

2013

Manual del Diplomado en actualización en gastronomía





UPAEP – Secretaría General

Dirección General de Apoyos Académicos

Dirección del Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación.

Biblioteca Central - **Karol Wojtyla**

Tesis Digitales Restricciones de uso:

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de textos, imágenes, gráficas, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente de donde la obtuvo mencionando el autor o autores involucrados en el documento.

Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Índice

<i>Dedicatoria.....</i>	<i>2</i>
<i>Introducción.....</i>	<i>3</i>
<i>Cocina Latino Americana.....</i>	<i>4</i>
<i>Cocina creativa y de Vanguardia.....</i>	<i>32</i>
<i>Cocina de Medio Oriente.....</i>	<i>62</i>
<i>Últimas tendencias de repostería.....</i>	<i>77</i>
<i>Repostería fondant.....</i>	<i>119</i>
<i>Coctelería.....</i>	<i>125</i>
<i>Conclusión.....</i>	<i>161</i>
<i>Referencias.....</i>	<i>162</i>



Dedicatoria

Este recetario se lo dedico a mis padres ya que sin el apoyo incondicional de ellos no estaría aquí presentándole este trabajo que es la culminación de su esfuerzo, dedicación y sacrificio ya que sin ellos no podría haber llegado hasta donde estoy hoy. A mis Chefs que aunque a veces me regañaban eran un signo de que había que continuar aprendiendo de los acierto y errores míos para poder ser alguien competitivo en la vida profesional y enseñarme las técnicas y conocimientos para enfrentarme a los futuros retos que están por venir. A mis amigos que por ellos nos apoyábamos mutuamente para tomar las decisiones correctas y dar un producto de buena calidad, y lograr así lazos de hermandad y compañerismo de por vida.



Introducción

Este recetario comprende todas las recetas elaboradas en el diplomado “Actualización Gastronómica” en el cual se comprendió desde la elaboración, diseño y formas innovadoras para hacer pasteles con fondant y sus complementos que lleva de la mano este material hasta la cocina sudamericana que hoy está tomando un auge a nivel internacional ya que esta no se le había dado la importancia hasta ahora debido a la cantidad de ingredientes originarios de esa tierra y que por la llegada de los inmigrantes orientales, europeos y africanos ha habido una mezcla muy interesante en aquella parte del continente.

También abarcaremos un poco de las nuevas tendencias de la cocina creativa que al hacer uso de nuevos métodos de cocción como la utilización del vacío, el nitrógeno líquido y complementado con métodos de cocción contemporáneos se da la creación de un nuevo platillo equivalente a su preparación clásica.





Cocina Latinoamericana

JUANE DE ARROZ

Mise en place

- 1) Cortar Cebolla en brunoise.
- 2) Cortar Ajo en brunoise.
- 3) Cocer el huevo con cascara en agua en ebullición por 8 minutos, descascarar y reservar.
- 4) Tatemar las hojas de plátano.

Procedimiento

- 1) Cueza el arroz con el agua y sal
- 2) Fría ligeramente el pollo sazonado con sal
- 3) En dos cucharadas de manteca fría ligeramente la cebolla, los ajos y el maní
- 4) Revuelva el arroz tibio con manteca, sal, cebolla y las yemas de huevo
- 5) Compruebe el punto de sal
- 6) Prepare las hojas de bijou, limpias y cortadas para armar los tamales y asadas ligeramente
- 7) Coloque en el centro de cada hoja una buena porción de arroz
- 8) Y coloque una presa (pieza) de pollo, encima ponga más maní, rebanada de huevo y aceituna
- 9) Cierre la hoja de bijou, haciendo un muñón en la parte superior. Amarre firmemente
- 10) Se cuece en poco agua o en vapor, durante 40 minutos.

Ingredientes

Arroz	2 taza
Agua	4 taza
Piernas con muslo de pollo	2 pza
Manteca de cerdo	100 gr
Cebolla picada	50 gr
Ajo picados finamente	1 diente
Maní (cacaahuates)	100 gr
Yema de huevo	2 pza
Huevo cocido	1 pza
Aceitunas negras rebanadas	4 pza
Hojas de bijou, también llamadas de achira (hojas de plátano)	3 hojas
Sal	C/N
Hilo cáñamo	C/N

CEBICHE A LA PIEDRA



Mise en place

- 1) Desinfectar las verduras.
- 2) Limpiar el lenguado quitándole las espinas y la piel en caso de que la tenga y reservar en refrigeración.
- 3) Cortar finamente el rocoto.
- 4) Obtener el jugo de los limones.
- 5) Pelar el nabo.
- 6) Cortar la cebolla morada en pluma.
- 7) Cocer el camote en abundante agua en ebullición hasta que esté cocido.

Procedimiento

- 1) Limpio el pescado, córtelo en cubitos como de 1.5 centímetros, úntelo ligeramente con limón y muy poca sal.
- 2) En un recipiente de porcelana, ponga la salsa de soya y el rocoto picado.
- 3) Agregar el jugo de limón, sazonar con sal y pimienta
- 4) Mezcle las dos preparaciones y marine el pescado por media hora.
- 5) Limpie el nabo, córtelo en rodajas y cueza ligeramente con vinagre, agua y sal (sí tuviera una rebanada de remolacha, añádala para que le de color rosado) y déjelo enfriar por completo.
- 6) Para servir, coloque en el base del palto una capa de nabo encurtido.
- 7) En un extremo ponga dos rebanadas de camote, a un lado un poco de cebolla morada.
- 8) Sirva el cebiche para hacer un plato muy festivo y además delicioso.

Ingredientes

Lenguado o corvina	167 gr
Salsa de soya	10 gr
Rocoto	67 gr
Limones	60 gr
Sal	c/n
Pimienta blanca	c/n
Nabo	67 gr
Cebolla morada	34 gr
Camote	167 gr

ROCOTOS RELLENOS



Mise en place

- 1) Cortar el lomo de cerdo finamente.
- 2) Cortar finamente la cebolla morada en brunoise.
- 3) Picar finamente la nuez.
- 4) Picar el maní.
- 5) Picar el comino con un cuchillo.
- 6) Cortar la papa en rebanadas, lavarlas en agua y cocerlas en agua en ebullición.
- 7) Cocer el huevo entero en agua en ebullición.

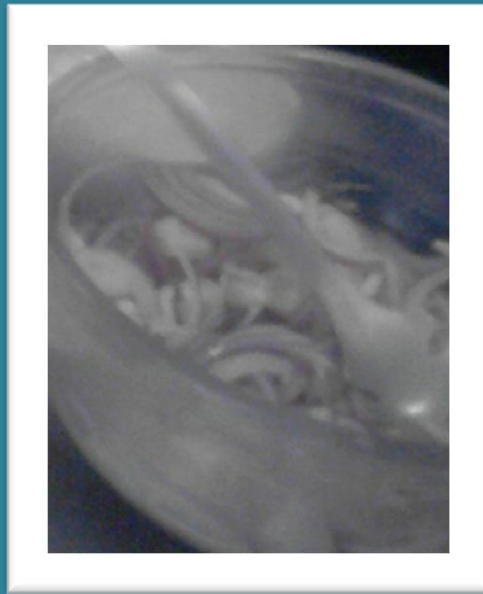
Procedimiento

- 1) Sazone la carne con todos los condimentos.
- 2) Fríe ligeramente la cebolla y añada la carne hasta medio cocimiento.
- 3) Añada de media a una taza de agua y deje cocinar siete minutos.
- 4) Aumente las pasas, la nuez y el maní y el orégano, compruebe la sazón.
- 5) Prepare los rocotos, limpiándolos y blanqueándolos.
- 6) Rellene hasta la mitad cada ají, y encima coloque rebanadas de huevo duro y una aceituna, otra capa de picadillo y encima una rebanada de queso y un pedacito de mantequilla.
- 7) Tape el ají, con su rabito.
- 8) Coloque las rebanadas de papa en una fuente para horno y encima los rocotos, rocélos con leche y unos cuadritos de mantequilla.
- 9) Horneé en una fuente los rocotos a 180° C, por espacio de 20 minutos.
- 10) Sirva de inmediato.

Ingredientes

Lomo de cerdo	286 gr
Uva pasa (pasitas)	58 gr
Cebolla morada	115 gr
Ají panka molido (guajillo)	26 gr
Pasta de achiote	9 gr
Pimienta molida	2 gr
Cominos	2 gr
Ajinomoto	9 gr
Aceite vegetal	69 ml
Nuez picada	29 gr
Maní (cacahuete)	58 gr
Queso fresco	143 gr
Leche	69 ml
Orégano molido	2 gr
Papa	115 gr
Huevo	69 gr
Aceitunas	29 gr
Rocotos (puede usar pimientos morrones medianos)	685 gr
Agua	C/N
Sal	C/N

CEVICHE DE PATO



Ingredientes

<i>Pato chico</i>	285 gr
<i>Limonas</i>	86 ml
<i>Aji amarillo con sal</i>	13 gr
<i>Cebolla mediana blanca</i>	58 gr
<i>Yuca</i>	143 gr
<i>Pimienta entera</i>	C/N
<i>Sal</i>	C/N

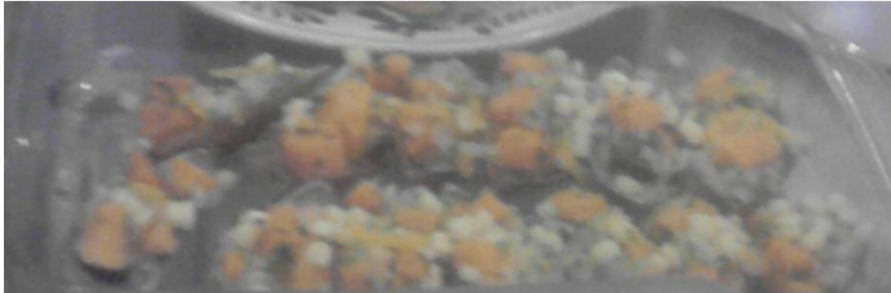
Mise en place

- 1) Limpie y deshuese el pato, retire la piel del pato
- 2) Obtener el jugo de los limones.
- 3) Revolver un poco de aji amarillo con un poco de sal.
- 4) Cortar en pluma la cebolla.
- 5) Cocer la yuca en agua en ebullición.
- 6) Moler un poco de pimienta.

Procedimiento

- 1) Marine la carne del pato con el jugo los limones con pimienta y sal y el ají molido con sal.
- 2) Después de marinar dos o tres horas.
- 3) Cocine a fuego mediano el pato con la cebolla.
- 4) Remueva de vez en cuando para que se cueza parejo.
- 5) Compruebe la sazón, una vez que está cocido.
- 6) Retire del fuego, y añada el jugo de dos limones, para mezclar con el caldo del pato, ("con la sustancia de pato y el primer aderezo").
- 7) Se sirve el ceviche en plato hondo y se acompaña con yuca sancochada como guarnición.

CHOROS A LA CHALACA



Mise en place

- 1) Seleccionar los choros y desinfectarlos.
- 2) Limpiar el chile quitándole las venas.
- 3) Cortar la cebolla en brunoise.
- 4) Cortar el perejil finamente.
- 5) Cocer una pieza de choclo desgranado y reservar.
- 6) Obtener el jugo de los limones.

Procedimiento

- 1) Sancóchelos en abundante agua, hasta que abran sus valvas.
- 2) Con todo y valvas, colóquelos en una fuente.
- 3) Mezcle las cebollas con las rajas de rocote, el perejil, el choclo cocido, el jugo de los limones, el ají molido y sazone con sal y pimienta.
- 4) Aumente el aceite.
- 5) Ponga dentro de la valva de cada choro, una cucharadita de esta mezcla, y si fuera necesario aumente unas gotas de limón.

Ingredientes

Choros	138 gr
Cebollas	229 gr
Chile rocoto	35 gr
Perejil	5 gr
Choclo	115 gr
Camote amarillo	115 gr
Limonas	69 ml
Ají amarillo molido	3
Sal	C/N
Pimienta	C/N
Aceite de oliva	17 ml

CHUPE DE CAMARONES

Mise en place

- 1) Cortar en cubos la zanahoria.
- 2) Cortar en cubos la papa.
- 3) Cortar la cebolla en brunoise.
- 4) Cortar el zapallo en cubos.
- 5) Choclo cortarlo en rodajas.
- 6) Rebanar el repollo finamente.
- 7) Remojar el arroz.
- 8) Moler un poco de granos de pimienta

Procedimiento

- 1) Se mezcla la cebolla con el ají panka, el huacatay picado, se cocina todo con el caldo y se deja hervir siete minutos.
- 2) Se aumenta el aceite y más ají panka molido, pimienta y comino.
- 3) Cuando empiece a hervir se aumentan los camarones, y cuando se ponen rojos, se retiran y reservan.
- 4) Se aumenta caldo o agua y se deja que empiece a hervir de nuevo.
- 5) Ponga las papas, zanahorias, habas peladas, choclo, arvejas y el zapallo y se deja hervir hasta que están casi cocidos.
- 6) Aumente la col o repollo y el coral de los camarones (sustancia muy sabrosa que está en la cabeza de los camarones) y el arroz, deje hervir a fuego mediano otros diez minutos.
- 7) Cuando todo esté cocido se aumentan los huevos con cuidado para que no se rompan las yemas.
- 8) Por último la leche y dejar hervir otros cinco minutos y se sirve de inmediato.
- 9) Se sirve cada plato con un trozo de pescado frito, y espolvoreé orégano.

Ingredientes

<i>Camarones</i>	200 gr
<i>Filete de corvina o robalo</i>	200 gr
<i>Ají amarillo molido (sustituir por habanero)</i>	12 gr
<i>Ají panka (sustituir por guajillo), molido</i>	18 gr
<i>Cebolla</i>	120 gr
<i>Aceite</i>	18 gr
<i>Zanahorias</i>	100 gr
<i>Papa amarilla</i>	200 gr
<i>Habas verdes</i>	80 gr
<i>Zapallo</i>	100 gr
<i>Choclo</i>	240 gr
<i>Arvejas</i>	40 gr
<i>Repollo</i>	40 gr
<i>Huacatay</i>	12 gr
<i>Caldo de gallina o carne</i>	18 gr
<i>Arroz remojado</i>	28 gr
<i>Queso blanco (panela)</i>	80 gr
<i>Huevos</i>	3 pza
<i>Leche</i>	96 ml
<i>Pimienta recién molida</i>	C/N
<i>Comino molido</i>	2 gr

HUMITAS VERDES Y ROJAS

Mise en place

- 1) Remoje en agua caliente el ají panka, sin semillas, escúrralos y licué
- 2) Diluya la pasta de achiote en una cucharada de agua
- 3) Lave y remoje en agua caliente las hojas de maíz y después escúrralas
- 4) Desgranar el choclo.
- 5) Cortar el lomo de cerdo en cubos.
- 6) Cortar la cebolla en julianas.
- 7) Cortar el habanero o el aji amarillo en julianas.
- 8) Moler un poco de granos de pimienta
- 9) Cocer el huevo entero en agua en ebullición, ya cocido cortarlo en rebanadas y reservar.
- 10) Moler un poco de aji panka.

Ingredientes

Choclo	500 gr
Culantro	240gr
Achiote	15 gr
Lomo de cerdo	250 gr
Aceite	50ml
Cebolla	250gr
Ají amarillo (habanero)	15 gr
Pimienta recién molida	2 gr
Comino triturado	2 gr
Ajínomoto	2 gr
Huevo duro	2 'za
Ají panka molido (guajillo)	5 gr
Aceitunas negras deshuesadas	8 pza
Manteca de cochino	150 gr
Harina fresca para tamal	100 gr
Hojas de maíz (pancas)	1 rollo
Pabilo (hilo cáñamo)	1 rollo



Procedimiento

Humita verde

- 1) Caliente seis cucharadas de aceite y sancoche la carne junto con los condimentos (pimienta, comino, ajinomoto, el ají panka)
- 2) Sazone con sal, remueva y añada la cebolla
- 3) Aumente media taza de agua y deje cocinar, hasta que espese la salsa
- 4) Retire cuando la carne está cocida
- 5) Licué el culantro
- 6) Licué el choclo, no muy molido
- 7) Derrita la mitad de la manteca y agregue el culantro molido
- 8) Aumente la mitad del choclo molido y la mita de la harina para tamal y remueva para sazonar con sal
- 9) Deje a fuego lento siempre removiendo hasta que se vea el fondo de la cazuela.
- 10) Prepara las hojas para tamal y ponga dos cucharadas del choclo preparado.
- 11) Rellene con carne, rebanada de huevo, una aceituna, una raja de ají amarillo, encima una cucharada del choclo preparado
- 12) Envuelva la humita y amarre con el pabito
- 13) Cueza en olla de vapor.

Humita roja

- 1) Caliente la otra mitad de la manteca, añada el achiote, sal y el resto del choclo licuado y la mitad de la harina para tamal
- 2) Cueza a fuego mediano, removiendo constantemente, hasta que se vea el fondo de la cazuela.
- 3) Y envuelva de la misma manera que las verdes.

PAPAS A LA HUANCAINA



Ingredientes

<i>Papa amarilla</i>	400 gr
<i>Queso fresco</i>	100 gr
<i>Leche</i>	96 ml
<i>Aceite de oliva</i>	96 ml
<i>Galletas saladas</i>	8 pza
<i>Huevos cocidos</i>	2 pza
<i>Ají amarillo</i>	C/N
<i>Lechuga francesa</i>	120 gr
<i>Aceitunas negras</i>	C/N
<i>Palillo (cúrcuma)</i>	C/N
<i>Sal</i>	C/N

Mise en place

- 1) Cocer las papas, pelarlas, cortarlas en rodajas (tres o cuatro).
- 2) Limpiar los ajís, quitarle las semillas y venas.
- 3) Cocer el huevo entero en agua en ebullición hasta que esté cocido y reservarlo
- 4) Cocer el camote en abundante agua en ebullición hasta que esté cocido.

Procedimiento

- 1) Licuar el ají, y aceite hasta formar una salsa.
- 2) Añada la leche, el queso y dos yemas de huevo, palillo.
- 3) Continué licuando y añada las galletas hasta tener una salsa cremosa y ligera.
- 4) Servir en un plato con una hoja de lechuga, tres rodajas de papa y cubrir con la salsa.
- 5) Adornar con rebanadas de huevo cocido y aceitunas.

SALSA CRIOLLA

Ingredientes

<i>Cebolla morada</i>	<i>100 gr</i>
<i>Limón</i>	<i>60 ml</i>
<i>Rocoto</i>	<i>20 gr</i>
<i>Cilantro</i>	<i>60 gr</i>
<i>Aceite</i>	<i>30 ml</i>
<i>Sal</i>	<i>C/N</i>

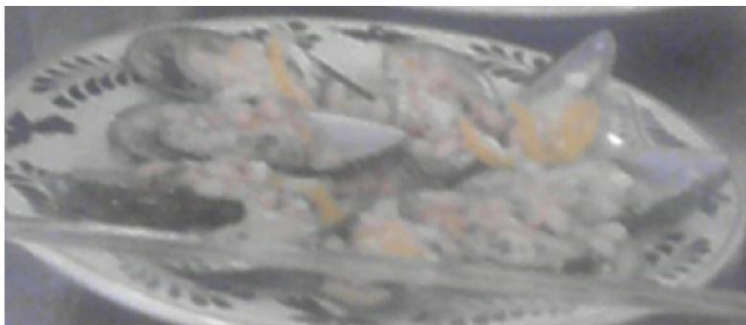
Mise en place

- 1) Cortar la cebolla morada en pluma muy fina
- 2) Obtener el jugo de los limones
- 3) Cortar el rocoto en juliana fina
- 4) Picar el cilantro finamente

Procedimiento

- 1) Mezclar todos los ingredientes y sazonar.

CEVICHE DE CHOROS



Ingredientes

Choros	12 pza
Sal	C/N
Dientes chicos de ajo molidos	3 pza
Cebolla morada	60 gr
Rocoto	½ pza
Limonas	½ pza
Yuyos cocidos y escurridos (alubias chicas cocidas)	C/N

Mise en place

- 1) Cueza la docena de choros limpios en un litro de agua hirviendo y una cucharadita de sal.
- 2) Moler los dientes chicos de ajo.
- 3) Picar la cebolla morada finamente.
- 4) Cortar el rocoto en rajas muy finas.
- 5) Picar el cilantro finamente
- 6) Obtener el jugo de los limones.
- 7) Cocer y escurrir los yuyos en agua y reservar.

Procedimiento

- 1) En cuánto se abran las valvas, retire del agua y déjelos escurrir. (el agua puede servir de base para un chupe o un chilcano)
- 2) Retire los choros de las valvas y limpie las impurezas (todo lo que tenga color obscuro)
- 3) Conserve la mitad de las valvas para la presentación
- 4) Unte ligeramente con sal los choros
- 5) Mezcle los ajos molidos con sal, la cebolla, el rocote y el jugo de los limones, revuelva muy bien el aderezo
- 6) Incorpore los choros y deje reposar hasta la hora de servir
- 7) Sirva adornado con yuyos.

SANGUCHES DE CHICHARRÓN



Ingredientes

Panes "bolillos" (torta de agua, poblana)
6 pza

Carnitas
500 gr

Salsa criolla
480 gr

Mise en place

- 1) Cortar los bolillos de forma horizontal y sacarle el migajón.

Procedimiento

- 1) Abra el pan para rellenar.
- 2) Caliente el pan en una plancha.
- 3) Rellene con las carnisas calientes.
- 4) Sirva acompañada con bastante salsa criolla.

ARROZ CON PATO COLORADO

Ingredientes

Pato	800 gr
Pimienta negra recién molida	4 gr
Comino molido	2 gr
Palillo	6 gr
Dientes de ajo molidos	8 gr
Cebolla	100 gr
Sal	C/N
Achiote	10 gr
Zanahoria	56 gr
Arvejas	80 gr
Tomate	160 gr
Pimiento morrón rojo	144 gr
Arroz	384 gr

Mise en place

- 1) Cortar el pato en piezas.
- 2) Moler un poco de pimienta.
- 3) Moler diente de ajo.
- 4) Picar cebolla finamente.
- 5) Cortar zanahoria en cubos.
- 6) Hacer un tomate concase haciendo primero una incisión por el rabito y de otro extremo una cruz y meterlo por agua en ebullición por espacio de 30 segundos a un minuto y después quitarle la piel y cortarle por la mitad para después quitarle la semilla y reservarla para otra preparación y luego cortarlo en cubos.
- 7) Cortar el morrón en julianas.

Procedimiento

- 1) Sazonar las presas de pato con pimienta y comino y poca sal.
- 2) Sancocharlas en su propia grasa durante diez minutos, volteándolas hasta que estén a medio cocimiento.
- 3) En la misma cazuela con la grasa del pato, sancoche la cebolla, el achiote, las arvejas, la zanahoria, los pimientos, el jitomate y por último los ajos.
- 4) Agregue media taza de agua y espere a que estén a media cocción las arvejas.
- 5) Retire las presas de pato y reserve.
- 6) Aumente el arroz previamente lavado y 8 tazas de agua hirviendo, sazone con sal.
- 7) Deje cocinar el arroz de manera tradicional.
- 8) Cuando casi esté seco aumente una cucharada de aceite, remueva y coloque las presas de pato encima.
- 9) Tape y déjelo secar.
- 10) Sirva acompañado de salsa criolla.

AJIACO BOGOTANO



Ingredientes

Piezas de pollo (1/2 pechuga y una pierna con muslo) 572 gr

Cebolla blanca 52 gr

Rabos de cebolla picados 52 gr

Cilantro. 18 gr

Diente ajo picado 3 gr

Mantequilla 52 gr

Mazorcas tiernas 229 gr

Papas sabaneras 102 gr

Papas criollas 342 gr

Guascas (apio) 228 gr

Crema ácida 138 ml

Alcaparras 69 ml

Mise en place

- 1) Lavar las piezas de pollo y reservar
- 2) Picar cebolla blanca.
- 3) Cortar el rabo de la cebolla.
- 4) Picar el cilantro.
- 5) Picar el ajo.
- 6) Cortar la mazorca tiernas en trozos.
- 7) Cortar el morrón en julianas.
- 8) Cortar las papas en petit brunoise.
- 9) Cortar la guascas en petit brunoise.

Procedimiento

- 1) Licué las cebollas, el cilantro y el ajo.
- 2) Aliñe el pollo con el licuado.
- 3) Fría el pollo en la mantequilla y se suda en dos tazas de agua
- 4) Cuando está suave, se retira el pollo y se reserva.
- 5) Al caldo que quedó se le agrega agua, las mazorcas, las papas y las guascas, y se deja hervir hasta que todo esté cocido y la papa no se desbarate.
- 6) Se aumenta el pollo y se lleva a la mesa para servir.
- 7) Aparte se llevan la crema y las alcaparras, para que los comensales se sirvan.
- 8) Se acompaña con arepas y aguacate.

AREPAS

Ingredientes

Maíz blanco

400 gr

Sal

C/N

Mise en place

- 1) Descabezar el maíz y desgranarlo.

Procedimiento

- 1) Se hierve el maíz limpio, durante treinta minutos o hasta que esté blando
- 2) Se licua el maíz, hasta formar una masa
- 3) Se hacen las arepas en forma de gorditas y se cuecen en comal.

PATACON PISAO

Ingredientes

Plátanos machos medio verdes
400 gr

Aceite para freír
C/N

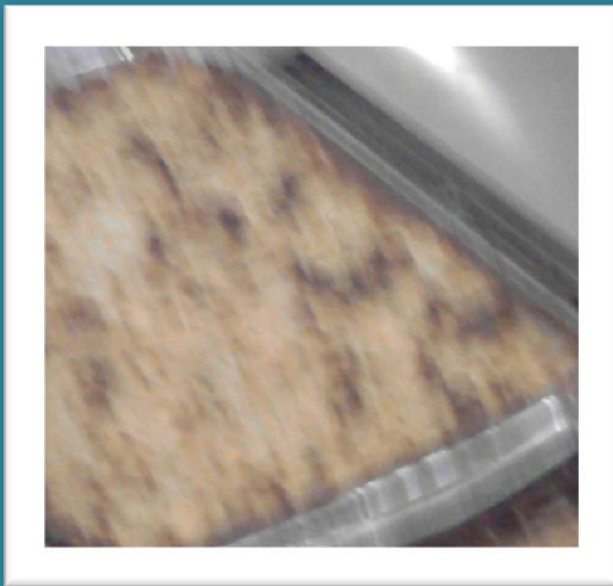
Mise en place

- 1) Pelar los plátanos y rebanarlos en un centímetro.
- 2) Calentar el aceite para la fritura sin llegar al punto de humo.

Procedimiento

- 1) Páselos por aceite caliente y retire para aplastarlos ligeramente.
- 2) Regrese al aceite para freírlos y sírvalos calientes.

ENUYCADO CON COCO



Ingredientes

<i>Queso blanco</i>	<i>16 gr</i>
<i>Coco</i>	<i>62 gr</i>
<i>Yuca</i>	<i>462 gr</i>
<i>Azúcar</i>	<i>77 gr</i>
<i>Semillas de anís machacadas</i>	<i>5 gr</i>
<i>Leche</i>	<i>74 gr</i>
<i>Mantequilla suave</i>	<i>28 gr</i>
<i>Mantequilla para el molde</i>	<i>C/N</i>

Mise en place

- 1) Rallar el queso blanco.
- 2) Limpiar el coco y rallarlo.
- 3) Limpiar la yuca y rallarla.
- 4) Engrasar molde con mantequilla para hornear.
- 5) Precalentar el horno.

Procedimiento

- 1) Mezcle todos los ingredientes, hasta que estén bien incorporados y se forme una masa suave.
- 2) Déjela reposar una hora
- 3) Engrase un molde para horno
- 4) Vierta la mezcla en el molde
- 5) Meta al horno a 190° C. por 45 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.

EMPANADAS CORDOBESAS

Mise en place

- 1) Cortar la carne de vaca finamente.
- 2) Cortar la cebolla en brunoise.
- 3) Cortar el tomate en brunoise.
- 4) Cortar el pimiento morrón brunoise.
- 5) Cortar la papa amarilla en brunoise.
- 6) Cocer el huevo en agua hasta que esté cocido, cortar huevo duro en brunoise.
- 7) Cortar zanahoria en brunoise.
- 8) Rebanar la aceituna deshuesada.

Procedimiento

- 1) Fría en la grasa la papa, la zanahoria, el pimiento y remueva y aumente $\frac{1}{4}$ de taza de agua y deje cocinar, sazone con sal.
 - 2) Aumente la cebolla y cuando esté transparente aumente el tomate en seguida las uva pasas y remueva.
 - 3) Aumente la carne y las aceitunas, y remueva solo para sellar la carne.
 - 4) Sazone con sal y el pimentón, revuelva bien y añada el huevo.
 - 5) Reserve para rellenar las empanadas.
-
- 1) Haga una fuente con la harina ponga al centro la grasa y la manteca, el pimentón y la sal.
 - 2) Poco a poco incorpore el agua, mientras se amasa.
 - 3) Amase hasta que la masa de regular consistencia y homogénea.
 - 4) Deje reposar treinta minutos tapada.
 - 5) Divida la masa a la mitad y vuelva a cortar a la mitad cada porción, hasta tener 16 porciones del mismo peso.
 - 6) Extienda en círculos con rodillo para hacer las empanadas
 - 7) Rellene y cierre con repulgue.
 - 8) Coloque las empanadas en charolas para horno engrasadas y enharinadas o papel estrella.
 - 9) Barnice las empanadas con huevo, o con agua.
 - 10) Horneé a 180° C. por espacio de 15 a 20 minutos.

Ingredientes

Harina	250 gr
Grasa de cerdo	25 gr
Manteca (mantequilla)	25 gr
Pimentón	5 gr
Agua tibia	75 ml
Sal	C/N

Relleno

Carne de vaca	223 gr
Grasa	45 gr
Cebolla de verdeo	134 gr
Tomate	89 gr
Pimiento morrón rojo chico	32 gr
Papa amarilla	89 gr
Zanahoria chica	45 gr
Huevos duros	54 gr
Uva pasa	23 gr
Aceitunas deshuesadas rebanadas	45 gr
Pimentón	45 gr

EMPANADAS SALTEÑAS

Mise en place

- 1) Cortar la carne de vaca finamente.
- 2) Cortar la cebolla de verdeo en brunoise.
- 3) Moler pimienta.
- 4) Cortar la papa en cuadros y cocer la papa en agua hasta que estén cocida.
- 5) Cocer el huevo en agua hirviendo hasta que esté cocido y cortarlo en cubos.

Procedimiento

- 1) Fría la cebolla junto con la carne.
 - 2) Sazone con sal, pimienta y pimentón.
 - 3) Deje cocinar tres minutos con el agua y añada la papa cocida y las uva pasas.
 - 4) Retire del fuego y deje enfriar completamente.
 - 5) Antes de rellenar las empanadas aumente el huevo.
-
- 1) Forme una corona con la harina y el leudante.
 - 2) Agregue la sal, la manteca y añada poco a poco el agua, mientras amasa todo, hasta obtener una masa lisa homogénea.
 - 3) Deje reposar treinta minutos tapada.
 - 4) Divida la masa a la mitad y cada mitad a la mitad hasta tener 16 porciones del mismo tamaño.
 - 5) Extienda cada pieza con rodillo.
 - 6) Rellene y selle las orillas con agua.
 - 7) Cierre las empanadas con 14 repulgues.
 - 8) Coloque las empanadas en una charola para horno preparada con papel estrella o engrasada y enharinada.
 - 9) Barnice con huevo las empanadas.
 - 10) Horneé a 180° C, por espacio de 20 minutos, hasta que tome ligero color dorado.

Ingredientes

Harina

223 gr

Polvo para hornear

1 gr

Manteca (mantequilla)

45 gr

Sal

C/N

Agua

134 ml

Relleno

Carne de vaca picada

229 gr

Cebolla de verdeo

143 gr

Pimienta recién molida

C/N

Grasa

58 gr

Aceite

29 ml

Agua

69 ml

Pimentón

12 gr

Papa

143 gr

Huevo

35 gr

Uva pasa

29 gr

QUIMBOLITOS



Ingredientes

Mantequilla	80 gr
Azúcar	80 gr
Yemas de huevo	60 gr
Ron blanco	20 ml
Queso fresco	125 gr
Harina de maíz cernida	80 gr
Harina de trigo	30 gr
Claros de huevo	90 gr
Pasitas	30 gr
Hojas de achira (plátano)	2 pza

Mise en place

- 1) Cernir la harina.
- 2) Separar las yemas de las claras de huevo.
- 3) Bata las claras a punto de turrón.
- 4) Rebanar la aceituna deshuesada.
- 5) Tatemar las hojas de achira.

Procedimiento

- 1) Bata la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa.
- 2) Añada las yemas, el ron y siga batiendo hasta que esté espumosa.
- 3) Aumente el queso y en seguida las harinas, sin dejar de batir.
- 4) Revuelva las pasitas y por último en forma envolvente las claras.
- 5) Limpie las hojas por ambos lados con un lienzo limpio.
- 6) Corte las hojas en cuadros para envolver los quimolitos.
- 7) Ponga dos cucharadas de masa en cada hoja y cierre los extremos hacia arriba y los bordes hacia abajo.
- 8) Colóquelos en una olla de vapor preparada, para que el agua no toque los tamalitos.
- 9) Cocine por espacio de 40 minutos.

Feijoada

Mise en place

- 1) Limpiar el frijol descartando los trozos rotos y las piedras y enseguida lavarlo.
- 2) Lavar el hueso de jamón serrano en abundante agua.
- 3) Machacar los dientes de ajo.
- 4) Rebanar la aceituna deshuesada.
- 5) Obtener el jugo de los limones y de naranja por separado
- 6) Cortar finamente el perejil.
- 7) Cortar la naranja en rodajas.

Procedimiento

- 1) Remoje el hueso de cerdo, la chuleta y el tocino, un día antes, y deseche el agua.
- 2) Fría ligeramente las carnes y añada el piloncillo rallado, el jugo de naranja, limón y hojas de laurel remueva y aumente una taza de agua, deje cocinar a fuego mediano veinte minutos.
- 3) Compruebe que la carne no está salada.
- 4) Fría la cebolla y los ajos y añada a la carne.
- 5) Cueza los frijoles de preferencia en olla de presión, con la cantidad de agua suficiente.
- 6) Vierta los frijoles sobre las carnes preparadas y sazonadas.
- 7) Retire las hojas de laurel, y si fuera necesario aumente agua, deje cocinar todo junto hasta que el frijol esté bien cocido.
- 8) Sirva acompañado de perejil picado, rodajas de naranja y pimienta de Cayena.

Ingredientes

Frijol negro	286 gr
Carne seca	143 gr
Chuleta de cerdo ahumada	115 gr
Hueso de jamón serrano	1/2 pza
Colita de cerdo ahumada	1/2 pza
Salchicha grande de cerdo	46 gr
Tocino rebanado	58 gr
Dientes de ajo	12 gr
Hojas de laurel	1.5 pza
Jugo de naranja	69 ml
Jugo de limón	35 ml
Piloncillo	72 gr
Perejil	69 gr
Naranjas en rodajas	86 gr
Pimienta de Cayena en polvo	C/N
Sal	C/N

GALINHADA MINEIRA



Ingredientes

Arroz	334 gr
Pollo (frango=pollo)	667 gr
Agua	667 gr
Ejotes	167 gr
Zanahoria	167 gr
Coco fresco	134 gr
Cebolla mediana	167 gr
Azafrán molido	4 gr
Aceite para freír	C/N
Ajo molido	30 gr
Aceite	10 gr
Sal	C/N
Pimienta negra	C/N

Mise en place

- 1) Lavar el pollo con abundante agua.
- 2) Cortar el ejote en brunoise.
- 3) Rallar el coco fresco.
- 4) Cortar la cebolla en brunoise.
- 5) Moler el ajo con algunas cucharadas de aceite
- 6) Moler pimienta.

Procedimiento

- 1) Marine el pollo con el ajo molido con aceite, sal y pimienta
- 2) Déjelo reposar una hora y escurra
- 3) Fría en poco aceite las piezas de pollo, déjelas dorar ligeramente
- 4) Añada el coco y remueva
- 5) Aumente la cebolla, zanahoria y ejotes, remueva ligeramente y añada un poco más de sal y pimienta
- 6) Incorpore el arroz bien distribuido
- 7) Ponga el agua hirviendo
- 8) Cuando el agua baje el hervor, tape y deje hasta que esté todo cocido.

PASTEL DE CHOCLO

Mise en place

- 1) Cortar la cebolla en brunoise.
- 2) Cortar el pimiento rojo en brunoise.
- 3) Cocer el huevo en agua y dejarlo ahí hasta que esté cocido.
- 4) Azar el pollo previamente salpimentado.
- 5) Desgranar el choclo.
- 6) Moler pimienta.

Ingredientes

Pino

Posta rosada

1500 gr

Cebollas medianas

200 gr

Pimiento rojo

60 gr

Aceite

15 ml

Azúcar

8 ml

Huevo

60 gr

Pechuga de pollo asado

200 gr

Pasitas

50 gr

Aceitunas

50 gr

Sal

C/N

Pimienta

C/N

Comino en polvo

C/N

Crema

Choclos

480 gr

Manteca

16 gr

Aceite

6 gr

Azúcar

40 gr

Leche

200 ml

Sal

1 gr

Azúcar para espolvorear

18 gr



Procedimiento

- 1) Selle la carne en unas cucharadas de aceite, espolvoreé pimentón, sal, pimienta y comino, deje cocer lentamente, voltéelo para evitar que se queme, así 30 minutos.
- 2) Cocida la carne, córtela en cubitos y déjela en la misma olla tapada
- 3) Aparte salteé las cebollas, incorpore una cucharada de azúcar y condimentos, una vez lista, únala a la carne.
- 4) Licué los choclos, con la leche
- 5) Vierta en una olla, y añada la manteca, aceite, sal y cocine a fuego mediano, siempre removiendo con pala de madera, para evitar que se pegue.
- 6) Cuando esté cocido, (cuando pase la pala por el fondo de la olla y queda la marca), aumente el azúcar y mezcle unos minutos

Para armar el pastel:

- 1) Ponga en cada pocillo de greda engrasado una porción de pino, luego añada rebanadas de huevo, aceituna y una pieza de pollo asado
- 2) Cubra generosamente con una capa de crema de choclo, espolvoreé azúcar y lleve al horno fuerte, hasta que esté dorado

SOPA PARAGUAYA



Mise en place

- 1) Cortar en plumas la cebolla.
- 2) Desmoronar el queso fresco, el queso cuartirolo y el queso sorde.
- 3) Rallar el queso mozzarella.

Procedimiento

- 1) Mezcle la harina de maíz con el polvo para hornear
- 2) Fría en la manteca la cebolla, remueva hasta que estén cremosas
- 3) Si fuera necesario añada agua
- 4) Incorpore las cebollas, la leche y la crema a la harina y los 3 primeros quesos
- 5) Mezcle bien todos los ingredientes
- 6) Revuelva bien los huevos e incorpórelos
- 7) Prepare un molde para horno engrasado
- 8) Vierta la mezcla
- 9) Horneé a 200° C. aproximadamente 30 minutos
- 10) Deje dorar ligeramente y retire del horno
- 11) Sirva acompañado de verduras y un crocante de queso sardo.
- 12) *crocante de queso sardo, se prepara con queso Parmesano, en una sartén caliente untada ligeramente con aceite.

Ingredientes

Harina de maíz	267 gr
Polvo para hornear	2 gr
Cebolla	100 gr
Manteca	67 gr
Leche	134 ml
Crema ácida	34 ml
Queso fresco	67 gr
Queso mozzarella	67 gr
Queso cuartirolo	34 gr
Huevo	200 gr
Queso sardo	34 gr
Sal fina	2 gr

PICADILLO HABANERO

Mise en place

- 1) Cortar la cebolla en brunoise.
- 2) Picar el ajo en petit brunoise.
- 3) Picar el pimiento en brunoise
- 4) Cortar el tomate en brunoise.
- 5) Pelar el plátano macho, cortarlo en rodajas y freírlo en fritura profunda hasta que estén dorados.
- 6) Cortar el tomate en rodajas.

Procedimiento

- 1) Fría en aceite caliente la cebolla, remueva dos minutos y añada el ajo.
- 2) En seguida el pimiento y remueva, añada el comino.
- 3) Aumente las carnes una a una y remueva durante ocho minutos.
- 4) Ponga los jitomates, revuelva y remueva, deje cocer cinco minutos.
- 5) Agregue el vinagre, la cerveza, las pasas y las aceitunas, y revuelva todo muy bien.
- 6) Rectifique la sazón, deje cocinar dos minutos, e incorpore los plátanos.
- 7) Sirva con arroz blanco, hojas de lechuga y unas rebanadas de tomate.

Ingredientes

Aceite	10 gr
Cebolla mediana	134 gr
Dientes de ajo	14 gr
Pimientos picados	160 gr
Comino molido	1 gr
Carne de cerdo molida	200 gr
Carne de res molida	200 gr
Tomates	100 gr
Vinagre blanco	20 gr
Cerveza clara	80 gr
Pasas	34 gr
Aceitunas deshuesadas	60 gr
Plátanos machos maduros	267 gr
Arroz	160 gr
Hojas de lechuga	54 gr
Tomate	1/2 pza

CARNE MECHADA

Mise en place

- 1) La falda debe estar del grueso de dos centímetros.
- 2) Prepare un adobo con mezcle una cucharada de aceite, una cucharada de salsa inglesa, $\frac{3}{4}$ cebolla en paisana, los ajos, sal, pimienta y comino
- 3) Cortar la cebolla en brunoise.
- 4) Machacar los dientes de ajo.
- 5) Rallar el queso mozzarella.
- 6) Moler pimienta negra.
- 7) Machacar el comino.
- 8) Limpiar el pimiento morrón rojo quitándole las semillas y las venas para después cortarlo en brownise.

Procedimiento

- 1) Frote la carne con el adobo.
- 2) En una fuente de metal, se hornea de 10 a 12 minutos por lado, a 180° C.
- 3) Se retira del horno, se deja enfriar.
- 4) Se golpea ligeramente para adelgazar a un centímetro la carne.
- 5) Se deshebra (se hacen mechas).
- 6) Aparte se calienta la media taza de aceite.
- 7) Se añaden las dos cebollas picadas y se cocinan hasta marchitar de 3 a 4 minutos.
- 8) Se agregan el pimentón y el tomate, se cocina 5 minutos.
- 9) Añada sal, pimienta, salsa inglesa, tomate y el adobo que se reservó, se cocina otros cinco minutos.
- 10) Se añade la carne y se deja a fuego lento durante diez minutos.
- 11) No debe quedar seca.
- 12) Se sirve con arroz blanco y acompaña con arepas.

Ingredientes

Falda o lagarto de la reina de res	800 gr
Aceite	24 ml
Salsa inglesa	12 ml
Cebolla	140 gr
Dientes de ajo	8 gr
Sal	C/N
Pimienta negra	2 gr
Comino machacado	1 gr
Aceite	96 ml
Cebolla	320 gr
Pimiento morrón rojo	96 gr



Cocina creativa y de Vanguardia

Espuma de mango



Ingredientes

Pulpa de mango
200 gr

Agua Mineral
100 gr

Hojas de gelatina
2 pza

Capsula de NO2
1 pza

Mise Place

- 1) Hidratar las hojas de grenetina en agua fría.
- 2) Revisar que el sifón esté limpio.

Procedimiento

- 1) Triturar la pulpa de mango hasta obtener un pure fino, pasar por un colador.
- 2) Hidratar en agua fría las hojas de grenetina. Disolverlas con un poco de agua mineral caliente.
- 3) Añadir el resto de agua mineral y mezclar con la pulpa de mango.
- 4) Verter en el sifón.

Espuma de Limón

Ingredientes

Jugo de limón

100 gr

Agua Mineral

100 gr

Jarabe Natural

100 gr

Hoja de Gelatina

1.5 pza

Capsula de NO2

1 pza



Mise Place

- 1) Hidratar las hojas de grenetina en agua fría.
- 2) Revisar que el sifón esté limpio.

Procedimiento

- 1) Disolver las hojas de grenetina previamente hidratadas y disolver en un poco de agua mineral caliente.
- 2) Añadir el resto del agua mineral, el jarabe, y finalmente el jugo de limón, previamente colado.
- 3) Verter en el sifón enroscar y colocar la capsula y agitar.
- 4) Retirar la capsula y dejar reposar en el refrigerador.

Mojito

Mise Place

- 1) Hidratar las hojas de grenetina en agua fría.
- 2) Revisar que el sifón esté limpio.

Procedimiento

- 1) Mezclar el agua mineral con el azúcar y llevarla a ebullición.
- 2) Retirar del fuego, dejar enfriar y guardar en el refrigerador.
- 3) Romper el punto de hilo de las claras.
- 4) Mezclar todos los ingredientes.
- 5) Llenar el sifón, enroscar, colocar la capsula y agitar.
- 6) Refrigerar, verter sobre la preparación del mojito tradicional.

Ingredientes

Claras de huevo

150 gr

Jugo de limón natural

130 gr

Ron blanco

70 gr

Azúcar

70 gr

Agua mineral

70 gr

Capsula de NO2

1 pza

Yerba Buena

C/N

Jugo de limón

70 gr

Azúcar

30 gr

Agua mineral

C/N

Ron blanco

1.5 onz

Espuma de Foie Gras



Ingredientes

Pate de Foie gras

100 gr

Fondo de ave

200 ml

Sal

C/N

Pimienta blanca

C/N

Capsula de NO2

1 pza

Crema de frijol

200 ml

Mise Place

- 1) Elaborar un fondo de pollo con huesos y mirepoix, a partir de agua fría y llevarla a cocción por espacio de una hora y reservar.
- 2) Checar que el sifón este limpio.

Procedimiento

- 1) Calentar el fondo hasta que rompa el hervor.
- 2) Verter el pate de foie gras y licuar hasta obtener una crema fina.
- 3) Sazonar y pasar por un colador fino y enfriar.
- 4) Llenar el sifón, enroscar, colocar la capsula, y dejar reposar en el refrigerador.
- 5) En un vaso agregar crema de frijol caliente, y verter espuma de fioe gras.

Crema Catalana



Ingredientes

Crema para batir

300 gr

Leche entera

75 gr

Azúcar

75 gr

Yema de huevo

3 pza

Canela en rama

C/N

Zets de limón o naranja

C/N

Capsula de NO2

2 pza

Mise Place

- 1) Revisar que el sifón esté limpio.
- 2) Descascarar los huevos, reservar.

Procedimiento

- 1) Templar en un cónico la crema, la leche y los elementos aromáticos.
- 2) Añadir el azúcar y cocer hasta 82 °C
- 3) Batir las yemas con un poco de azúcar, verter cuidadosamente la infusión.
- 4) Regresar la mezcla al cónico y mover constantemente hasta obtener consistencia de una salsa.
- 5) Retirar del fuego y enfriar rápidamente.
- 6) Vaciar en el sifón, enroscar y colocar la capsula agitar suavemente y dejar reposar 2 horas.

Espuma de Vainilla



Ingredientes

Crema para batir
250 gr

Leche entera
125 gr

Azúcar
75 gr

Yema de huevo
3 pza

Vaina de vainilla
1 pza

Capsula de NO₂
2 pza

Mise Place

- 1) Revisar que el sifón esté limpio.
- 2) Descascar los huevos, reservar.
- 3) Abrir la vaina de vainilla horizontalmente y raspar las semillas, reservar.

Procedimiento

- 1) Templar en un cónico la crema, la leche y los elementos aromáticos.
- 2) Añadir el azúcar y cocer hasta 82 °C
- 3) Temperar la preparación con las yemas previamente batidas con azúcar.
- 4) Regresar la mezcla al cónico y mover constantemente hasta obtener consistencia de una salsa.
- 5) Retirar del fuego y enfriar rápidamente.
- 6) Vaciar en el sifón, enroscar y colocar la capsula agitar suavemente y dejar reposar 2 horas.

Espuma de Parmesano

Mise Place

- 1) Revisar que el sifón esté limpio.
- 2) Rallar el queso Parmesano.
- 3) Descascarar los huevos y separar la cara de la yema, reservar.

Procedimiento

- 1) Calentar la leche en un cónico.
- 2) Cuando rompa el hervor la leche, añadir el parmesano, poco a poco, bajar el fuego, y mover hasta que se disuelva.
- 3) Retirar del fuego y añadir la crema, tapar y dejar reposar por 10 minutos.
- 4) Colar la preparación, añadir las claras, sazonar con sal y mezclar con un batidor globo, hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5) Llenar el sifón, enroscar y agitar.

Ingredientes

Leche entera
150 gr

Queso parmesano
200 gr

Crema para batir
300 gr

Claras de huevo
125 gr

Sal
C/N

Capsula de NO2
1 pza

Mayonesa

Ingredientes

Aceite de girasol
200 gr

Aceite de olivo
50 gr

Huevo entero
2 pza

Mostaza Dijon
0.5 cda

Vinagre de Jerez
1 cda

Capsula de NO2
1 pza

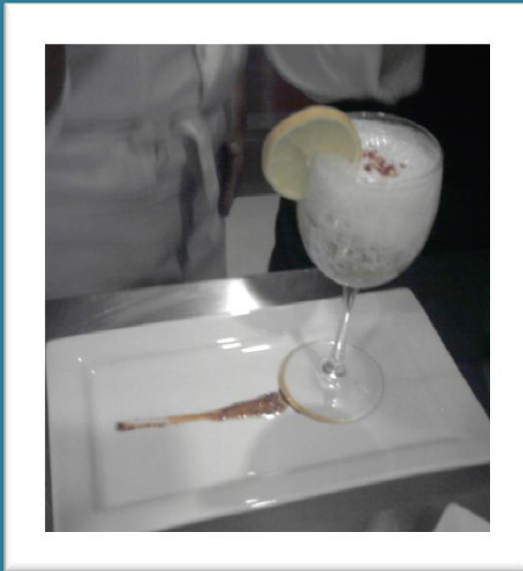
Mise Place

- 1) Revisar que el sifón esté limpio.
- 2) Descascar los huevos y separar la clara de la yema, reservar.

Procedimiento

- 1) Mezclar los 2 aceites.
- 2) Colocar el resto de los ingredientes en un cónico.
- 3) Emulsionar los aceites con el resto de los ingredientes, batiendo con un globo o con túrmix.
- 4) Colar y verter en el sifón, enroscar, colocar la capsula y mantener a baño maría a 65 °C

Bechamel



Ingredientes

Harina de trigo
30 gr

Mantequilla
30 gr

Leche entera
275 gr

Crema para batir
100 gr

Mantequilla
30 gr

Sal
C/N

Nuez moscada
C/N

Capsula de NO2
1 pza

Mise Place

- 1) Revisar que el sifón esté limpio.
- 2) Trabajar la mantequilla a temperatura ambiente.

Procedimiento

- 1) Trabajar en caso cónico, la harina con 30 gr de mantequilla a fuego suave, hasta obtener una masa lisa cocida pero sin tostar.
- 2) Añadir poco a poco la leche mezclada con la crema si dejar de mover para que no se hagan grumos.
- 3) Cocinar la mezcla por 20 minutos a fuego suave.
- 4) Sazonar con sal y una pizca de nuez moscada.
- 5) Colar y emulsionar con el resto de la mantequilla con ayuda del túrmix.
- 6) Llenar el sifón, enroscar, cargar y agitar.
- 7) Mantener en baño maría a 70 °C.

Espuma de queso añejo



Ingredientes

Queso añejo
150 gr

Crema para batir
250 gr

Leche
100 gr

Pimienta
C/N

Mantequilla
50 gr

Capsula de NO2
1 pza

Mise Place

- 1) Revisar que el sifón esté limpio.
- 2) Trabajar la mantequilla a temperatura ambiente.
- 3) Rallar el queso añejo.

Procedimiento

- 1) Colocar en un coludo la crema, leche y el queso añejo.
- 2) Cocinar a fuego suave hasta romper hervor.
- 3) Sazonar y colar.
- 4) Colocar el sifón.
- 5) Llenar el sifón, enroscar.
- 6) Mantener en baño maría a 60 °C.
- 7) Cargar el sifón y agitar

Bastón de piña asada con brocheta de camarones y espuma de horchata de coco y julianas de poro

Ingredientes

Piña	720	gr
Camaron26/30	400	gr
Caña de azúcar	400	gr
Aceite de oliva	100	gr
Carbón	20	gr
Crema de coco	400	gr
Leche de coco	200	ml
Crema para batir	400	gr
Carga de NO2	4	pza
Cilantro	80	gr
Poro	200	gr
Aceite de cártamo	400	ml
Sal	Cn	
Pimienta	Cn	
Chile poblano	4	pza
Goma de xantatno	20	gr
Flor de calabaza	80	gr

Mise Place

- 1) Pelar la piña y cortarla en bastones.
- 2) Limpiar el camarón sacándole la carcasa y quitándole la vena digestiva pero dejándole la cola.
- 3) Limpiar la flor de calabaza utilizando el pétalo únicamente y descartando los pistilos.
- 4) Cortar el poro en juliana fina.
- 5) Tatemar la piel del chile poblano, descartar esta y las semillas.



Procedimiento

Chile de carbón ahumado

- 1) Licuar el chile huajillo sin la vena, colar y enfriar. Calentar el carbón a al rojo vivo, introducir el carbón al aceite y tapar.

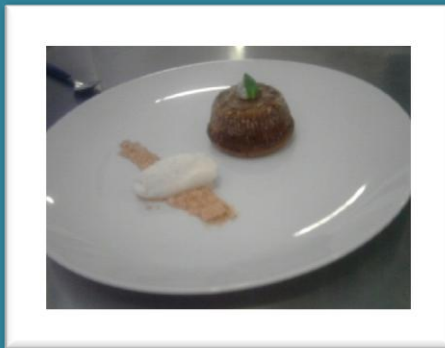
Espuma de horchata de coco

- 1) Mezclar la crema y la leche de coco, la crema para batir y la carga de NO₂ en con 4 cargas y refrigerar la mezcla por espacio de 45 minutos antes de ser utilizado.

Esféricos

- 1) Con el chile poblano previamente sin piel, semilla y licuado con agua y sal, pasar a este recipiente y agregar la xantana.
- 2) Freír julianas de poro con un color oro pálido y reservar
- 3) Hacer brochetas de camarones sal/pimentados y cocinar en sartén.
- 4) Cocinar la piña y dejar que caramelizar.
- 5) Montar con la flor de calabaza.

Mulleaux de chocolate mexicano y mole con queso azul y helado de vainilla



Mise Place

- 1) Enharinar moldes.
- 2) Tostar y pulverizar en la termomix el cacahuate limpio sin cascara y el amaranto
- 3) Pomar la mantequilla.
- 4) Fundir el chocolate amargo

Procedimiento

Pan

- 1) Mezclar el azúcar, el huevo, el chocolate amargo y la mantequilla, pasar la mezcla a los moldes de panque previamente enmantequillados y dejar reposar 1 hora en el refrigerador, hornear a 185 °C de 10 a 12 minutos.
- 2) Realizar trufas con el queso gorgonzola y el mole de pasta.
- 3) A los 9 minutos de cocción incorporar las trufas a la preparación.

Helado

- 1) Añadir la leche en polvo y la crema para batir con la vaina de vainilla al fuego a 50 °C. agregar la leche en polvo el azúcar y la xantana y llevarla a la sorbetera, reservar en el congelador

Ingredientes

Azúcar	51	gr
Huevo	34	gr
Chocolate amargo	34	gr
Mantequilla	134	gr
Harina	51	gr
Mole en Pasta	134	gr
Queso gorgonzola	67	gr
Helado		
Leche en polvo	24	gr
Crema para batir	40	gr
Vaina de vainilla	1	pza
Azúcar	87	gr
Cacahuate limpio		
Sin cascara	100	gr
Amaranto	34	gr
Menta fresca	4	gr
Leche	334	ml
Xantano	2	gr

3 Leches a mi manera



Mise Place

- 1) Descascar el huevo, reservar.
- 2) Desinfectar las fresas por iodo por espacio de 15 minutos, reservar.
- 3) Cortar en la base de vaso de plásticos pequeños agujeros, reservar.
- 4) Hidratar la grenetina con agua caliente.

Procedimiento

- 1) Mezclar en la termomix la harina, la yema de huevo el azúcar y la clara de huevo, pasar al sifón, tapar y meterles 3 cargas de NO₂ y dejar reposar 40 minutos en el refrigerador.
- 2) Cocinar la fresa con la azúcar para bajar acidez, hacer puré e incorporar la grenetina hidratada en agua caliente. Pasar a un molde y refrigerar.
- 3) Mezclar la leche evaporada, la leche condensada la crema para batir y la vainilla, calentarlo a 82 °C verterlo en el sifon y enfriarlo, agregar 1 carga de NO₂.

Ingredientes

Harina

100 gr

Yema de huevo

40 gr

Carga de No2

3 gr

Azucar

40 gr

Leche evaporada

100 ml

Leche condensada

100 ml

Crema para batir

100 ml

Vaina de vainilla

1 pza

Fresa

200 gr

Grenetina

24 gr

Vaso de plástico transparente

4 pza

Clara de huevo

70 gr

Barbacoa de rack de cordero, consomé clarificado,
humus mexicano y salsa macha

Mise Place

- 1) Lavar el rack.
- 2) Asar o tatemar las pencas de maguey.
- 3) Asar la almendra.
- 4) Asar el chipotle seco azar la nuez.
- 5) Cortar la zanahoria y cebolla en juliana.
- 6) Limpiar el ajo.

Ingredientes

Rack de cordero
180 gr

Penca de maguey
0.25 pza

Cebolla
150 gr

Ajo
100 gr

Sal de grano
C/N

Garbanzo
200 gr

Hoja de aguacate
5 gr

Aceite de olivo
100 ml

Chipotle seco
50 gr

Almendras
100 gr

Nueces
100 gr

Limón
2 pza

Lecitina de soya
1 gr

Zanahoria
100 gr

Molida de res
100 gr

Huevo
2 pza



Procedimiento

- 1) En un recipiente con 2 litros de agua agregar garbanzo lavado, cebolla picada, dientes de ajo, piezas de chipotle, sal.
- 2) Tapar un recipiente con el rack utilizando las hojas de maguey aluminio y cocer en el horno como si fuera un baño maría.
- 3) Retirar el chipotle de los residuos del consomé de barbacoa.
- 4) Licuar garbanzo con el aceite
- 5) Realizar un aire de limón con un poco de jugo de este y $\frac{1}{2}$ gr de lecitina y con el turbo levantar.

Salsa macha

- 1) licuar el chipotle, la almendra, la nuez con el aceite de olivo y la pimienta negra, reserva.

Caldo de barbacoa

- 1) Colar el caldo de la barbacoa y enfriar para clarificar.
- 2) Agregar la zanahoria y cebolla en juliana.
- 3) Batir claras y mezclar el mirepoix con la carne.
- 4) Agregar al caldo frio, llevar a ebullición y bajar al mínimo hasta que clarifique, colar con manta de cielo, sazonar y reservar.

Aceite de vainilla al vacío

Ingredientes

Aceite de olivo

500 ml

Vaina de vainilla

3 pza

Bolsa para vacío

2 pza

Mise Place

- 1) Abrir la vaina de vainilla por lo largo y extraer las semillas y reservar el resto de la vaina.

Procedimiento

- 1) En un bowl de con la vainilla despepitada agregar el aceite de olivo.
- 2) Verter en la bolsa para vacío y dar vacío de 60 segundos.
- 3) Colocar en roner e infusionar por 100 minutos a 70 °C.
- 4) Pasteurizar a 3 °C.

Aceite aromatizado con hierbas

Ingredientes

Aceite de olivo

500 ml

Romero

10 gr

Tomillo

5 gr

Orégano

5 gr

Ajo

30 gr

Albahaca

2 gr

Bolsa de vacío

2 pza

Mise Place

- 1) Deshojar las hojas de romero, albahaca y orégano, reservar.

Procedimiento

- 1) En un bowl agarrar todos los ingredientes aromáticos.
- 2) Verter en la bolsa para vacío, y dar vacío por 60 segundos.
- 3) Infundir por 100 minutos a 70 °C y pasteurizar a 3 °C centígrados.

Salmon curado al vacío



Mise Place

- 1) Deshojar el eneldo.
- 2) Quitar la piel al salmón, lavar y secar perfectamente.

Procedimiento

- 1) Mezclar la sal, el eneldo, azúcar y la pimienta en un bowl.
- 2) Estirar un lienzo de papel film y manta de cielo, colocar un tanto de la marinada.
- 3) Colocar el salmón y cubrir con la marinada restante perfectamente bien.
- 4) Envolver perfectamente bien, dando varias vueltas y reservar.
- 5) Engrasar previamente la bolsa para vacío para facilitar la entrada del salmón.
- 6) Aplicar vacío por un minuto.
- 7) Etiquetar y refrigerar con un mínimo de 6 horas y un máximo de 24.
- 8) Pasado el tiempo de marinación, abrir la bolsa, retirar la marinada y pasar por el chorro de agua fría.
- 9) Secar perfectamente.

Ingredientes

Sal

3 kg

Azúcar

2 kg

Eneldo

1 mjo

Pimienta negra

25 gr

Lomo de salmón

1.5 kg

Bolsa para vacío

2 pza

Manta de cielo

2 mts

Parrilla de verduras



Ingredientes

Calabaza italiana

500 gr

Pimiento rojo

300 gr

Pimiento verde

300 gr

Berenjena

300 gr

Zanahoria

300 gr

Aceite de olivo

150 ml

Sal de grano

C/N

Espárragos

250 gr

Pimienta

C/N

Bolsa para vacío

2 pza

Mise Place

- 1) Lavar y desinfectar todas las verduras, secar con un paño.
- 2) Cortar los vegetales en láminas.

Procedimiento

- 1) Introducir las verduras en una bolsa para vacío, agregar un poco de aceite de olivo y hacer vacío por un minuto.
- 2) Cocinar por 1 hora a 70 °C.
- 3) Abrir la bolsa y caramelizar las verduras en una sartén sazonando con un poco de sal, terminar con un poco de aceite de olivo.

Cebollas caramelizadas al vacío

Ingredientes

Cebollas cambray
300 gr

Azúcar
10 gr

Aceite de olivo
100 gr

Sal en grano
C/N

Bolsas para vacío
2 pza

Soplete
1 pza



Mise Place

- 1) Lavar y secar las cebollas, quitar las primeras capas.

Procedimiento

- 1) Introducir a una bolsa para vacío y dar vacío de 60 segundos.
- 2) Cocinar a baño maría 1 hora a 80 °C.
- 3) Abrir la bolsa y cortar las cebollas por la mitad a lo largo.
- 4) Colocar en una bandeja, agregar azúcar y caramelizar con ayuda de un soplete.
- 5) Terminar agregando aceite de olivo y sal.

Papas con aroma de hierbas



Ingredientes

Papa alfa

500 gr

Ajo

2 gr

Tomillo fresco

5 gr

Sal

C/N

Mantequilla

20 gr

Mise Place

- 1) Lavar las papas y cortar en medias lunas.

Procedimiento

- 1) Sazonar las papas con sal y pimienta.
- 2) Introducir en una bolsa para cocción al vacío, agregar los ajos ligeramente machacados, tomillo y la mantequilla en cubos.
- 3) Aplicar vacío por 1 minuto y cocinar 30 minutos a 100 °C en una olla.
- 4) Sacar y servir. Rectificar sazón.

Cocción de frutas

Ingredientes

Piña

1 pza

Manzana

2 pza

Durazno

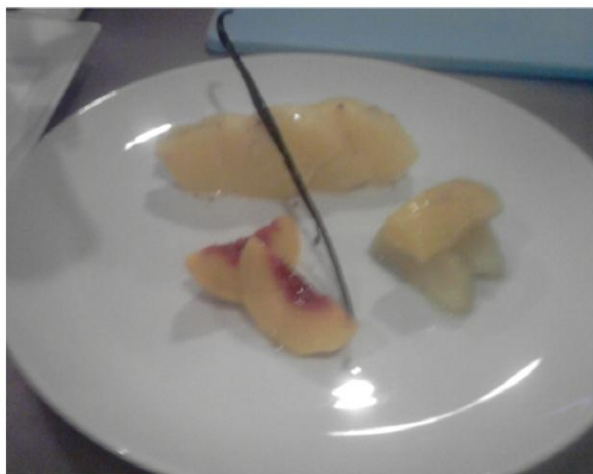
2 pza

Mango

2 pza

Bolsas para vacío

2 pza



Mise Place

- 1) Lavar y desinfectar las frutas, quitarles la piel.
- 2) Cortar la fruta en rebanadas, gajos o bastones y colocar dentro de una bolsa para vacío.

Procedimiento

- 1) Aplicar vacío de un minuto y cocinar por una hora a 70 °C en el roner.
- 2) Pasteurizar a 3 °C, abrir la bolsa y servir.

Helado de café nitro



Ingredientes

Leche entera

1 lto

Azúcar

260 gr

Leche en polvo

70 gr

Crema para batir

120 ml

Goma de Xantana

6 gr

Vaina de vainilla

2 pza

Nitrógeno líquido

C/N

Café expresso

10 ml

Mise Place

- 1) Elaborar un café expresso con agua en ebullición y disolver.

Procedimiento

- 1) Llevar a fuego la leche, la vainilla hasta llegar a 50 °C.
- 2) Retirar del fuego, agregar la goma, el azúcar, el café y la leche en polvo. Mezclar con el brazo.
- 3) Enfriar la mezcla y verterla en un cazo de batidora.
- 4) A la velocidad baja (3), verter el nitrógeno líquido hasta obtener una textura cremosa y densa.
- 5) Colocar la mezcla en el congelador y dejar por una hora.

Espuma de café nitro

Ingredientes

Crema para batir
350 gr

Extracto de café
50 gr

Leche entera
100 gr

Carga de NO₂
1 pza

Sifón para crema
1 pza

Mise Place

- 1) En un cazo cónico, colocar la crema, la leche, el café y el azúcar. Llevar a 82 °C.

Procedimiento

- 1) Enfriar inmediatamente la mezcla, verter e el sifón, tapar y enroscar.
- 2) Agregar la carga y refrigerar por 30 minutos.
- 3) Colocar espuma en una cuchara y soltarla sobre nitrógeno líquido por 15 segundos.
- 4) Sacar, humedecer la lengua, morder y exhalar, para sacar vapor por las fosas nasales.

Aire de chocolate mexicano



Ingredientes

Chocolate mexicano
300 gr

Canela
5 gr

Agua
50 ml

Turmix
1 pza

Mise Place

- 1) En un cazo agregar el agua y llevarla a 90 °C. agregar la canela y dejar infundir por 10 minutos.

Procedimiento

- 1) Agregar el chocolate en trozos y mover constantemente hasta que se halla disuelto.
- 2) Emulsionar con el túrmix hasta crear pequeñas burbujas compactas.

Nota: el aire puede ser frío o caliente.

Aire de zanahoria y aire de betabel



Ingredientes

Zanahoria

500 gr

Betabel

500 gr

Agua

C/N

Extractor para jugo

1 pza

Turmix

1 pza

Mise Place

- 1) Lavar y desinfectar las verduras. Cortar en bastones.

Procedimiento

- 1) Con ayuda del extractor sacar el jugo.
- 2) Emulsionar con el túrmix hasta obtener burbujas compactas.

Aire de Jamaica



Ingredientes

Flor de Jamaica

100 gr

Agua

500 gr

Azúcar

100 gr

Lecitina de soja en polvo

2 gr

Turmix

1 pza

Mise Place

- 1) En un cazo hervir el agua e infusionar la jamaica.

Procedimiento

- 1) Enfriar y colar.
- 2) Incorporar el azúcar y mezclar hasta disolver, enfriar nuevamente la preparación.
- 3) Agregar la lecitina de soja y emulsionar hasta obtener burbujas.

Esféricos de piña y guayaba



Ingredientes

Boing de guayaba

250 ml

Boing de piña

250 ml

Alginato

4 gr

Cloruro de calcio

1.5 gr

Agua

500 ml

Jeringa

1 pza

Mise Place

- 1) Colocar los jugos en recipientes por separado y agregar 2 gr de alginato a cada jugo y mezclar con el turmix.
- 2) Agregar 250 ml de agua con el cloruro de calcio disolver perfectamente.
- 3) Agregar en otro bowl el agua restante.

Procedimiento

- 1) Con ayuda de una jeringa, absorber jugo dejar caer gotas sobre la mezcla de agua y cloruro de calcio.
- 2) Dejar por 30 segundos, sacar con ayuda de un colador y enjuagar con agua natural.
- 3) Repetir la operación con la otra parte del jugo.

Nota: Para una esterificación inversa al jugo le agregamos cloruro de calcio y al agua el alginato, además de incorporar "Gluconolactato".



Cocina de Medio Oriente

Kepe Charola relleno



Mise Place

- 1) Cortar la cebolla en chop.
- 2) Reservar $\frac{1}{2}$ kg de carne.

Procedimiento

- 1) De los 2 kg de carne se separa $\frac{1}{2}$ kg. Para el picadillo y se prepara el relleno de la siguiente manera:
- 2) En una cacerola se pone un poco de aceite, se le agrega la carne y la cebolla picada en cuadritos y se deja al fuego hasta que seque el jugo de carne, luego se le agrega los picones, pimienta y sal al gusto, se sazona por 5 minutos más.
- 3) El $\frac{1}{2}$ Kg restante de carne se muele nuevamente, para que quede perfectamente molido y se pone en un recipiente, se le agrega el trigo bien lavado y exprimido, se le pone sal y pimienta y se mezcla, aflojando con un poco de agua.
- 4) En una charola previamente engrasada con aceite se extiende la mitad de la carne bien distribuido, lo más parejo posible
- 5) Después vaciamos el relleno, bien distribuido en toda la superficie con el kepe restante procedemos a cubrir el relleno procurando que quede parejo.
- 6) Con un cuchillo mojado se corta en cuadros del tamaño que quieran, se cubre de aceite u se mete al horno que se cueza.

Ingredientes

*Carne de bola o aguayon
(limpio de pellejos y
grasa) molida*

1.143 kg

Trigo delgado (No. 1)

429 gr

Piñones

58 gr

Cebollas grandes

1.7 pza

Sal

C/N

Aceite

C/N

Pimienta

C/N

Gallina Fingida



Ingredientes

Pechuga de pollo

1/2 pza

Arroz pre cocido

223 gr

Carne molida

223 gr

Piñones

45 gr

Nuez

89 gr

Mantequilla

45 gr

Sal/pimienta

C/N

Mise Place

- 1) Picar ligeramente la nuez y después freírla en mantequilla, reservar.

Preparación

- 1) La carne se fríe con la cebolla, pimienta y sal.
- 2) En una cacerola se derrite la mantequilla y se fríe un poco el arroz, se le agrega el caldo donde se cocieron las pechugas, un poco de sal y pimienta.
- 3) Cuando las pechugas estén cocidas se deshebran en trozo medianos, ya que se haya cocido el arroz se pone en una charola o refractario, se le pone encima la carne ya cocida en capa y encima se le ponen los trozos de la pechuga, los piñones y las nueces previamente fritos en mantequilla.

Calabazas rellenas en caldillo de jitomate



Ingredientes

Calabacitas medianas

4 pza

Carne molida de carnero

o res 154 gr

Puré de jitomate

154 gr

Arroz precocido

154 gr

Caldo de pollo

C/N

Mantequilla

31 gr

Sal/Pimienta

C/N

Mise Place

- 1) Las calabacitas se desinfectan, se les quita el rabito y el tronquito, con la parisién se le va sacando la pulpa de la misma procurando de no romperla conservando su forma.

Relleno

- 1) El arroz se mezcla con la carne, se le pone mantequilla, pimienta y sal. Con esto se van rellinando las calabazas, procurando dejar aproximadamente 2 cm de calabaza sin rellenar para que cuando infle el arroz no se revienten.
- 2) En una olla se fríe el puré dejando que sazone, se le añade el agua y el fondo de pollo, cuando suelte el hervor, se agregan las calabacitas hasta que se cuezan.

Ensalada de Tapule



Ingredientes

Jitomate

210 kg

Perejil

52 gr

Hierba buena

25 gr

Cebollas de cambray con rabo 64 gr

Trigo

51 gr

Chiles huachinango C/N

Aceite de olivo C/N

Jugo de limón C/N

Sal/Pimiento C/N

Mise Place

- 1) Cortar el jitomate en petit brunoise.
- 2) Cortar el perejil y la hierba buena en mince.
- 3) Cortar la cebolla cambray con rabo en chop.
- 4) El trigo se remoja y se exprime bien.
- 5) Cortar el chile huachinango en petit brunoise.
- 6) Cortar el limón y obtener el jugo.

Procedimiento

- 1) Se mezcla todo en un recipiente, se le agrega el jugo de limón, aceite de oliva, pimienta y sal al gusto.

Garbanza en salsa de ajonjolí



Ingredientes

Garbanza natural
307 gr

Salsa de ajonjolí
55 gr

Ajo
5 gr

Perejil picado
37 gr

Jugo de limón
C/N

Aceite de oliva
C/N

Sal
C/N

Mise Place

- 1) Cortar el perejil en mince
- 2) Cortar el ajo en paisana.
- 3) Obtener el jugo de los limones.

Procedimiento

- 1) La garbanza se licua con ajo, jugo de limón y un poquito de agua, la salsa de ajonjolí (debe de quedar espesa) se pone en un platón y se espolvorea con el perejil picado, se le agrega un poquito de aceite de olivo.

Pescado en salsa de ajonjolí



Ingredientes

Filete de pescado
1 kg

Salsa de ajonjolí
250 ml

Cebollas grandes
1 pza

Piñones
50 gr

Jugo de limón y sal
C/N

Harina y aceite
C/N

Mise Place

- 1) Cortar la cebolla en medias lunas. Cortar el ajo en paisana.
- 2) Obtener el jugo de los limones, reservar.

Procedimiento

- 1) A los filetes de pescado se les pone sal y luego se pasan por harina, se fríen en aceite caliente, y se acomodan en un refractario.
- 2) Se muele en la licuadora la salsa de ajonjolí, el jugo de limón, un poco de agua y sal, se bañan los filetes con esta salsa. Después se fríe la cebolla y los piñones y se le colocan encima, se mete al horno por un rato a que empiece a hervir.

Taquitos de col



Mise Place

- 1) Desinfectar las coles grandes y las hojas de hierba buena.
- 2) Obtener el jugo de los limones, reservar.

Procedimiento

- 1) En una olla grande con agua hirviendo se mete la col dejándola ahí hasta que se marchiten las hojas y se van sacando.
- 2) A cada hoja se le va quitando la parte gruesa y lo que quede de la hoja se corta en trozos medianos.

Relleno

- 1) Para el relleno, al arroz se le agrega la carne, la mantequilla, la pimienta y la sal, se revuelve todo lo mejor posible.
- 2) Posteriormente en una orilla de la hoja de col se pone un poco de relleno y se van enrollando en forma de taquito.
- 3) En el fondo de la olla se ponen los tronquitos que se le quitaron a las hojas de col sobre una parrilla y se van acomodando los taquitos, se les agrega el agua con sal y ya que se cocieron bien, se muele en la licuadora unas hojas de yerbabuena, unos dientes de ajo, el jugo de limón y un poco de sal, esto se le pone encima y se deja hervir por un rato.

Ingredientes

Coles grandes
181 gr

Arroz
91 gr

Carne molida
91 gr

Mantequilla
37 gr

Pimienta
C/N

Sal
C/N

Hojas de yerbabuena
C/N

Jugo de limón y ajos
C/N

Agua
C/N

Berenjenas con carne



Ingredientes

Berenjenas

364 gr

Carne molida

91 gr

Mantequilla

37 gr

Cebolla mediana

73 gr

Puré de tomate

182 gr

Piñones

55 gr

Hojas de hierba buena

C/N

Aceite

C/N

Sal/Pimienta

C/N

Mise Place

- 1) A las berenjenas se les pela y cortan en ruedas gruesas, se les pone sal y se meten en agua, para luego sacarlas y escurrirlas.
- 2) Cortar cebolla en chop.
- 3) Cortar las hojas de hierba buena en mince.

Procedimiento

- 1) A las berenjenas se ponen a freír en aceite hasta que doren, se sacan y se ponen sobre serví-toallas para absorber el exceso de grasa, se acomodan en una charola o refractario.

Relleno

- 1) Se fríe la carne con la cebolla y un poco de yerbabuena, los piñones, la sal y la pimienta, una vez cocido se coloca encima de las berenjenas.
- 3) Después freímos el puré de jitomate con mantequilla, se le pone un poco de fondo de pollo y pimienta, se deja hervir y una vez sazonado se bañan las berenjenas y se meten un rato al horno.

Macrun con anis y miel



Mise Place

- 1) Obtener la ralladura de un limón evitando llevarse la parte blanca del limón, obtener el jugo de limón, reservar.

Procedimiento

Miel:

- 1) Se pone a hervir el azúcar con el agua y el limón a que quede a punto de listón.

Macrum

- 1) Mezclar harina, azúcar, anís y el royal en un bowl, después agregar el aceite caliente, agitando lo mejor posible, enseguida se agrega el agua y se amasa.
- 2) Se van tomando porciones y se hacen los macrunes.
- 3) En una olla se calienta el litro de aceite y ahí se fríen los macrunes, cuando tomen un color dorado se sacan del aceite y se ponen en la miel fría, luego se ponen a escurrir.

Ingredientes

Harina

667 Kg

Azúcar

20 gr

Anís en especie

20 gr

Royal

10 gr

Aceite caliente

200 ml

Aceite para freír

C/N

Para la miel

Azúcar

1.334 kg

Agua

667 ml

Limón, jugo y cascara

1/2 pza

Alubias con carne



Ingredientes

Alubias chicas

445 gr

*Carne de carnero o de
puerco*

223 gr

Cebolla medianas picadas

89 gr

Cabeza de ajo

27 gr

Puré de jitomate

445 ml

Sal/Pimienta

C/N

Aceite

C/N

Mise Place

- 1) Cortar los ajos en chop.
- 2) Cortar la cebolla en chop.
- 3) Lavar las alubias.

Procedimiento

- 1) En una sartén se dora la carne en el aceite y se retira. En ese mismo aceite se fríe la cebolla y los ajos a que tome un color café claro
- 2) Las alubias se escogen y se lavan, se ponen a cocer en la olla Express con agua, cebolla y ajo. Se cierra la olla y pone al fuego durante 45 minutos, después se enfría y se destapa, agregándole el puré de jitomate, sal y pimienta, la ponemos al fuego nuevamente por 15 minutos. La acompañamos con arroz con fideo.

Arroz con fideo

Ingredientes

Arroz

445 gr

Fideo en bolsa

89 gr

Mantequilla

89 gr

Agua

C/N

Sal

C/N

Mise Place

- 1) Poner el agua en ebullición.
- 2) Trabajar la mantequilla a temperatura ambiente.

Procedimiento

- 1) En una cacerola se dora el fideo en la mantequilla.
- 2) Luego se le agrega el arroz y se fríe junto con el fideo, se le pone agua caliente y sal al gusto, cuando suelte el hervor se baja la flama y se deja secar totalmente.

Empanadas de Carne



Ingredientes

Harina

534 gr

Carne de res molida

267 gr

Levadura comprimida

C/N

Cebolla

227 gr

Piñones

67 gr

Jugo de limón

32 ml

Aceite

267 ml

Sal/pimienta

C/N

Mise Place

- 1) Cortar la cebolla en chop.
- 2) Obtener el jugo de los limones, reservar.

Procedimiento

- 1) En un recipiente se mezclan la harina, 1 taza de aceite, la levadura y la sal, hasta formar una masa tersa, (Como de tortillas) se dejan reposar un rato, se toman porciones y se extienden con un rodillo, rellenándolas con el picadillo.

Picadillo

- 1) En un sartén con aceite, se fríe la carne con la cebolla y se le agrega los piñones, se espolvorea con sal y pimienta al gusto, una vez lista se retira del fuego y se le agrega el jugo de limón.

Empanadas de Espinacas

Mise Place

- 1) Cortar las espinacas en mince.
- 2) Cortar la cebolla cambray en chop.
- 3) Cortar el chile huachinango en petit brunoise.
- 4) Obtener el jugo de los limones.

Procedimiento

- 1) En un recipiente se mezcla la harina, una taza de aceite, la levadura disuelta en agua tibia y un poco de sal hasta formar una masa tersa, se deja reposar un rato, después se toma porciones y se extienden con un rodillo, y se rellenan con las espinacas.
- 2) Las espinacas se lavan muy bien, se parten, se le agrega la cebolla y los rabos partidos en pequeño, luego se le pone el chile y por último se le pone el jugo de limón, sal, pimienta y aceite de olivo, se mezcla bien con esto se rellena la masa.

Ingredientes

Harina

500 Kg

*Manojo grande de
espinacas*

667 gr

Levadura fresca

C/N

Cebolla cambray con rabo

200 pza

Chile huachinango

167 gr

Limones

7 pza

Aceite de olivo

C/N

Pimienta/Sal

C/N

Sopa de ima

Ingredientes

Carne molida
172 gr

Arroz pre-cocido
138gr

Perejil picado
68 gr

Puré de jitomate
572 gr

Fondo de pollo
C/N

Pimienta/sal
C/N

Mise Place

- 1) Cortar el perejil en mince.
- 2) Elaborar un fondo de pollo con huesos de este mismo, cebolla, zanahoria, apio, con sache de pice (orégano, laurel, tomillo, clavo) y dejarlo en agua por 2 horas empezando de agua fría.

Procedimiento

- 1) En una cacerola se sazona el puré de jitomate, se le agrega agua, cuando suelta el hervor se le pone el arroz, aparte se mezcla la carne con pimienta y sal y con esto se hacen pequeñas albondiguitas que se fríen en un poco de mantequilla junto con el perejil ya picado.
- 2) Se agrega esto a la cacerola donde ya esta cocido el arroz, se le pone fondo de pollo y se deja hervir por espacio de 15 minutos.



Últimas tendencias de repostería

Tarte Croc choc

Crema cocida de chocolate:

Crema lyncott	0.375 kg
Azúcar	0.085 kg
Cobertura	0.275 kg
Leche selecta	0.125 kg
Huevos	0.06 kg
Yemas	0.03 kg

Mise Place

- 1) Pesar los ingredientes.
- 2) Descascar los huevos y separa la clara de la yema, reservar.

Procedimiento

- 1) Picar el chocolate en el procesador.
- 2) Poner a calentar la leche, crema y azúcar a 80 °C.
- 3) Agregar ¼ parte de la crema caliente en el procesador y mezclar, agregar el resto de en forma de hilo.
- 4) Agregar los huevos y las yemas hasta el final.
- 5) Hornear en moldes largos de silicon de 37 x 9 cm.
- 6) Hornear a 85 °C por 20 minutos.

Mise Place

- 1) Pesar los ingredientes.
- 2) Picar el chocolate en el procesador.

Procedimiento

Chantilly de chocolate:

- 1) Calentar los 300 gr de crema con glucosa y trimoline.
- 2) Vaciar la crema caliente en el chocolate picado y procesar.
- 3) Agregar la crema 110 gr en forma de hilo y procesar de nuevo.
- 4) Dejar la mezcla 24 horas en reposo tapado con film para después montar con el globo.

Chantilly de chocolate

Crema lyncott	0.11 kg
Glucosa	0.01 kg
Trimoline	0.01 kg
Cobertura oscura al 33%	0.175 kg
Crema lyncott	0.3 kg

Ganache para trufa

Crema lyncott

0.25 kg

Trimoline

0.043 kg

Cobertura 66%

0.14 kg

Cobertura 64%

0.14 kg

Mantequilla

0.15 kg

Mise Place

- 1) Pesar los ingredientes.
- 2) Picar el chocolate en el procesador.

Procedimiento

- 1) Calentar la crema con el trimoline a 80 C.
- 2) Con el chocolate procesado agregar la crema gradualmente, al final la mantequilla a temperatura ambiente. Colocar la ganache en un molde con film tapar y enfriar para poder duchar con film para después montar con el globo.

Mise Place

- 1) Pesar los ingredientes.
- 2) Picar el chocolate en el procesador

Procedimiento

Glaseado gianduja:

- 1) Calentar a 85 C crema, almíbar y glucosa. Vaciar la mezcla de chocolate y se pasa por el brazo sin incorporar aire
- 2) Agregar el aceite de pepita de uva y seguir trabajando. Reposar 24 horas antes de utilizarlo
- 3) Para utilizarlo calentar a 35 C

Glaseado gianduja

Crema lyncott

0.25 kg

Almiba 30º B

0.06 kg

Glucosa

0.04 kg

Cobertura al 72 %

0.105 kg

Gianduja

0.265 kg

Colorante rojo

0.002 kg

Aceite de pepita de uva

0.035 kg

Sable de limón

Mantequilla

0.15 kg

Polvo de almendra

0.075 kg

Azúcar glass

0.075 kg

Harina suave

0.15 kg

Ralladura de limón

0.001 kg

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos.
- 2) Cernir los secos por separado y reservar.

Sable de limón

- 1) Con la mantequilla en cubos y temperatura mezclar a mano con el azúcar glass hasta formar una masa homogénea, cernir el harina y mezclar con el polvo de almendra.
- 2) Agregar poco a poco a la mezcla anterior sin amasar en exceso, refrigerar antes de usar. Aromatizar con la ralladura de limón.
- 3) Dejar la mezcla 24 horas en reposo tapado con film para después montar con el globo.



Terminado

- 1) Colocar la crema cocida de chocolate sobre el bizcocho de chocolate. Glasear por completo la tarta, una vez glaseada colocar sobre la sable de limón.
- 2) Decorar con polvo de color rojo o cobre. Pintar los cuadritos de chocolate con el mismo polvo.
- 3) Hacer quenelles con el chantilly de chocolate con una cuchara y agua caliente.
- 4) Poner trufas de chocolate, hojas de chocolate y palitos de chocolate.

Decoración

Chocolate dolcezza osc

0.25 kg

Acetato

3 pza

*Biscuicuir de 2 huevos de
chocolate*

Cheese cake passion

Cheese cake

Queso crema

0.235 kg

Azúcar

0.07 kg

Harina suave

0.01 kg

Huevos

0.05 kg

Yemas

0.01 kg

Crema espesa Alpura

0.018 kg

Grenetina en lamina

2 pza

Jugo de maracuyá sin semilla

0.045 kg

Mise Place

- 1) Cernir la harina.
- 2) Cortar en cubos el queso crema.

Cheese cake

- 1) Poner el queso crema en la batidora, azúcar y harina cernida, crema y mezclar todo con el globo a velocidad baja. Agregar los huevos gradualmente solo trabajando hasta que la mezcla se alise, agregar las yemas en velocidad alta pero sin montar.
- 2) Calentar a 50 °C la pulpa de fruta de la pasión y se disuelve la gelatina a la mezcla de queso.
- 3) Vaciar en marcos rectangulares y cocer a 85 C como crème brûlée, en seco por 20 minutos.
- 4) Congelar para desmoldar.

Mise Place

- 1) Cernir todos los secos por separado.
- 2) Cortar la mantequilla en cubos.

Sable de limón

- 1) Con la mantequilla en cubos y temperada, mezclar a mano con el azúcar glass hasta formar una masa homogénea, cernir el harina y mezclar con el polvo de almendra, agregar poco a poco a la mezcla anterior si amasar en exceso, refrigerar antes de usar
- 2) Aromatizar con la ralladura de limón
- 3) Extender y detallar del tamaño deseado, hornear a 165 C.

Sable de limón

Mantequilla

0.15 kg

Polvo de almendras

0.075 kg

Azúcar glass

0.075 kg

Harina suave

0.15 kg

Ralladura de limón

0.001 kg

Chantilly a la vainilla
Crema lyncott
0.15 kg
Queso mascarpone
0.05 kg
Vaina de vainilla
0.5 pza

Mise Place

- 1) Abrir por la mitad la vaina de vainilla y extraerle las semillas con el cuchillo, reservar.

Chantilly a la vainilla

- 1) Mezclar todo. Y batir hasta formar una nata montada.

Mise Place

- 1) Cortar el rabito de las fresas, desinfectar dejándolo 15 minutos en iodo y reservar.
- 2) Hidratar las láminas de grenetina.

Jugo de fresa gelificado
Jugo de cocción de fresa:(250)
Fresa
1 kg
Grenetina en lamina
2 pza

Jugo de fresa gelificado

- 1) Poner a baño maría las fresas y envolver en film y cocinar durante 1 hora para que suelten bien su jugo.
- 2) Hidratar las láminas de gelatina en agua y disolver en jugo de fresa caliente, refrigerar y cortar la gelatina en cubos para decoración

Confitado

Fresa

	<i>0.25 kg</i>
<i>Pectina NH</i>	<i>0.004 kg</i>
<i>Azucar</i>	<i>0.032 kg</i>
<i>Trimoline</i>	<i>0.032 kg</i>

Mise Place

- 1) Cortar el rabito de las fresas, desinfectar dejándolo 15 minutos en iodo y reservar.

Terminado

- 1) Colocar el cheese cake sobre un rectángulo de sablé de linzer de limón, colocar confitura de fresa en el centro.
- 2) Filas de fresa y frambuesas frescas, espolvorear azúcar mascabado, trocitos de gelée de fresa, pistaches caramelizados, quenelles de chantilly con mascarpone, tejas de chocolate rojo.

Decoración

<i>Chocolate dolcezza rojo</i>	<i>0.25 kg</i>
<i>Acetato</i>	<i>3 pza</i>
<i>Fresa bonita</i>	<i>0.25 gr</i>
<i>Frambuesa</i>	<i>1 blister</i>
<i>Azúcar glass antihumedad</i>	<i>0.1 kg</i>
<i>Blueberries</i>	<i>1 blister</i>

Vendée globe- Espefa pasión banana

Bizcocho suave de chocolate

Azúcar

0.12 kg

Claros

0.125 kg

Yemas

0.12 kg

Harina suave

0.025 kg

Fécula de maíz

0.025 kg

Cocoa brut

0.028 kg

Mantequilla fundida

0.055 kg

Mise Place

- 1) Pesar los secos y después cernirlos juntos.
- 2) Descascar los huevos, separar las claras de las yemas, reservar.

Bizcocho Suave de chocolate

- 1) Montar las claras con un poco de azúcar a velocidad media y se tempera las claras entre 25 y 30 °C. Ya montadas se le agrega en forma envolvente la azúcar restante en forma de lluvia.
- 2) Cernir juntas la cocoa, harina y fécula. Integrar las yemas a las claras montadas delicadamente a pico de pájaro. En tres tantos poner los polvos y mover de forma envolvente. Agregar en tres tantos la mantequilla derretida a 45 °C teniendo una textura de mousse de chocolate. Colocar en moldes, alisar y hornear a 180 °C durante 12 minutos. Al salir del horno se presiona con la espátula ya frío se desmolda y si se debe, cortar en piezas.

Mise Place

- 1) Cortar el penacho de la piña, la cascara, y cortar la pulpa en cubos, reservar
- 2) Hidratar las láminas de grenetina.

Mermelada de piña

- 1) En una olla agregar la piña con azúcar y vaina de vainilla. Técnica jugo hervido.

Mermelada de piña

Azúcar

0.03 kg

Piña madura y firme (1 pieza)

0.2 kg

Fécula de maíz

0.003 kg

Ron añejo

0.01 kg

Vaina de vainilla

1 pza

Cremoso pasión banana

Jugo de maracuyá sin semilla

0.06 kg

Puré de plátano petis france

0.03 kg

Jugo de limón verde

0.02 kg

Huevo

0.1 kg

Azúcar

0.07 kg

Grenetina en lamina

1 pza

Mantequilla

0.15 kg

Mise Place

- 1) Descascara los huevos y reservar.
- 2) Hidratar las láminas de grenetina antes de utilizarla con un poco de agua

Cremoso pasión banana:

- 1) Colocar la gelatina en agua fría (5 veces su peso en agua). Poner en una cacerola el jugo de limón, puré de plátano, puré de pasión, huevos y azúcar u pochar a 85 °C, moviendo constantemente sí que se pegue, terminando se vacía a un bowl y se le agrega la gelatina previamente exprimida y revolver. Cuando baje la temperatura a 45° C se le integra la mantequilla y alisa hasta que quede como mayonesa con un brazo.

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos y esta debe de estar a temperatura ambiente.

Streussel de chocolate con oro

- 1) Todos los ingredientes se juntas en el procesador, se hace una pasta lisa, se saca y se envuelve en plástico film y se refrigera. Hornear a 160 °C.

Streussel de chocolate con oro

Mantequilla

0.1 kg

Azúcar mascabado

0.1 kg

Polvo de almendra

0.1 kg

Sal

0.001 kg

Harina suave

0.075 kg

Cocoa brut

0.015 kg

Polvo de oro desmineralizado

1 bote



Decoración y pulverizado

Chocolate Dolcezza Osc
0.25 kg

Acetato
3 pza

Chocolate de leche
0.4 kg

Manteca de cacao mycrio
0.4 kg

Brillo neutro
0.1 kg

Terminado

- 1) Poner un bizcocho cortado en forma ovalada, disponer del cremoso en las orillas y dejar un espacio en el centro, congelar y pulverizar con chocolate de leche y manteca de cacao.
- 2) Rellenar el espacio con mermelada de piña. Glasear con brillo traslucido (espejo) caliente.
- 3) Streussel de chocolate con polvo de oro en las orillas y láminas de chocolate en forma de vela.

Religieuse qui a la pêche- Religiosa al Durazno

Pâte à Choux

<i>Agua</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Leche</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Azúcar</i>	<i>0.001 kg</i>
<i>Sal</i>	<i>0.001 kg</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.15 kg</i>
<i>Huevo</i>	<i>0.2 kg</i>

Mise Place

- 1) Pesar los secos y después cernirlos juntos.
- 2) Descascarar los huevos, separar las claras de las yemas, reservar.

Pâte à choux

- 1) Realizar una pasta choux tradicional, formar bolas grandes para la parte de abajo y chicas para la parte de arriba de la religiosa y cortar los craquelin.
- 2) Hornear a 250 °C por 25 minutos, y después a 160 °C por 25 minutos.

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos y trabajarla a temperatura ambiente.

Craquelin

- 1) Se puede hacer en el procesador o en la batidora con paleta
- 2) Agregar todos los ingredientes al mismo tiempo. Sacar u extender entre dos silpats con el rodillo y congelar para después cortar.

Craquelin

<i>Mantequilla</i>	<i>0.075 kg</i>
<i>Azúcar mascabado</i>	<i>0.09 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.09 kg</i>

Cremoso de durazno

<i>Puré de durazno blanco</i>	<i>0.5 kg</i>
<i>Almidón</i>	<i>0.02 kg</i>
<i>Azúcar</i>	<i>0.05 kg</i>
<i>Yemas</i>	<i>0.06 kg</i>
<i>Grenetina</i>	<i>2 pza</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>0.2 kg</i>
<i>Esencia de durazno</i>	<i>0.02 kg</i>

Mise Place

- 1) Descascar los huevos y separar la clara de la yema y reservar.

Cremoso de durazno blanco

- 1) Poner la pulpa a calentar en una cacerola. Blanquear las yemas con el azúcar y después revolverlo con el almidón, agregar fuera del fuego a la mezcla de pulpas y regresar a que espese, igual a la técnica de la crema pastelera.
- 2) Ya hecha esta pasta se le pone la gelatina previamente hidratada, la esencia y el licor de durazno. Cuando ya este fría se le agrega la mantequilla a 45 °C y se pasa por el brazo para emulsionar.



Terminado

- 1) Rellenar los choux con el cremoso de durazno, glasearlos con el fondant caliente y alisarlos en moldes de semi-esfera, armar las religiosas y decorar con chocolate plástico.

Decoración

<i>Chocolate oscuro</i>	<i>0.25 kg</i>
<i>Miel caro</i>	<i>0.25 kg</i>
<i>Polvo de oro</i>	<i>1 pza</i>
<i>Fondant para glasear</i>	<i>0.3 kg</i>

Fusión

Mousse de Chocolate intenso

<i>Leche selecta</i>	<i>0.75 kg</i>
<i>Huevo</i>	<i>0.135 kg</i>
<i>Yemas</i>	<i>0.075 kg</i>
<i>Azúcar</i>	<i>0.05 kg</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>0.06 kg</i>
<i>Cobertura 70 %</i>	<i>0.25 kg</i>
<i>Crema lyncott</i>	<i>0.275 kg</i>

Mise Place

- 1) Cortar el chocolate.
- 2) Cortar la mantequilla en cubos y trabajarla a temperatura ambiente.
- 3) Descascar los huevos, separar las claras de las yemas, reservar.

Mousse de chocolate intenso

- 1) Hacer una inglesa a 85 °C y vaciar esta mezcla al chocolate previamente derretido sin que este caliente y procesar para emulsionar.
- 2) Poner la mantequilla poco a poco y seguir procesando y esperar a que baje a 45 °C para agregarle la crema montada suave.

Mise Place

- 1) Cernir los secos.
- 2) Descascar los huevos, separar las claras de las yemas, reservar.

Bizcocho soleta

- 1) Montar las claras temperando, ya que estén a punto de nieve, agregar el azúcar en forma de lluvia en 3 partes. Cernir los secos, Cuando ya están bien montadas las claras se le agregan las yemas de una sola vez y no se bate mucho porque se baja, integrar los secos en forma envolvente. Se forman discos pequeños.
- 2) Cocer a 180 °C por 10 minutos.

Bizcocho soleta

<i>Claras</i>	<i>0.15 kg</i>
<i>Azúcar</i>	<i>0.107 kg</i>
<i>Yemas</i>	<i>0.085 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.055 kg</i>
<i>Fécula de maíz</i>	<i>0.055 kg</i>

Almíbar de café para envinar

Café expreso

0.1 kg

Azúcar

0.025 kg

Agua

0.05 kg

Mise Place

- 1) Poner a ebullición el agua con el azúcar.
- 2) Poner agua a infundir con los granos de café

Almíbar de café

- 1) Hacer un almíbar sencillo y enriquecerlo con el café expreso.

Mise Place

- 1) Obtener la rayadura del limón sin llegar a la parte blanca.

Gelée de café

- 1) Calentar el café expreso, agregar el brillo de espejo.
- 2) Aromatizar con esencia de rayadura de limón amarillo.

Gelée de café

Brillo espejo

0.1 kg

Café expreso

0.05 kg

Ralladura de limón amarillo

0.002 kg

Sabayón de mascarpone

Azúcar cocido a 121 °C

0.16 kg

Yemas

0.09 kg

Grenetina

3 pza

Queso Mascarpone

0.2 kg

Crema lyncott

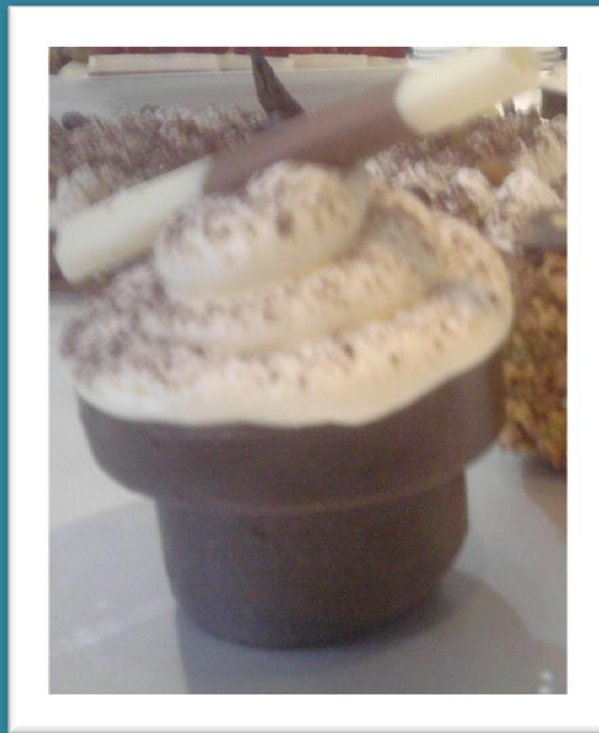
0.32 kg

Mise Place

- 1) Hidratar la grenetina en un poco de agua.
- 2) Descascar los huevos, separar las claras de las yemas, reservar.

Sabayón de café

- 1) Cocer el azúcar con agua a 118 °C y se le agrega la gelatina. Esta misma se le agrega en forma de hilo a las yemas batiendo a velocidad alta hasta que esté bien esponjado.
- 2) Suavizar el mascarpone con un poco de crema montada rellenar las tazas.



Terminado

- 1) Hacer tazas de chocolate y se rellenan en el siguiente orden, primero gelée de café, cereal crujiente, mousse de chocolate intenso, después en un disco pequeño de bizcocho soleta envinado con almíbar de café, terminar con sabayón de mascarpone y decorar con ralladura de chocolate, láminas de chocolate, cereal crujiente y azúcar glass.

Decoraciones
Chocolate dolcezza oscuro
1 kg
Acetato
2 pza
Krankis
3 bolsitas
Azúcar glass antihumedad
0.2 kg
Granitos de café de chocolate
0.1 kg

Paris Brest XXL- Paris Montaigne

Pate a choux

<i>Agua</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Leche</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Azúcar</i>	<i>0.001 kg</i>
<i>Sal</i>	<i>0.001 kg</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.15 kg</i>
<i>Huevo</i>	<i>0.2 kg</i>

Mise Place

- 1) Poner a punto de ebullición el agua con la leche.
- 2) Agregar la sal la azúcar, mantequilla y la harina suave hasta formar una pasta en la olla y pasarlo a una batidora con el aditamento de paleta
- 3) En la batidora se agregan los huevos poco a poco, dejar de trabajarla hasta que se hayan integrado, en una charola con silplat formar los París Bres por medio con una manga pastelera que contiene la mezcla y hornear a 180 °C hasta que esté cocido.

Pâte à choux

- 1) Hacer una pasta choux con la técnica básica. Se forman los parís Brest XXL sobre el craquelin y se meten a congelar, cuando ya esté congelado se corta alrededor de cada parís Brest.

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos y trabajarla a temperatura ambiente

Craquelin

- 1) Se puede hacer en el procesador o en la batidora con paleta, agregar todos los ingredientes al mismo tiempo.
- 2) Sacar y extender entre dos silpats con el rodillo.
- 3) Congelar para después cortar

Craquelin

<i>Mantequilla</i>	<i>0.15 kg</i>
<i>Azúcar mascabado</i>	<i>0.18 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.18 kg</i>

Mise Place

- 1) Hervir agua.

Frutos secos caramelizados

- 1) Con el agua en ebullición agregar las y avellanas hasta que empiece a caramelizar.
- 2) Cuando ya está caramelizado se le agrega la sal y un poco de manteca de cacao.
- 3) Colocar en una charola con papel estrella.

Avellanas caramelizadas

Azúcar	0.1 kg
Agua	0.035 kg
Avellanas	0.17 kg
Mycrío	0.01 kg

Crema pastelera

Leche selecta	0.25 kg
Vaina de vainilla	1 pza
Yemas	0.063 kg
Azúcar	0.05 kg
Fécula de maíz	0.025 kg
Mantequilla	0.025 kg

Mise Place

- 1) Sacar las semillas de la vaina abriéndola a lo largo, reservar.

Crema pastelera

- 1) Poner la leche a calentar con la vainilla. Blanquear las yemas con el azúcar, agregar gradualmente el almidón.
- 2) Temperar las yemas con la leche caliente y regresar al fuego, cocinar hasta obtener consistencia, agregar al final la mantequilla.
- 3) Tapar al contacto con film y enfriar rápidamente.

Mise Place

- 1) Poner a ebullición la crema lyncott.

Confitura de praliné

- 1) Poner a hervir el praliné, la pasta y la sal, y se mezcla bien hasta hacer una emulsión se puede hacer en el procesador.
- 2) Ir agregando gradualmente la crema caliente y seguir emulsionando.
- 3) Tapar y refrigerar.

Confit de praliné

Crema lyncott	0.225 kg
Praline de avellana	0.3 kg
Pasta de almendra	0.05
Sal fina	0.001 kg

Crema diplomática

Praliné de avellana

0.15 kg

Grenetina

3 pza

Crema lyncott

0.3 kg

Crema pastelera anterior

Mise Place

- 1) Montar en la batidora la crema lyncot a pico de pájaro.
- 2) Hidratar la grenetina en un poco de agua.

Crema diplomática

- 1) Trabajar muy bien la crema pastelera para que no tenga grumos, se le agrega el praliné y se trabaja muy bien.
- 2) La gelatina hidratada se funde y se mezcla en un poco de crema pastelera con praliné, se incorpora a la mezcla anterior.
- 3) De forma envolvente se le agrega la crema montada y se guarda en el refrigerador un día sin mover tapada al contacto.



Terminado

- 1) Partir por la mitad los París Brest XXL, rellenar con confit de praliné, avellanas caramelizadas en trozos, crema diplomática con duya. Se espolvorea la tapa con azúcar glass, decorar con avellanas caramelizadas alrededor.

Decoración

Azúcar glass antihumedad

0.2 kg

La Fraîcheur

Pan Génoesa de frambuesa

Frambuesa congelada

0.075 kg

Azúcar glass para tpt

0.1 kg

Polvo de almendras para tpt

0.1 kg

Huevos

0.125 kg

Harina suave

0.015 kg

Fécula de papa

0.018 kg

Mantequilla

0.06 kg

Destilado de frambuesa

0.005 kg

Mise Place

- 1) Descongelar la frambuesa con agua a temperatura ambiente.
- 2) Descascarar los huevos y reservar.

Pan Génova de frambuesa

- 1) Hacer un tanto por un tanto con el azúcar glass y el polvo de almendras, agregar un poco de huevo para formar una pasta homogénea, colocar en el tazón de la batidora y con globo batir a velocidad alta por 10 minutos, aproximadamente limpiando bien las orillas del tazón.
- 2) Derretir la mantequilla. Agregar el destilado, junto la mantequilla fundida a una pequeña parte de la mezcla montada.
- 3) En el resto de la mezcla de huevo se le agregan los secos y se mezcla todo en forma envolvente.
- 4) Se vacía una parte en moldes engrasados y enharinados, una pequeña capa, al resto de la masa se le agrega la frambuesa triturada y se rellenan los moldes, se alisan y hornean hasta que el palillo salga limpio.

Mise Place

- 1) Descongelar la frambuesa con agua a temperatura ambiente.
- 2) Descascarar los huevos y reservar.

Cremoso de frambuesa

- 1) En una cacerola se agrega la pulpa, yemas, huevos y azúcar, se mezclan con batidor globo constantemente, cuando empiece a hervir retirar del fuego y colocar.
- 2) Hidratar la gelatina en agua fría, se agrega a la mezcla anterior caliente que se disuelva bien.
- 3) Dejar enfriar a 30 C se agrega la mantequilla a 20 C y se pasa por el procesador, vaciar en moldes de flexipan y congelar.

Cremoso de frambuesa

Pulpa de frambuesa

0.2 kg

Yemas

0.06 kg

Huevos

0.075 kg

Azúcar

0.062 kg

Fécula de maíz

0.015 kg

Grenetina

4 pza

Crema lyncott

0.28 kg

Coulis gelificado de mango

Pulpa de mango manila

0.25 kg

Grenetina

3 pza

Trimoline

0.04 kg

Mise Place

- 1) Limpiar el mango cortándole la piel y cortando en cubos la pulpa descartando el hueso.
- 2) Hidratar la grenetina con un poco de agua.

Coulis gelificado de mango

- 1) Mezclar la mitad de la pulpa con el trimoline y calentar a 50 C, incorporar la gelatina hidratada hasta disolver y mezclar con el resto de la pulpa.

Mise Place

- 1) Descongelar la pulpa mango con agua, reservar.
- 2) Descascarar los huevos y reservar.

Crema ligera de mango

- 1) Hervir la pulpa y agregar las yemas blanqueadas con azúcar y fécula, regresar al fuego y cocer, siguiendo la técnica de crema pastelera.
- 2) Agregar las láminas de gelatina hidratadas, enfriar a 20 °C-22 °C y agregar la crema montada en forma envolvente.

Crema ligera de mango

Pulpa de mango

0.2 kg

Yemas

0.06 kg

Huevos

0.075 kg

Azúcar

0.062 kg

Fécula de maíz

0.015 kg

Grenetina

4 pza

Crema lyncott

0.28 kg

Decoración

Gelstar

1 kg

Chocolate dolcezza oscuro

0.25 kg

Frambuesa bonita

0.1 kg

Terminado

- 1) Montar en un aro, capas de pan Génova de frambuesa con cremoso, pan y gelificado de mango con la crema ligera, glasear con brillo neutro calentado a 60 C y decorar con frambuesas, láminas de chocolate, y hoja de oro.

Eclair sándwich Mango-Cereza-Lavanda

Pâte à choux

<i>Agua</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Leche</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Azucar</i>	<i>0.001 kg</i>
<i>Sal</i>	<i>0.001 kg</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>0.125 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.15 kg</i>
<i>Huevo</i>	<i>0.2 kg</i>

Mise Place

- 1) Poner a punto de ebullición el agua con la leche.
- 2) Agregar la sal la azúcar, mantequilla y la harina suave hasta formar una pasta en la olla y pasarlo a una batidora con el aditamento de paleta
- 3) En la batidora se agregan los huevos poco a poco, dejar de trabajarla hasta que se hayan integrado, en una charola con silplat formar loas figuras deseadas por medio con una manga pastelera que contiene la mezcla y hornear a 180 °C hasta que esté cocido.

Pâte à choux

- 1) Realizar una pasta choux tradicional.

Mise Place

- 1) Desinfectar la cereza poniéndola en agua con iodo por 15 minutos y reservar.

Confitado de cereza

- 1) Mezclar la pulpa de cereza con pectina y azúcar en frio, llevar a ebullición.
- 2) Pasar por el brazo y reservar.

Confitado de cereza

<i>Pulá de cereza</i>	<i>0.225 kg</i>
<i>Azucar</i>	<i>0.05 kg</i>
<i>Pectina NH</i>	<i>0.003 kg</i>

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos y trabajarla a temperatura ambiente.

Craqueline

- 1) Se puede hacer en el procesador o en la batidora con paleta.
- 2) Agregar todos los ingredientes al mismo tiempo.
- 3) Sacar y extender entre dos silpats con el rodillo y congelar para después cortar.

Craquelin

<i>Mantequilla</i>	<i>0.15 kg</i>
<i>Azúcar Mascabado</i>	<i>0.18 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.18 kg</i>

Gelée mango- lavanda

<i>Pulpa de mango</i>	<i>0.500 kg</i>
<i>Crema lyncot</i>	<i>0.250 kg</i>
<i>Esencia de lavanda</i>	<i>0.005 kg</i>

Mise Place

- 1) Montar en la batidora la crema lyncot a pico de pájaro.
- 2) Hidratar la grenetina en un poco de agua.

Gelée mango- lavanda

- 1) Calentar la pulpa de mango, agregar la gelatina previamente hidratada y envolver con la crema montada.
- 2) Aromatizar con esencia de lavanda ligeramente.

Mise Place

- 1) Sacar las semillas de la vaina abriéndola a lo largo, reservar.

Crema pastelera

- 1) Poner la leche a calentar con la vainilla. Blanquear las yemas con el azúcar, agregar gradualmente el almidón.
- 2) Temperar las yemas con la leche caliente y regresar al fuego, cocinar hasta obtener consistencia, agregar al final la mantequilla.
- 3) Tapar al contacto con film y enfriar rápidamente.

Crema pastelera

<i>Leche selecta</i>	<i>0.25 kg</i>
<i>Vaina de vainilla</i>	<i>1 pza</i>
<i>Yemas</i>	<i>0.063 kg</i>
<i>Azúcar</i>	<i>0.05 kg</i>
<i>Fécula de maíz</i>	<i>0.025 kg</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>0.025 kg</i>

Crema diplomática

Grenetina

3 pza

Crema lyncot

0.3 kg

Crema pastelera anterior

Esencia de lavanda

Mise Place

- 1) Montar en la batidora la crema lyncot a pico de pájaro.
- 2) Hidratar la grenetina en un poco de agua.

Crema diplomática

- 1) Trabajar muy bien la crema pastelera para que no tenga grumos, se le agrega el praliné y se trabaja muy bien.
- 2) La gelatina hidratada se funde y se mezcla en un poco de crema pastelera con praliné, se incorpora a la mezcla anterior.
- 3) De forma envolvente se le agrega la crema montada y se guarda en el refrigerador un día sin mover tapada al contacto.



Terminado

- 1) cortar un eclair en dos, colocar un poco de crema diplomática, después una capa de confitado de cereza, en cubos de mango fresco, crema diplomática vainilla-lavanda.
- 2) Colocar un rectángulo de gelée de mango, fresas rebanadas y la tapa con craquelin, envolver en celofán como si fuera un sándwich.

Decoración

Fresas chicas

0.25 kg

Bolsita de celofán

25 kg

Finger Trocadéro

Short bread

Mantequilla	0.235 kg
Azúcar glass	0.11 kg
Harina	0.25 kg
Sal	0.001 kg

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos y trabajarla a temperatura ambiente
- 2) Colocar los cubos de mantequilla en una batidora y agregar poco a poco la azúcar, harina, harina y sal, trabajarla hasta que esta la haya absorbida la mantequilla.

Short bread

- 1) Seguir el procedimiento de cremado para formar una pasta.
- 2) Dejar enfriar todo un día para poder pasarla por una laminadora. Adelgazar a 4 mm. Detallar a 9 cm x 2.5 cm.

Mise Place

- 1) Montar en la batidora la crema lyncot a pico de pájaro.
- 2) Hidratar la grenetina en un poco de agua.

Bizcocho Trocadero

- 1) Montar las claras temperadas a 30 °C con ¼ parte de azúcar, cuando ya subió se agrega poco a poco el resto y montar hasta formar picos suaves.
- 2) En el procesador se ponen los polvos, yemas y pasta de pistache.
- 3) Agregar la mantequilla fundida y fría a la mezcla anterior.
- 4) Incorporar las claras en forma envolvente. Hornear a 180 C por 10 min.

Bizcocho trocadéro

Polvo de almendra	0.075 kg
Azúcar glass	0.135 kg
Fécula de maíz	0.02 kg
Polvo de pistache	0.06 kg
Claros	0.1 kg
Yemas	0.012 kg
Pasta de pistache	0.04 kg
Claros montadas	0.09 kg
Azúcar	0.055 kg
Mantequilla	0.1 kg

*Coulis de fresa con azúcar
invertida*

Pulpa de fresa

0.49 kg

Pectina NH

0.007 kg

Azúcar

0.065 kg

Azúcar invertida

0.065 kg

Mise Place

- 1) Desinfectar la fresa dejándola en agua con iodo durante 15 minutos, cortar el rabito y cortar la fresa en cuartos.

Coulis de fresa y trimoline

- 1) Mezclar en frio todos los ingredientes y llevar a ebullición.
- 2) Al hervir se retira del fuego y se pasa por el brazo.
- 3) Enfriar y cubrir al contacto con film.

Mise Place

- 1) Descascarar los huevos, reservar.
- 2) Obtener la ralladura de limón sin llegar a la parte blanca.
- 3) Obtener el jugo de los limones
- 4) Hidratar la grenetina en un recipiente con agua.
- 5) Cortar cubos de mantequilla y trabajarla a temperatura ambiente.

Crema de limón.

- 1) Mezclar huevos, azúcar, ralladura de limón y el jugo a cocer a 80 °C. Retirar del fuego y agregar la grenetina previamente hidratada.
- 2) Se enfría a 50 °C y se agrega la mantequilla y se pasa por el brazo hasta que quede bien lisa y homogénea, se enfría y se utiliza para la crema doble de limón.

Crema de limón

Huevos

0.1 kg

Azúcar

0.115 kg

Ralladura de limón

0.015 kg

Jugo de limón

0.09 kg

Grenetina

3 pza

Mantequilla

0.145 kg

Mousse de doble limón

Crema de limón temperada 35 °C

0.205 kg

Jugo de limón amarillo (no viejo)

0.085 kg

Grenetina lamina

5 pza

Claros

0.08 kg

Azúcar

0.085 kg

Crema lyncott

0.16 kg

Mise Place

- 1) Obtener el jugo de los limones, reservar.
- 2) Cascar los huevos y separar la clara de la yema, batir las claras y parar de batir antes de que llegue a pico de pájaro
- 3) Hacer un caramelo con el azúcar cuando llegue a 115 °C y agregar ese caramelo poco a poco al merengue por el borde de la batidora sin dejar de batir, reservar.

Mousse doble de limón

- 1) Hacer un merengue italiano utilizarlo a 45 °C. A la crema de limón temperada a 35 °C se le agrega la grenetina y el jugo de limón amarillo.
- 2) Incorporar la crema montada en forma envolvente y después el merengue italiano.

Terminado

- 1) Cortar bandas de 9 cm de largo y envolver. Cortar 14 piezas de 2.5 cm. Formar los rectángulos de 10 cm x 3 cm blanco rojo para la decoración.
- 2) Formar el confitado de fresas y cubos de limón confitado. Derretir la cobertura, temperarla y pintarla de rojo.
- 3) Extender placas en acetatos. Decorar con placas de chocolate rojas, trocitos de limón cristalizado y berries.

Decoración

Limón cristalizado pastis france

0.15 kg

Frambuesas

0.2 kg

Blue berries

0.15 kg

Fresas minis

0.3 kg

Hojas de acetato

6 pza

Chocolate colcezza rojo

0.6 kg

Menta

1 blister

Selva Negra

Bizcocho de cacao

<i>Cocoa Brut</i>	0.023 kg
<i>Harina</i>	0.025 kg
<i>Fécula de maíz</i>	0.025 kg
<i>Azúcar</i>	0.12 kg
<i>Mantequilla</i>	0.056 kg
<i>Claras</i>	0.125 kg
<i>Yemas</i>	0.16 kg

Mise Place

- 1) Descascarar los huevos y separa la clara de la yema.

Bizcocho cacao

- 1) Cernir juntos la harina, cocoa y fécula. Montar las yemas con 2/3 de azúcar a punto de listón. Montar las claras con 1/3 de la azúcar. Fundir la mantequilla.
- 2) Incorporar la mantequilla en las yemas y después el harina. Posteriormente las claras.
- 3) Vaciar toda la mezcla en las claras testantes. Cocer a 220 °C por 12 minutos.

Mise Place

- 1) Poner a ebullición el agua.

Almíbar de krisch.

- 1) Mezclar todos los ingredientes y reservar.

Almíbar de Kirsch

<i>Kirsch</i>	0.043 kg
<i>Agua</i>	0.048 kg
<i>Jarabe natural</i>	0.085 kg

Gelée de cereza
Cereza natural

0.105 kg

Azúcar

0.03 kg

Pectina NH

0.004 kg

Almendra en polvo

0.02 kg

Mermelada de cereza smukers

0.02 kg

Puré de cereza

0.065 kg

Mise Place

- 1) Desinfectar la cereza con iodo y dejarlo durante 15 minutos, cortar la cereza en cuartos.

Gelée de cereza

- 1) Mezclar azúcar y pectina. Calentar el puré de cerezas, agregar la pectina con azúcar y almendras y hervir por 4 minutos.
- 2) Vaciar en un recipiente y enfriar.

Mise Place

- 1) Hidratar la grenetina en agua por 20 minutos.
- 2) Cortar la cobertura al 67 %.

Mousse de chocolate

- 1) Hidratar la gelatina en agua fría por 20 minutos, hervir la leche y añadir la gelatina.
- 2) Vaciar sobre la cobertura para lograr una emulsión.
- 3) Entibiar a 32 °C y agregar la crema montada en forma envolvente.

Mousse de chocolate

Grenetina

1 pza

Leche selecta

0.14 kg

Crema lyncott

0.255 kg

Cobertura al 67%

0.2 kg

Cereza de amarena

0.12 kg

Pulverizado de chocolate
Chocolate oscuro

0.3 kg

Mycrío

0.3 kg

Terminado

- 1) Cortar el marco de bizcocho en dos, humedecer con el almíbar de kirsch y extender gelée de cereza, rellenar con mousse de chocolate, esparcir cerezas.
- 2) Recubrir con mousse de chocolate posteriormente el siguiente bizcocho envinado y con gelée y terminar con mousse y congelar.

Profiteroles

Vainilla-Caramelo –Avellana- Chocolate

Pâte à choux

Agua	0.125 kg
Lèche	0.125 kg
Azúcar	0.001 kg
Sal	0.001 kg
Mantequilla	0.125 kg
Harina suave	0.15 kg
Huevo	0.2 kg

Mise Place

- 1) Poner a punto de ebullición el agua con la leche.
- 2) Agregar la sal la azúcar, mantequilla y la harina suave hasta formar una pasta en la olla y pasarlo a una batidora con el aditamento de paleta
- 3) En la batidora se agregan los huevos poco a poco, dejar de trabajarla hasta que se hayan integrado, en una charola con silpat formar loas figuras deseadas por medio con una manga pastelera que contiene la mezcla y hornear a 180 °C hasta que esté cocido.

Pâte à choux

- 1) Realizar una pasta choux tradicional.

Mise Place

- 1) Hidratar la grenetina en agua por 20 minutos.
- 2) Cortar la cobertura al 67 %.

Craquelin

- 1) Se puede hacer en el procesador o en la batidora con paleta. Agregar todos los ingredientes al mismo tiempo.
- 2) Sacar y extender entre dos silpats con el rodillo.
- 3) Congelar para después cortar por 12 minutos.

Craquelin

Mantequilla	0.15 kg
Azúcar mascabado	0.18 kg
Harina suave	0.18 kg

Avellanas caramelizadas
Azúcar

0.1 kg

Agua

0.035 kg

Avellanas

0.17 kg

Mycrío

0.01 kg

Mise Place

- 1) Poner a punto de ebullición el agua.

Avellanas Caramelizadas

- 1) Hervir azúcar con agua y avellanas hasta que empiece a caramelizar.
- 2) Cuando ya está caramelizado se le agrega la grasa o manteca de cacao.
- 3) Colocar en una charola con papel estrella.

Mise Place

- 1) Poner a punto de ebullición el agua.

Caramelo untuoso

- 1) Poner a caramelizar solo $\frac{1}{4}$ de la azúcar, se va a ir caramelizando y se agrega poco a poco el azúcar a formar el caramelo rubio.
- 2) Cuando ya está en esta etapa se le integra la miel, mezclando y la crema caliente integrando todo.

Caramelo untuoso

Azúcar

0.085 kg

Miel

0.008 kg

Crema lyncott

0.128 kg

Leche selecta

0.02 kg

Grenetina

1 pza

Sal

0.001 kg

Crema Helada de Ron y Vainilla
Leche selecta

1.3 kg

Leche en polvo

0.08 kg

Mantequilla

0.2 kg

Yemas

0.06 kg

Azúcar

0.2 kg

Glucosa

0.08 kg

Estabilizante para helado

Cremondant 0.008 kg

Ron añejo

0.07 kg

Vaina

2 pza

Mise Place

- 1) Cortar la vaina de vainilla siguiendo lo largo de esta, quitar las semillas y reservar.
- 2) Cortar la mantequilla en cubos y trabajar a temperatura ambiente.
- 3) Poner la leche a calentar con la vainilla. Blanquear las yemas con el azúcar.
- 4) Temperar las yemas con la leche caliente y regresar al fuego, cocinar hasta obtener consistencia, agregar al final la mantequilla.

Crema helada de ron y vainilla

- 1) Hacer una crema inglesa con todos los ingredientes excepto el ron.
- 2) Hecha la inglesa se pasa por el brazo, se tapa y deja reposar por 24 hrs.
- 3) Mantecar en sorbetera hasta obtener textura.
- 4) congelar.
- 5) Pulverizar con chocolate oscuro.

Mise Place

- 1) Poner ambas coberturas en el procesador.

Salsa de chocolate

- 1) Hervir, crema y azúcar a 80 C. Poner el chocolate en el procesador para que se quiebre.
- 2) Ya que la leche soltó el hervor, vaciar la mitad en el procesador donde está el chocolate y después el resto y trabajar aproximadamente un minuto. Vaciar en un bowl y refrigerar.

Salsa de chocolate

Leche Selecta

0.15 kg

Azucar

0.06 kg

Cobertura al 80 %

0.1 kg

Cobertura al 33 %

0.1 kg

Crema lyncott

0.1 kg

Terminado

- 1) Hornear los choux con craquelin, cortar las tapas por debajo y rellenarlos con caramelo untuoso, avellanas troceadas, después el helado de ron, se tapan se sirven con la salsa de chocolate.

Cake Bombon Guianduja

Mezcla #1

Mantequilla

0.279 kg

Almendra en polvo

0.335 kg

Azúcar

0.223 kg

Claros

0.279 kg

Crema espesa

0.112 kg

Harina Suave

0.112 kg

Cocoa brut

0.112 kg

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos y trabajarla a temperatura ambiente.
- 2) Descascarar los huevos y separa las claras de las yemas.

Mezcla #1

- 1) Cernir harina y la cocoa. Posteriormente poner todos los ingredientes en el tazón de la batidora y montarlos e irle agregando las claras hasta blanquear.

Mise Place

- 1) Descascarar los huevos y separar las clras de las yemas.

Mezcla #2

Claros

0.279 kg

Azúcar

0.1 kg

Sal

0.002 kg

Mezcla #2

- 1) Montar claras a pico de pájaro con la sal y el azúcar.
- 2) Unir las mezclas anteriores de manera envolvente.

Nota: si se hacen en moldes de silicón engrasar con pam, si se hace en molde de aluminio, poner papel encerado.

- 3) Hornear a 180 °C Aproximadamente por 22 minutos o hasta que el palillo salga limpio. Reservar por 24 hrs en el refrigerador.



Glaseado

Gianduja

0.5 kg

Glaseado de chocolate

1 kg

Avellanas torrificadas

0.3 kg

Terminación

- 1) Rellenar con la gianduja, avellanas torrificadas y glasear con la pasta de chocolate.

Galletas de Chocolate Ultra Suaves



Ingredientes

<i>Azúcar Mascabado</i>	<i>0.097 kg</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>0.135 kg</i>
<i>Huevo</i>	<i>0.027 kg</i>
<i>Bicarbonato de sodio</i>	<i>0.027 kg</i>
<i>Sal</i>	<i>0.001 kg</i>
<i>Chocolate al 64 % en chip</i>	<i>0.185 kg</i>
<i>Azúcar morena</i>	<i>0.097 kg</i>
<i>Harina suave</i>	<i>0.188 kg</i>

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos, trabajar a temperatura ambiente.
- 2) Descascarar los huevos.

Procedimiento

- 1) Cernir la harina con el bicarbonato
- 2) Acremar a primera velocidad azúcar mascabado, mantequilla a 21 °C, azúcar morena, La mezcla de harina con bicarbonato y sal.
- 3) Agregar los huevos y mezclar por un minuto.
- 4) Agregar las fichas de chocolate y mezclar por otro minuto.
- 5) En una charola con silpat hacer las bolas y reservar en el refrigerador.
- 6) Hornear a 190 °C por 5 minutos.

Delicia de Cacahuete

Caramelo de cacahuete

Azúcar

0.125 kg

Crema lyncott

0.2 kg

Leche selecta

0.03 kg

Sal

0.001 kg

Licor de anís

0.008 kg

Mise Place

- 1) Calentar la crema lyncott en el microondas.

Caramelo de cacahuete

- 1) Caramelizar el azúcar en seco.
- 2) Calentar la crema en el microondas.
- 3) Cuando está el camelo agregar la crema caliente sin dejar de mover, hasta obtener consistencia (temperatura a 102 °C)
- 4) Agregar la leche, sal y licor de anís.

Mise Place

- 1) Cortar la cobertura de leche.
- 2) Montar la crema lyncott en la batidora.
- 3) Poner la leche a calentar con la vainilla. Blanquear las yemas con el azúcar.
- 4) Temperar las yemas con la leche caliente y regresar al fuego, cocinar hasta obtener consistencia, agregar al final la mantequilla.

Mousse ligera de chocolaté de lèche

- 1) Elaborar una crema inglesa.
- 2) Verter sobre las coberturas picadas y mezclar.
- 3) Cuando este a 45 °C Incorporar la crema montada delicadamente, agregar en 3 partes la crema.

Mousse ligera de chocolaté de lèche

Crema lyncott

0.135 kg

Leche selecta

0.135 kg

Azúcar

0.021 kg

Yemas

0.055 kg

Cobertura de leche al 40 %

0.56 kg

Crema lyncott(montada)

0.47 kg

Praliné de cacahuete de la casa

Azúcar

0.076 kg

Cacahuates torreficados sin sal

0.115 kg

Sal

0.0005 kg

Mise Place

- 1) En una charola poner los cacahuete y hornearlos hasta que estén cocidos.

Praliné de cacahuete de la casa

- 1) Cocer el azúcar en seco a caramelo oscuro y agregar la sal.
- 2) Verter sobre los cacahuates tostados.
- 3) Enfriar y pasar por el procesador y reservar a 4 °C.

Mise Place

- 1) Cortar las coberturas de chocolate.
- 2) Montar la crema lyncott en la batidora.
- 3) Poner la leche a calentar con la vainilla. Blanquear las yemas con el azúcar.
- 4) Temperar las yemas con la leche caliente y regresar al fuego, cocinar hasta obtener consistencia, agregar al final la mantequilla.

Cremoso de chocolate

- 1) Elaborar una crema inglesa
- 2) Vaciar a las coberturas picadas en el procesador y emulsionar.

Cremoso de chocolate

Crema lyncott

0.14 kg

Leche selecta

0.14 kg

Yemas

0.05 kg

Azúcar

0.042 kg

Cobertura de chocolate al 66%

0.09 kg

Cobertura de chocolate al 70%

0.09 kg

*Base para praliné de cacahuete
(Crujiente)*

Praliné de cacahuete de la casa
0.172 kg

Pasta de cacahuete
0.172 kg

Feuilletine
0.172 kg

Cobertura de leche al 40 %
0.172 kg

Mise Place

- 1) Cortar la cobertura de leche.

Base para praliné de cacahuete (crujiente)

- 1) Mezclar praliné y pasta de cacahuete.
- 2) Fundir la cobertura a 45 °C y mezclar.
- 3) Finalmente incorporar el feuilletine.
- 4) Formar en marco con silpat, alisar y congelar.



Montaje

- 1) En el marco donde se puso la base para feuilletine agregar el cremoso y congelar, después vaciar la mezcla del mousse y volver a congelar dejando un hueco para ahí poner el caramelo de cacahuete.
- 2) Decorar con láminas de chocolate en transfers.

Terminación

Pasta para glasear
0.6 kg

Almendras picadas y torrificadas
0.2 kg

Cobertura de chocolate al 66%
0.2 kg

Transfer
1 pza

Tarata de Fresas con crema de pistaches

Pasta sucrée especial

Harina suave

0.155 kg

Fécula de maíz

0.016 kg

Azúcar glass

0.098 kg

Almendra en polvo

0.039 kg

Mantequilla

0.098 kg

Huevo

0.039 kg

Sal

0.001 kg

Vaina de vainilla

1 pza

Mise Place

- 1) Cernir los secos.
- 2) Cortar en cubos la mantequilla y trabajarla a temperatura ambiente.
- 3) Cortar la vaina de vainilla por lo largo y sacando le las semillas

Pasta sucé especial

- 1) Tamizar la harina con la fécula, azúcar glass y sal.
- 2) Suavizar la mantequilla y agregar los huevos temperados.
- 3) Agregar los polvos y cocer a 150 °C.

Mise Place

- 1) Cortar la mantequilla en cubos y trabajarla a temperatura ambiente.
- 2) Descascarar los huevos y separar las claras de las yemas.

Bizcocho trocadero

- 1) Montar las claras temperadas a 30 °C con $\frac{1}{4}$ parte de azúcar, cuando ya subió, se agrega poco a poco el resto y montar hasta formar picos suaves.
- 2) En el procesador se ponen los polvos, yemas y pasta de pistache.
- 3) Agregar la mantequilla fundida y fría, a la mezcla anterior.
- 4) Incorporar las claras en forma envolvente. Hornear a 180 °C por 10 minutos.

Bizcocho trocadero

Polvo de almendra

0.075 kg

Azúcar glass

0.135 kg

Fécula de maíz

0.02 kg

Polvo de pistache

0.04 kg

Claros montadas

0.09 kg

Azúcar

0.055 kg

Mantequilla

0.1 kg

*Coulis de fresa con azúcar
invertida*

<i>Pulpa de fresa</i>	<i>0.15 kg</i>
<i>Pectina NH</i>	<i>0.003 kg</i>
<i>Azúcar</i>	<i>0.021 kg</i>
<i>Azúcar invertida</i>	<i>0.022 kg</i>

Mise Place

- 1) Desinfectar la fresa en iodo por 15 minutos, cortar el rabito y cortar la fresa en cuartos.

Coulis de fresa y trimoline

- 1) Mezclar en frio todos los ingredientes y llevar a ebullición. Al hervir se retira del fuego y se pasa por el brazo.
- 2) Enfriar y cubrir al contacto con film.

Mise Place

- 1) Picar la cobertura.

Crema chantilly de chocolate blanco con pistache

- 1) Hervir la crema y vaciar sobre la cobertura picada, junto con la pasta de pistache.
- 2) Poner una gotita de color verde u pasta por el turbo.
- 3) Refrigerar una noche a 4 °C.
- 4) Montar y reservar.

*Crema chantilly de chocolate
blanco con pistache*

<i>Crema lyncott</i>	<i>0.2 kg</i>
<i>Cobertura blanca</i>	<i>0.12 kg</i>
<i>Pasta de pistache</i>	<i>0.015 kg</i>
<i>Color verde en gel</i>	



Terminación

<i>Pistache sin sal</i>	<i>0.25 kg</i>
<i>Gelstar</i>	<i>0.5 kg</i>
<i>Color rojo en gel</i>	
<i>Fresas chicas y bonitas</i>	<i>0.75 kg</i>

Montaje

- 1) Colocar la sablé y ponerle como pegamento un poco de coulis y colocar el bizcocho de pistache.
- 2) Colocar el confit de fresa y alisar.
- 3) Decorar con fresas glaseadas en brillo o glasear con pistola.
- 4) Espolvorear las orillas de pistache picado y pintado.
- 5) Ponerle besos de chantilly.
- 6) Espolvorear trozos de pistache.

Opcional: Se le puede poner gelatina de fresa como decoración.



Repostería: Fondant

Pasta Mexicana

Ingredientes

Fondant 200 gr

Pasta de goma 300 gr

Colores en gel

Guantes 3 pares

Mise Place

- 1) Pesar ingredientes.
- 2) Calentar en el microondas el fondant hasta que este fluible, en caso que se endurezca repetir operación para poder trabajarlo.

Procedimiento

- 1) Reservar la pasta bien cubierta.
- 2) Combinar fondant y pasta de goma hasta tener una textura homogénea.
- 3) Colorear la pasta de acuerdo a lo que se necesite.

Pasta de goma



Ingredientes

Agua 3 cda

Glucosa 1 cda

Azúcar glass 454 gr

CMC (Carbocimetil
celulosa) o goma de
Tragacanto 0.010 kg

Mise Place

- 1) Tamizar 3 veces el azúcar glass.

Procedimiento

- 1) Tamizar 3 veces el azúcar glass con la goma de tragacanto o CMC
- 2) En otro recipiente disolver la glucosa en el agua hasta que esté todo líquido.
- 3) Disponer el azúcar en corona, agregar el agua con glucosa en el centro y comenzar a mezclar con una cucharadita hasta que tenga una consistencia que se pueda amasar.
- 4) Amasar hasta que la pasta tenga una consistencia elástica.
- 5) Si fuera necesario puede agregarse más azúcar glass en caso de que este muy blanda o un poco más de agua si ha quedado muy dura.

Rolled Fondant



Ingredientes

Grenetina si sabor

1 cda

Agua fría

¼ taza

Glucosa

½ taza

Glicerina

1 cda

Manteca Vegetal

50 gramos

Azúcar glass

0.908 gr

Colorante vegetal

C/S

Vainilla sin color

C/S

Mise Place

- 1) Disolver la glucosa en el agua.
- 2) Tamizar el azúcar glass 3 veces.

Procedimiento

- 1) Combinar la gelatina con el agua fría
- 2) Calentar la gelatina hidratada a baño maría hasta que se disuelva, agregue la glicerina y la glucosa hasta que derritan, incorporar la manteca vegetal y retirar del fuego.
- 3) Enfriar la mezcla de grenetina a modo que este tibia.
- 4) Ir agregando el azúcar glass a la mezcla de grenetina conforme esta lo vaya requiriendo. Amasar hasta que el fondant este suave, maleable y no se pague en la manos.

Glass royal

Ingredientes

Azúcar glass
500 gr

Claras de huevo
60 gr

Vinagre blanco
Litros C/N

Colores vegetales
C/N

Mise Place

- 1) Tamizar 3 veces el azúcar glass.
- 2) Descascarar los huevos y separar la yema de la clara, pesar las claras según la receta.

Procedimiento

- 1) Colocar las claras en un bowl y batir a velocidad media.
- 2) Cernir el azúcar glass e ir agregando poco a poco a las claras hasta formar una mezcla homogénea.
- 3) Agregar unas gotas de vinagre para lograr aclarar la mezcla
- 4) Reservar con papel húmedo al contacto.

Fondant de Malvavisco

Ingredientes

Agua

30 ml

Malvaviscos blancos

450 gr

Azúcar glass

1 kg

Manteca vegetal

30 gr

Vainilla sin color

15 ml

Mise Place

- 1) Colocar las claras en un bowl de cristal los bombones, agua, manteca y vainilla.
- 2) Tamizar la harina 3 veces por un colador y reservar.

Procedimiento

- 1) Meter al microondas hasta que se disuelvan.
- 2) Ir agregando poco a poco azúcar glass cernida como se vaya necesitando.
- 3) Ya cuando tenga textura tapar con un plástico.



Cocteleria

COSMOPOLITAN



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga hielo y los demás ingredientes en una coctelera, agite fuerte entre 8 y 10 segundos.
- 2) Sirva en copa martinera con twis (cascarita) de limón dentro de la copa.

INGREDIENTES:

Vodka	1 oz.
Jugo de Arándanos	2 oz.
Jugo de limón	1/4 oz.
Controy	1/2 oz.

INGREDIENTES:

Vodka	1 oz.
Licor de Manzana	2 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga hielo y los demás ingredientes en una coctelera.
- 2) Agite fuerte entre 8 y 10 segundos, sirva en copa martinera y media luna de manzana en el borde de la copa.



HARVEY WALLBANGER



PREPARACIÓN:

- 1) En vaso de 12 oz. ponga hielo en cubo junto con el vodka.
- 2) Después continúe llenando con el jugo de naranja y al final agregue el midori.

INGREDIENTES:

Vodka

1 ½ oz.

Jugo de Naranja

C/N

Midori

1/2 Toque

DESARMADOR



INGREDIENTES:

Vodka

1 ½ oz.

Jugo de Naranja

C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva el vodka en vaso de 10 oz. con hielo en cubo.
- 2) Termine de llenar con el jugo.
- 3) Después adorne el vaso con media luna de naranja y popote.

PERRO SALADO

INGREDIENTES:

1 ½ oz. Vodka

Jugo de Toronja

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva el vodka con el hielo en cubo en vaso de 12 oz.
- 2) Escarchado con sal y termine de llenar con jugo de toronja.



RUSO NEGRO

INGREDIENTES:

Vodka

1 oz.

Kalua

1 oz.

Crema de cacao

obscura 1/2 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Prepare en vaso old fashion mezclando el vodka, kalua, la crema de cacao oscura y el hielo.



SANGRÍA



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en vaso de 12 oz. con cubos de hielo.
- 2) Agregue el jarabe, limón, vodka, agua mineral y mezcle.
- 3) Termine de llenar con el vino sin que se combine.
- 4) Por último se adorna con rodaja de limón y popote.

INGREDIENTES:

Jarabe Natural
1 ½ oz.

Vodka
1 oz.

Jugo de Limón
3/4 oz.

Agua Mineral
2 oz.

Vino Tinto C/N

VODKA TONIC

INGREDIENTES:

Vodka
1 ½ oz.

Agua Quina
C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en vaso de 12 oz. el vodka con el hielo en cubo.
- 2) Termine de llenar con agua quina y finalice poniéndole un twis de limón.



WATERMELON TINI



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga hielo y los demás ingredientes en una coctelera, agite fuerte entre 8 y 10 segundos, se sirve en copa martinera.

INGREDIENTES:

Vodka	2 oz.
Midori	1 oz.
Cereza Roja	C/N

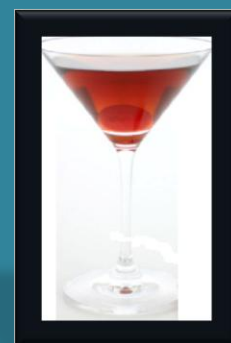
BELLEZA NEGRA

INGREDIENTES:

Vodka	1 ½ oz.
Sambuca	1/2 oz.
Aceituna Negra	1 pza.

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga hielo y los demás ingredientes en una coctelera, agite fuerte entre 8 y 10 segundos, se sirve en copa martinera.



MARTINI SECO



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga el hielo y los demás ingredientes en un vaso mezclador.
- 2) Remueva en forma circular con una cucharilla entre 8 y 10 segundos y sirva en copa martinera sin hielo.

INGREDIENTES:

Ginebra	2 oz.
Cinzano blanco seco	1/4 oz.
Aceituna	1 pza.

MARTINI DULCE

INGREDIENTES:

Ginebra	1 1/2 oz.
Cinzano Rojo	1 1/2 oz.
Cereza Roja	1 pza.

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga el hielo y los demás ingredientes en un vaso mezclador.
- 2) Remueva en forma circular con una cucharilla entre 8 y 10 segundos y sirva en copa martinera sin hielo.



RED LION



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga el hielo y los demás ingredientes en la coctelera.
- 2) Agite fuerte entre 8 y 10 segundos y sirva en copa martinera.

INGREDIENTES:

Ginebra 1 1/2 oz.

Grand Manier
1/2 oz.

Jugo de Naranja
1 oz.

Jugo de Limón
1/4 oz

Cereza Roja
1 pza.

TOM COLLIMS

INGREDIENTES:

Jarabe Natural
1 1/2 oz.

Ginebra
1 1/2 oz

Jugo de Limón
1 oz.

Agua Mineral
C/N

Rodaja de Limón
C/N

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo en cubo, agregue el jarabe, jugo de limón, ginebra y termine de llenar con agua mineral
- 2) Con una cucharilla mezcle, monte la rodaja de limón en el borde del vaso y ponga popotes.



GIN TONIC



PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo en cubo, agregue la Ginebra y la rodaja de limón, termine de llenar con agua quina.

INGREDIENTES:

- Ginebra
1 1/2 oz.
- Agua Quina
C/N
- Rodaja de Limón
C/N
- Cereza Roja
C/N

BULL

INGREDIENTES:

- Jarabe Natural
1 1/2 oz.
- Ron
1 oz.
- Jugo de Limón
3/4 oz.
- Agua Mineral
2 oz.
- Cerveza Oscura (Negra Modelo)
C/N

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo en cubo, agregue el Jarabe, Jugo de Limón, Ron y el Agua Mineral, mezcle con una cucharilla larga y termine de llenar con la cerveza sin que se combine, monte una rodaja de limón y popotes.



CUBA



PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo en cubo, sirva el ron y termine de llenar con Coca Cola.
- 2) Agregando un chorrito de Jugo de Limón se le llama cuba libre.

INGREDIENTES:

Ron
1 1/2 oz.
Coca Cola
C/N

FLORIDA

INGREDIENTES:

Ron
1 1/2 oz.
Licor de Menta Verde
1/4 oz.
Jugo de Piña
5 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo en cubo, sirva el ron, licor de menta y termine de llenar con jugo de Piña, monte media luna de Naranja en el borde del vaso y ponga popotes.



PAJARO AMARILLO



PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo en cubo, sirva el ron, jugo de Piña y al final el galliano, se adorna con una banderilla y popotes.

INGREDIENTES:

Ron Blanco
1 1/2 oz.

Jugo de Piña
6 oz.

Galliano
1/4 oz.

Banderilla
1 pza.

INGREDIENTES:

Ron Blanco
1 1/2 oz.

Apricot Brandy
1/4 oz.

Jugo de Limón
1/4 oz.

Jugo de Piña
6 oz.

Banderilla
1 pza.

MAI TAI

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo en cubo, sirva el ron, jugo de Piña, jugo de limón y el apricot brandy, se adorna con una banderilla y popotes.



PIÑA COLADA



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga los ingredientes en la licuadora con hielo en cubo, licúelos y sirva en copa huracán. Se adorna con un triángulo de Piña o banderilla.

INGREDIENTES:

Crema de Coco	30 ml
Leche	40 ml
Jugo de Piña	25 ml
Ron	30 ml

INGREDIENTES:

Ron	1 1/2 oz.
Jugo de Piña	3 oz.
Jugo de Naranja	3 oz.
Jugo de Toronja	1 oz.
Granadina	C/N

PLANTER PUNCH

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. Sirva el ron, termine de llenar con los jugos y al final la granadina, se adorna con una banderilla y popotes.



DIABLO VERDE



PREPARACIÓN:

- 1) En una coctelera ponga hielo en cubo e incorpore los ingredientes, agite fuerte y sirva en copa martinera escarchada con azúcar.

INGREDIENTES:

Ron	1 oz.
Curacao Verde	1/2 oz.
Jugo de Naranja	2 oz.
Jarabe	C/N
Copa escarchada con Azúcar	C/N

INGREDIENTES:

Whisky	1 1/2
Oz.	
Azúcar	2 Cda.
Angostura	C/N
Dash de Soda	C/N
Vaso Old Fashion	1 pza.

OLD FASHION

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso old fashion con hielo en cubo, se revuelve el azúcar, la soda, las gotas de angostura y se agrega el whisky.



MANHATAN



PREPARACIÓN:

- 1) En una coctelera con hielo sirva el whisky, vermouth rojo y las gotas de angostura. Se revuelve con una cucharilla y se sirve en copa martinera con cereza roja.

INGREDIENTES:

Whisky (Bourbon)
Americano
1 1/2 Oz.

Vermouth Rojo
1 1/2 oz.

Angostura
C/N

WHISKY SOUR

INGREDIENTES:

Whisky Americano
1 1/2 Oz.

Jarabe Natural
3/4 oz.

Jugo de Limón
1/2 oz.

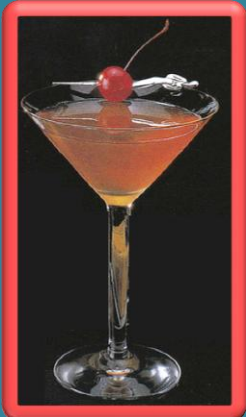
Jugo de Naranja
2 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de batidora con hielo frappe sirva todos los ingredientes.
- 2) Batir y servir en copa vino blanco con una rodaja de limón, una cereza roja en el borde de la copa y un popote corto.



DANDY



PREPARACIÓN:

- 1) En una coctelera con hielo en cubo ponga todos los ingredientes, agite fuerte y sirva en copa martinera, para terminar adorne con una cereza.

INGREDIENTES:

Whisky	1 1/4 oz.
Dubonet	1/2 oz.
Casis	1/4 oz.
Adorno Cerezas	C/N

CLAVO OXIDADO

INGREDIENTES:

Whisky	3/4 oz.
Drambuie	3/4 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso old fashion con hielo en cubo sirva el whisky y el drambuie o también puede servirse sin hielo en copa de cognac.



PADRINO



PREPARACIÓN:

- 1) Se sirve en vaso old fashion con cheiser.

INGREDIENTES:

Whisky

1 1/2 oz.

Amareto

30 ml.

AGGRAVATION

INGREDIENTES:

Whisky

1 1/4 oz.

Cacao oscuro

3/4 oz.

Leche

2 oz.

Jarabe Natural

C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga todos los ingredientes en una coctelera con hielo en cubo, agite fuerte y sirva en vaso old fashion con hielo.



BATIDO DE PLATANO



PREPARACIÓN:

- 1) Coloque los ingredientes en una coctelera con hielo en cubo, agite fuerte y adorne con hoja de menta.

INGREDIENTES:

Cognac

1 1/4 oz.

Licor de Plátano

1/4 oz.

GLACIAR

INGREDIENTES:

Brandy

1 oz.

Crema de cacao oscura

1 oz.

Licor de cereza

C/N

Nata batida

C/N

PREPARACIÓN:

- 1) En una coctelera ponga el hielo en cubo y los demás ingredientes a excepción de la nata, se agita fuerte, sirva en copa martinera y agregue una o dos cucharada de nata batida.



LA BOMBA



PREPARACIÓN:

- 1) En una coctelera ponga hielo en cubo y todos los ingredientes, agite fuerte y sirva en copa martinera.

INGREDIENTES:

<i>Cognac</i>	<i>1 1/4 oz. 1 1/4 oz.</i>
<i>Licor de café</i>	<i>1 oz.</i>
<i>Malibú</i>	<i>C/N</i>

MAGRA NEGRA

INGREDIENTES:

<i>Cognac</i>	<i>1 1/4 oz.</i>
<i>Cacao oscuro</i>	<i>1/2 oz.</i>
<i>Licor de Mandarina</i>	<i>3/4 oz.</i>
<i>Nata</i>	<i>1 Cda.</i>

PREPARACIÓN:

- 1) Se pone en una coctelera con hielo todos los ingredientes, agite fuerte, sirva en copa martinera y póngale una cucharada de nata.



SECRETOS OSCUROS



PREPARACIÓN:

- 1) Se pone en una coctelera con hielo todos los ingredientes, agite y sirva en copa martinera, para terminar agregue las dos cucharadas de nata.

INGREDIENTES:

Cognac	1 oz.
Amareto	1/2 oz.
Licor de Café	3/4 oz.
Nata espesa	2 Cda.

BRANDY ALEXANDER

INGREDIENTES:

Brandy	1 oz.
Cacao oscura	3/4 oz.
Leche	2 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Se ponen todos los ingredientes en un vaso de batidora con hielo frappe, batir y servir en copa vino blanco. Para terminar adorne se espolvorea con nuez moscada.



SOL Y SOMBRA



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en copa cognac el anís y el Brandy se deja caer sobre una cucharilla lentamente para que no se combinen.

INGREDIENTES:

Anís Dulce

1 oz.

Brandy

1 oz.

FAJA DE ORO

INGREDIENTES:

Cognac

3/4 oz.

Gran Manier

3/4 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en copa cognac.



PARÍS DE NOCHE



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en copa cognac grande se termina de llenar con Coca-Cola fría.

INGREDIENTES:

Crema de Coco	20 ml
Leche	20 ml
Jugo de Piña	20 ml
Ron	20 ml

TEQUILA SUNRISE

INGREDIENTES:

Tequila	1 1/2 oz.
Jugo de Naranja	C/N
Granadina	3/4 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) En un vaso de 12 oz. con hielo sirva el tequila y termine de llenar con jugo de naranja, agregue la granadina y adorne con banderilla y popote.



VAMPIRO



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en un vaso old fashion escarchado con sal hielo en cubo.
- 2) Agregue el tequila y termine de llenar con sangrita (Jugo maggie, salsa inglesa y jugo de tomate).
- 3) Al final adorne con rodaja de limón.

INGREDIENTES:

Tequila	1 1/2 oz.
Sangrita	C/N

MARGARITA

INGREDIENTES:

Ron	1 1/2 oz.
Jugo de Piña	3 oz.
Jugo de Naranja	3 oz.
Jugo de Toronja	1 oz.
Granadina	C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga hielo Frappe en un vaso de batidora, agregue todos los ingredientes, batir y servir en copa champagne tradicional.
- 2) Se escarchada con sal.
- 3) Adorne con rodaja de limón.



TEQUILA MACHO



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva el tequila en un caballito tequilero, corte la punta del chile y déjela caer dentro del tequila.

INGREDIENTES:

Tequila	1 1/2 oz.
Chile Serrano	1 pza.

SUBMARINO

INGREDIENTES:

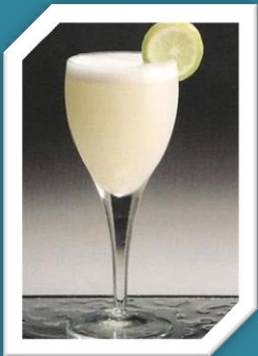
Tequila	1 1/2 oz.
Cerveza Clara	C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva el tequila en un caballito tequilero y termine de llenar con cerveza.



TEQUILA SOUR



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga en un vaso de batidora con hielo Frappe todos los ingredientes, Batir y servir en copa vino blanco. Adorne con una rodaja de limón, cereza roja y popotes.

INGREDIENTES:

Tequila	1 1/2 oz.
Jugo de Limón	1/2 oz.
Jugo de Naranja	3 oz.
Jugo Natural	3/4 oz.

PERRO SALADO / TEQUILA

INGREDIENTES:

Tequila	1 1/2 oz.
Jugo de Toronja	C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Se sirve en vaso de 12 oz. Con hielo en cubo escarchado con sal. Sirva el tequila y termine de llenar con jugo de toronja.



ACAPULCO



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en copa de agua con hielo picado. Adorne con perlas de melón y sandía

INGREDIENTES:

Tequila

1 1/2 oz.

Jugo de Piña

4 oz.

Jugo de Limón

1/2 oz.

Casis

1/4 oz.

DEMONIO AZUL

INGREDIENTES:

Tequila

1 oz.

Curacao Azul

1/2 oz

Jarabe Natural

1/4 oz.

Sprite

C/N

PREPARACIÓN:

- 1) En la coctelera con hielo en cubo se sirve el tequila, curacao y jarabe natural.
- 2) Agite fuerte y sirva en vaso old fashion con hielo.
- 3) Termine de llenar con sprite y para adornar, coloque cerezas rojas y verdes.



POUSSE CAFÉ



PREPARACIÓN:

- 1) Se sirve en copa pousse café o en jerezana.
- 2) Sirva en el orden indicado sobre una cucharilla, forme la última capa con el Curacao azul y espere la lluvia radioactiva.

INGREDIENTES:

- Lluvia Radiactiva*
Jarabe de Frambuesa 1/2 oz.
Marraschino 1/4 oz.
Chartreuse Amarillo 1/4 oz.
Cointreau 1/4 oz.
Curacao Azul 1/4 oz.

DEMONIO AZUL

INGREDIENTES:

- Grappa o Vodka* 1/2 oz.
Chartreuse Verde 1/2 oz.
Curacao Naranja 1/2 oz.
Casis C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en el orden indicado y decore con las gotas de casis en el centro del vaso.



POUSSE CAFÉ 81



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en el orden indicado con la ayuda de una cucharilla.

INGREDIENTES:

Granadina
1/4 oz.

Menta Verde
1/4 oz.

Galliano
1/4 oz.

Kumel
1/4 oz.

Brandy
1/4 oz.

CEREZA AL CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Granadina
3/4 oz.

Crema de Cacao Oscura
3/4 oz.

Bailys
3/4 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en el orden indicado con la ayuda de una cucharilla.



BOMBARDERO DE PLÁTANO



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en el orden indicado con la ayuda de una cucharilla.

INGREDIENTES:

Brandy

1 oz.

Licor de Plátano

1 oz.

A B C

INGREDIENTES:

Amareto

1/2 oz.

Baylis

1/2 oz.

Cognac

1/2 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en el orden indicado y forme las capas con la ayuda de una cucharilla.



MIMOSA



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en una copa tulipán el jugo de naranja frío y termine de llenar con champagne.

INGREDIENTES:

Jugo de Naranja
2 oz.

Champagne
C/N

AMARETTINE

INGREDIENTES:

Amareto
1 oz.

Vermouth Seco
1/4 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga en una coctelera con hielo el amareto y el vermouth, agite fuerte.
- 2) Sirva en copa champagne fría, para finalizar termine de llenar con champagne.



ALFONSO



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga los ingredientes en la coctelera con hielo, agite fuerte y sirva en copa champagne. Para finalizar termine de llenar con champagne.

INGREDIENTES:

<i>Dubonet</i>	<i>1 oz.</i>
<i>Azúcar</i>	<i>1 Cda</i>
<i>Angostura</i>	<i>C/N</i>

CHICAGO

INGREDIENTES:

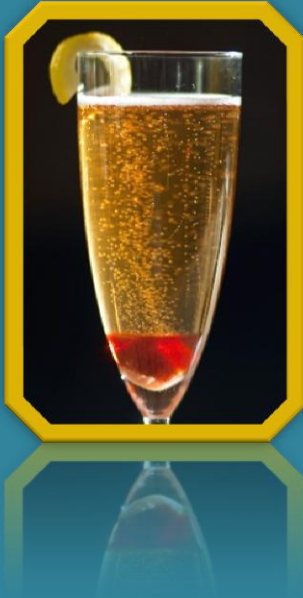
<i>Brandy</i>	<i>1 oz.</i>
<i>Cointreau</i>	<i>1/2 oz.</i>
<i>Angostura</i>	<i>C/N</i>

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agite fuerte.
- 2) Sirva en una copa champagne escarchada con azúcar.
- 3) Para finalizar termine de llenar con champagne.



DISCO DANCE



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agite fuerte y sirva en una copa champagne.
- 2) Para finalizar termine de llenar con champagne.

INGREDIENTES:

Licor de Plátano
1 1/2 oz.

Ron
1/2 oz.

Angostura
C/N

CAMPARI FIZZ

INGREDIENTES:

Campari
1 oz.

Jugo de Naranja
1 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agite fuerte y sirva en una copa champagne. Para finalizar termine de llenar con champagne.



KIR ROYAL



PREPARACIÓN:

- 1) En una copa de champagne se sirve el casis. Para finalizar termine de llenar con champagne.

INGREDIENTES:

Crema de Casis
1 1/2 oz.

Champagne
C/N

BLACK VALVET

INGREDIENTES:

Cerveza (Guinness)
50 ml

Champagne
50 ml

PREPARACIÓN:

- 1) En una copa de champagne sirva en partes iguales la cerveza y el champagne.



MULA DE TERCIOPELO



PREPARACIÓN:

- 1) En una coctelera con hielo ponga todos los ingredientes, agite fuerte.
- 2) Sirva en una copa champagne.
- 3) Para finalizar termine de llenar con champagne.

INGREDIENTES:

Casis

3/4 oz.

Sambuca

3/4 oz.

JADE

INGREDIENTES:

Midori

1/4 oz.

Curacao Azul

1/4 oz.

Jugo de Limón

1/4 oz.

Angostura

C/N

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agite fuerte.
- 2) Sirva en una copa champagne escarchada con azúcar.
- 3) Para finalizar termine de llenar con champagne.



BENGALA NARANJA



PREPARACIÓN:

- 1) En una coctelera con hielo ponga todos los ingredientes.
- 2) Agite fuerte y sirva en una copa champagne.
- 3) Para finalizar termine de llenar con champagne.

INGREDIENTES:

Brandy	1/4 oz.
Licor de Naranja	1/4 oz.
Jugo de Limón	1/4 oz.

BENGALA NARANJA

INGREDIENTES:

Brandy	1/4 oz.
Licor de Naranja	1/4 oz.
Jugo de Limón	1/4 oz.

PREPARACIÓN:

- 1) Ponga todos los ingredientes en una coctelera con hielo, agite fuerte.
- 2) Sirva en una copa champagne escarchada con azúcar.
- 3) Para finalizar termine de llenar con champagne.



ALFONSO 13



PREPARACIÓN:

- 1) Sirva en un vaso old fashion el kalua y la leche.
- 2) Se debe dejar caer sobre el hielo o sobre una cucharilla para que no se mezclen.
- 3) Adorne con una cereza roja y con popotes cortos.

INGREDIENTES:

Kalua

40 ml

Crema de leche "Clavel"

60 ml

JADE

INGREDIENTES:

Crema de Cacao Oscura
40 ml

Crema de Leche "Clavel"
20 ml

PREPARACIÓN:

- 1) Sirva la crema de cacao oscura en copa jerezana y con una cucharilla.
- 2) Agregue la leche sin que se mezcle.
- 3) Adorne con Cereza escarchada con azúcar.



HOT SHOT



PREPARACIÓN:

- 1) Ponga todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
- 2) Agite fuerte y sirva en un vaso old fashion con hielo.

INGREDIENTES:

Amareto
1 1/4 oz.

Licor de Café
3/4 oz.

Leche Clavel
2 oz.

Jarabe Natural
1/2 oza.

Conclusión

En este recetario se aprendió desde técnicas de fondant para elaborar pasteles con esta técnica dependiendo de la creatividad que el que lo elabora lo presenta a los demás para dar un producto de muy alta calidad, diferentes técnicas como el uso de técnicas de cocción al vacío complementado con métodos tradicionales, que a pesar de que hay muchas gastronomías que dé lugar en lugar pueden cambiar pero lo común son los ingredientes que se usan de manera distinta y tienen diferentes nombres pero en si son exactamente el mismo ingrediente. Cada uno de los distintos Chefs que nos impartió el diplomado en sus diferentes módulos nos compartió su tiempo esfuerzo, anécdotas, experiencias en cocina pero lo más importante fue que esto me lo llevo ya que a pesar de que uno termina sus estudio en la escuela de gastronomía no quiere decir que se terminó de aprender ya que esto es apenas el comienzo a la vida profesional que en esta se estará aprendiendo cada día en los aciertos, errores y en la mejora continua para así adquirir la perfección en nuestras técnicas y conocimientos.



Referencias

- <http://www.facebook.com/photo.php?fbid=234037476618307&set=a.234037399951648.59108.100000361680292&type=3&theater> tomado de "Edgar Contreras Studio".

