con un batidor.
- 4.- volver a pasar al fuego hasta conseguir que llegue a los 82 °C
- 5.- Añadir la galletina y diluir completamente.
- 6.- Enfriar en baño María inverso hasta que empiece a espesar levemente y añadir la crema semi montada.

### 1.50.- Crujiente de miel

#### **Crujiente de miel**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Aceite de oliva	.050 gr
Agua	.080 gr
Miel	.020 gr
Azúcar glas	.012 gr
Harina	.048 gr

### **Procedimiento**

1. Mezclar todos los ingredientes con ayuda de un globo.
2. Verter al molde de panales.
3. Meter al horno a 180 °C durante 12 minutos sin ventilador.

## 1.51.- Miel tostada de rosas

### Miel de rosas

INGREDIENTES	CANTIDAD
Miel de abeja	.200 gr
Agua	.150 gr
Mix de rosas	5 domos

### Procedimiento:

1. Tostar la miel en una olla de doble fondo hasta obtener un color dorado y llegar a 130 °C
2. Una vez llegando a esta temperatura poner el agua y dejar reducir 3 veces su tamaño.
3. Meter este caramelo a la destiladora durante 4 horas.

Si la luna fuera de chocolate

### Si la luna fuera de chocolate

- Esfera de azúcar isomalt
- Cremoso de haba tonka
- Esponja de tofe
- Espuma de choco-metate
- Helado de vainilla
- Dots de chocolate blanco y haba tonka
- Dots de chocolate oscuro y haba tonka
- Choco aéreo
- Macadamia caramelizada
- Peta cryspi



Imagen: Si la luna fuera de chocolate.

Autor: José Eduardo Martínez Ríos

<https://www.instagram.com/lechquierestaurant?igsh=ZnFuNjF2hdYODNw>

1.52.-Esfera de caramelo

### Esfera de caramelo

INGREDIENTES	CANTIDAD
Azúcar isomalt	.050 gr
Jugo de limón	.003 gr

### PROCEDIMIENTO:

1. En una olla poner isomalt, fundir a 160°C, agregar 3 gotas de ácido cítrico y poner en el tapete

siliconado, dejar reposar hasta obtener una textura densa, una vez listo poner bajo la lámpara

de caramelo, cortar un trozo de 2 gramos y poner en la bomba de aire, inflar la esfera hasta

obtener el tamaño deseado. Con ayuda de un soplete calentar el tubo de la bomba, justo

debajo de la esfera de caramelo, retirar la esfera y procederemos a calentar el cortador

metálico para perforar la esfera.

2. Reservar la esfera en un recipiente hermético y con bolsas antihumedad.

1.53.-Baño de esfera

### **Baño de esferas para caramelo soplado**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Manteca de cacao	.150 gr
Chocolate oscuro	.150 gr
Aceite vegetal	.015gr

### **PROCEDIMIENTO:**

1. Fundir el chocolate y la manteca en microondas por separado, una vez fundidos agregar el aceite, homogenizar con ayuda de un túrmix.
2. Atemperar en baño María inverso o en el microondas a 30 °c.
3. Bañar el interior de la esfera de caramelo tratando de que no quede nada sin cubrir.
4. Escurrir el exceso del interior y colocar en una rejilla.
5. Bañar la esfera por fuera y dejar cristalizar.

#### 1.54.- Cremoso de haba tonka

##### **Cremoso de haba tonka**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Glucosa	.017 gr
Lamina de grenetina	3 Pz
Creman para batir	.334 gr
Chocolate blanco	.150 gr
Haba tonka	3 pz

##### **Procedimiento:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina.
2. Poner a fuego la crema, glucosa y las semillas de haba tonka a hervir en una olla doble fondo sin dejar de batir con una miserable.
3. Una vez caliente retirar del fuego y agregar el chocolate blanco, mezclar y reservar en una manga pastelera.

#### 1.55.-Esponja de toffe

#### 1.56.-Espuma de choco-metate

##### **Esponja de toffe**

Ingredientes	Cantidad
Azúcar refinada	.250gr
Láminas de grenetina	4 pz
Crema para batir	.500 gr
Sal	.003 gr

**Procedimiento:**

8. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina y reservar.
9. Hacer un caramelo con el azúcar.
10. Agregar en forma de hilo y sin dejar de mover la crema para batir tibia.
11. Una vez esto esperar a que el caramelo se incorpore bien a la crema y dejar 3 minutos más.
12. Sacar del fuego y agregar las láminas de grenetina ya hidratada a la mezcla he incorporar.
13. Reservar en una charola y guardar 24 horas.
14. Una vez transcurrido este tiempo con la ayuda de una batidora montar hasta cambiar de color y reservar en una manga pastelera.

**Espuma choco-metate**

Ingredientes	Cantidad
Chocolate de metate	.400 gr
Crema para batir	.300 gr
Clara de huevo	.300 gr
Cargas de sifón para crema	2 pz

**Procedimiento:**

4. Poner a calentar en una olla la crema para batir y llevar a fuego, una vez caliente agregar el chocolate hasta que se disuelva.
5. Retirar del fuego y agregar las claras, batir hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Colar y colocar en un sifón con 2 carga.

1.57.- Helado de vainilla

1.58.- Dots de chocolate blanco y haba tonka

### **Helado de vainilla**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche	.300 gr
Crema para batir	.300 gr
Vaina de vainilla	3 Pz
Azúcar refinada	.100 gr
Glucosa	.010 gr
Azúcar invertido	.015 gr
Maltodextrina	.015 gr
Procrema	.020gr

#### **Procedimiento:**

4. Agregar todos los ingredientes en una olla y llevar a fuego.
5. Sin dejar de mover llevar a ebullición y retirar del fuego.
6. Colocar en un vaso de paco jet y reservar en el congelador 24 horas.

### **Dots chocolate blanco y haba tonka**

Ingredientes	Cantidad
Chocolate blanco	.200 gr
Láminas de grenetina	2 pz
Haba tonka	1 pz
Crema para batir	1.000 kg

#### **Procedimiento:**

7. Hidratar las láminas de grenetina en agua fría.
8. En una olla poner al fuego la crema y la ralladura de haba tonka hasta que rompa hervor.

9. Una vez esto, retirar del fuego, agregar el chocolate y mezclar hasta que todo quede bien incorporado.
10. Verter esta mezcla en una mamila.
11. En una hielera de unicel agregar nitrógeno e ir goteando parte de la mezcla con ayuda de la mamila hasta terminar.
12. Sacra del nitrógeno los dots ya terminados y reservar en el congelador.

#### 1.59.- Dots de chocolate oscuro y haba tonka

##### **Dots chocolate oscuro y haba tonka**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>
Chocolate oscuro	.200 gr
Láminas de grenetina	2 pz
Haba tonka	1 pz
Crema para batir	1.000 kg

##### **Procedimiento:**

7. Hidratar las láminas de grenetina en agua fría.
8. En una olla poner al fuego la crema y la ralladura de haba tonka hasta que rompa hervor.
9. Una vez esto, retirar del fuego, agregar el chocolate y mezclar hasta que todo quede bien incorporado.
10. Verter esta mezcla en una mamila.
11. En una hielera de unicel agregar nitrógeno e ir goteando parte de la mezcla con ayuda de la mamila hasta terminar.
12. Sacra del nitrógeno los dots ya terminados y reservar en el congelador.

## 1.60.- Choco- aéreo

### Choco aéreo

Ingredientes	Cantidad
Chocolate obscuro	.800 gr
Manteca de cacao	.050 pz

#### Procedimiento:

1. Derretir manteca de cacao en el horno de microondas
2. Una vez derretido agregar el chocolate, mezclar y volver al horno de microondas hasta que todo se haya derretido por completo.
3. Poner la mezcla en un sifón con 3 cargas para crema.
4. Batir energéticamente y verter en el monde previamente ya con hielo.
5. Hacer vacío y reservar en el congelador.

Durazno fermentado

2.1.- Velo de mango y maracuyá

2.2.- Gel de naranja

### **Durazno fermentado**

- Velo de mango y maracuyá
- Gel de naranja
- Granizado de naranja y chile
- Durazno ozonizado
- Sorbete de durazno fermentado
- Pasta de maracuyá y durazno
- Pétalos



Imagen: Durazno fermentado

Autor: May Lee Pantoja González

### **Velo de mango y maracuyá**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa de mango	.050 gr
Pulpa de maracuyá	.100 gr
Agua	.020 gr
Azúcar refinada	.080 gr
Elastic	.015 gr

### **Procedimiento:**

1. Agregar la pulpa de mango y pulpa de maracuyá y agua.
2. Mezclar azúcar refinada y el elastic.
3. Poner a fuego hasta alcanzar los 80°C por lo menos 2 min.
4. Extender en una charola o superficie plana hasta alcanzar el grosor deseado.

## Gel de naranja

INGREDIENTES	CANTIDAD
Jugo de naranja	600ml
Agar	12gr
Azúcar	60gr

### Procedimiento:

1. Mezclar azúcar y agar.
2. Poner a fuego he incorporar secos en forma de lluvia al jugo.
3. Esperar a que llegue a los 82°C por unos minutos.
4. Poner en una bandeja o recipiente y esperar a que enfríe
5. Ya frío cortar en cubos pequeños e introducir a una vitamix poco a poco hasta obtener una textura tersa y homogénea.
6. Meter a un recipiente y llevar a la máquina de vacío, presión media por dos ciclos cortos.
7. Colar y reservar en una manga pastelera.

### 2.3.- Granizado de naranja y chile

#### Granizado de naranja y chile

INGREDIENTES	CANTIDAD
Jugo de naranja	.450gr
Tajín	.012 gr
Azúcar refinada	.045gr
Laminas grenetina	3 pza.

1. Hidratar láminas de grenetina.
2. Llevar a fuego jugo de naranja Tajín y azúcar.
3. Incorporar láminas de grenetina hasta que se diluyan.
4. Llevar a congelador.

5. Ya congelado rallar con un tenedor hasta obtener la consistencia deseada.

#### 2.4.- Durazno ósmosis

##### **Durazno ósmosis**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Duraznos	3 pz
Yuzu	.035ml
tpt	.090ml

##### **Procedimiento:**

1. Cortar los duraznos en gajos medianos.
2. Poner en una bolsa al vacío junto con el tpt y el yuzu
3. Sellar en la maquina al vacío.

#### 2.5.- Sorbete de durazno fermentado

##### **Sorbete de Durazno fermentado**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Duraznos	6 pza.
Sala de gusano	.030gr

##### **Procedimiento:**

1. Cortar los duraznos en cubos.
2. Meter a una bolsa al vacío junto con la sal de gusano.
3. Sellas y dejar fermentar durante 2 días hasta que la bolsa este completamente inflada.
4. Triturar y colar.

INGREDIENTES	CANTIDAD
Puré de durazno fermentado	.662gr
Agua	.144gr
Sacarosa	.128gr
Dextrosa	.060gr
Glucosa	.018gr
Agar agra	.006 gr

**Procedimiento:**

1. En una olla doble fondo poner todos los ingredientes.
2. Llevar a hervor hasta alcanzar los 85 °C
3. Colar y reservar en el congelador en un vaso de paco jet durante 24 horas.

2.6.- Pasta de maracuyá y mango

**Pasta de maracuyá y durazno**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa de mango	.115 gr
Pulpa de maracuyá	.080 gr
Yuzu	.025 gr
Jugo de mandarina	.050 gr
Glucosa	.035 gr
Azúcar invertido	.025 gr
azúcar refinada (1)	.035 gr
Pectina	.007 gr
azúcar refinada (2)	.200 gr
Ácido cítrico	.003 gr
Agua	.003 gr

## Procedimiento:

1. En una olla doble fondo mezclar los purés, glucosa azúcar invertido, azúcar refinada (1) hasta llegar a los 50 °C.
2. Mezclar la pectina junto con el azúcar y verter en forma de lluvia a la olla de los jugos sin dejar de batir con ayuda de un globo.
3. Esta preparación tiene que llegar a una temperatura de 105 °C. Una vez alcanzada esta temperatura agregar el ácido cítrico previamente los mezclados con el agua.
4. Retirar del fuego inmediatamente y dejar reposar en una charola para posteriormente ya frío cortarlo en pequeños cubos.

Falsa pera

2.7.- Sorbete de uva

### Falsa pera

- Sorbete de uva
- Gel de ciruela
- Dots de guayaba
- Bizcocho de miel
- Pera impregnada con mezcal



Imagen: Falsa pera.  
Autor: May Lee Pantoja González

### Sorbete de uva

INGREDIENTES	CANTIDAD
Azúcar refinada	.120 gr
Dextrosa	.060 gr
Glucosa en polvo	.020 gr
Agar agar	.006 gr
Puré de uva	.450 gr
Jugo de mandarina	.050 gr
Agua	.130 gr
Jugo de limón amarillo	.080 gr

**Procedimiento:**

1. En un bowl mezclar el azúcar, agar agar, dextrosa y la glucosa.
2. Poner el agua en una olla doble fondo a calentar y cuando comience a calentar mezclar todos los sólidos
3. Llevar a 85 °C sin parar de mover.
4. Reservar en un vaso de paco jet durante 8 horas en el congelador.

## 2.8.- Gel de ciruela

**Gel de ciruela**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa de ciruela americana	.500 gr
Agar agar	.007 gr
Agua	.100 gr
Azúcar morena	120 gr
Glucosa	.060 gr

**Procedimiento:**

1. En una olla doble fondo poner la pulpa, agua, y glucosa hasta llegar a los 50° c.
2. Una vez caliente agregar el agar agar junto con el azúcar mascabado en forma de lluvia.
3. Una vez llegando a los 85 °C retirar del fuego y extender en una charola.
4. Ya frío triturar con ayuda de una licuadora hasta obtener una textura tersa.
5. Colar y poner en un bolw para meter a la maquina al vacío.
6. Reservar en una manga pastelera.

## 2.9.- Dots de guanábana

### **Dots de guanábana**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa de guanábana	.400 gr
Agar agar	.008 gr
Azúcar refinada	.100 gr
Agua	.600 gr

### **PROCEDIMIENTO:**

1. Hidratar en agua fría las láminas de grenetina y reservar.
2. Triturar pulpa de guanábana, azúcar y xanthana, colar y sacar el aire en máquina de vacío.
3. Derretir la grenetina en el microondas, agregar la misma en la mezcla de la pulpa ya triturada hasta incorporar perfectamente.
3. Poner en mamila las mezclas previamente hechas y hacer goteo dentro del nitrógeno
4. Una vez terminado retira los dots y reservar en un recipiente en congelación.

2.10.- Esponja de amaranto y almendra

2.11.- Pera impregnada con mezcal

### **Esponja de amaranto y almendra**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Polvo de almendra	.060 gr
Manteca de cacao	.135 gr
Leche de soya	.030 gr
Azúcar refinada	.090 gr
Polvo de amaranto	.030 gr

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes y licuar
2. Colar la mezcla y meter en un sifón para crema.
3. Cargar con dos cargas para crema y batir energéticamente.
4. Poner en un vaso desechable u meter al microondas durante 45 segundos.
5. Desmoldar y conservar en topper hermético.

### **Pera impregnada con mezcal**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pera	5 pz
Mezcal	.185 gr
Tpt	.100 gr
Agua	.080 gr

**Procedimiento:**

1. Con ayuda de un cuchillo cortar solos las puntas de las peras.
2. Poner en una bolsa al vacío tosa la pera con el tpt.
3. Sellar en la maquina al vacío.
4. Sacar de la bolsa y a la mitad de la pera sacarle el corazón hasta quedar hueca.

Pastel bolsa de palomitas

2.12.- Bizcocho de lima y especias

Bolsa de palomitas

- Bizcocho lima
- Ganache de chocolate
- Tpt canela y jengibre
- Falsa palomitas



Imagen: Bolsa de palomitas

Autor: May Lee Pantoja González

### Bizcocho de especias

INGREDIENTES	CANTIDAD
Harina de arroz	.400 gr
Polvo de almendra	.100 gr
Fécula de maíz	.080 gr
Carbonato	.010 gr
Aceite	.090 gr
Leche de coco	.300 gr
Agua	.170 gr
Mix de especias	.030 gr
Azúcar refinada	.280 gr

### Procedimiento:

1. Mezclar todos los líquidos con el azúcar hasta disolver.
2. Poner todos los ingredientes en un bowl y mezclar con ayuda de un globo sin que quede nada de grumos.
3. Verter en una charola y meter al horno a 160 °c por 35 minutos
4. Una vez salido el biscocho del horno dejar reposar en el refrigerador por lo menos 3 horas.

### 2.13.- Ganache de chocolate vegano

#### **Ganache de chocolate vegano:**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Chocolate vegano 70%	.180 gr
Leche de coco	.115 gr
Leche de soya	.080 gr
Aceite de coco	.030 gr

#### **Procedimiento:**

1. Derretir el chocolate en el microondas por lapsos de 30 segundos.
2. Calentar los líquidos y agregar el chocolate.
3. Incorporar con ayuda de un mezclador y agregar el aceite de coco.
4. Reservar en el refrigerador.

### 2.14.- Tpt de jengibre y canela

#### **Tpt de jengibre y canela:**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Jengibre	.005 gr
canela	.005 gr
Agua	.200 gr
Azúcar	.200 gr

#### **Procedimiento:**

- 1- Hacer un jarabe.
- 2- Agregar la canela y jengibre hasta reducir.

## 2.15.- Falsa palomitas

### **Falsas palomitas:**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Chocolate blanco vegano	.250 gr
Leche de soya	.240gr
Crema vegetal	.200 gr
Azúcar glas	.050 gr

### Procedimiento:

1. Calentar la leche en el microondas.
2. Disolver el chocolate en la leche hasta formar una ganache tersa.
3. Montar la crema vegetal con ayuda de la kitken aid hasta que quede firme.
4. Agregar el azúcar glas en forma de lluvia y agregar en chocolate en forma envolvente.
5. Reservar en una manga pastelera y dejar que agarre temperatura en el refrigerador durante 1 hora.
6. Duyar en el monde en forma de palomitas y congelar en el abatidor.

Galleta de coco y frambuesa sin gluten

2.16.- Sable de frambuesa liofilizada sin gluten

### Galleta de coco y frambuesa sin gluten

- Sable de frambuesa
- Ganache de Coco
- Compota de frambuesa
- Decoración chocolate



Imagen: Galletas de coco

Autor: May Lee Pantoja González

### Sable de frambuesa liofilizada sin gluten

INGREDIENTES	CANTIDAD
Harina de almendras	.234 gr
Sal	.003gr
Fécula de maíz	.050 gr
Carbonato	.003 gr
Aceite de coco	.055 gr
Azúcar refinada	.078 gr
Azúcar glas	.078 gr
Frambuesa liofilizada	.050 gr

### Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes en bowl hasta que obtengas una masa.
2. Tapar y guardar en el refrigerador por lo menos 30 minutos.
3. Extender la masa con ayuda de 1 rodillo y 2 papeles encerados para evitar que la masa se pegue a la mesa.
4. Cortar y meter al horno a 120 °c durante 15 minutos.

## 2.17.- Ganache de coco

### **Ganache de coco:**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Chocolate blanco vegano	.250 gr
Leche de coco	.240gr
Crema vegetal	.200 gr
Coco rallado	.050 gr
Esencia de coco	.003 gr

### **Procedimiento:**

- 1. Calentar la crema vegetal y la leche de coco en el microondas**
- 2. Derretir el chocolate en baño maría he incorporar la leche hasta crear una ganache.**
- 3. Agregar la esencia, ralladura de coco y reservar en el refrigerador durante 24 horas.**

## 2.18.- Compota de frambuesa

INGREDIENTES	CANTIDAD
Frambuesa	.750 gr
azúcar refinada	.240gr
Pectina	.008 gr
Ralladura de limón real	.050 gr
Ácido cítrico	.003 gr
Agua	.003 gr

**Procedimiento:**

1. En una olla doble fondo poner la frambuesa y llevar al fuego.
2. Llevar a los 40 °c y agregar la pectina junto con el azúcar en forma de lluvia.
3. Una vez que haya reducido su volumen apagar ya agregar el ácido cítrico con el agua y la ralladura de limón.

## IMÁGENES:



## GLOSARIO:

- **Abatir:** Bajar rápidamente la temperatura de un alimento.
- **Agar agar:** Es un polisacárido hidrocálido de origen vegetal que proviene de varias especies de algas. Contiene un poder gelificante 10 veces mayor que la gelatina, este es termo reversible y carece de sabor y aroma.
- **Albumina en polvo:** Proteína derivada normalmente de las claras de huevo que se utiliza como emulsionante.
- **Alginato:** Aditivo extraído de las algas pardas que se utiliza como gelificante, espesante y estabilizante. Es uno de los componentes utilizados para hacer esterificaciones.
- **Azúcar flor:** La azúcar flor corresponde a la azúcar regular pulverizada con una adición de almidón de maíz que ayuda a prevenir exceso de humedad.
- **Azúcar invertido:** Mezcla de azúcares 1.25 veces más dulce que la sacarosa.
- **Azúcar isomalt:** Producto artificial procedente de la sacarosa que se une como edulcorante por su elevada estabilidad en el ambiente muy húmedo y a temperaturas elevadas.
- **Baño maría:** Consiste en poner un recipiente dentro de otro con agua hirviendo o caliente.
- **Bicarbonato de sodio:** Son agentes gasificantes que presentan un elemento alcalino y también se le denomina levadura química.
- **Blanquear:** se puede referir a distintas acciones.

Batir fuerte con unas varillas yemas de huevo y azúcar para obtener una

Sumergir alimentos crudos en agua hirviendo

- **Bowl:** (En español, bol) recipiente que tiene las funciones de un tazón, pero de forma semiesférica y sin asas.
- **Brunoise:** Tipo de corte para las verduras en pequeños dados de uno a dos milímetros de lado.

- **Cocoa:** Polvo soluble que se elabora con la semilla del cacao.
- **Crema para batir:** La crema para batir es un derivado de la leche con aspecto más espeso y sabor mayormente graso.
- **Dextrosa:** Azúcar que se obtiene de la transformación del maíz. Disminuye la actividad del agua, proteína los aromas y tiene una elevada capacidad antibacteriana.
- **Esponja:** Son bizcochos aireados que se hacen en pocos minutos en un vaso desechable en el microondas.
- **Gel:** Especie de gelatina que se consigue cuando se solidifica una preparación líquida gracias a los elementos espesantes que se incorpora.
- **Glucosa:** Es un azúcar invertido, se trata de dextrosa en conjunto de almidón, se encuentra tanto en forma de jarabe como en polvo.
- **Gluten:** La sensibilidad al gluten varía entre la celiaquía total con inflamación y daño en el intestino delgado, y la alergia o intolerancia al gluten.
- **Goma gallan:** Texturizante que se obtiene de una forma muy parecida a la goma xantana por fermentación de una bacteria llamada Sphingonomas.
- **Goma xantana:** Se produce a partir de la fermentación del azúcar, que se obtiene previamente a
- **Haba tonka:** semilla del árbol Dipteryx odorata. Originaria de la América tropical.
- **Harina de trigo:** La harina de trigo blanca es un polvo resultante de la molienda del grano del trigo, específicamente del endospermo, que compone principalmente de almidones y dependiendo su origen, entre un 7 a un 15% de proteínas, las harinas suelen clasificarse según su contenido proteico y fuerza. Indicando así, su uso más acorde a sus características.
- **Huevo:** Los huevos utilizados en la gastronomía provienen generalmente de las gallinas y corresponden a un óvulo de estas; las yemas que se recubre de material nutritivo, la clara y finalmente una protección contra el exterior que vendría siendo la cáscara.
- **KitchenAid:** Batidora de pie, de cabeza inclinable, con tazón mezclador.

- **Liofilización:** La liofilización es un proceso que permite extraer toda la humedad de un alimento. Preservando al máximo su sabor, consiste en congelar el alimento a temperaturas muy bajas (-50 °c) y una vez en ese estado, se baja bruscamente la presión y se suministra calor, consiguiendo la sublimación del agua, es decir pasó de hielo a vapor, sin pasar por estado líquido. La fruta conserva una apariencia parecida a su estado natural, pero está completamente libre de agua, es decir ligera y crujiente.
- **Maicena:** Corresponde a la molienda del endospermo del grano de este cereal, es insoluble en agua fría pero entre 60 y 70 °C se da lugar a un proceso llamado gelatinización.
- **Maltodextrina:** Hidrato de carbono obtenido a partir de los almidones de tapioca procesados. Aporta a los alimentos volumen y texturas, y en la cocina se utiliza sobre todo con grasas.
- **Manitol:** Producto presente en múltiples plantas (algas, setas y coníferas), se sintetiza industrialmente desde el azúcar invertido o por edulcorante.
- **Manteca de cacao:** La manteca de cacao es la grasa natural contenida en grano de cacao, que se extrae mediante el prensado de este.
- **Mantequilla:** La mantequilla es una emulsión láctea que proviene de la crema de leche, contiene un 80% de grasa, 14% de agua y 2% de materia seca no grasa y tiene un punto de fusión de 28 °C.
- **Miel:** corresponde a un fluido viscoso y dulce que es producido por las abejas, tiene propiedades muy similares a los azúcares invertidos.
- **Paco jet:** Potente trituradora que permite procesar y emulsionar los alimentos congelados y obtener así mousses, helados y sorbetes.
- **Parfait:** Elaboración cremosa con un alto contenido en grasa, lo que le da una untuosidad y consistencia característica partir del almidón de trigo, por una serie de reacciones enzimáticas de bacterias llamada Xantho-nonas Campestris.
- **Pasta fillo:** Pasta de origen griego hecha con harina y agua, su sabor es totalmente neutro.

- **Pectina:** Producto que se obtiene de la manzana o de la piel de limón u otros cítricos. Se utiliza como aditivo gelificante. Para su aplicación se requiere un medio ácido y una proporción alta de azúcares. Muy usado en pastelería para hacer pasta de fruta, jaleas y mermeladas.
- **Polvo de almendra:** La harina de almendra es el resultado de la molienda del mismo fruto seco, puede encontrarse en 3 variedades, con piel, sin piel y desgrasada.
- **Polvo para hornear:** Corresponde a bicarbonato sódico más dos ácidos, es una reacción ácido-base preelaborada. Reacciona una vez que tiene contacto con humedad, estos tienen 2 reacciones, la primera ocurre cuando incorporamos a la mezcla y la segunda durante el horneado gracias a la exposición del calor.
- **Pulverizar:** Los pulverizados o pistoleados son mezcla de manteca de cacao y chocolate que una vez fundidos se introducen en el contenedor de una pistola de pintura para que mediante presión del aire comprimido estas mezclas salgan pulverizados. Estos pulverizados fundidos al entrar al contacto con la superficie helada cristalizan inmediatamente creando una textura aterciopelada.
- **TPT:** Tanto, por tanto, término empleado para indicar que una mezcla se compone de dos ingredientes a partes iguales.
- **Veganos:** Persona que no come ningún producto de origen animal y que tampoco usa ningún producto derivado de animales como cuero, lana o seda. Los veganos evitan la carne (incluyendo el pollo y el pescado), el huevo, la leche y productos lácteos, la manteca, la gelatina e inclusive la miel de abejas. Cualquier alimento que tenga origen animal se rechaza en la dieta vegana.
- **Yuzu:** Cítrico, de Asia oriental, originario de china y después introducido en Japón y Corea. Su aspecto es una mezcla de pomelo, naranja y mandarina, con el tamaño