



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“PROPUESTA DE DESARROLLO DE UN RECETARIO DE
POSTRES A BASE DE ACHIRA Y ROSAS COMESTIBLES”**

**Monografía previa a la obtención del título de: “Licenciado/a en
gastronomía y servicio de alimentos y bebidas”**

Directora:

**Magister Clara Aidee Sarmiento Arévalo
C.I. 0101855054**

Autora:

**Katherine Estefanía Morales Ordoñez.
CI: 0104422654.**

CUENCA, MARZO 2016

RESUMEN

Al culminar la Propuesta de Desarrollo de un Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles, se ha cumplido el objetivo de realizar quince postres usando estos dos ingredientes; para esto se analizó el origen de la materia prima, siendo el Almidón de Achira, un producto ancestral cultivado en el Cantón Girón, que en su momento fue un gran ingreso económico, y que en la actualidad, se ha perdido y resultó un poco difícil encontrar un lugar que lo vendiera, al igual sucede con las rosas comestibles, la mayoría de sus cultivos son destinados para exportación, así que decidí, cultivarlos en la propiedad de mi familia en el Cantón Nabón, aunque han sido cultivados por mucho tiempo como rosas de jardín en muchos hogares. Así, mediante la investigación de campo, libros, páginas web, artículos de periódicos, degustaciones y otros, me ayudó a encontrar la forma de utilizar estos productos de la mejor forma para obtener excelentes resultados, que se mostraran en este trabajo.

Palabras Claves: Recetario- Achira- Rosas Comestibles- Productos- Girón- Nabón.

ABSTRACT

Upon completion of the Proposal to the Development of a Cookbook based on desserts with Achira and edible Roses, I have achieved the goal of making fifteen desserts using these two ingredients; for this the origin of the raw material was analyzed, Achira flour, an ancient crop grown in Girón, which at the time was a huge income, but now the monetary gain has been lost. It was a little difficult to find a place that sells Achira flour, as well with finding edible roses. Most crops are destined for export, so I decided to grow them on my family's property in Nabón. Thus, through much research in books, web pages, newspaper articles, tastings etc., I managed to find ways to use Achira Flour and Edible Roses in my recipes to get superb results, which will be shown in my work.

Key Words: Cookbook- Achira- Edible Roses- Products- Girón- Nabón.

INDICE

RESUMEN	2
ABSTRACT.....	3
INDICE	4
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	6
LAUSULAS DE RESPONSABILIDAD Y RECONOCIMIENTO	7
CLÁUSULAS DE RESONSABILIDAD Y RECONOCIMIENTO.....	8
AGRADECIMIENTO	9
DEDICATORIA	10
INTRODUCCIÓN	11
CAPITULO I	12
ACHIRA.....	12
1.1. ORIGEN.	12
1.1.2. CULTIVO	15
1.2. ALMIDÓN DE ACHIRA.	16
1.2.2. VALOR NUTRICIONAL Y COMPOSICIÓN QUÍMICA	17
CAPÍTULO II.	20
ROSAS COMESTIBLES.....	20
2.1. ORIGEN.	20
2.2. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS.....	21
2.3. VALOR NUTRICIONAL	21
2.4. LAS ROSAS COMESTIBLES EN LA REPOSTERÍA.....	21
CAPÍTULO III.	22
TÉCNICAS DE REPOSTERÍA.....	22
3.1. PASTAS.....	22
3.1.1. Pasta Briseé.....	22
3.1.2. Pasta Sucreé.....	22
3.1.3. Pasta Sablée.....	22
3.2. Merengue Italiano.	23
3.3. CREMAS.	23



3.3.1. Crema Inglesa.	23
3.3.2. Crema Pastelera.....	24
3.4. Baño María.....	24
3.5. Mermelada.....	24
3.6. Almíbar.....	24
3.7. Cremado.....	25
3.8. Blanquear.....	25
<u>CAPITULO IV</u>	<u>26</u>
APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS.....	26
4.1. FICHAS TÉCNICAS.	26
4.2. RECETAS.	58
<u>CONCLUSIONES.....</u>	<u>79</u>
<u>RECOMENDACIONES</u>	<u>80</u>
<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	<u>81</u>
<u>GLOSARIO.....</u>	<u>82</u>
<u>ANEXOS.....</u>	<u>83</u>

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Imagen 1. Rizomas de la achira- Ricardo Carrere.	13
Imagen 2. Tallo de Achira- Katherine Morales.	13
Imagen 3. Hojas de Achira- Katherine Morales.	13
Imagen 4. Flor de Achira- Katherine Morales.	14
Imagen 5. Fruto de Achira- Ricardo Carrere.	14
Imagen 6. Pasta Brisée- Katherine Morales.	22
Imagen 7. Merengue Italiano- Katherine Morales.	23
Imagen 8. Almíbar- Katherine Morales.	24
Imagen 9. Brownie de Achira y Rosas- Katherine Morales.	27
Imagen 10. Muffin de achira- Katherine Morales.	29
Imagen 11. Tarta Crujiente de manzana- Katherine Morales.	31
Imagen 12. Tarta de Crema pastelera y rosas- Pinterest.com.	34
Imagen 13. Pétalos de Rosas Caramelizadas- Katherine Morales.	37
Imagen 14. Cheesecake de Almidón de Achira- Katherine Morales.	39
Imagen 15. Galletas de Achira- Katherine Morales.	41
Imagen 16. Torta de Achira y Bananas- Katherine Morales.	43
Imagen 17. Alfajores de Achira- Katherine Morales.	45
Imagen 18. Helado de Rosas- Heather Christo.	47
Imagen 19. Panqueques de achira- Katherine Morales.	49
Imagen 20. Ganache de chocolate y rosas- Katherine Morales.	51
Imagen 21. Pan de achira con zanahoria y especias- Katherine Morales.	53
Imagen 22. Galletas Craqueladas de Chocolate y Achira- Katherine Morales.	55
Imagen 23. Mermelada de frutilla y rosas- Katherine Morales.	57
Tabla 1. Valor Nutricional	17
Tabla 2. Composición química.	17
Tabla 3. Propiedades Organolépticas de las rosas.	21

CLÁUSULAS DE RESPONSABILIDAD Y RECONOCIMIENTO



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Katherine Estefanía Morales Ordoñez, autora de la tesis "PROPUESTA DE DESARROLLO DE UN RECETARIO DE POSTRES A BASE DE ACHIRA Y ROSAS COMESTIBLES" reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado/a en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 04 de Mayo del 2016



Katherine Estefanía Morales Ordoñez

C.I. 0104422654

CLÁUSULAS DE RESONSABILIDAD Y RECONOCIMIENTO



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Katherine Estefanía Morales Ordoñez, autora de la tesis "PROPUESTA DE DESARROLLO DE UN RECETARIO DE POSTRES A BASE DE ACHIRA Y ROSAS COMESTIBLES", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 04 de Mayo de 2016.



KATHERINE ESTAFANÍA MORALES ORDOÑEZ.

C.I: 0104422654.

AGRADECIMIENTO

Agradezco de manera muy especial a todas las personas que formaron parte de este proceso, en especial a mi tutora de tesis y una gran persona la Magister. Clarita Sarmiento, que siempre estuvo pendiente de mi trabajo ya que sin su ayuda no hubiese sido posible la culminación del mismo; A mis amigos que gracias a sus consejos todo el proceso fue mucho más fácil, a las Magister Gabriela Lazo, Ana Lía Cordero, Magister Marlene Jaramillo, que se dieron el tiempo, para acompañarme en la degustación de mis postres, y me ayudaron a perfeccionarlos.

Por último agradezco a todos mis compañeros, profesores, y ahora colegas que formaron parte de mi vida en la cocina.

Katherine Morales Ordoñez.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a las personas que amo, a mi esposo Kevin Franklin, que estuvo apoyándome en cada segundo de este proceso y de mi vida, incentivándome a no flaquear, a siempre llegar a donde quiero ir, no tan solo con palabras, sino también con hechos, por todas horas de desvelo a mi lado, porque me enseñaste que amar es ayudar a ser posible las metas y sueños de quien amas.

A mi mami Nancy Ordoñez, el pilar en mi vida, y el ejemplo no solo de madre sino de mujer, una mujer fuerte que siempre lucha por lo que quiere y lo realiza, a mis amados hermanos y abuelitos, porque gracias a ellos soy esta persona, a toda mi familia que siempre ha estado pendiente, porque sé que este momento de orgullo es también el suyo.

Katherine Morales Ordoñez.

INTRODUCCIÓN

Previo al terremoto de 1949, que sufrió la región de Patate en Ecuador; la producción de Almidón de Achira fue el ingreso económico más importante para las familias de la zona; En la actualidad esos cultivos han desaparecido total o parcialmente, ahora el único Cantón que aún conserva la producción de este legendario almidón es Girón, Ubicado en la provincia del Azuay, pero no falta mucho tiempo para que también desaparezca, las panaderías como la de la Señora Florencia Astudillo, famosa por sus bizcochos de Achira, muy pronto quedarán en el recuerdo, si no empezamos a valorar lo que nuestra tierra nos ofrece.

En contraste con las Rosas Comestibles, que se encuentran en su máximo apogeo, gracias a innovación de muchos chefs, no era extraño esperarse que Ecuador, siendo unos de los pioneros en la exportación de rosas al mundo entero, lo sea también con sus rosas comestibles.

Pero entre estos dos productos que a simple vista son tan diferentes, la Achira en punto crítico de extinción, y las Rosas comestibles con un futuro prometedor, existe una gran similitud y es que es casi imposible encontrarlos en el mercado, cuando se visita el cantón Girón, se debe recorrer todas las abacerías en su centro, para que una persona, pueda informar la única tienda donde se puede encontrar el Almidón, mientras tanto con las Rosas, nadie quiere enviar una caja de rosas comestibles desde Quito a Cuenca, no es el mercado más rentable y por eso se concentran en la exportación. Y si nos preguntamos cual es la razón para que suceda, es muy simple darnos cuenta cuando en el menú de un restaurante de la ciudad, no encontraremos ni rosas ni achira.

Los únicos que tienen el poder para que muchos productos ancestrales no desaparezcan o sea muy fácil encontrarlos en el mercado, somos los Chefs, mediante creatividad, innovación, sabores y texturas, revalorizaremos nuestros productos para que se consuman y se conozcan, así contribuiremos no solo a la crecimiento económico de pequeñas comunidades o microempresas, si no también culturizaremos a las personas a valorizar, mostrando las opciones que nos ofrecen.

El objetivo principal de este trabajo de investigación, es brindar a la comunidad, alternativas, ideas, mediante varios estudios e intentos, para incluir el Almidón de Achira o las Rosas Comestibles, a nuestro menú diario, presentando un recetario de postres, con bases versátiles para su uso, de esta forma se realizó una degustación de postres, para observar que aceptación tendrían en el mercado, de la mano de grandes profesionales, se preparó Muffin de Achira, Brownie de Achira y Rosas, Mermelada de Frambuesa y Rosas, Tarta Crujiente de Manzana, Cheesecake con Masa Quebrada de Achira, los cuales tuvieron gran aceptación, (90%) y críticas que ayudaron a mejorar otros. (Anexo págs. 73-75.)

CAPITULO I

Achira.

1.1. Origen.

La primera mención sobre la achira al mundo, fue hecha por el Español Diego Palomino, capitán del ejército de Pizarro en 1549, donde anota que la achira, es una de las cuatro raíces cultivadas por los residentes del valle de Chuquimayo.

Con la achira así como sucede con otras especies, se conoce poco al ser una planta tan antigua, aun así se afirma que es de origen Suramericano. Según hallazgos arqueológicos, muestran restos de achira en Perú en el año 2500 A.C., donde se encontraron vasijas moldeadas con la forma de rizomas de achira pertenecientes a las culturas Chimú y Nazca, que gracias a sus condiciones ecológicas la excluyen de ser una planta silvestre, pero se asume que el centro de domesticación fue en el área tropical de Colombia y pudo haberse difundido rápidamente a través de los Andes a la costa occidental hasta el norte de Chile; de esta forma podemos encontrarla en toda América tropical, y es cultivada en los dos hemisferios; se referencian veinticinco especies con noventa nombres técnicos distribuidos en el mundo como plantas ornamentales y para aprovechamiento de sus rizomas como consumo directo o como extracción del almidón, la especie de achira para la extracción del almidón se desarrolla principalmente en regiones tropicales y subtropicales del mundo, en Asia en países como: Vietnam, Tailandia o India; en Oceanía en países como: Australia y Polinesia, en África en El Congo y en América en países como: Perú, Ecuador, Bolivia, Brasil, Venezuela y Colombia.(Caicedo, Rozo, & Ramirez, 2000)

1.1.1 Características

Existen tres diferentes especies de achira: *Canna edulis*, *Canna indica*, *Canna generalis*; siendo la primera la única apta para la producción de almidón. La achira es una planta perenne que puede llegar a medir entre 1.5 a 3.00 m. de altura y está formada por:

1.1.1.1. Raíces: Con características adventicias, fasciculadas, fibrosas, blancas y cilíndricas, las cuales salen en la parte inferior de los rizomas en forma irregular.

1.1.1.2. Rizomas: Sus rizomas ramificados, pueden medir de 50-60 cm de largo y 4 – 10 cm de grueso, es de aquí de donde se extrae su almidón. (Castro & Gómez, 2012, págs. 47-49)



Imagen 1. Rizomas de la achira- Ricardo Carrere. (15-01-16)

1.1.1.3. Tallo: Su tallo puede llegar a medir hasta 3 metros de altura, poseen entrenudos largos o cortos de donde salen las hojas. (Castro & Gómez, 2012, págs. 47-49)



Imagen 2. Tallo de Achira-Katherine Morales. (20-12-15)

1.1.1.4. Sistema Foliar: Sus hojas enteras pueden llegar a medir entre 30 cm de largo por 12 cm de ancho, se caracterizan por una coloración verde o verde violáceas las cuales también son utilizadas en la cocina para envueltos. (Castro & Gómez, 2012, págs. 47-49).



Imagen 3. Hojas de Achira- Katherine Morales. (20-12-15)

1.1.1.5. Inflorescencia: Cada flor tiene en su base dos brácteas; el cáliz se compone de tres sépalos y la corola roja tiene tres pétalos delgados de entre 4 -6 cm de largo. (Castro & Gómez, 2012, págs. 47-49).



Imagen 4. Flor de Achira-Katherine Morales. (20-12-15)

1.1.1.6. Fruto: Es usualmente una cápsula verrugosa, la cual se abre de forma irregular por desintegración de la pared del fruto. El cáliz es persistente en el fruto, sus semillas son esféricas y de color negro.(Castro & Gómez, 2012, págs. 47-49)



Imagen 5. Fruto de Achira-Ricardo Carrere. (15-01-16)

1.1.2. Cultivo.

La achira se adapta a una variedad de climas, ya que puede soportar sequías, aunque se desarrolla mejor en regiones con lluvias desde 250 hasta 4.000 mm al año y entre 16 C° y 32 C° de temperatura, su mejor rendimiento es entre los 18 C° a 24 C°. Pero el granizo y heladas afectan al cultivo inhibiendo la fotosíntesis. La planta crece entre 0 y 2.700 m.s.n.m. aunque su mayor rendimiento se obtiene, entre los 500 y 1.700 m.s.n.m. Su cultivo en Ecuador, fue por muchos años una fuente de ingresos considerable para la región de Patate, resultó afectada luego del terremoto de 1949; a partir de entonces, su producción decayó, debido a la introducción de nuevos cultivos. (Rodríguez, García, Camacho, & Arias, 2003, pág. 6).

En la actualidad, existen regiones que han vuelto a cultivar la achira para la producción de almidón, gracias a la nueva demanda de la misma; Tal es el caso del cantón Girón, ubicado en la provincia del Azuay, que gracias, a la demanda creciente de almidón, su cultivo, antes tan solo familiar ahora se produce como forma de sustento económico de muchas familias, realizándolo de la siguiente forma.

1.1.2.1 Preparación del Terreno.

Dependiendo del terreno y el agricultor, se pasa una yunta o tractorada, después se realiza la Huachada, o surcada mediante picos y palas, la cual puede tener tres variaciones: Huacho recto: se trabaja a lo largo del terreno, si es plano y está libre de otras plantas. Huacho Chambergo: Largo en toda la extensión del terreno, sigue las curvas del nivel del terreno y Huacho Cantereado: Estos huachos se trabajan en zigzag, para que el agua circule entre las plantas en terrenos con ligera pendiente.

1.1.2.2. Siembra.

Aunque no se establece una época fija, se prefiere hacerlo entre abril- junio, en una hectárea puede caber, 50 cargas o costales, a 0.80 m. Entre plantas cuando se trata de un monocultivo y entre 0.80 a 1 m de distancia entre Surcos.

1.1.2.3. Labores culturales.

Las labores culturales se conocen como "afanes" y para el caso de la achira, se trata de dos redondeadas, entre dos y cuatro deshieras, un aporque y un palón, para formar conos de tierra alrededor de las plantas. Su riego es fundamental, algunos productores lo realizan cada 15 días hasta el último que se lo realiza a los 8 meses.

1.1.2.4. Fertilización: Los agricultores indican que la achira no es un cultivo que requiera mucha fertilización, si se ha seguido con la preparación de terreno antes descrita, es por esto que la achira es un producto en su mayoría orgánico.

1.1.2.5. Plagas y Enfermedades: No se ha detectado problemas significativos reportados por la presencia de plagas o enfermedades en este

cultivo, al contrario se manifiesta que es un cultivo resistente a tales males, si las labores culturales y el riego han sido llevados de buena manera. En la época de floración, la achira puede ser atacada por una especie de lancha o chamusco, de las hojas que se puede presenciar como pequeños orificios en la misma, la cual no afecta en nada al rizoma.

1.1.2.6. Cosecha: Dependiendo los agricultores se puede cosechar entre los 8 – 12 meses a partir de la siembra de la misma, En el cantón Girón, algunos agricultores adelantan su cosecha al mes de mayo para poder realizar los famosos dulces de "Corpus"; aunque se recomienda esperar al tiempo adecuado para cosechar, así se obtendrá los mejores beneficios para la elaboración de almidón. Un indicio de madurez fisiológica de la planta, es que el tallo se cae; cuando se tiene dudas sobre la madurez, se realiza un corte en el rizoma, si aparecen formaciones concéntricas azules, la achira esta lista para cosecharse, y cocinarse. (Barrera, Tapia, & Monteros, 2004, págs. 18-20).

1.2. Almidón de Achira.

1.2.1. Propiedades Organolépticas.

Para obtener un almidón de achira de calidad, debe cumplir con las siguientes características:

1.2.1.1. Olor: Neutro.

1.2.1.2. Sabor: Neutro.

1.2.1.3. Color: Blanco Grisáceo.

1.2.1.4. Textura: Polvosa.

Si hablamos de su textura, al realizar los postres, fue complicado obtener una buena textura usando tan solo el almidón, ya que es muy liviano y húmedo y se desintegra rápidamente, es por eso que tras varias pruebas para obtener un mejor producto, se concluyó, que la mejor forma de trabajarla es mezclándolo con harina con mucho más cuerpo, al ser el almidón de achira un producto libre de gluten, era necesario mezclarlo con harinas con las mismas propiedades, en este caso se trabaja con harina de maíz y harina de plátano, así, todas las recetas son aptas para personas celíacas.

1.2.2. Valor Nutricional y composición Química.

VALOR NUTRICIONAL

*Valores basados en 100 gr de Almidón de Achira.

Tabla 1. Valor Nutricional

COMPONENTES	PORCENTAJE
Calorías	130
Proteína	0.9
Grasa	0.1
Carbohidratos	31.3
Calcio, mg	15.0
Fósforo, mg	63.0
Hierro	1.4

COMPOSICIÓN QUÍMICA.

Tabla 2. Composición química.

COMPONENTES	% PORCENTAJE
Almidón	71.1- 81.3
Humedad	13.6- 23.4
Proteína	0.18- 0.71
Grasa	0.048- 0.09
Cenizas	0.17- 0.4
Fibra	0.0023- 0.0053
Tamaño de partícula	100-300
Densidad	0.63- 0.71g/ cm ³
PH	5.5- 6.2

(Castro & Gómez, 2012, pág. 57)

1.2.3. La Achira en la repostería.

El uso de almidón de achira no es muy común en la cocina, al ser un producto muy regional y difícil de encontrar, no existe muchas recetas en las que se lo incluya. En Girón fueron muy típicos los bizcochos de achira, que han sido muy llamativos para las personas que visitaban esta ciudad. Se debe tomar en cuenta que al ser un almidón, su textura es muy ligera y carece de sabor y cuerpo, por esta razón se decidió trabajarla conjuntamente con harina de maíz y polvo de nueces, y no perder uno de sus grandes beneficios, ya que es un producto libre de gluten.

1.2.3.1 Proceso Manual.

1.2.3.1.1. Cosecha de la achira.

El tiempo de cosecha se realiza en los meses de Mayo – Agosto, siendo el último el mejor mes para realizarlo ya que la materia prima está madura y por lo tanto es más dulce.

1.2.3.1.2. Desbarbado (separación de las raíces del tubérculo).

Proceso en el que se corta los rizomas del tallo.

1.2.3.1.3. Lavado.

Ya que el proceso es artesanal, el lavado toma más tiempo, se lo debe realizar a mano, para quitar toda la tierra que tienen los rizomas.

1.2.3.1.4. Rallado o molido.

1.2.3.1.5. Primer cernido con agua.

1.2.3.1.6. Segundo Cernido (segundo día.)

1.2.3.1.7. Lavado: Al tercer día se saca de la artesa el producto para moverle y blanquearle con 6 aguas durante dos días, son tres lavadas por día, con intervalos de una hora.

1.2.3.1.8. Desagüe: Extracción del agua.

1.2.3.1.9. Secado: Este proceso se lo realiza sobre telas al sol.

Según Elvia Romero; los habitantes de Girón, luego del lavado se deben proceder inmediatamente al rallado, ya que si se deja secar el almidón saldrá negro.

1.2.3.2. Proceso Industrial.

1.2.3.2.1. Recolección de Rizomas: Este proceso se realiza eliminando el follaje y dejando un segmento del tallo, de 10 a 15 cm de alto para permitir la extracción más fácil del rizoma. Posteriormente, utilizando un pico, se remueve la tierra circundante a los rizomas, para aflojarlos y se tira del tallo que hemos dejado anteriormente.

1.2.3.2.2. Lavado de los Rizomas.

Este proceso comprende en eliminar todas las impurezas del rizoma sean con cuchillo para las escamas que puedan tener, y proceder a un lavado a presión para eliminar toda la tierra que pueda quedar.

1.2.3.2.3. Rallado de los Rizomas.

Para liberar el almidón presente en las células de los rizomas, es necesario romperla, mediante el rallado de las mismas, el proceso puede realizarse en una máquina compuesta por un rodillo recubierto por una lámina metálica con gran cantidad de púas sobresalientes, que extraen su almidón.

1.2.3.2.4. Tamizado del Almidón.

Para el proceso de tamizado normalmente se utiliza un marco de madera con una malla de tela fina y resistente como la muselina, sobre la malla se hecha la masa del rallado en el cual se oprime contra el tamiz y se estruja con las manos, mientras se va adicionando agua en un promedio de 4 l. de agua por kilogramo de rizoma rallado, de esta manera se logra extraer el almidón y descartar el desecho. Se deja reposar un día antes de proceder al lavado.

1.2.3.2.5. Lavado del Almidón.

Consiste básicamente en operaciones sucesivas, de adición de agua, decantación del almidón y evacuación del agua, en el proceso se busca retirar, el sobrenadante de color marrón conocido como "mancha" o "Mogolla", y las impurezas que pueda tener, en un proceso de lavado de 6 a 7 veces, alternado por un lapso de una hora en cada adición de agua limpia, el proceso termina hasta conseguir un producto limpio y agua casi transparente.

1.2.3.2.6. Secado del Almidón.

El secado de almidón de achira, generalmente se lo realiza a libre exposición con los rayos solares, manteniendo un control de higiene sin exponer directamente a superficies contaminadas, se lo puede realizar sobre paseras, que regularmente son usadas para secar el café, hechas a base de mesones de madera, con patas que los elevan del piso, el proceso dura de 3-4 días, el almidón normalmente se comercializa con un porcentaje de humedad del 15 al 17 %.

1.2.3.2.7. Empaque y almacenamiento.

Para empacar se utiliza fundas plástica transparentes, selladas al calor y con porciones de 250 gr y 454 gr, almacenadas en un lugar fresco y con sombra a una temperatura ambiente (18 – 20 C°).

(Rodriguez, García, Camacho, & Arias, 2003).

Capítulo II.

Rosas Comestibles.

2.1. Origen.

Según Alicia Misrahi, en su libro la cocina de Afrodita, las flores fueron utilizadas en la cocina tradicional, siglos atrás; tal es el caso de los romanos, quienes utilizaban los pétalos de rosas, para aromatizar diversos platos, o para realizar vino. No obstante, en la actualidad la cocina a base de flores comestibles son un lujo, que va tomando cada día más importancia en la gastronomía; aunque existen algunos restaurantes que lo usan, son muy pocos quienes tienen acceso a las mismas, debido a su dificultad para conseguirlas.

En Ecuador, existen dos casas comerciales, que han llevado las rosas comestibles al mercado gastronómico, una de ellas la más importante del país. Nevado Roses, quienes exportan diariamente mil tallos a España. (Agronegociosecuador, 2010)

Cabe recalcar que no todas las rosas pueden ser usadas en la cocina; estas deben haber sido cultivadas sin pesticidas ni fungicidas; es decir que su proceso de cultivo es diferente a las rosas que encontramos en una floristería, ya que son tratadas orgánicamente, para poder ser consumidas por el ser humano. En la provincia del Azuay, en el cantón Nabón, podemos encontrar cultivos orgánicos, entre estos de rosas andinas, rosas de jardín, las cuales sin haber sido cultivadas con este objetivo, por desconocimiento de los agricultores, pueden ser usadas en la cocina y además sería un ingreso a esta comunidad. A diferencia de las rosas de floristería, estas rosas tienen un olor mucho más fuerte.

2.1.1. Cultivo de Rosas.

El proceso debe comenzar desde la preparación del terreno, el cual debe ser trabajado mediante abonos orgánicos a base de infusiones de ajos, perejil, manzanilla etc., o desechos de animales como vacas o pollos, el objetivo es que la tierra absorba todos los nutrientes que para que la cosecha sea exitosa, ya que no se utiliza ningún tipo de químico para controlar plagas, lo increíble es que la naturaleza lo controla solo, y si es necesario se interviniera ciertas plagas mediante las infusiones antes mencionadas, y se retirara maleza u hojas contaminadas rosas por rosas artesanalmente, es por esto que se necesita más personal en este cultivo.

2.2. Propiedades Organolépticas.

Tabla 3. *Propiedades Organolépticas de las rosas.*

Rosas	Color	Sabor	Aroma	Textura
Rosa spp	Rojo o Blanco	Dulce	Ligero	Delicada

Con su nombre científico rosa spp , su olor es inigualable, con toques delicados, pero inconfundibles, su color es perfecto si se lo utiliza al natural, con tonos rojos y blancos, dependiendo de su cultivo que al momento de cocinarlos pierden un poco su tono pero su textura sigue siendo igual sin importar el tratamiento que los demos para utilizarlos, siempre se derretirá en el paladar, como una lámina de chocolate, pero dejando un sabor dulce, que se mezcla con todas su demás características.

2.3. Valor Nutricional.

No es nuevo el uso de los pétalos de rosas en la cocina, así como de otras flores, ya que fueron el alimento, de antiguas cocinas de Roma y Asia, que además de proporcionar texturas y olores, son un gran alimento para el ser humano; con su contenido del 80 % de agua son ricas en vitamina C.

Pétalos de Rosas	Valor Nutricional
Agua	80 %
Vitaminas	Vitamina C

2.4. Las rosas comestibles en la repostería.

Los pétalos de rosa han sido los protagonistas de dulces típicos, de países de Medio Oriente o Europa durante décadas, llevando estas tradiciones a la actualidad, en preparaciones como: mermeladas, jaleas, helados, infusiones, rellenos, o simplemente caramelizadas. Además proporcionan un excelente resultado visual, y resaltan la decoración de cada plato.

Capítulo III.

Técnicas de Repostería.

3.1. Pastas.

3.1.1. Pasta Briseé.

Debido a su versatilidad, la pasta briseé es la pasta básica más usada; es muy hojaldrada y usualmente tiene un poco sabor distinto a lo provisto por la mantequilla y la adición de sal; se hace con harina de baja proteína, grasa (mantequilla, manteca de cerdo o manteca vegetal hidrogenada), sal, y agua (o líquidos sustitutos para el sabor y la apariencia); se puede agregar una pequeña cantidad de azúcar para mejorar su color o realzar su sabor si se utilizara un relleno dulce; cuando se agrega huevos a esta masa, el resultado es una firme, resistente y ligeramente menos delicada en su terminado, literalmente se conoce a la pasta briseé como pasta o masa quebrada, que describe acertadamente la hojaldrada textura de la masa acabada, siendo el resultado de la incorporación de la materia grasa en la harina en pequeños fragmentos que eventualmente se mezclan, dejando un vacío en el interior de la masa, lo primero que se debe recordar al realizar este tipo de pasta es no sobre trabajarla ya que dará un resultado de una masa elástica, encogida y dura. (French Culinary Institute, 2009)



Imagen 6. Pasta Brisée- Katherine Morales. (17- 03-16)

3.1.2. Pasta Sucreé.

Literalmente traducida como masa azucarada, pasta sucreé es simplemente una pasta briseé con más proporción de azúcar y usualmente huevos, dando resultado en una masa tierna, que cuando se hornea es desmoronadiza en vez que hojaldrada y tiene un hermoso color dorado. Debido al alto contenido de azúcar se quema más rápido que otras con menos. Para realizar una pasta sucreé. (French Culinary Institute, 2009)

3.1.3. Pasta Sablée.

Literalmente se traduce como "masa de arena", la pasta sableé es una masa delicada usada exclusivamente para galletas y tartas dulces, es básicamente una pasta sucreé con incluso más proporción de azúcar y menos líquido, que la transforma en algo como galleta y su textura es muy diferente a las pastas sucreé y briseé. (French Culinary Institute, 2009)

3.2. Merengue Italiano.

Es uno de los tres merengues básicos en la repostería, realizado con sirope de azúcar cocinado, el cual es vertido en las claras batidas y batido hasta obtener un merengue firme; el sirope debe estar en término de bolita suave ($114^{\circ}\text{C}/238^{\circ}\text{F}$), para realizar un merengue Italiano se debe combinar el azúcar con suficiente agua, solo hasta humedecer el azúcar y llevarlo en una cacerola a fuego lento, usando una brocha para limpiar los cristales de azúcar que se forman alrededor de la cacerola, si mover, cuando el sirope empieza a hervir, retirar y verter en las claras montadas, a velocidad baja, aumentando la velocidad mientras se agrega el resto del sirope, batiendo hasta obtener unas claras firmes, batiendo a alta velocidad por unos segundos, esto hará que la mezcla se estabilicen evitando que las claras se bajen. (French Culinary Institute, 2009)



Imagen 7. Merengue Italiano-Katherine Morales. (20-04-16)

3.3. Cremas.

3.3.1. Crema Inglesa.

Es el ejemplo más importante de una natilla, es la clásica salsa francesa, algunas veces llamada natilla hervida o salsa de vainilla, no es usada solamente como salsa dulce, ya que es también la base para helado al estilo francés o cremas bavarian, la crema inglesa es una simple combinación de leche o crema, huevos, o yemas, azúcar y saborizantes, que son cocinados hasta espesar, siguiendo un proceso en el que se calienta la leche con el azúcar, aparte se batan un poco las yemas y se agrega saborizante, lo cual ayuda a perder un poco el intenso sabor a huevo en la preparación, a continuación se agrega un poco de la leche que ya se ha calentado y diluido el azúcar a la preparación de la yemas, así se evita que las yemas se cocinen, y se separen de la mezcla, luego se vuelca la mezcla de yemas al resto de la leche y se revuelve hasta integrar, se lleva nuevamente a fuego sin dejar de revolver hasta obtener una mezcla espesa, para enfriarla se pasa la preparación a un cuenco de vidrio, y se lo cubre con papel plástico directamente en la superficie, esto ayudara a que no entre oxígeno y se forme un nata en la parte superior. (French Culinary Institute, 2009)

3.3.2. Crema Pastelera.

Es la primera natilla usada para relleno de tortas, cubrir pasteles, relleno de la clásica pasta Choux, o de las clásicas tartas, además es la base para preparar soufflés, crema ligera o crema Chiboust (crema pastelera ligera, mezclada con claras batida y estabilizada con gelatina), frangipane (crema pastelera combinada con crema de almendra). El proceso para realizar una crema pastelera es muy similar al de la crema inglesa, varía en la adición de fécula de maíz a las yemas y la mitad de azúcar, antes de incorporar la leche, además un proceso básico es cocinar la crema al menos dos minutos antes que esta empiece a hervir. (French Culinary Institute, 2009)

3.4. Baño María.

Es la técnica de cocción indirecta, en la que se emplea un bowl la cual tiene el producto a calentar y se la coloca sobre una cacerola con agua caliente, sin que esta toque el agua, y se mantiene a fuego, hasta obtener la consistencia deseada, normalmente se utiliza este método para derretir chocolate, ya que ayuda a tener control de la temperatura evitando que el mismo se queme, además de proporcionar la humedad necesaria. (French Culinary Institute, 2009)

3.5. Mermelada.

Una mezcla de fruta picada en pedazos grandes o rallados con su piel, cocinada con azúcar y algunas veces pectina, se cocina a fuego lento, hasta dejar que la fruta suelte su líquido y se combine con el azúcar hasta formar un almíbar.

3.6. Almíbar.

Es el resultado de la mezcla de azúcar con el doble de agua llevada a fuego, hasta que empiece a hervir y reduzca a la mitad.



Imagen 8. Almíbar- Katherine Morales. (20-04-16).



3.7. Cremado.

Es el resultado de batir claras con azúcar, hasta obtener una mezcla color blanco o amarillo pálido.

3.8. Blanquear.

En la repostería, al momento de hacer tartas o pies, es recomendable primero blanquear la masa, esto se refiere a cocinar la masa en el molde para tarta antes de rellenarlo máximo quince minutos, esto ayudara a que cuando se rellene la masa no esté húmeda y se desintegre, para cocinarla se debe colocar encima de la masa papel manteca y granos, para que con el peso ayude a que la masa no suba, y se cocine uniformemente.

CAPITULO IV

Aplicación de las técnicas.

4.1. Fichas Técnicas.

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

Receta: Brownie de Achira y rosas.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Troceado del chocolate. Almidón de achira tamizado. Lavado previo de los pétalos de rosa. Pesado de todos los ingredientes. Precalentar el Horno a 185 °C. Engrasar y enharinar el molde para Brownie.	Brownie húmedo.	Se debe tener cuidado de secar con una toalla de cocina los pétalos de rosa sin lastimarlos. Es mejor utilizar chocolate Ecuatoriano, al 70 %. Se recomienda usar mantequilla sin sal. Para engrasar el molde puede usarse mantequilla o aceite vegetal. Es importante preparar el molde ya que de eso dependerá que no se pegue.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: Brownie de achira y rosas.				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO (\$)
250	Chocolate al 70%	g	250	100%	3.00	3.00
100	Azúcar Blanca	g	100	100%	0.12	0.12
180	Huevos	g	168	88%	0.30	0.30
125	Mantequilla	g	125	100%	0.51	0.51
100	Almidón de Achira	g	100	100%	0.55	0.55
50	Pétalos de rosa	g	50	100%	0.25	0.25
15	Esencia de rosas	ml	15	100%	0.66	0.66
TOTAL						5.39
CANTIDAD DE PORCIONES: 8				COSTO POR PORCIÓN: 0.67ctvs		
TÉCNICAS				FOTO		
Llevar a baño maría la mantequilla y el chocolate, hasta derretir por completo. Mezclar los huevos con el azúcar y la esencia de rosas, reservar. Unir la mezcla de chocolate y huevos, añadir el almidón, y los pétalos de rosa. Verter la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado y hornear por 25- 30 minutos, o hasta que veamos que se forma una costra en la superficie. Enfriar y decorar con pétalos de rosa y azúcar impalpable.				 <i>Imagen 9 Brownie de Achira y Rosas- Katherine Morales. (01-02-16).</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Muffins de Achira.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar el almidón, junto con los ingredientes secos. Pesar todos los ingredientes. Engrasar y enharinar los moldes de muffins. Precalentar el horno a 180 C°. Moler las nueces, para lograr un polvo. Mantener la leche a temperatura ambiente.	Muffin.	Las harinas y el polvo de hornear tamizados ayudan a la esponjosidad de la masa. La mantequilla a usar debe haberse derretido. Se recomienda hornear a una temperatura uniforme de 180°C por 20 minutos. Las nueces molidas ayudaran a que el muffin tenga textura.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: Muffin de achira.				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST %	PRECIO U	PRECIO
200	Almidón de achira	g	200	100	1.10	1.10
50	Polvo de nueces	g	50	100	1.25	1.25
100	Harina de plátano	g	100	100	0.55	0.55
10	Polvo de hornear	g	10	100	0.10	0.10
200	Azúcar	g	200	100	0.25	0.25
125	Mantequilla	g	125	100	0.51	0.51
60	Huevo	g	53	88	0.10	0.10
350	Leche	ml	350	100	0.35	0.35
100	Zanahoria	g	80	90	0.15	0.15
TOTAL						4.36
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES: 12 DE:				0.36 ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Cremar la mantequilla con el azúcar. Agregar el huevo, la esencia y la leche, batir a mano hasta homogenizar la mezcla. Aparte tamizar los ingredientes secos y agregarlos a la preparación de leche, Mezclar hasta que los ingredientes estén completamente unidos. Repartir la mezcla en el molde para muffin, hasta la tercera parte, Hornear por 15 minutos o hasta que la superficie se encuentre levemente dorada.				 <i>Imagen 10 Muffin de achira- Katherine Morales.(15 - 01-016)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Tarta crujiente de manzana.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar el almidón de achira para evitar que existan impurezas. Lavar, pelar y cortar en mirepoix las manzanas, reservar en agua. Cortar la mantequilla refrigerada en cubos pequeños. Pesar los demás ingredientes.	Tarta crujiente de manzana.	La mantequilla debe haber estado refrigerada, ya que esto aportara, textura a la masa. Precalentar el horno a 180 C°.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Tarta crujiente de manzana.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUT A	INGREDIENTE S	U. C	C. NET A	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
Para la masa quebrada:						
100	Almidón de achira	g	100	100	0.55	0.55
50	Polvo de nueces	g	50	100	1.25	1.25
100	Harina de maíz	g	100	100	0.16	0.16
125	Mantequilla	g	125	100	0.51	0.51
15	Azúcar	g	15	100	0.02	0.02
10	Canela	g	10	100	0.10	0.10
60	Huevo	g	53	88	0.10	0.10
para el relleno:						
1000	Manzanas verdes	g	830	83	2.00	2.00
100	Azúcar	g	100	100	0.12	0.12
para el crumble:						
100	Almidón de achira	g	100	100	0.55	0.55
25	Polvo de nueces	g	25	100	0.63	0.63
15	Azúcar	g	15	100	0.02	0.02
30	Mantequilla	g	30	100	0.12	0.12
TOTAL						6.13
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN: 0.76		
CANT. PORCIONES: 8 DE:				ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Para la masa: mezclar el almidón con el polvo de nuez, añadir el azúcar y la canela. Agregar la mantequilla y trabajarla con las manos hasta que tengamos una mezcla arenosa, A continuación agregar el huevo y unir la masa sin trabajarla demasiado, taparla y refrigerar por al menos una hora. Para el relleno: colocar las manzanas peladas y cortadas en una cacerola, junto con el azúcar y la esencia, cocinar por al menos 15 minutos, enfriar. A continuación, blanquear la masa, por 12 minutos, retirar del horno y enfriar. Para el crumble: Mezclar el almidón, con				 <i>Imagen 11 Tarta Crujiente de manzana- Katherine Morales. (16- 03-16).</i>		

el polvo de nueces, el azúcar y la mantequilla, hasta obtener una mezcla arenosa.	
Una vez frío, verter el relleno por toda la superficie, y la mezcla del crumble, y hornear nuevamente por 30 minutos, enfriar y decorar con pétalos de rosas.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Tarta rellena de crema pastelera aromatizada con esencia de rosas y decorada con rosas caramelizadas.

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar el almidón de achira para evitar que existan impurezas. Lavar y secar los pétalos de rosas. Cortar la mantequilla fría en pequeños cuadrados.	Tarta con crema pastelera.	La mantequilla debe haber estado refrigerada, ya que esto aportara, textura a la masa. Precalentar el horno a 180 C°.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Tarta rellena de crema pastelera aromatizada con esencia de rosas y decorada con rosas caramelizadas</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUT A	INGREDIENTE S	U. C	C. NET A	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
Para la masa quebrada:						
100	Almidón de achira	g	100	100	0.55	0.55
50	Polvo de nueces	g	50	100	1.25	1.25
100	Harina de Maíz	g	100	100	0.16	0.16
125	Mantequilla	g	175	100	0.51	0.71
15	Azúcar	g	130	100	0.02	0.02
10	Canela	g	10	100	0.10	0.10
60	Huevo	g	53	88	0.10	0.10
Para la crema pastelera:						
1000	Leche	ml	1000	100	0.80	0.80
300	Huevos	g	264	88	0.50	0.50
200	Azúcar	g	200	100	0.25	0.25
30	Almidón	g	30	100	0.17	0.17
15	Esencia de rosas	g	15	100	0.66	0.66
Para las rosas caramelizadas:						
100	Pétalos de rosas	g	100	100	2.00	2.00
300	Azúcar	g	300	100	0.38	0.38
200	Agua	ml	200	100	0.02	0.02
TOTAL						7.67
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN: 0.96		
CANT. PORCIONES: 8				ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Para la masa: mezclar el almidón con el polvo de nuez, añadir el azúcar y la canela. Agregar la mantequilla y trabajarla con las manos hasta que tengamos una mezcla arenosa, Agregar el huevo y unir la masa sin trabajarla demasiado, taparla y refrigerar por al menos una hora. Blanquear la masa, por 15 minutos, retirar del horno y enfriar. Para la crema pastelera: Llevar a fuego				 <i>Imagen 12. Tarta de Crema pastelera y rosas- Pinterest.com (21-04-16).</i>		

la leche con la mitad de azúcar hasta romper hervor, quitar del fuego. Aparte batir las yemas, el resto de azúcar y el almidón, agregar de poco a poco la mezcla de leche caliente sin dejar de batir, hasta que la mezcla este sin grumos, llevar nuevamente a fuego lento hasta que espese sin dejar de revolver, enfriar y agregar la esencia de rosas.

Para las rosas caramelizadas:

Realizar un almíbar con iguales cantidades de azúcar y agua, levándolo a fuego hasta que rompa a hervor y el azúcar se haya diluido totalmente, dejar enfriar, pasar los pétalos por el almíbar, quitando el exceso y volcándolo por los dos lados por el azúcar granulado, dejar una noche a secar, sobre papel manteca.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Pétalos de rosas caramelizados.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lavar los pétalos de rosas y secarlos, delicadamente.	Pétalos de rosas caramelizados.	Usar papel manteca para dejar secar los pétalos con azúcar.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Pétalos de rosas caramelizados.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
100	Pétalos de rosas	g	100	100	2.00	2.00
300	Azúcar	g	300	100	0.38	0.38
200	Agua	ml	300	100	0.02	0.02
TOTAL						2.40
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN: 0.02		
CANT. PORCIONES: 100				DE: ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Para las rosas caramelizadas: Realizar un almíbar con iguales cantidades de azúcar y agua, llevando a fuego hasta que rompa a hervor y el azúcar se haya diluido totalmente. Dejar enfriar, pasar los pétalos por el almíbar, quitando el exceso y volcándolo por los dos lados por el azúcar granulado, dejar una noche a secar, sobre papel manteca.				 <i>Imagen 13. Pétalos de Rosas Caramelizadas- Katherine Morales. (15-01-16)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Cheesecake con Almidón de Achira.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar el almidón de achira. Pesar todos los ingredientes.	Cheesecake	Precalentar el horno a 180 C°.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Cheesecake de almidón de achira.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
Para la base:						
100	Almidón de achira	g	100	100	0.55	0.55
125	Mantequilla	g	125	100	0.51	0.51
15	Azúcar	g	15	100	0.02	0.02
25	Polvo de nueces	g	25	100	0.63	0.63
100	Harina de plátano	g	100	100	0.55	0.55
Para el relleno:						
500	Queso crema	g	500	100	2.76	2.76
180	Huevo	g	180	88	0.30	0.30
30	Azúcar	g	30	100	0.04	0.04
15	Esencia de rosas	g	15	100	0.66	0.66
TOTAL						6.02
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN: 0.75		
CANT. PORCIONES: 8				ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Para la base: Mezclar el almidón junto con el polvo de nueces, el azúcar y la mantequilla, trabajar hasta obtener una mezcla arenosa, colocarla en un molde con papel manteca en la base, engrasado y enharinado, blanquear por 15 minutos. Para el relleno: mezclar el queso crema, el azúcar, los huevos y la esencia de rosas, sin que queden grumos, colocarlo en el molde y hornear nuevamente durante 30 minutos, retira y enfriar. Untar con mermelada de frutilla y rosas. Decorar con pétalos caramelizados.				 <i>Imagen 14. Cheesecake de Almidón de Achira- Katherine Morales. (16-03-16)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Galletas de achira.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar los ingredientes secos. Pesar los ingredientes.	Galletas de achira.	Al tamizar los ingredientes, nos aseguramos que estos se mezclen muy bien. Precalentar el horno a 175 C°. Al usarla mantequilla preferiblemente derretirla en microondas.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Galletas de achira.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
100	Almidón de achira	g	100	100	0.55	0.55
150	Polvo de nueces	g	150	100	3.75	3.75
50	Miel de abeja	g	50	100	0.50	0.50
30	Mantequilla	g	30	100	0.12	0.12
7	Polvo de hornear	g	7	100	0.05	0.05
2	Sal	g	2	100	0.01	0.01
TOTAL						4.98
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES: 12 DE:				0.42 ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Agregar los ingredientes secos tamizados en un procesador, ir agregando de poco a poco la miel, y la mantequilla hasta formar una pasta. Retirar, cubrir con papel film y refrigerar por al menos 15 minutos. Cortar la masa alrededor de 10 porciones y hornear por 12- 15 minutos o hasta que estén doradas.				 <i>Imagen 15. Galletas de Achira- Katherine Morales. (20-01-16)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Torta de achira y bananas.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pelar las bananas maduras, realizar un puré y reservar. Temperar la mantequilla. Pesar los demás ingredientes. Engrasar y enharinar un molde rectangular.	Torta de achira y bananas.	Precalentar el horno a 180 C°. Las bananas deben estar maduras, así el sabor será mejor.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Torta de achira y bananas.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
30	Leche	ml	30	100	0.24	0.24
300	Azúcar	g	300	100	0.38	0.38
240	Almidón de Achira	g	240	100	1.32	1.32
180	Huevos	g	180	88	0.30	0.30
21	Polvo de hornear	g	21	100	0.14	0.14
15	Esencia de vainilla	ml	15	100	0.10	0.10
50	Mantequilla pomada	g	50	100	0.20	0.20
500	Bananas	g	500		0.50	0.50
TOTAL						3.18
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES: 8 DE:				0.40 ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Colocar en un bowl la mantequilla pomada, batir y añadir alternando los huevos con el azúcar. Integrar bien los ingredientes. Incorporar la leche junto con la esencia de vainilla, usar una espátula. Tamizar la harina , y el polvo de hornear Mezclar con la espátula de forma envolvente, por ultimo añadir el puré de bananas, mezclar nuevamente hasta lograr una masa homogénea. Hornear a 180 C° por 45- 60 minutos.				 <i>Imagen 16. Torta de Achira y Bananas- Katherine Morales. (20-01-16)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Alfajores de Achira.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar los ingredientes secos. Pesar todos los ingredientes. Precalentar el horno a 180 C°	Alfajores de achira.	Para el dulce de leche se puede escoger un dulce de leche natural, para realzar el sabor. El toque de esencia de rosas a la masa aportara un sabor diferente.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: Alfajores de Achira.				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
150	Mantequilla pomada	g	150	100	0.61	0.61
150	Azúcar	g	150	100	0.19	0.19
180	Huevo	g	180	88	0.30	0.30
15	Esencia de rosas	ml	15	100	0.66	0.66
14	Polvo de hornear	g	14	100	0.10	0.10
400	Harina de achira	g	400	100	2.20	2.20
100	Polvo de nueces	g	100	100	2.50	2.50
300	Dulce de leche	g	300	100	1.50	1.50
50	Coco rallado	g	50	100	0.50	0.50
TOTAL						8.56
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES: 20 DE:				0.43 ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Crema en la batidora con espátula, la mantequilla pomada, el azúcar las yemas de huevo y la esencia de rosas. Tamizar los ingredientes secos y agregar al cremado, hasta formar una masa sin trabajarla demasiado. Refrigerar por 30 minutos, y con un cortador circular, pasamos por harina y cortamos en pares. Hornear sobre una lata con papel manteca a 180 C° durante 7-10 minutos o hasta que los bordes estén levemente dorados.				 <i>Imagen 17. Alfajores de Achira- Katherine Morales. (20-01-16)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Helado de rosas y crumble de achira.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Colocar la base de la máquina de helado a congelar por al menos dos días de anticipación. La crema inglesa debe haber reposado por una noche en refrigeración. Pesar todos los ingredientes.	Helado de rosas y crumble de achira.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Helado de rosas y crumble de achira.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
Crema Inglesa:						
300	Huevos	g	100	88	0.50	0.50
130	Azúcar	g	130	100	0.16	0.16
250	Leche	ml	250	100	0.20	0.20
250	Crema de leche	ml	250	100	0.90	0.90
15	Esencia de rosas	ml	15	100	0.66	0.66
50	Pétalos de rosas	g	50	100	1.00	1.00
crumble de achira:						
30	Mantequilla	g	30	100	0.16	0.16
100	Harina de achira	g	100	100	0.55	0.55
15	Azúcar	g	15	100	0.02	0.02
10	Canela en polvo	g	10	100	0.10	0.10
TOTAL						4.25
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES:				0.43 ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Para la crema inglesa: Calentar la leche con el azúcar. Una vez el azúcar se haya disuelto, volcar la mezcla en las yemas batidas sin dejar de revolver. Verter esta mezcla nuevamente en la cacerola y llevarla a fuego hasta que espese, reservar en la refrigeradora por una noche. Para el crumble: mezclar los ingredientes, hasta formar una mezcla arenosa, hornear sobre una placa con papel manteca, durante 15 minutos. Para el helado: montar la crema de leche y mezclarla con la crema inglesa, volcar sobre el bowl de helado que ha estado en el congelador por al menos dos días, y trabajar en la máquina hasta obtener la mezcla deseada, agregar la esencia de rosas y los pétalos de rosa y trabajar durante 5 minutos más. Decorar con el crumble de achira.				 <i>Imagen 18. Helado de Rosas- Heather Christo. (21/04/16).</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Panqueques de harina de achira, moras y almíbar de rosas.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar los ingredientes secos. Lavar y secar los pétalos de rosas. Pesar los ingredientes.	Panqueques de harina de achira, moras y almíbar.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: Panqueques de achira, moras y almíbar de rosas.				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
50	Almidón de Achira	g	50	100	0.23	0.23
50	Polvo de nueces	g	50	100	1.25	1.25
50	Harina de plátano	g	50	100	0.23	0.23
7	Polvo de hornear	g	7	100	0.05	0.05
30	Azúcar	g	30	100	0.02	0.02
7	Canela en polvo	g	7	100	0.08	0.08
200	Leche	ml	200	100	0.16	0.16
60	Huevo	g	53	88	0.10	0.10
50	Moras	g	40	90	0.11	0.11
Para el almíbar:						
100	Azúcar	g	100	100	0.12	0.12
100	Agua	ml	100	100	0.01	0.01
7	Esencia de rosas	ml	7	100	0.33	0.33
25	Pétalos de Rosa	g	25	100	0.50	0.50
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES:				DE:		
TÉCNICAS				FOTO		
Tamizar los ingredientes secos, agregar la leche, el azúcar, las mora y por último el huevo, batir hasta obtener una mezcla sin grumos. Colocar al fuego, un sartén con poca mantequilla. Cuando esté caliente, agregar la mezcla, esperar que se doren de un lado y virar. Para el almíbar: llevar a fuego el agua y azúcar hasta que se reduzca a la mitad, agregar la esencia de rosas, una vez frio agregar las rosas.						
				<i>Imagen 19. Panqueques de achira- Katherine Morales.(20/01/16)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Ganache de chocolate negro al 60 % y pétalos de rosas.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar los ingredientes. Lavar y secar los pétalos de rosas.	Ganache de chocolate negro al 60 % y pétalos de rosas.	El bowl para baño maría no debe tocar la superficie de agua.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Ganache de chocolate al 60 % y pétalos de rosas.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
250	Chocolate negro al 60 %.	g	250	100	3.00	3.00
200	Agua de rosas	ml	200	100	3.38	3.38
50	Pétalos de rosas.	g	50	100	1.00	1.00
TOTAL						7.38
CANT. PRODUCIDA: 500 g				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES: 5 DE: 100				\$1.48		
TÉCNICAS:				FOTO		
Calentar el agua de rosas en una cacerola, Volcar sobre el chocolate, revolver hasta que el chocolate se derrita completamente, una vez este a temperatura ambiente agregar los pétalos de rosas. Llenar en frasco de vidrio esterilizados.				 <i>Imagen 20. Ganache de chocolate y rosas- Katherine Morales. (20-04-16).</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Pan de Achira con zanahoria y chía.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tamizar las harinas. Mezclar las especies. Pesar los ingredientes. Rallar las zanahorias y reservar. Engrasar y enharinar un molde rectangular.	Pan de achira con zanahoria y chía.	Precalentar el horno a 175 C°. Si las zanahorias se las pasan por un extractor y se mezcla los residuos y el líquido esto aportara as humedad al pan.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Pan de achira con zanahoria y especias.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
250	Aceite de cocina	ml	250	100	0.50	0.50
240	Huevos	g	212	88	0.60	0.60
125	Mantequilla	g	125	100	0.51	0.51
7	Vainilla	g	7	100	0.05	0.05
7	Zumo de limón	g	7	100	0.10	0.10
400	Azúcar	g	400	100	0.50	0.50
400	Zanahoria rallada	g	400	80	1.00	1.00
300	Almidón de achira	g	600	100	1.65	1.65
300	Harina de Plátano	g	300	100	1.65	1.65
TOTAL						10.76
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN: 0.67		
CANT. PORCIONES: 16				Ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Tamizar los ingredientes secos, Aparte mezclar los huevos, el aceite, la mantequilla, el zumo de limón, y la vainilla, Agregar los ingredientes secos, y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Verter la mezcla en moldes rectangulares, engrasados y enharinados y hornear a 175 C° por 30 minutos.				 <i>Imagen 21. Pan de achira con zanahoria y especias- Katherine Morales. (20-01-16)</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Galletas craqueladas de chocolate y achira.

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Derretir el chocolate a baño maría. Tamizar los ingredientes secos. Pesar todos los ingredientes.	Galletas craqueladas de chocolate y achira.	La masa debe haber reposado por una noche en el congelador. Es mejor utilizar la mantequilla a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 175 C°.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: <i>Galletas Craqueladas de chocolate y achira.</i>				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
120	Huevos	g	106	88	0.20	0.20
60	Cacao amargo en polvo	g	60	100	0.90	0.90
8	Polvo de Hornear	g	8	100	0.05	0.05
70	Almidón de achira	g	70	100	0.39	0.39
70	Harina de plátano	g	70	100	0.39	0.39
30	Harina de nueces	g	30	100	0.75	0.75
225	Chocolate al 70%	g	225	100	3.00	3.00
300	Azúcar morena	g	300	100	0.35	0.35
22	Agua de rosas	g	22	100	0.37	0.37
115	Mantequilla sin sal	ml	115	100	0.47	0.47
50	Leche entera	ml	50	100	0.05	0.05
TOTAL						6.92
CANT. PRODUCIDA:				COSTO POR PORCIÓN:		
CANT. PORCIONES: 12				0.58 ctvs.		
TÉCNICAS				FOTO		
Derretir el chocolate a baño maría dejar enfriar; Colocar la mantequilla, el azúcar, el polvo de hornear y una pizca de sal en el bowl de batidora y cremar. Agregar uno a uno los huevos hasta que se incorporen. Adicionar el chocolate derretir y seguir batiendo. Agregar la esencia de vainilla, la cocoa, el almidón, la harina de plátano, y la harina de nueces y batir en cada adición. Agregar la leche y batir. Forrar la masa con papel film y refrigerar por una noche. Formar bolas de 80 gr pasarlas por azúcar blanca y luego por azúcar pulverizada, colocar en una placa con silicón o papel manteca y hornear a 175 C° por 12- 15 minutos. Retirar y enfriar.				 <i>Galletas craqueladas de chocolate.</i> <i>Imagen 22. Galletas Craqueladas de Chocolate y Achira- Katherine Morales. (15-12-16).</i>		

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Receta: Mermelada de frutilla y rosas		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lavar y retirar la cabeza de las frutillas. Lavar y secas delicadamente las rosas. Cortar en cuartos las frutillas.	Mermelada de frutilla y rosas.	Al no ser una mermelada que usa conservantes, su periodo de uso es de 5 días como máximo.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA: Mermelada de frutilla y rosas.				FECHA: 20-01-2016.		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO
500	Frutilla	g	425	85	1.25	1.25
100	Azúcar	g	100	100	0.12	0.12
25	Pétalos de rosas	g	25	100	0.50	0.50
100	Agua de rosas	ml	100	100	1.69	1.69
TOTAL						3.56
CANT. PRODUCIDA: 500 g				COSTO	POR	PORCIÓN:
CANT. PORCIONES: 2 DE: 250 g				\$1.78		
TÉCNICAS				FOTO		
Cocinar las frutillas junto con el agua de rosas y el azúcar, hasta reducir el líquido a la mitad. Enfriar. Agregar los pétalos de rosas en chiffonade. Guardar en un frasco de vidrio esterilizado.				 <i>Imagen 23. Mermelada de frutilla y rosas- Katherine Morales. (15-02-16)</i>		

4.2. Recetas.



Brownie de Achira y Rosas.

Ingredientes:

250g	Chocolate al 70%	Llevar a baño maría la mantequilla y el chocolate, hasta derretir por completo.
100g	Azúcar Blanca	Mezclar los huevos con el azúcar y la esencia de rosas, reservar.
180g	Huevos	
125g	Mantequilla	Unir la mezcla de chocolate y huevos, añadir el almidón, y los pétalos de rosa.
100g	Almidón de Achira	
50g	Pétalos de rosa	Verter la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado y hornear por 25- 30 minutos, o hasta que veamos que se forma una costra en la superficie.
15g	Esencia de rosas	

Enfriar y decorar con pétalos de rosa y azúcar impalpable.



Muffins de Achira

Ingredientes:

200g Almidón de achira
 50 g Polvo de nueces
 100g Harina de plátano
 10 g Polvo de hornear
 200g Azúcar
 125g Mantequilla
 60 g Huevo
 350ml Leche
 100g Zanahoria

Preparación:

Crema la mantequilla con el azúcar, agregar el huevo la esencia y la leche, batir a mano hasta homogenizar la mezcla.

Aparte tamizar los ingredientes secos y agregarlos a la preparación de leche,

Mezclar hasta juntar muy bien los ingredientes.

Repartir la mezcla en el molde para muffin, hasta la tercera parte,

Hornear por 15 minutos o hasta que la superficie se encuentre levemente dorada.



Tarta Crujiente de Manzana

Ingredientes:

100g Almidón/achira
50 g Polvo/nueces
100g Harina/ maíz
125g Mantequilla
15 g Azúcar
10 g Canela
60 g Huevo

Para el relleno:

1000 Manzanas
verdes
100 Azúcar

Para el crumble:

100 Almidón/achira
25 Polvo/ nueces
15 azúcar
30 Mantequilla

Preparación:

Para la masa: mezclar el almidón con el polvo de nuez, añadir el azúcar y la canela.

Agregar la mantequilla y trabajarla con las manos hasta que tengamos una mezcla arenosa,

A continuación agregar el huevo y unir la masa sin trabajarla demasiado, taparla y refrigerar por al menos una hora.



Para el relleno: colocar las manzanas peladas y cortadas en una cacerola, junto con el azúcar y la esencia, cocinar por al menos 15 minutos o hasta que las manzanas estén suaves y dulces, enfriar.

A continuación, blanquear la masa, cocinándola en un molde para pie, con peso encima para que se cocine uniformemente, se puede usar arroz crudo o porotos encima de un papel manteca y cocinarlo por 12 minutos, retirar del horno y enfriar.

Para el crumble: Mezclar el almidón, con el polvo de nueces, el azúcar y la mantequilla, hasta obtener una mezcla arenosa.

Una vez frío, verter el relleno por toda la superficie, y la mezcla del crumble, y hornear nuevamente por 30 minutos, enfriar y decorar con pétalos de rosas.



Tarta rellena de crema pastelera aromatizada con esencia de rosas.

Ingredientes:

Para la masa quebrada:

100 Almidón/achira

50 Polvo/nueces

100 Harina/ Maíz

125 Mantequilla

15 Azúcar

10 Canela

60 Huevo

Preparación:

Para la masa: mezclar el almidón con el polvo de nuez, añadir el azúcar y la canela. Agregar la mantequilla y trabajarla con las manos hasta que tengamos una mezcla arenosa, A continuación agregar el huevo y unir la masa sin trabajarla demasiado, taparla y refrigerar por al menos una hora.

Blanquear la masa, cocinándola en un molde para pie, con peso encima para que se cocine uniformemente, se puede usar arroz crudo o porotos encima de un papel manteca y cocinarlo por 15 minutos, retirar del horno y enfriar.



Tarta rellena de crema pastelera aromatizada con esencia de rosas.

Ingredientes:

Para la crema pastelera:

1000	Leche
300	Huevos
200	Azúcar
30	Almidón
15	Esencia de rosas

Preparación:

Para la crema pastelera: Llevar a fuego la leche con la mitad de azúcar, hasta hervir, quitar del fuego. Aparte batir las yemas, el resto de azúcar y el almidón, agregar de poco a poco la mezcla de leche caliente sin dejar de batir, hasta que la mezcla este sin grumos, llevar nuevamente a fuego lento hasta que espese sin dejar de revolver, enfriar y agregar la esencia de rosas.



Pétalos de Rosa Caramelizados.

Ingredientes:

100g Pétalos de rosas

300g Azúcar

200g Agua

Preparación:

Para las rosas caramelizadas:

Realizar un almíbar con iguales cantidades de azúcar y agua, levándolo a fuego hasta que rompa a hervor y el azúcar se haya diluido totalmente, dejar enfriar, pasar los pétalos por el almíbar, quitando el exceso y volcándolo por los dos lados por el azúcar granulado, dejar una noche a secar, sobre papel manteca.



Cheesecake de Achira y Rosas

Ingredientes:

Para la base:

100 Almidón/achira
125 Mantequilla
15 Azúcar
25 Polvo/ nueces
100 Harina/Plátano

Para el relleno:

500 Queso crema
180 Huevo
30 Azúcar
15 Esencia /rosas

Preparación:

Para la base: Mezclar el almidón junto con el polvo de nueces, el azúcar y la mantequilla, trabajar hasta obtener una mezcla arenosa, colocarla en un molde con papel manteca en la base, engrasado y enharinado, y hornear por 25 minutos.

Para el relleno: mezclar el queso crema, el azúcar, los huevos y la esencia de rosas, sin que queden grumos, colocarlo en el molde y hornear nuevamente durante 30 minutos, retira y enfriar. Untar con mermelada de frutilla y rosas.

Decorar con pétalos caramelizados.



Galletas de Achira

Ingredientes:

100g Almidón /achira
150g Polvo de nueces
50 g Miel de abeja
30 g Mantequilla
7 g Polvo de hornear
2 g Sal

Preparación:

Agregar los ingredientes secos tamizados en un procesador, ir agregando de poco a poco la miel, y la mantequilla hasta formar una pasta.

Retirar, cubrir con papel film y refrigerar por al menos 15 minutos.

Cortar la masa alrededor de 10 porciones y hornear por 12- 15 minutos o hasta que estén doradas.



Torta de Banana y Achira.

Ingredientes:

30 g Leche
300 g Azúcar
240 g Almidón / Achira
180 g Huevos
21 g Polvo de hornear
15 g Esencia / vainilla
50 g Mantequilla
500 g Bananas

Preparación:

En un bowl colocar la mantequilla pomada, batir y añadir alternando los huevos con el azúcar mientras sigue mezclando hasta integrar los ingredientes, terminado este pasó incorporar la leche junto con la esencia de vainilla, mezcle con una espátula.

Agregar la harina junto con el polvo de hornear previamente tamizados, mezcle con la espátula de forma envolvente, por ultimo añadir el puré de bananas, mezcle nuevamente hasta lograr una masa homogénea. Hornear a 180 C° por 45- 60 minutos



Alfajores de Achira

Ingredientes:

150g Mantequilla
pomada

150g Azúcar

180g Huevo

15 g Esencia de
rosas

14 g Polvo de
hornear

400g Harina de
achira

100g Polvo de
nueces

300g Dulce de leche

50 g Coco rallado

Preparación:

Cremar en una batidora con espátula, la mantequilla pomada, el azúcar las yemas de huevo y la esencia de rosas.

Aparte tamizar los ingredientes secos y agregar al cremado, hasta formar una masa sin trabajarla demasiado. Refrigerar por 30 minutos, y con un cortador circular, pasamos por harina y cortamos en pares, hornear sobre una lata con papel manteca a 180 C° durante 7-10 minutos o hasta que los bordes estén levemente dorados.



Cheesecake de Achira y Rosas

Ingredientes:

Para la base:

- 100 Almidón/achira
- 125 Mantequilla
- 15 Azúcar
- 25 Polvo/ nueces
- 100 Harina/Plátano

Para el relleno:

- 500 Queso crema
- 180 Huevo
- 30 Azúcar
- 15 Esencia /rosas

Preparación:

Para la base: Mezclar el almidón junto con el polvo de nueces, el azúcar y la mantequilla, trabajar hasta obtener una mezcla arenosa, colocarla en un molde con papel manteca en la base, engrasado y enharinado, y hornear por 25 minutos.

Para el relleno: mezclar el queso crema, el azúcar, los huevos y la esencia de rosas, sin que queden grumos, colocarlo en el molde y hornear nuevamente durante 30 minutos, retira y enfriar. Untar con mermelada de frutilla y rosas.

Decorar con pétalos caramelizados.



Helado de Rosas y Crumble De Achira.

Ingredientes:

Crema Inglesa:

300g Huevos
130g Azúcar
250g Leche
250g Crema de leche
15 g Esencia de rosas
50 g Pétalos de rosas

Crumble de Achira:

30 g Mantequilla
100g Harina de achira
15 g Azúcar
10 g Canela en polvo

Preparación:

Para la crema inglesa:

Calentar la leche con el azúcar, en una cacerola, una vez el azúcar se haya disuelto, volcar la mezcla en las yemas batidas sin dejar de revolver, verter esta mezcla nuevamente en la cacerola y llevarla a fuego hasta que espese, reservar en la refrigeradora por una noche.

Para el crumble: mezclar los ingredientes, hasta formar una mezcla arenosa, hornear sobre una placa con papel manteca, durante 15 minutos.

Para el helado: montar la crema de leche y mezclarla con la crema inglesa, volcar sobre el bowl de helado que ha estado en el congelador por al menos dos días, y trabajar en la maquina hasta obtener la mezcla deseada, agregar la esencia de rosas y los pétalos de rosa y trabajar durante 5 minutos más. Decorar con el crumble de achira.



Panqueques de Achira, moras y Almíbar de Rosas.

Ingredientes:

50 g Almidón de Achira
 50 g Polvo de nueces
 50 g Harina de plátano
 7 g Polvo de hornear
 30 g Azúcar
 7 g Canela en polvo
 200g Leche
 60 g Huevo
 50 g Moras

Para el almíbar:

100g Azúcar
 100g Agua
 7 g Esencia de rosas
 25 g Pétalos de Rosa

Preparación:

Tamizar los ingredientes secos, agregar la leche, el azúcar, las mora y por último el huevo, batir hasta obtener una mezcla sin grumos.

En un sartén con poca mantequilla y muy caliente, ir agregando la mezcla, esperar que se doren de un lado y virar.

Para el almíbar: llevar a fuego el agua y azúcar hasta que se reduzca a la mitad, agregar la esencia de rosas, una vez frio agregar las rosas.



Ganache de Chocolate al 60 % Y pétalos de rosas.

Ingredientes:

250g Chocolate negro al
60 %.
200g Agua de rosas

50 g Pétalos de rosas.

Preparación:

Calentar el agua de rosas en una cacerola, volcar el chocolate, revolver hasta que el chocolate se derrita completamente, una vez este a temperatura ambiente agregar los pétalos de rosas.

Llenar en frasco de vidrio esterilizados.



Pan de Achira con Zanahorias y Especies.

Ingredientes:

250g Aceite de cocina
240g Huevos
125g Mantequilla
7 g Vainilla
7 g Zumo de limón
400g Azúcar
400g Zanahoria rallada
300g Almidón de achira
300g Harina de Plátano

Preparación:

Tamizar los ingredientes secos,
Aparte mezclar los huevos, el aceite, la mantequilla, el zumo de limón, y la vainilla, agregar los ingredientes secos, y batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Verter la mezcla en moldes rectangulares, engrasados y enharinados y hornear a 175 C° por 30 minutos



Galletas Craqueladas de chocolate Con Almidón de Achira.

Ingredientes:

120g Huevos
 60 g Cacao amargo
 en polvo
 8 g Polvo /Hornear
 70 g Almidón / achira
 70 g Harina / plátano
 30 g Harina / nueces
 225g Chocolate al
 70%
 300g Azúcar morena
 22 g Agua de rosas
 115g Mantequilla s/s
 50 g Leche entera

Preparación:

Derretir el chocolate a baño maría dejar enfriar, aparte colocar la mantequilla, el azúcar, el polvo de hornear y una pizca de sal en el bowl de batidora y cremar, a continuación agregar uno a uno los huevo hasta que se incorporen, luego agregar el chocolate derretir y seguir batiendo, agregar la esencia de vainilla, la cocoa, el almidón, la harina de plátano, y la harina de nueces y batir en cada adición. Finalmente agregar la leche y batir, forrar la masa con papel film y refrigera por una noche.

A continuación formar bolas de 80 gr pasarlas por azúcar blanca y luego por azúcar pulverizada, colocar en una placa con silicón o papel manteca y hornear a 175 C° por 12- 15 minutos, enfriar.



Mermelada de Frutilla y Rosas.

Ingredientes:

500g Frutilla

100g Azúcar

25 g Pétalos de Rosas.

100ml Agua de Rosas.

Preparación:

Llevar a fuego las frutillas, el agua de rosas y el azúcar.

Formar un almíbar hasta que las frutillas estén suaves.

Una vez frío agregar los pétalos de rosas en chiffonade.

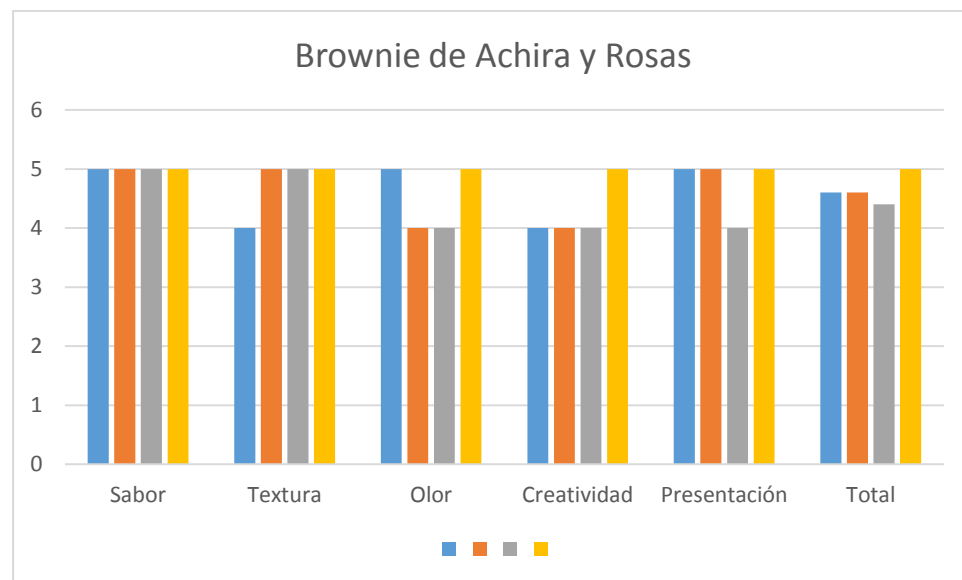
Guardar en un frasco de vidrio esterilizado.

Tabulación de las Fichas de Degustación.

La calificación fue valorada en una escala de 1-5, siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

La degustación se llevó a cabo el día Dos de Febrero de 2016, en las instalaciones de la Universidad de Cuenca, en presencia de las Magister. Clara Sarmiento, Marlene Jaramillo, Gabriela Pozo, Ana Lía Cordero.

Brownie de Achira y Rosas.

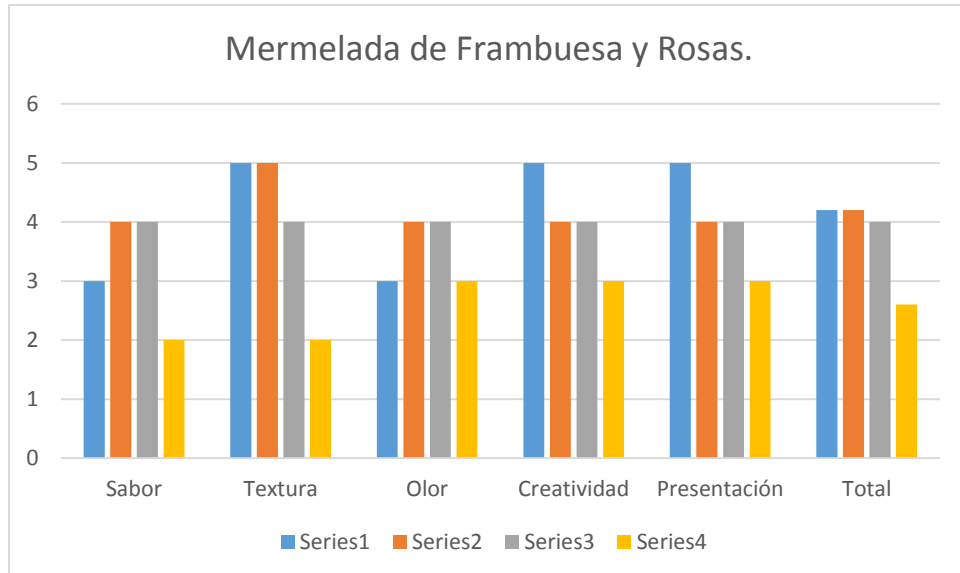


Observaciones:

Se aconseja potenciar el sabor a rosas.

La Magister. Gabriela Pozo aconseja utilizar un baño a base de ganache de chocolate de rosas.

Mermelada de Frambuesa y Rosas.



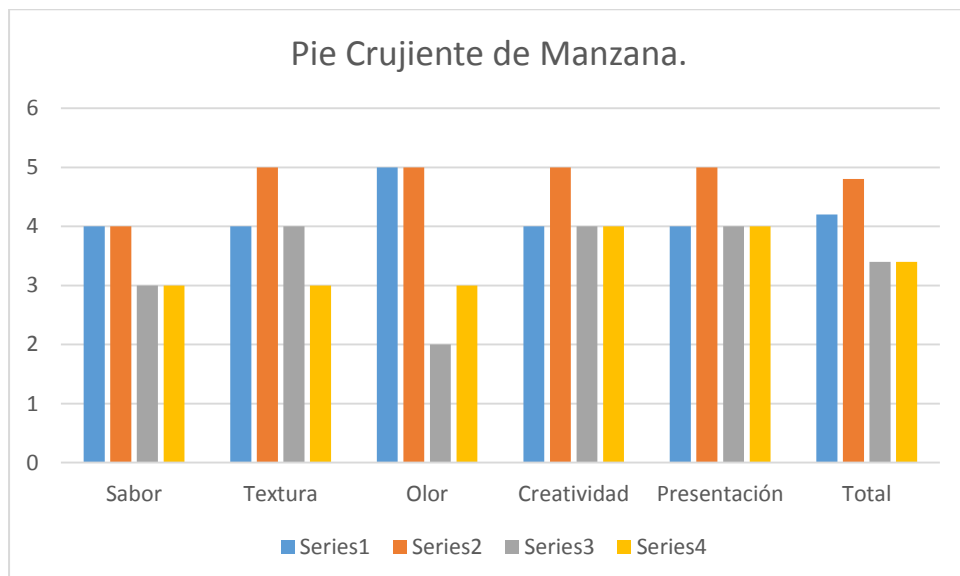
Observaciones:

Potenciar el sabor a Rosas.

La frambuesa tiene un sabor intenso que opaca el sabor a rosas.

Utilizar otra fruta con sabor menos intenso.

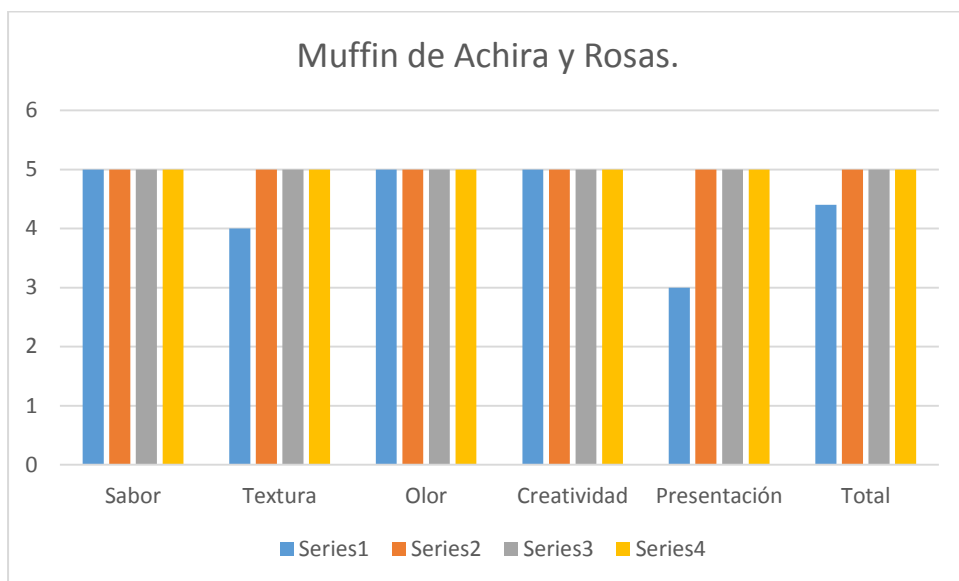
Pie Crujiente de Manzana.



Observaciones:

Usar solo achira en el pie y agregar helado de rosas para acompañarlo.

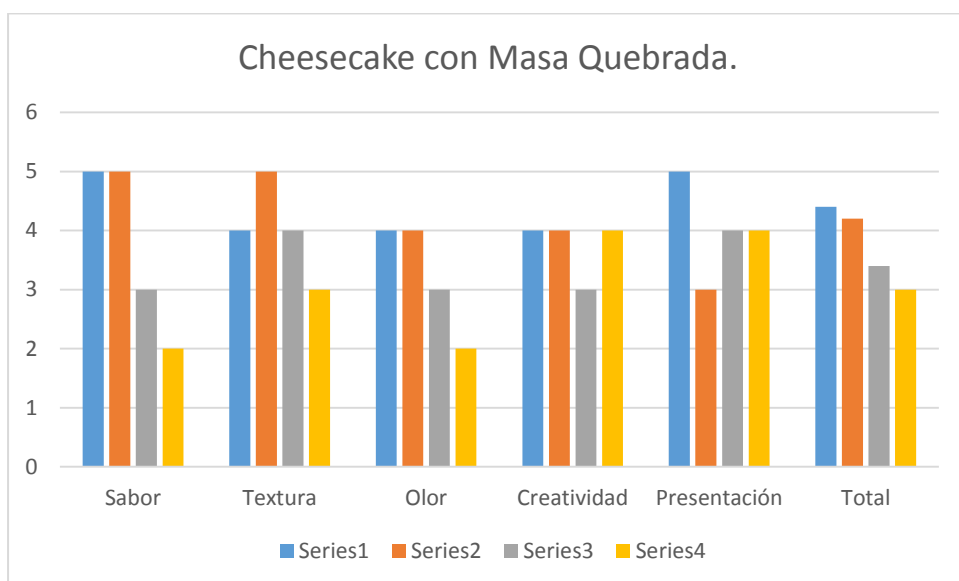
Muffin de Achira y Rosas.



Observaciones:

Mejorar la presentación con un frosting de ganache y rosas.

Cheesecake con masa quebrada.



Observaciones:

Potenciar el sabor a rosas.

CONCLUSIONES

En el proceso de trabajo de esta monografía, se pudo observar la riqueza que tienen pequeños pueblos del Ecuador, en sus tierras, en este caso el cantón Girón y el cultivo de Achira para la producción de su almidón.

Al visitar panaderías del cantón Girón, reconocidas por sus bizcochos de achira, se notó el decrecimiento de este negocio que hace algunos años fue el sustento de estas familias.

En notorio la falta de conocimiento y desinterés de muchos profesionales, en relación a productos locales y su utilización.

Se puede observar la dificultad para obtener productos ecuatorianos en la ciudad de Cuenca, tal es el caso de las rosas comestibles.

Debido al desinterés por el consumo de productos ecuatorianos, sus productores han optado por concentrarse en la exportación de los mismos más que en la venta local.

Ya que el negocio de venta de achira en el cantón Girón ha disminuido, cada vez es más difícil encontrar almidón de achira.

La falta de conocimiento o capital de muchos productores, les impide crear microempresas que puedan vender almidón de achira o rosas comestibles.

En la investigación de este trabajo, se encontró que existen solo dos empresas en Ecuador que producen rosas comestibles pero que su mercado es principalmente extranjero.

Uno de los puntos principales al culminar el trabajo de investigación, es que estamos tan acostumbrados a la idea que los productos extranjeros son mejores que despreciamos los nuestros, y sin darnos cuenta esto impide que crezcamos, que se cree fuentes de trabajo, ingresos, ya que si no existe un mercado no existe un producto, o desaparece.

Como Chefs Ecuatorianos debemos apreciar los productos nacionales, ancestrales, a innovar, crear, cocinar con lo nuestro.

RECOMENDACIONES

Al utilizar almidón de achira para la elaboración de los diversos postres y ser un ingrediente libre de gluten, muy húmedo y sin cuerpo, se recomienda combinar el almidón con harina de maíz, para obtener postres con cuerpo y libres de gluten.

Se recomienda utilizar cualquier harina libre de gluten en porcentajes iguales.

Al ser difícil conseguir rosas comestibles, se recomienda cultivarlas, ya que es fácil y económico.

En las recetas, al referirse a esencia de rosas, se refiere a agua de rosas utilizada comúnmente para los dulces árabes, y se puede conseguir en casas de distribución de especias.

No se recomienda usar esencia de rosas que se compra en supermercados ni boticas, ya que dan un sabor muy artificial.

Luego de haber realizado la degustación de cinco recetas, se recomienda potenciar el sabor de rosas, mediante el uso de un agua de rosas de calidad, en este caso se usó el agua de rosas de la marca "Cortas".

BIBLIOGRAFÍA

- Agronegociosecuador. (7 de Octubre de 2010). *Agronegocios.com.ec*. Recuperado el 29 de Diciembre de 2015, de *agronegocios.com.ec*.
- Ávila Granados, J. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Robinbook.
- Bachour, A. (2014). *Bachour Simply Beautiful*. Miami: Battman Studios.
- Barrera, V., Tapia, C., & Monteros, A. (2004). *Raíces y tubérculos andinos: alternativas para la conservación y uso sostenible en el Ecuador*. Quito: International Potato Center.
- Caicedo, D., Rozo, L., & Ramirez, U. (2000). *La Achira*. Ibagué: Corpoica.
- Castro, A., & Gómez, J. (2012). *repositorio.uis.edu.co*. Recuperado el 15 de Octubre de 2015, de *repositorio.uis.edu.co*.
- Comercio, D. E. (24 de Agosto de 2010). *El Comercio*. Recuperado el 26 de Julio de 2015, de *elcomercio.com*: <http://www.elcomercio.com>
- French Culinary Institute, J. C. (2009). *The Fundamental Techniques of Classic Pastry Arts*. Manhattan: Stewart, Tabori and Chang.
- Gisslen, W. (2010). *Professional Cooking, College Version*. John Wiley & Sons.
- Holt, G. (1999). *El jardín del gourmet*. Londres: Ediciones AKAL.
- Mercurio, D. E. (04 de Agosto de 2010). *El Mercurio*. Recuperado el 26 de Julio de 2015, de *elmercurio.com*: <http://www.elmercurio.com.ec>
- Rodriguez, G., García, H., Camacho, J., & Arias, F. (julio de 2003). *Corpoica*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2015, de *Corpica.org*.
- Sebess, M. (s.f.). *MasterChef Técnicas de Pastelería Profesional*. International Culinary Education Inc.
- Suas, M. (2008). *Advanced Bread and Pastry*. Cengage Learning.
- Wright, J., & Treuille, E. (1999). *Cordon Bleu techniques and recipes : pastry, cakes & biscuits*. Blume.

GLOSARIO

Achira: Planta perenne de 1,5 a 3 m de altura perteneciente a la familia de las cannáceas.

Cremado: Es el resultado de batir claras con azúcar, hasta obtener una mezcla color blanco o amarillo pálido.

Inflorescencia: Disposición que toman y orden en que aparecen y se desarrollan las flores en una planta cuyos brotes florales se ramifican.

Muselina: Tela muy fina y transparente, generalmente de seda, algodón o lana; se utiliza principalmente para drapeados, volantes, adornos o fulares

Natilla: Es un postre lácteo muy extendido en la gastronomía española. Se trata de una crema elaborada con leche, yemas de huevo, azúcar y aromas como la vainilla o el limón.

Ornamentales: es aquella planta que se cultiva y se comercializa con propósitos decorativos por sus características estéticas,

Pasta Choux: Es una preparación de masa típica francesa de algunos pasteles, que se caracteriza por tener una masa muy ligera.

Sistema Foliar: Es la extensión de un haz vascular que se origina desde el sistema vascular del tallo para ingresar en la hoja.

Tamizado: La tamización o tamizar es un método físico para separar dos sólidos formados por partículas de tamaño diferente.

ANEXOS

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha: 3 DE FEBRERO 2016

Profesor:

Producto: Muffin de achira y manzana con esencia de rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					X
Textura				X	
Olor					X
Creatividad					X
Presentación			X		
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones: Decoración sobre el muffin. Ganache chocolate Blanco con rosas.

Gobero
Firma Profesora

[Firma]
Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

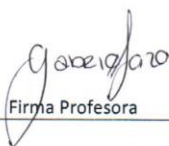
Profesor:

Producto: Brownie de Achira y rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					X
Textura				X	
Olor					X
Creatividad				X	
Presentación					X
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones: Ganache de chocolate de rosas de República del Ecuador


Firma Profesora


Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:	Profesor:				
Producto: Cheesecake con masa quebrada de achira .					
Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					X
Textura				X	
Olor				X	
Creatividad				X	
Presentación					X
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones: Falta sabor a rosas en la mermelada de frambuesa.


Firma Profesora


Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

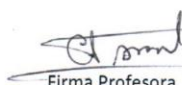
Profesor:

Producto: Muffin de achira y manzana con esencia de rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					✓
Textura					✓
Olor					✓
Creatividad					✓
Presentación					✓
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:


Firma Profesora


Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

Profesor:

Producto: Brownie de Achira y rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					✓
Textura					✓
Olor				✓	
Creatividad				✓	
Presentación					✓
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:


Firma Profesora


Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



Ficha de Degustación

Fecha:

Profesor:

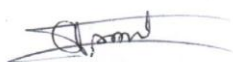
Producto: Cheesecake con masa quebrada de achira .

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					✓
Textura					✓
Olor				✓	
Creatividad				✓	
Presentación			✓	✓	
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:

Mejorar el sabor de las rosas.



Firma Profesora



Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

Profesor:

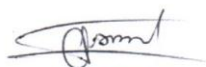
Producto: Mermelada de Frambuesa y Rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor				✓	
Textura					✓
Olor				✓	
Creatividad				✓	
Presentación				✓	
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:

Buscar mejor sabor de la rosa buscando
otra técnica



Firma Profesora

Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

Profesor:

Producto: Brownie de Achira y rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					✓
Textura					✓
Olor				✓	
Creatividad				✓	
Presentación				✓	
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:


 Firma Profesora


 Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

Profesor:

Producto: Pie de Manzana Y Rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor			/		
Textura				/	
Olor		/			
Creatividad				/	
Presentación				/	
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:


 Firma Profesora


 Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

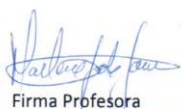
Profesor:

Producto: Muffin de achira y manzana con esencia de rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					✓
Textura					✓
Olor					✓
Creatividad					✓
Presentación					✓
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:



Firma Profesora

Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha:

Profesor:

Producto: Cheesecake con masa quebrada de achira .

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor			✓		
Textura				✓	
Olor			✓		
Creatividad			✓	✗	
Presentación				✓	
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:


Firma Profesora


Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



Ficha de Degustación

Fecha:

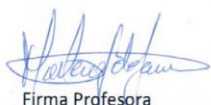
Profesor:

Producto: Mermelada de Frambuesa y Rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor				✓	
Textura				✓	
Olor				✓	
Creatividad				✓	
Presentación				✓	
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones:


Firma Profesora


Firma Alumna

Lic. Analía Cordero Carmo
0984927544 Gourmet

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles					
 UNIVERSIDAD DE CUENCA desde 1867					
Ficha de Degustación					
Fecha: 02-Febrero-2016.			Profesor: Ana Liza Cordero.		
Producto: Cheesecake con masa quebrada de achira.					
Calificación	1	2	3	4	5
Sabor		✓			
Textura			✓		
Olor		✓			
Creatividad				✓	
Presentación				✓	
Calificación Total					
*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración. Observaciones: Falta sabor a rosas. Recomiendo trabajar los pétalos.					
 Firma Profesora			 Firma Alumna		

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha: 02 - Febrero - 2016.

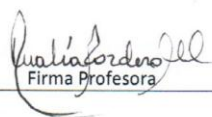
Profesor: Ana Lita Cordero

Producto: Mermelada de Frambuesa y Rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor		✓			
Textura		✓			
Olor			✓		
Creatividad				✓	
Presentación				✓	
Calificación Total	15				

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones: Falta sabor a rosas.


Firma Profesora


Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha: 2 - Febrero - 2016

Profesor: Ana Lía Cordero M.

Producto: Pie de Manzana Y Rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor			✓		
Textura			✓		
Olor			✓		
Creatividad				✓	
Presentación					✓
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones: se recomienda potenciar el sabor de rosa con almibar de agua de rosas o una base de rosas.


Firma Profesora



Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha: 02 - Febrero - 2016

Profesor: Ana Lía Cordero.

Producto: Brownie de Achira y rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					✓
Textura					✓
Olor					✓
Creatividad					✓
Presentación					✓
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones: Falta sabor a rosas.


Firma Profesora


Firma Alumna

Propuesta de Desarrollo de Recetario de Postres a base de Achira y Rosas Comestibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Ficha de Degustación

Fecha: 02 - Febrero - 2016

Profesor: Ana Lía Cordero.

Producto: Muffin de achira y manzana con esencia de rosas.

Calificación	1	2	3	4	5
Sabor					✓
Textura					✓
Olor					✓
Creatividad					✓
Presentación					✓
Calificación Total					

*La calificación será valorada de 1 – 5, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta, gracias por su colaboración.

Observaciones: Solamente falta sabor a rosas.

Ana Lía Cordero
Firma Profesora

Firma Alumna



Mise en place para la realización de Brownie.



Chocolate a Baño María, para realizar Brownie.



Decoración con pétalos de rosas para Brownie.



Cocción de las manzanas para Tarta crujiente de manzana.



Masa Quebrada usada para los Tartas.



Degustación de los Postres con las Magister. Ana lía Cordero, Marlene Jaramillo, Clarita Sarmiento, Gabriela Lazo.

