

2016

RECETARIO DIPLOMADO
ACTUALIZACIÓN GASTRONÓMICA.

“A LO MEXICANO”

ANA KAREN CÓYOTL OTERO.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE PUEBLA.





UPAEP – Secretaría General

Dirección General de Apoyos Académicos

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

Biblioteca Central - **Karol Wojtyła**

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.

INDICE.

CHILLI MOLLI.....	5
DECONSTRUCCIÓN DE CHILE EN NOGADA.....	10
SEPAYALI NEXTAMALI (HELADO DE MASA DE MAÍZ).....	15
SORBETE DE XAMAICA.....	20
BUDÍN DE IZTACHTLI (ARROZ) Y CREMOSO DE MARACUYÁ.....	25
DECONSTRUCCIÓN DE JAMAICA.....	31
BIZCOCHO DE MOSCABADO CON MOUSSE DE CHOCOLATE.....	36
DÍA DE MUERTOS.....	42
DELICIA DE MICHOACÁN.....	47
BAVARESA DE ROMPOPE Y MOUSSE DE CAFÉ.....	52
COCO-COCO.....	57
XOCOLATL.....	62

INTRODUCCIÓN.

Este recetario surgió en un momento de inspiración de la comida mexicana como en sus elementos y enfocándome en sus platillos y preguntándome ¿por qué no hacerlo un postre?

De ese momento de inspiración encontrarás en este recetario al que he llamado “A lo mexicano” recetas que no te imaginaste probar y que solamente habías degustado en platillos calientes. Así mismo aprendí que el sabor de un chile en un postre puede pasar desapercibido y no tiene que ser necesariamente picoso sin perder su esencia y saber que ahí está.

Está basado en la necesidad de satisfacer el paladar, ofreciendo postres que vienen de productos que se basan en hacer un alimento salado a un postre de óptima calidad, donde se conserven sus elementos principales como puede ser desde un mole que tiene como elemento el chile, el uso de insectos, destilados, algunas especias, semillas y sin dejar atrás el chocolate, ya que se representa adecuadamente en la cocina dulce.

Estos postres podrán ser sencillos, pero podrás encontrar desde la técnica más sencilla, hasta la técnica más vanguardista pero a la vez podremos recordar que está hecho con elementos muy utilizados, así como con productos con denominación de origen mexicano

Cada que veas y leas una receta te llamará la atención por saborear el postre que tus ojos ven y llamarán tú atención por seguir cocinando y degustarlos.

TARGET.

PERSONALIDAD.

Nuestro público son personas que gustan y admiran tanto los productos mexicanos como sus tradiciones, que estén abiertas al cambio, que busquen y gocen de nuevos productos, técnicas culinarias y tendencias hacia este. Se enfoca a un público de clase social media- alta, que sean personas apasionadas y decididas en encontrar nuevas propuestas de repostería.

ESTILO DE VIDA.

Este gasto incurrido lo toman como necesario dado que está sujeto a su estilo de vida como sus valores sociales. Son personas exigentes, sujetas al cambio. La motivación para consumir los productos lo harían con el fin de conocer productos fuera de lo común.

MOTIVOS.

Nuestro consumidor meta busca satisfacer el deleite en donde encuentre postres con nuevas técnicas de vanguardia, en el cual puedan satisfacer un gusto por algo innovador. Ya que en los últimos años ha venido en aumentando el gusto por los postres, y cada vez son más las personas que buscan nuevas tendencias, que combinen con el gusto gastronómico de su interés.

GEODEMOGRAFÍA.

Personas que visiten o habiten y vivan en zonas ostentosas, como fraccionamientos privados, departamentos, residencias, situados en zonas que son fáciles de reconocer de la ciudad de Puebla.

RECETARIO.

CHILLI MOLLI.

- **Tiempo de preparación.**
90 min.
- **Gado de dificultad**
Media.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
CREMOSO DE CHOCOLATE		
Crema para batir	175	mL
Leche	65	mL
Chile pasilla	2	pza
Chile mulato	1	pza
Glucosa	20	g
Chocolate semi amargo	55	g
Yemas	37	g
Grenetina	4	pza
CRUMBLE DE ALMENDRAS		
Almendra	25	g
Mantequilla	25	g
Azúcar glass	25	g
Harina	25	g
GELATINA		
Grenetina	7	pza
Agua	225	mL
Azúcar	40	g
Anís estrella	20	g
Galleta maría	60	g
Mantequilla	50	g

SALTEADO

Mantequilla	30	g
Plátano macho	60	g
Pasas	20	g
Brandy	25	mL

PROCEDIMIENTO

GELATINA

- Hacer una infusión con el agua, azúcar y el anís a fuego medio. Retirar del fuego y agregar la grenetina previamente hidratada, dejar enfriar, y reservar.
- Hacer un crujiente de galleta maría y la mantequilla derretida, hornear por 15 min y reservar.

PARA EL CREMOSO DE CHOCOLATE

- Tostar: colocar en un sartén chiles, hasta que estén tostados.
- Licuar: en una licuadora agregar crema, un poco de leche y chiles tostados. Colar mezclar en un coludo
- Mezclar: añadir glucosa el resto de la leche y chocolate y mezclar bien
- Temperar: batir yemas y agregar un poco de la mezcla de chocolate a esta, hasta que estén a la misma temperatura y regresamos a la mezcla original.
- Agregar a la mezcla la grenetina previamente hidratada, mezclar con bien y colocar en manga, reservar.

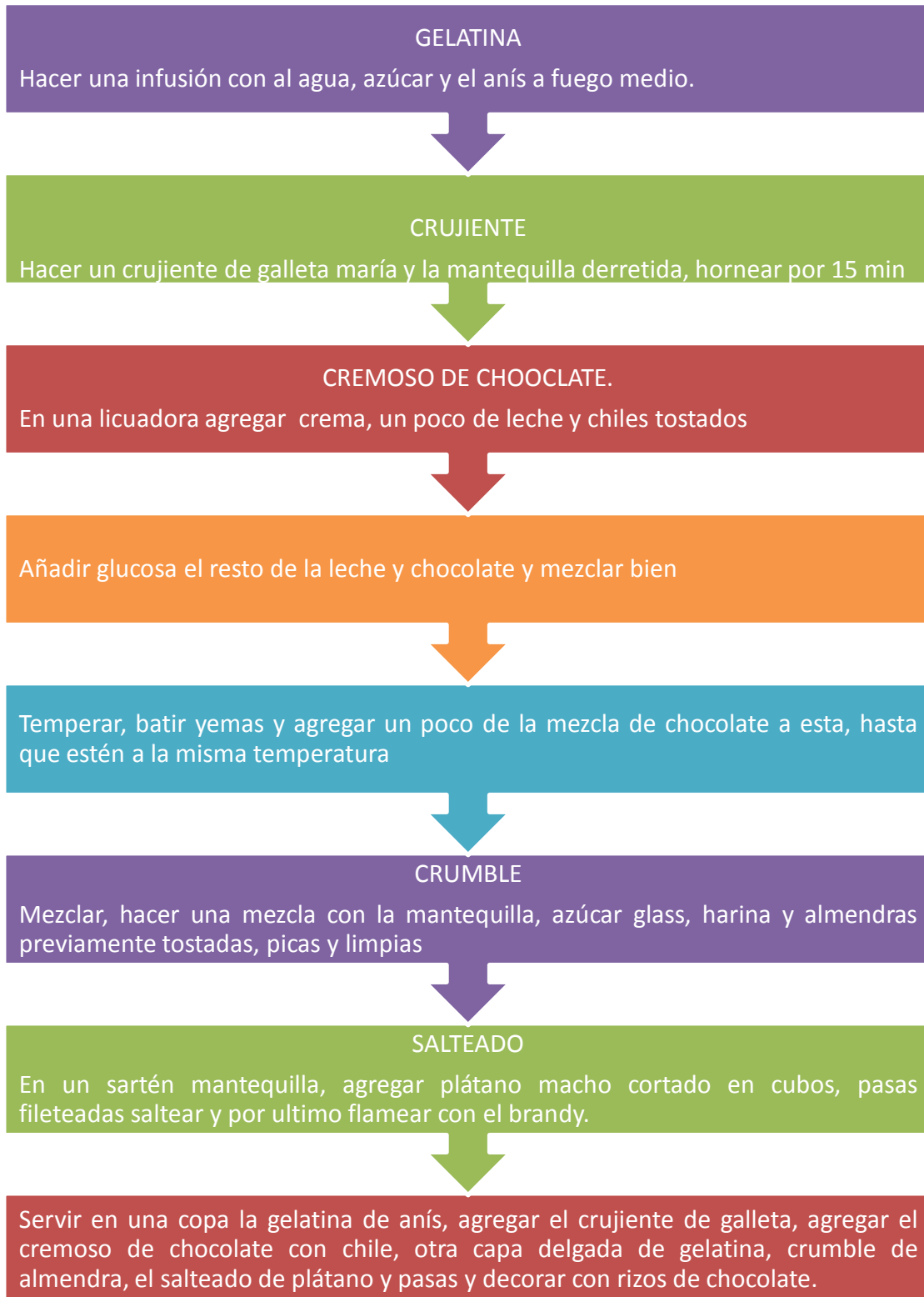
CRUMBLE

- Mezclar: hacer una mezcla con la mantequilla, azúcar glass, harina y almendras previamente tostadas, picar y limpiar, hacer como tipo arena con la mezcla, y estirar en una charola y hornear.

SALTEADO

- Saltear: en un sartén mantequilla, agregar plátano macho cortado en cubos, pasas fileteadas saltear y por ultimo flamear con el brandy.
- Montaje: servir en una copa la gelatina de anís, agregar el crujiente de galleta, agregar el cremoso de chocolate con chile, otra capa delgada de gelatina, crumble de almendra, el salteado de plátano y pasas y decorar con rizos de chocolate.

DIAGRAMA DE FLUJO



COSTEO

ESCUELA DE GASTRONOMÍA UPAEP									
FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN								No.	1
CHILLI MOLLI.									
Tipo de plato	Postre							Número de porciones:	4
Receta	x							Tiempo de preparación minutos:	
Sub-Receta								Porcentaje de costo sobre venta:	25%
A	B	C	D	F	G	H	I	J	K
PRODUCTO	CALIDAD	CANTIDAD NETA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN EMPAQUE	COSTO PRESENTACIÓN	COSTO U.D.M.	APROVECHAMIENTO	CANTIDAD BRUTA	COSTO
						G / F		C / I	J x H
Salsa.	STD	4	pza.	1	\$5.54	\$ 5.54	100%	4.00	\$ 22.16
Creroso de chocolate.	STD	4	pza.	1	\$7.33	\$ 7.33	100%	4.00	\$ 29.32
Crumbre de almendras	STD	4	pza.	1	\$2.90	\$ 2.90	100%	4.00	\$ 11.60
Gelatina de aníz.	STD	4	pza.	1	\$3.88	\$ 3.88	100%	4.00	\$ 15.52
Chocolate dolcenza	Dolcenza	50	g	1000	\$75.00	\$ 0.08	100%	50.00	\$ 3.75
Mangas desechables.	STD	1	pza.	1	\$5.50	\$ 5.50	100%	1.00	\$ 5.50
Papel estrella.	STD	1	pza.	1	\$4.00	\$ 4.00	100%	1.00	\$ 4.00
						Costo directo:		\$	91.85
						Costo directo por porción:	25%		\$22.96
						Contribución marginal por porción:	75%		\$68.89
						Precio sugerido por porción:		\$	91.85
						I.V.A.:	16%	\$	3.67
						Precio al cliente:		\$	95.52

FOTOGRAFÍA



DECONSTRUCCIÓN DE CHILE EN NOGADA.

- **Tiempo de preparación.**
135 min.
- **Gado de dificultad**
Medio.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
ESPONJA DE CHILE POBLANO		
Chile Poblano	2	pza
Agua	100	g
Azúcar	20	g
Huevo	50	g
Harina	20	g
Cargas de nitrógeno	2	pza
Vaso de unicel	4	pza
COULIS DE GANADA Y FRUTOS ROJOS		
Agua	150	mL
Granada	2	pza
Frutos rojos	100	g
Azúcar	30	g
HELADO DE NUEZ		
Leche entera	90	mL
Crema para batir	210	mL
Yemas de huevo	40	g
Nuez	200	g
Azúcar	100	g
MERMELADA DE FRUTAS DE TEMPORADA.		
Durazno	1	pza
Pasas	80	g
Pera	2	pza
Plátano	1	pza
Manzana	2	pza
Agua	600	mL

PROCEDIMIENTO.

ESPONJA DE CHILE POBLANO

- Hacer una infusión con el agua un poco de azúcar y el chile poblano una vez listo reservar.
- En un bowl añadir el huevo, harina, el azúcar y la infusión de chile poblano. Colocar mezcla en un sifón y reservar.
- Colocar las cargas de nitrógeno, agitar y en un vaso de unicel colocar un poco de la mezcla y llevar al horno de microondas, por minuto y medio.

COULIS DE GRANADA

- En un sartén agregar la granada desgranada, junto con el agua y el azúcar, hasta que esté hirviendo y tomando textura, colar y reservar.

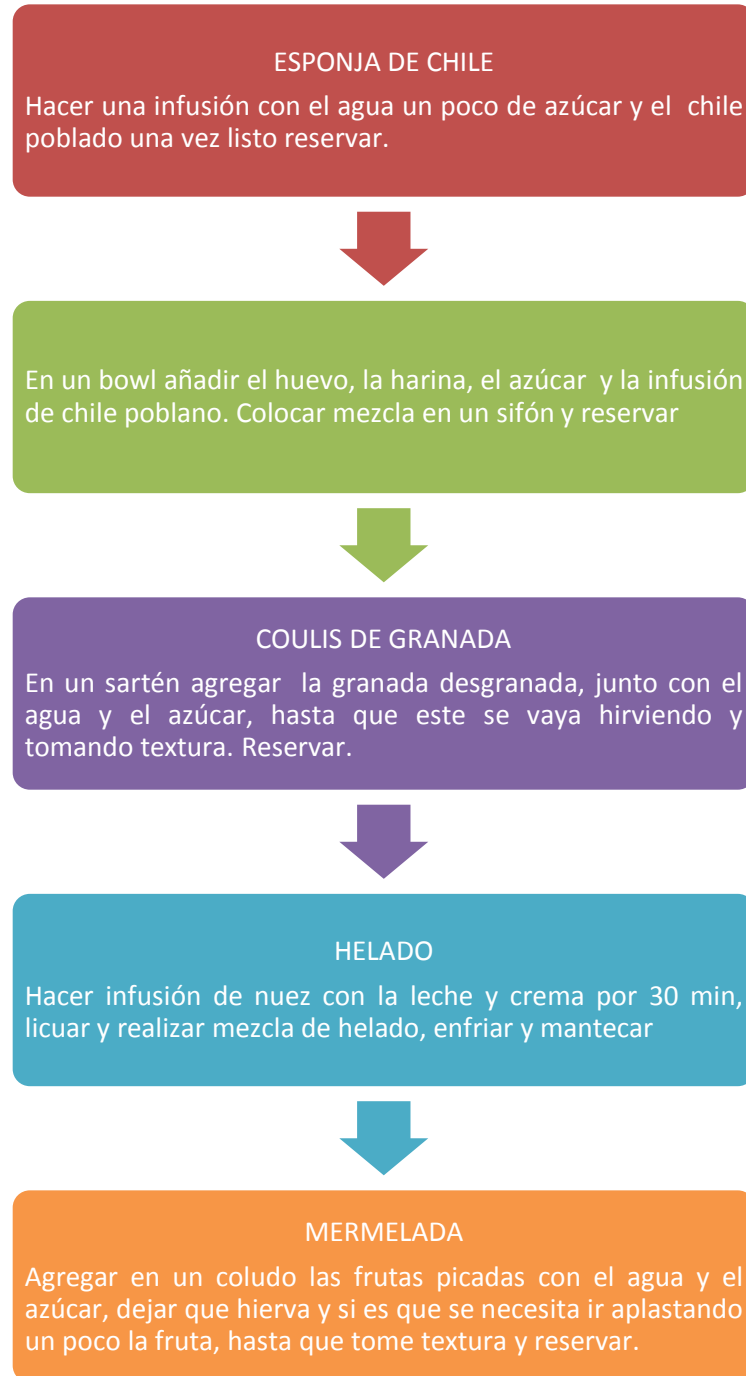
HELADO DE NUEZ

- Picar las nueces y reservar.
- Mezclar en un coludo la leche, la crema y endulzar, temperar con la mezcla anterior las yemas y regresar la mezcla.
- Agregar las nueces troceadas enfriar y mantecar.

MERMELADA

- Agregar en un coludo las frutas picadas con el agua y el azúcar, dejar que hierva y si es que se necesita, ir aplastando un poco la fruta, hasta que tome textura y reservar.

DIAGRAMA DE FLUJO



COSTEO

ESCUELA DE GASTRONOMÍA UPAEP

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

No. 2

2

DECONSTRUCCIÓN DE CHILE EN NOGADA

A	B	C	D	F	G	H	I	J	
PRODUCTO	CALIDAD	CANTIDAD NETA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN EMPAQUE	COSTO PRESENTACIÓN	COSTO U.D.M.	ROVECHAMIEN	CANTIDAD BRUTA	COSTO
						G / F		C / I	J x H
Esponja de chile Poblano.	STD	4	pza	1	\$ 8.01	8.01	100%	4.00	\$ 32.04
Salsa de Granda	STD	4	pza	1	\$ 0.46	\$ 0.46	100%	4.00	\$ 1.84
Helado de nuez.	STD	4	pza	1	\$ 25.47	\$ 30.22	100%	4.00	\$ 101.88
Compota de frutos de temporada.	STD	4	pza	1	\$ 4.93	\$ 4.93	100%	4.00	\$ 19.72
						Costo directo:			\$ 155.48
						Costo directo por porción:		34%	\$38.87
						Contribución marginal por porción:		66%	\$75.45
						Precio sugerido por porción:			\$ 114.32
						I.V.A.:		16%	\$ 6.22
						Precio al cliente:			\$ 120.54

FOTOGRAFÍA



SEPAYALI NEXTAMALI (HELADO DE MASA DE MAÍZ)

- **Tiempo de preparación.**
90 min.
- **Gado de dificultad**
Fácil.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
HELADO		
Masa azul de maíz nixtamalizado	150	g
Leche	500	mL
Azúcar	100	g
Canela entera	5	g
Anís estrella	10	g
Esencia de vainilla	5	mL
CRUMBLE DE QUESO DE CABRA		
Queso de cabra	30	g
Mantequilla	25	g
Azúcar glass	25	g
Harina	25	g

PROCEDIMIENTO

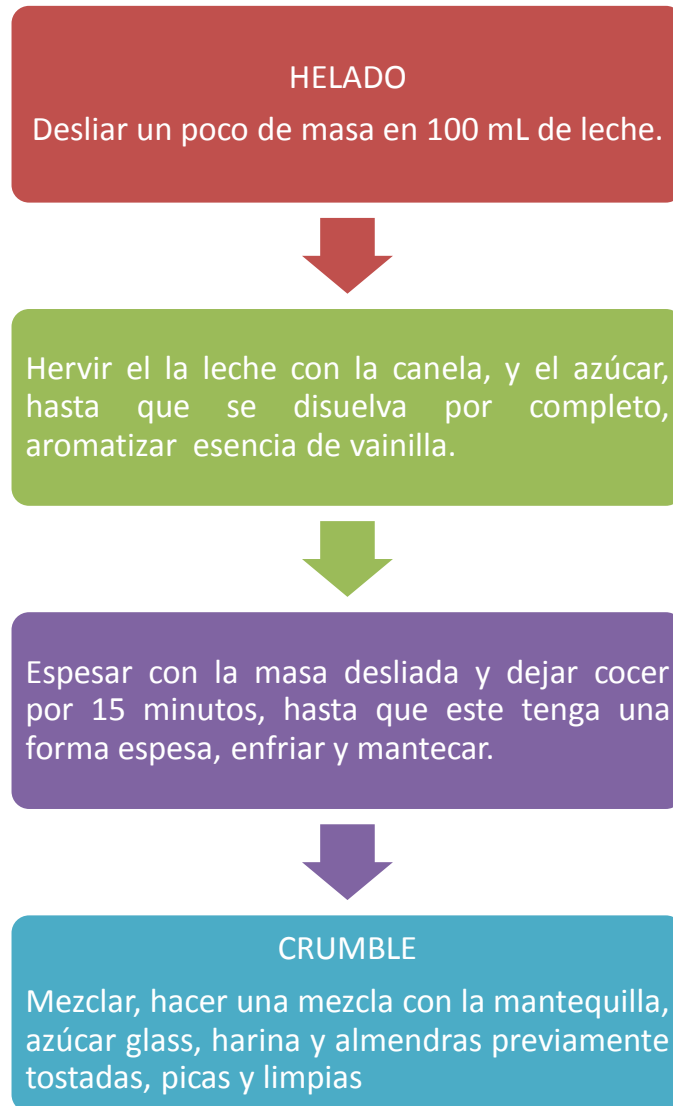
HELADO

- Desleír un poco de masa en 250 mL de leche.
- Hervir el resto de la leche con el azúcar hasta que se disuelva por completo, aromatizar con canela.
- Espesar con la masa desleída y dejar cocer por 15 minutos, hasta que este tenga una forma espesa, enfriar y mantecar.

CRUMBLE DE QUESO DE CABRA

- Mezclar: hacer una mezcla con la mantequilla, azúcar glass, harina y almendras previamente tostadas, picas y limpias, hacer como tipo arena con la mezcla, y estirar en una charola y hornear

DIAGAMA DE FLUJO



COSTEO

ESCUELA DE GASTRONOMÍA UPAEP									
FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN								No.	3
SEPAYALI NEXTAMALI (HELADO DE MASA DE MAÍZ)									
Tipo de plato	Postre							Número de porciones:	4
Receta	X							Tiempo de preparación minutos:	
Sub-Receta								Porcentaje de costo sobre venta:	25%
A	B	C	D	F	G	H	I	J	K
PRODUCTO	CALIDAD	CANTIDAD NETA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN EMPAQUE	COSTO PRESENTACIÓN	COSTO U.D.M.	ROVECHAMIEN	CANTIDAD BRUTA	COSTO
						G / F		C / I	J x H
Helado de maiz azul.	STD	4	pza	1	\$ 5.01	\$ 5.01	100%	4.00	\$ 20.04
Crumble de queso.	STD	4	pza	1	\$ 3.04	\$ 3.04	100%	4.00	\$ 12.16
					Costo directo:			\$ 32.20	
					Costo directo por porción:		25%	\$8.05	
					Contribución marginal por porción:		75%	\$24.15	
					Precio sugerido por porción:			\$ 32.20	
					I.V.A.:		16%	\$ 1.29	
					Precio al cliente:			\$ 33.49	

FOTOGRAFÍA



SORBETE DE XAMAICA

- **Tiempo de preparación.**
90 min.
- **Grado de dificultad.**
Fácil.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes.**

CONCEPTO

CANTIDAD

UNIDAD

SORBETE

Jamaica	100	mL
Agua	250	mL
Mezcal	50	mL
Chile habanero	5	g
Azúcar	70	g

TIERRA DE CHAPULIN

Chapulines	100	g
------------	-----	---

PROCEDIMIENTO

INFUSIÓN

- Hacer infusión con al agua de jamaica y el chile habanero.
- Colar la infusión y reservar.

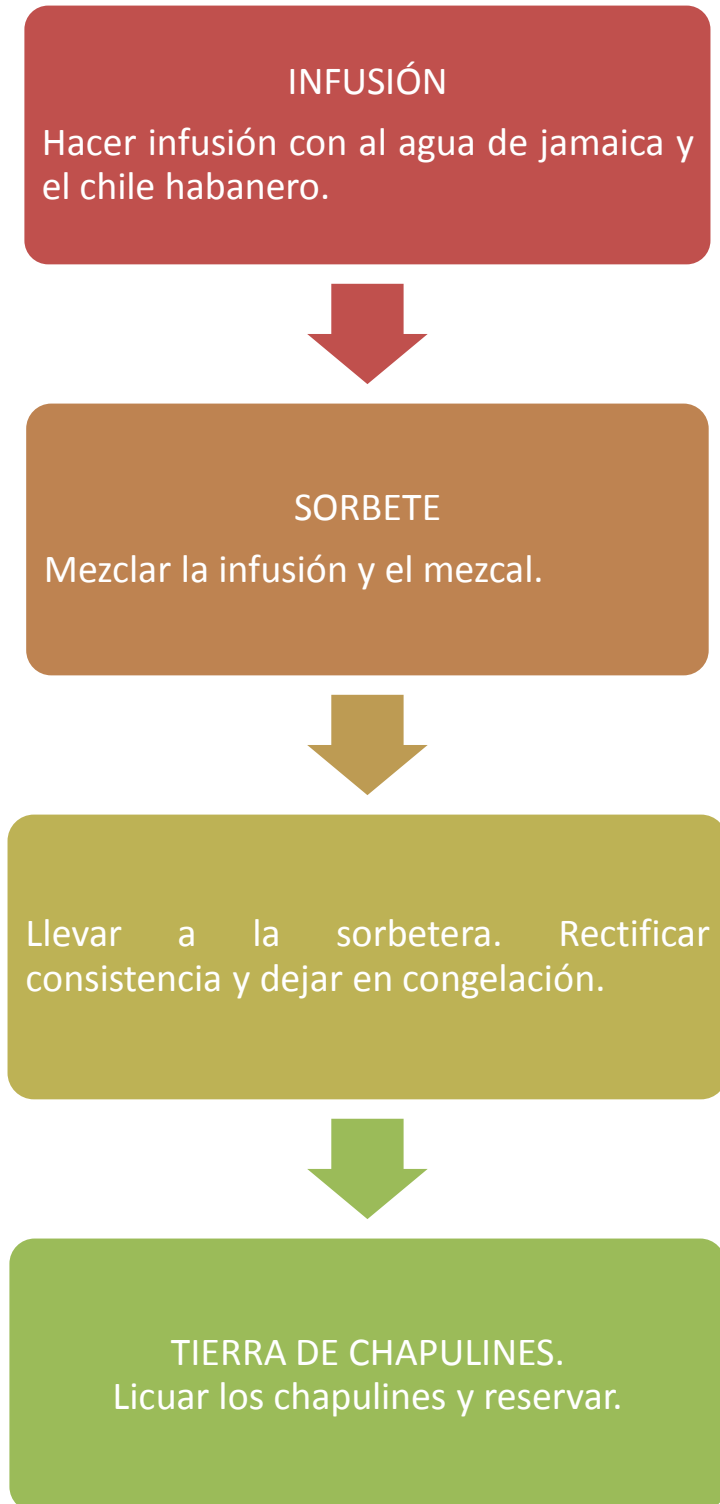
SORBETE

- Mezclar la infusión y el mezcal.
- Llevar a la sorbetera. Rectificar consistencia y dejar en congelación.

TIERRA DE CHAPULINES

- Colocar los chapulines en la licuadora y licuar hasta pulverizar.

DIAGRAMA DE FLUJO



COSTEO

ESCUELA DE GASTRONOMÍA UPAEP

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

No.

4

SORBETE DE XAMAICA

Tipo de plato	Postre								Número de porciones:	4
Receta	X								Tiempo de preparación minutos:	
Sub-Receta									Porcentaje de costo sobre venta:	25%
A	B	C	D	F	G	H	I	J	K	
PRODUCTO	CALIDAD	CANTIDAD NETA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN EMPAQUE	COSTO PRESENTACIÓN	COSTO U.D.M.	ROVECHAMIEM	CANTIDAD BRUTA	COSTO	
						G / F		C / I	J x H	
Sorbete.	STD	4	pza	1	\$ 15.23	\$ 15.23	100%	4.00	\$ 60.92	
Tierra.	STD	4	pza	1	\$ 9.50	\$ 9.50	100%	4.00	\$ 38.00	
INSERTAR FOTO					Costo directo:			\$ 98.92		
					Costo directo por porción:		25%	\$24.73		
					Contribución marginal por porción:		75%	\$74.19		
					Precio sugerido por porción:			\$ 98.92		
					I.V.A.:		16%	\$ 3.96		
					Precio al cliente:			\$ 102.88		
Notas:										

FOTOGRAFÍA



BUDÍN DE IZTACHTLI (ARROZ) Y CREMOSO DE MARACUYÁ

- **Tiempo de preparación.**
150 min.
- **Gado de dificultad.**
Fácil.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes.**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
BUDÍN DE ARROZ		
Arroz de Morelos	70	g
Leche	1	L
Crema para batir	90	g
Azúcar	100	g
Cardamomo	10	g
Agua de rosas	5	mL
CREMOSO DE MARACUYA		
Crema para batir	175	mL
Leche	65	mL
Glucosa	20	g
Chocolate blanco	55	g
Yemas	37	g
Grenetina	4	pza
Maracuyá	150	g

MACEDONIA DE FRUTA

Kiwi	1	pza
Mango	1	pza
Azúcar	50	g

CHIPS DE FRESAS

Claras	20	g
Azúcar glass	30	g
Fresas	3	pza

PROCEDIMIENTO

BUDÍN DE ARROZ

- Colocar en un coludo la leche e Infusionar con el cardamomo.
- Agregar el arroz e infusionarlo con el cardamomo, mover constantemente hasta que esté cocido.
- Añadir azúcar y crema, seguir moviendo y por último agregar unas gotas de agua de rosas.
- Extender en una charola y llevar al refrigerador.

CREMOSO DE MARACUYÁ

- En un coludo agregar crema, un poco de leche y calentar.
- Mezclar: Añadir glucosa, maracuyá y chocolate, mezclar bien
- Temperar: Batir yemas y agregar un poco de la mezcla de chocolate a esta, hasta que estén a la misma temperatura y regresamos a la mezcla original.
- Agregar a la mezcla la grenetina previamente hidratada, mezclar bien y colocar en manga, reservar.

MACEDONIA DE FRUTAS

- Desinfectar frutas.
- Pelar frutas y cortar en cubos pequeños y reservar.

CHIPS DE FRESAS

- Precalentar el horno a 80°C.
- Colocar las claras en un recipiente y agregar el azúcar glass, mezclar bien hasta obtener una mezcla líquida.
- Limpiar fresas y quitar el rabo, y cortar en láminas
- Colocar sobre una charola con papel estrella, y untar cada lámina de fresa con una capa fina de la mezcla.
- Hornear más o menos durante una hora.

DIAGAMA DE FLUJO



COSTEO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN								No.	1
BUDIN DE IZTACHTLI (ARROZ) Y CREMOSO DE MARACUYA									
Tipo de plato	Postre							Número de porciones:	4
Receta	x							Tiempo de preparación minutos:	
Sub-Receta								Porcentaje de costo sobre venta:	25%
A	B	C	D	F	G	H	I	J	K
PRODUCTO	CALIDAD	CANTIDAD NETA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN EMPAQUE	COSTO PRESENTACIÓN	COSTO U.D.M.	APROVECHAMIENTO	CANTIDAD BRUTA	COSTO
						G / F	C / I		J x H
Budín de arroz.	STD	4	pz	1	\$10.35	\$ 10.35	100%	4.00	\$ 41.40
Cre moso de maracuya.	STD	4	pz	1	\$4.90	\$ 4.90	100%	4.00	\$ 19.60
Macedonia de frutas.	STD	4	pz	1	\$3.20	\$ 3.20	100%	4.00	\$ 12.80
Chips de Fresa.	STD	4	pz	1	\$1.26	\$ 1.26	100%	4.00	\$ 5.04
<i>INSERTAR FOTO</i>						Costo directo:		\$	78.84
						Costo directo por porción:		25%	\$19.71
						Contribución marginal por porción:		75%	\$59.13
						Precio sugerido por porción:			\$ 78.84
						I.V.A.:		16%	\$ 3.15
						Precio al cliente:		\$	81.99
						Notas:			

FOTOGRAFÍA



DECONSTRUCCIÓN DE JAMAICA

- **Tiempo de preparación.**
90 min.
- **Gado de dificultad.**
Medio.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes.**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
BIZCOCHO		
Yema de huevo	60	g
Azúcar	35	g
Claras de huevo	90	g
Azúcar	20	g
Harina	35	g
Fécula de maíz	30	g
Esencia de vainilla	4	mL
COULIS DE FRUTOS ROJOS		
Agua	100	mL
Frutos rojos	250	g
Azúcar	30	g
Zumo de limón	15	mL
POLVO DE JAMAICA		
Jamaica seca	50	g
INFUSIÓN DE JAMAICA		
Agua	200	mL
Jamaica	50	g

REDUCCIÓN DE JAMAICA

Infusión de Jamaica	200	mL
Azúcar	30	G
Tequila	25	mL

MOUSSE DE FRUTOS

Crema para batir	100	mL
Frutos rojos	150	G
Azúcar	30	G
Zumo de limón	10	mL
Grenetina	5	Pza
Agua		

PROCEDIMIENTO

BIZCOCHO

- Batir las yemas a velocidad media durante un minuto aprox.
- Posteriormente agregar poco a poco la mitad del azúcar, agregar la vainilla y seguir batiendo a velocidad alta hasta que la mezcla adquiera un tono pálido
- Batir las claras y posteriormente agregar poco a poco el resto del azúcar y seguir batiendo hasta formar punto de nieve.
- Mezclar las dos mezclas de forma envolvente y agregar los polvos cernidos de manera envolvente.
- Colocar en charola y hornear.

COULIS DE FRUTOS ROJOS

- Poner en un coludo a fuego lento el agua, el azúcar, el zumo de limón colado y los frutos rojos.
- Dejar hervir hasta que los frutos estén blandos, retiramos del fuego y lo dejaremos enfriar completamente.

POLVO DE JAMAICA

- Licuar la flor de jamaica seca y reservar.

INFUSIÓN DE JAMAICA

- Colocar en un coludo el agua, y la jamaica, llevar a fuego bajo, una vez que este tenga sabor a jamaica, colar y reservar el líquido.

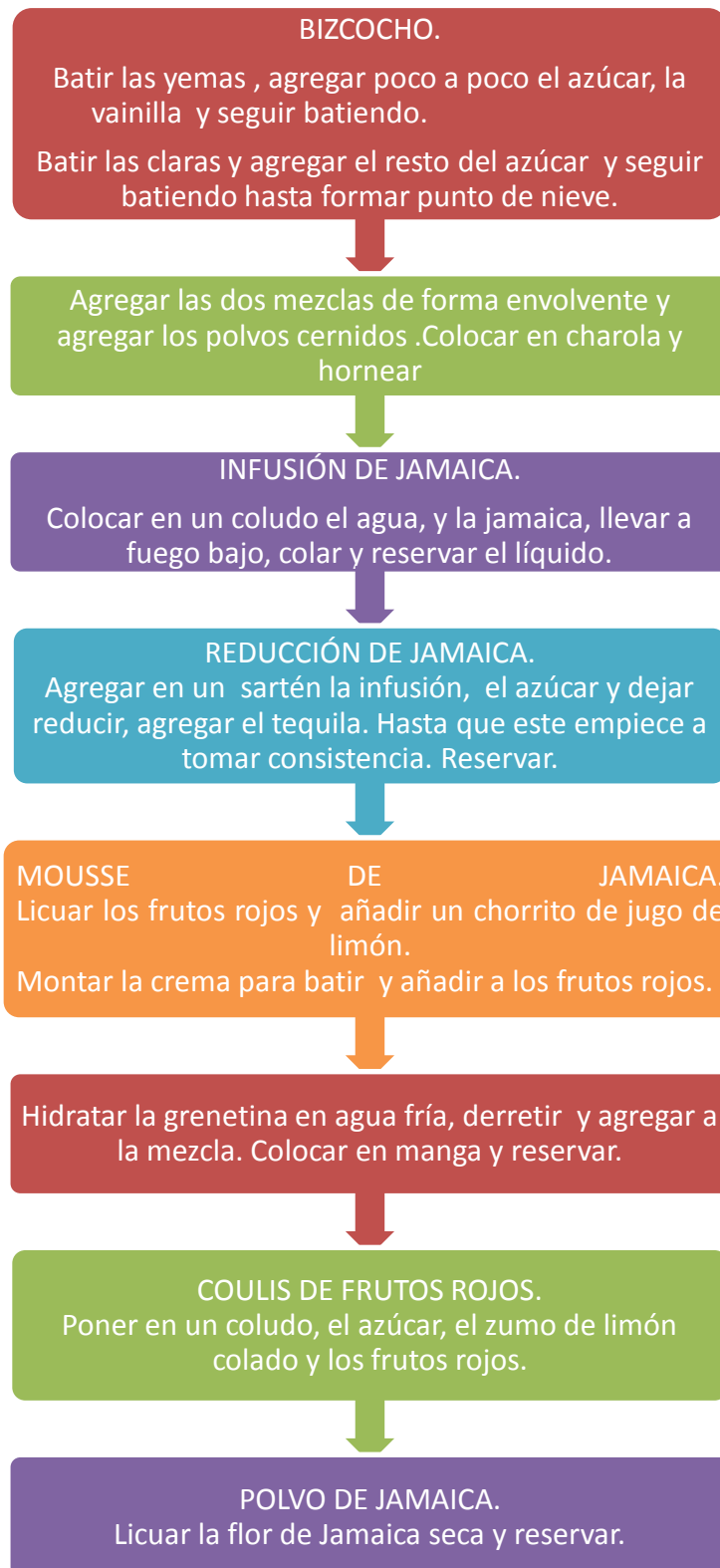
REDUCCIÓN DE JAMAICA

- Agregar en un sartén la infusión, el azúcar y dejar reducir, una vez que haya reducido un poco agregar el tequila, volver a reducir y retirar del fuego. hasta que este empiece a tomar consistencia. Reservar.

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

- Licuar los frutos rojos y añadir un chorrito de jugo de limón.
- Montar la crema para batir y añadir a los frutos rojos.
- Hidratar la grenetina gelatina en agua fría, derretir y agregar a la mezcla.
- Colocar en manga y reservar.

DIAGRAMA DE FLUJO



FOTOGRAFÍA



BIZCOCHO DE MOSCABADO CON MOUSSE DE CHOCOLATE

- **Tiempo de preparación.**
150 min.
- **Gado de dificultad.**
Difícil.
- **Número de porciones.**
6
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
BIZCOCHO DE MOSCABADO		
Yemas	100	g
Claras	125	g
Azúcar moscabado	80	g
Polvo de avellanas	50	g
Polvo de nuez	50	g
Harina fuerte	25	g
PATA BOM (PASTA BOMBA)		
Yemas	100	g
Azúcar refinada	85	g
MOUSSE DE CHOCOLATE		
Pasta bomba	130	g
Cobertura oscura	113	g
Crema para batir	250	g
Grenetina en láminas	2	pza

CROCANTE DE CAFÉ

Azúcar	145	g
Agua	80	mL
Café Soluble	5	g
Jarabe de maíz	20	g
Polvo para hornear	5	g

SALTEADO DE DURAZNO

Durazno.	1	pza
Mantequilla.	1	cda
Canela.	cn	
Nuez moscada.	cn	
Vaina de vainilla.	1	pza

COULIS DE FRUTOS ROJOS

Agua	200	mL
Frutos rojos	250	g
Azúcar	30	g

PROCEDIMIENTO

BIZCOCHO DE MOSCABADO

- Mezclar polvos, cernir y reservar.
- Batir las yemas, reservar y en otra batidora poner las claras a batir y mezclar ambas mezclas.
- Incorporar a la mezcla el azúcar y los polvos de forma envolvente.
- Extender en un molde sobre papel estrella o en el molde deseado.
- Llevar al horno a 180°C por 10 a 15 min.

PATA BOMB (PASTA BOMBA)

- En una batidora levantar las yemas con el azúcar, para obtener una pata bomb

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Poner a derretir el chocolate a baño maría.
- Poner a remojar en agua las hojas de grenetina
- Levantar la crema para batir.
- Temperar la grenetina ya derretida con un poco de la pata bomb. Después poco a poco vamos a juntar las yemas al chocolate y mover vigorosamente con un globo batidor.
- Si se empieza a poner muy dura la mezcla, agregar un poco de crema batida para suavizar, y seguir incorporando todas las yemas y terminar con la crema batida en forma envolvente.

CROCANTE DE CAFÉ

- Hacer café líquido con el agua y el café y reservar.
- Poner a fuego una cacerola de preferencia alta, el azúcar, el café y el jarabe de maíz y cocinar hasta 120° C (con termómetro de caramelo).
- Retirar el fuego y agregar el polvo para hornear y mezclar rápidamente y colocar en una charola previamente engrasado con aceite, dejar secar.

SALTEADO DE DURAZNO

- En un sartén, fundir la mantequilla, añadir los duraznos cortados en tercios, la vainilla partida por la mitad y raspada, la nuez moscada y la canela. Saltear hasta que estén cocidos los duraznos.

COULIS DE FRUTOS ROJOS

- Poner en un coludo a fuego lento el agua, el azúcar, el zumo de limón colado y los frutos rojos.
- Dejar hervir hasta que los frutos estén blandos, retiramos del fuego y lo dejaremos enfriar completamente.

DIAGAMA DE FLUJO



FOTOGRAFÍA



DÍA DE MUERTOS

- **Tiempo de preparación.**
210 min.
- **Gado de dificultad**
Difícil.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
GELATINA DE NARANJA		
Jugo de naranja	100	mL
Azúcar	30	g
Grenetina en láminas	10	g
SABAYÓN DE CHOCOLATE		
Chocolate mayordomo	120	g
Yemas	3	pza
Azúcar glass	40	g
Crema para batir	50	mL
Crema para batir	250	mL
BIZCOCHO DE NARANJA		
Harina	200	g
Polvo para hornear	10	g
Sal	1	pizca
Mantequilla	100	g
Azúcar	110	g
Huevos	2	pza
Jugo de naranja	120	mL
Ralladura de naranja	4	g
Esencia de azahar	1	cdita

AIRE DE CANELA

Agua	100	mL
Azúcar	100	g
Canela	1	pza
Lecitina de soya	10	g

GLASEADO

Crema para batir	120	mL
Azúcar	180	g
Agua	145	mL
Cocoa en polvo	60	g
Grenetina en láminas	6	pza

PROCEDIMIENTO

GELATINA

- Hidratar grenetina; en un coludo agregar el jugo de naranja, azúcar y calentar terminar agregando la grenetina y vaciar la mezcla en el molde deseado.
- Llevar al refrigerador para que cuaje.

SABAYÓN DE CHOCOLATE

- Mezclar azúcar y yemas, mezclar bien y agregar los 50 mil de crema para batir y llevar a baño maría hasta que éstas doblen su volumen.
- Sacar del fuego y batir para que baje su temperatura.
- Montar la otra crema para batir a pico suave
- Añadir una parte de crema al chocolate previamente derretido, mezclar bien y agregar la mezcla de yemas.
- Terminar mezclando la crema de chocolate con la demás crema montada de forma envolvente y metemos la mezcla en un manga y rellenamos en el molde deseado.

BIZCOCHO DE NARANJA CON AZHAR

- Mezclar la harina, royal y sal.
- Acremar la mantequilla con la batidora con el globo y agregar el azúcar, hasta hacerla pomada.
- Agregar los huevos 1 a 1, agregar la ralladura de naranja, la esencia de azahar, mezclar los polvos alternando con el jugo de naranja.
- Hornear a 180° C por 20 min.

GLASEADO DE CHOCOLATE

- Hidratar láminas de galletita en agua fría.
- Calentar la crema con el azúcar y el agua, mezclar bien.
- Cuando rompa a hervir agregar la cocoa, mezclar bien y terminar con las láminas de galletita previamente hidratadas.

AIRE DE CANELA

- Colocar en un colado el agua, la canela y el azúcar, llevar a fuego hasta que éstos se infundan.
- Colar la mezcla y reservar.
- Cuando la mezcla esté fría agregar la lecitina de soya y con ayuda de un turbo mix, mezclarlo haciendo una ligera inclinación para poder generar el aire.

DIAGRAMA DE FLUJO

GELATINA,

Hidratar grenetina; en un coludo agregar el jugo de naranja, azúcar y calentar agregar la grenetina y vaciar la mezcla en el molde deseado.
Llevar al refrigerador para que cuaje.



SABAYÓN DE CHOCOLATE.

Mezclar azúcar y yemas, agregar los 50 mil de crema para batir hasta que estas doblen su volumen.
Añadir una parte de crema al chocolate, agregar la mezcla de yemas , Terminar con la demás crema montada de forma envolvente



BIZCOCHO DE NARANJA CON AZHAR.

Mezclar la harina, royal y sal.
Acremar la mantequilla con la batidora con el globo agregar el azúcar.
Agregar los huevos 1 a 1, agregar la ralladura de naranja, la esencia de azhar y mezclar los polvos alternando con el jugo de naranja.
Hornear a 180° C por 20 min



GLASEADO

Hidratar láminas de grenetina en agua fría.
Calentar la crema con el azúcar y el agua, mezclar bien.
Cuando rompa a hervor agregar cocoa mezclar bien y terminar con las láminas de grenetina previamente hidratadas.



AIRE DE CANELA.

Llevar a fuego todos los ingredientes a excepción de la lecitina. Una vez fría colar y con ayuda del turbo mix mezclarlo haciendo una ligera inclinación para poder generar el aire.

FOTOGRAFÍA.



DELICIA DE MICHOACÁN

- **Tiempo de preparación.**
150 min.
- **Gado de dificultad.**
Media.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes.**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
PANACOTTA DE LIMÓN CON MENTA		
Leche.	250	mL
Crema para batir.	250	mL
Jugo de limón.	20	mL
Zest de limón.	10	g
Grenetina en láminas.	6	pza
Azúcar.	80	g
Menta.	5	g
COULIS DE NARANJA		
Naranja.	100	mL
Azúcar.	25	g
Maicena.	5	g
MERMELADA DE PIEL DE NARANJA		
Agua.	250	mL
Azúcar.	200	g
Naranja.	2	pza

PIÑA A LA PARRILLA

Piña en almíbar.	200	g
Mantequilla.	50	g
Ron añejo.	15	mL
Azúcar morena.	30	g

SALSA DE CACAO

Leche.	100	mL
Azúcar.	25	g
Cocoa.	12	g
Yemas.	25	g

PROCEDIMIENTO

PANACOTTA DE LIMÓN CON MENTA

- Hidratar las hojas de grenetina en agua fría.
- Calentar la crema, la leche, el azúcar, y el zest de limón en una cacerola.
- Añadir las hojas de menta junto con el jugo de limón cuando comience el hervor. Mezclar bien y apagar el fuego.
- Agregar la grenetina previamente hidratada y remover bien. Colar mezcla y agregar en moldes.
- Llevar al refrigerar alrededor de 1hr o hasta que cuaje.

COULIS DE NARANJA

- Lavar y desinfectar las naranjas.
- Exprimir el jugo de dos naranjas y reservar.
- Agregar el jugo de naranja, la maicena y el azúcar llevar a fuego medio la mezcla por unos 10 a 15 min. Rectificar de dulzor y espesor.

MERMELADA DE PIEL DE NARANJA

- En los 250 mL de agua con el azúcar, hervir las naranjas cortadas en rodajas en un almíbar.
- Una vez cocidas y frías cortar en dados pequeños.

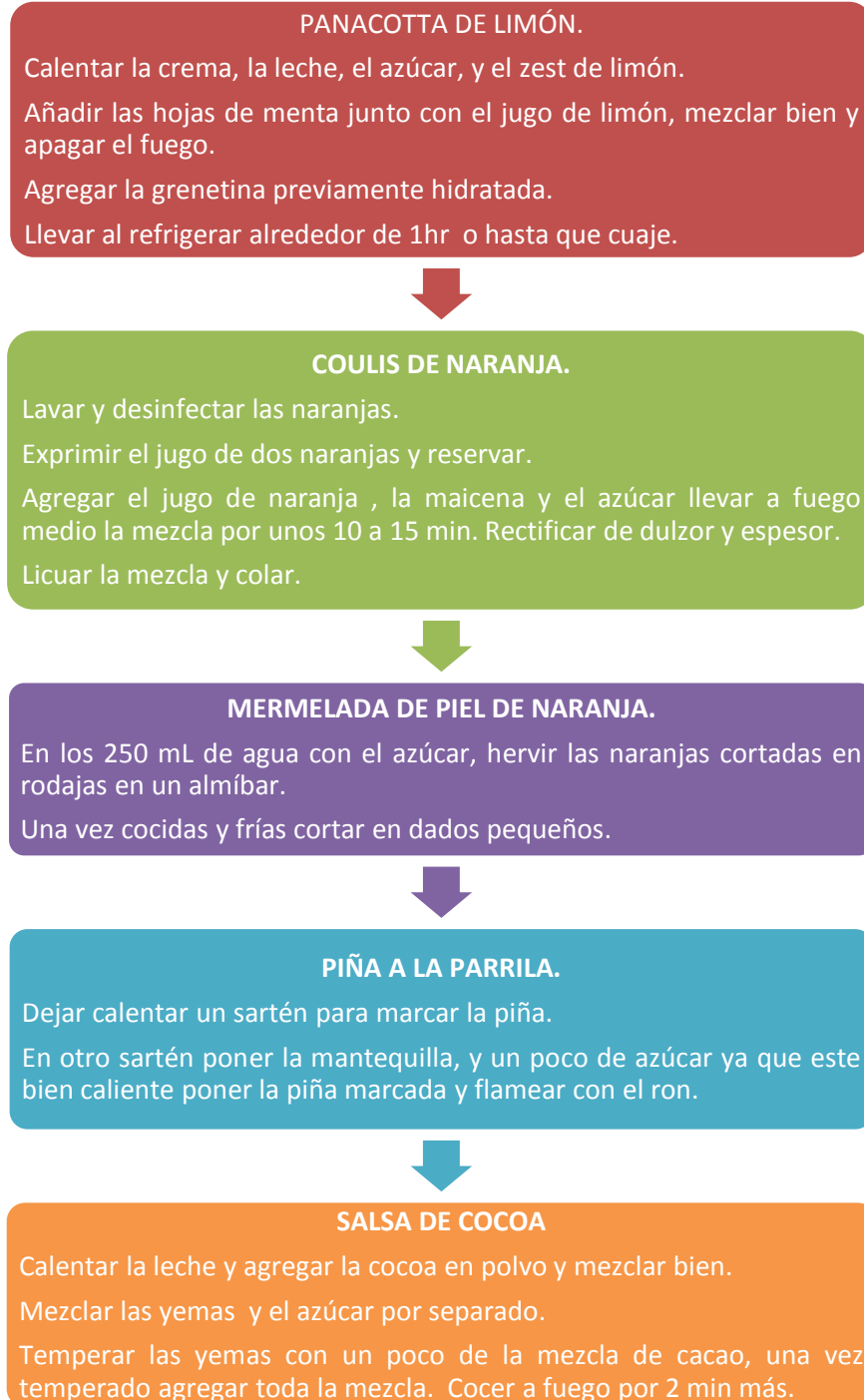
PIÑA A LA PARRILA

- Dejar calentar un sartén para marcar la piña.
- En otro sartén poner la mantequilla, y un poco de azúcar, y ya que este bien caliente poner la piña marcada y flamear con el ron.

SALSA DE CACAO

- Calentar la leche y agregar la cocoa en polvo y mezclar bien.
- Mezclar las yemas y el azúcar por separado.
- Temperar las yemas con un poco de la mezcla de cacao, una vez temperado agregar toda la mezcla. Cocer a fuego por 2 min más.

DIAGRAMA DE FLUJO



FOTOGRAFÍA



BAVARESA DE ROMPOPE Y MOUSSE DE CAFÉ

- **Tiempo de preparación.**
220 min.
- **Gado de dificultad.**
Difícil.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes.**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
STREUZEL		
Harina	75	g
Azúcar	30	g
Azúcar moscabado	30	g
Mantequilla	75	g
Cocoa en polvo	50	g
BAILEYS		
Café de Chiapas	15	g
Agua	70	mL
Leche condensada	126	mL
Extracto de vainilla	10	mL
Canela en polvo	5	g
Cocoa en polvo	5	g
Whisky	25	mL
MOUSSE DE BAILEYS		
Grenetina	10	g
Agua fría	45	mL
Crema para batir	250	mL
Azúcar	85	g
Cocoa en polvo	25	g
Baileys	120	mL
Extracto de vainilla	5	mL

BAVARESA DE ROMPOPE

Leche entera	125	mL
Vaina de vainilla	1	pza
Rompopo	100	mL
Azúcar	40	g
Yemas	40	g
Crema batida	112	g
Grenetina en láminas	7	pza

GLASEADO

Agua	50	mL
Azúcar	100	g
Glucosa	100	g
Leche condensada	65	g
Chocolate blanco	100	g
Grenetina	6	g
Agua caliente	36	mL
Colorante rojo	cn	

PROCEDIMIENTO

STREUZEL

- Encender el horno a 180° C.
- Mezclar mantequilla pomada con, harina, el azúcar blanco, el azúcar moscabado y la cocoa, colocar en un molde para ocuparlo de base hornear de 15 a 20 min hasta que esté dorado y reservar.

BAVARESA DE ROMPOPE

- Hacer una crema inglesa base, llegar a los 85° C y enfriar, agregar las láminas de grenetina hidratadas y después la crema batida de manera delicada y envolvente.
- Agregar en una manga y colocar en el molde y congelar por lo menos 30 min.

BAILEYS

- Diluir el café en el agua y reservar.
- Colocar la leche condensada en un recipiente.
- Agrega los polvos junto con el whisky, el extracto de vainilla y la mezcla de café incorporar todo y colar la mezcla.
- Dejar enfriar.

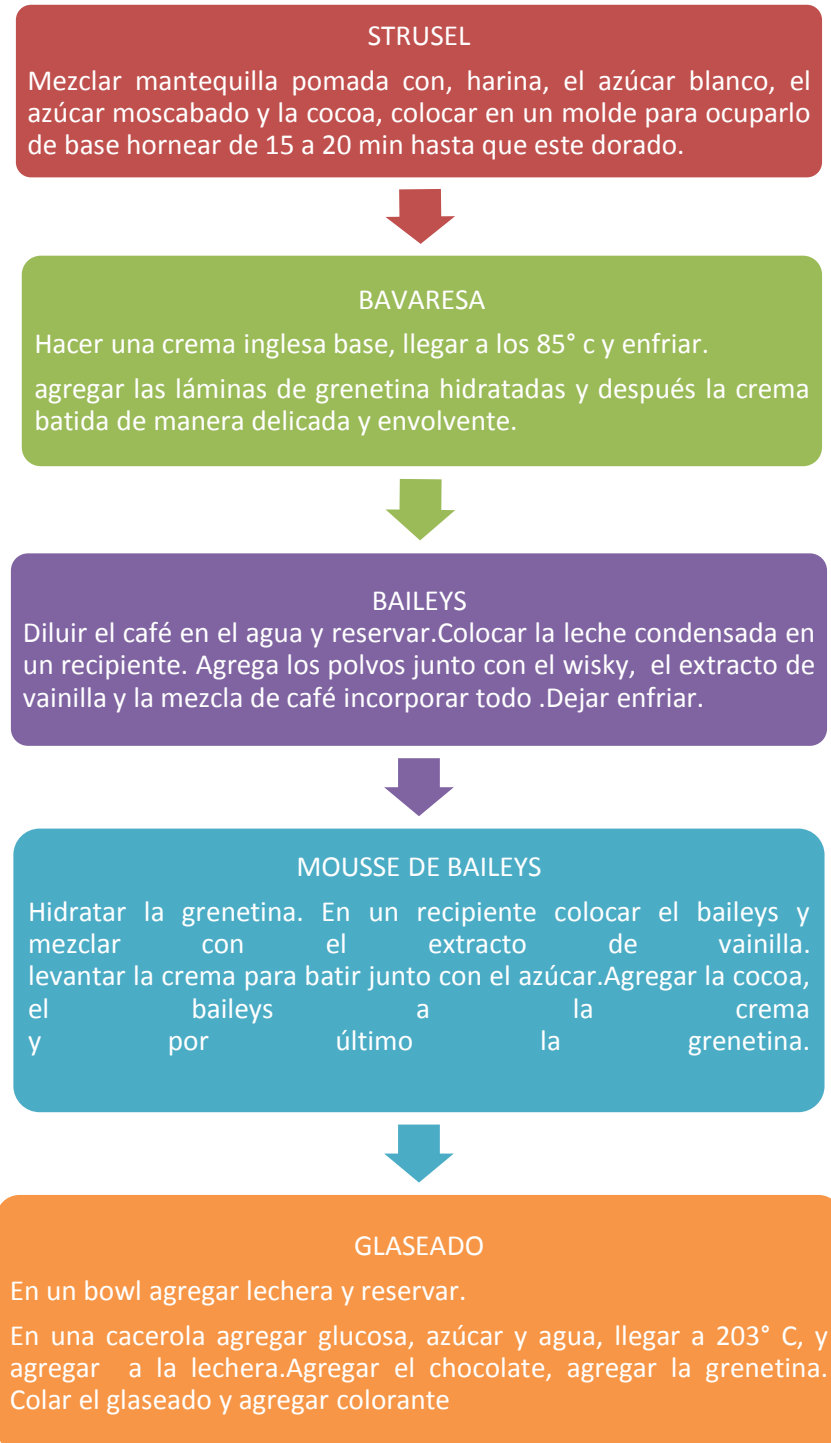
MOUSSE DE BAILEYS

- Poner a hidratar en el agua la grenetina.
- En un recipiente colocar el Baileys y mezclar con el extracto de vainilla.
- En una batidora empezar a levantar la crema para batir junto con el azúcar.
- Una vez que empiece a alzar la crema agregar la cocoa previamente cernida y seguir batiendo.
- Agregar el Baileys a la crema sin dejar de batir, y por último la grenetina previamente derretida en el horno de microondas.
- Seguir batiendo hasta que esté listo el mousse.

GLASEADO

- En un bowl agregar lechera y reservar.
- En una cacerola agregar glucosa, azúcar y agua, llegar a 203° C, y agregar a la lechera.
- Agregar el chocolate hasta que este se derrita, agregar la grenetina previamente hidratada y disuelta.
- Colar el glaseado y agregar colorante, mezclar bien, pasar el túrmix.
- Sacar tarta del congelador, y bañarlo con el glaseado hasta que esté totalmente cubierto.

DIAGRAMA DE FLUJO



FOTOGRAFÍA



COCO-COCO

- **Tiempo de preparación.**
150 min.
- **Gado de dificultad**
Media.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
BIZCOCHO DE COCO		
Harina	125	g
Sal	1	pizca
Polvo hornear	5	g
Mantequilla	150	g
Azúcar	270	g
Coco rallado	100	g
Huevos	4	pza
Chocolate blanco	97	g
Leche evaporada	100	g
MOUSSE DE COCO		
Leche de coco	200	mL
Crema para batir	100	mL
Esencia de vainilla	5	mL
Azúcar	25	g
Grenetina	3	pza
MOUSSE DE FRUTOS		
Moras, frambuesas, cerezas o blue berries	250	g
Azúcar	55	g
Grenetina en láminas	4	pza
Crema para batir	250	g

TAPIOCA DE COCO

Tapioca	80	g
Agua	160	mL
Leche de coco	120	mL
Azúcar	80	g

HELADO DE JENGIBRE

Leche entera	45	mL
Lyncott	105	mL
Jengibre fresco	10	g
Azúcar granulada	20	g
Chocolate blanco	36	g

PROCEDIMIENTO

BIZCOCHO DE COCO

- Mezclar la harina, royal y sal.
- Acremar la mantequilla con la batidora con el globo, agregar el azúcar y después el coco.
- Agregar los huevos 1 a 1, fundir el chocolate y agregarlo, mezclar los polvos alternando con la leche.
- Hornear a 170° C por 20 min.

MOUSSE DE COCO

- Mezclar la leche de coco el azúcar, esencia de vainilla y la mitad de la crema mezclar bien
- Montar la mitad de la crema batida
- Agregar la grenetina previamente hidratada y derretida, a la mezcla de coco y terminar con la crema montada de forma envolvente.

MOUSSE DE FRUTOS

- Calentar las frutas con el azúcar para hacer un puré, triturar bien la fruta y colar.
- Cuando este colocar la mezcla en un bowl y agregar las láminas de grenetina previamente hidratadas, mezclar bien sin dejar grumos.
- Montar la crema en pico suave y agregar al mousse de forma envolvente, agregar en manga.
- Sacar la bavaresa de rompopo y agregar la mezcla del mousse y guardar en el congelador.

TAPIOCA DE COCO

- Remojar la tapioca y ponerla a cocinar a fuego lento moviéndola.
- Vaciar la leche de coco el azúcar ya que la tapioca este transparente y solo quede el centro con un punto blanco dejar enfriar.

HELADO DE JENGIBRE

- En una cacerola agregar la leche, el jengibre finamente picado y el azúcar, dejar Infusionar unos 10 min a fuego medio.
- Retirar del fuego, colar y dejar enfriar.
- Picar la menta y añadir a la mezcla.
- Llevar a la mantecadora por 20 min.

DIAGRAMA DE FLUJO

BIZCOCHO DE COCO.

Mezclar la harina, royal y sal.

Acremar la mantequilla, agregar el azúcar y después el coco.

Agregar los huevos 1 a 1, fundir el chocolate y agregarlo, mezclar los polvos alternando con la leche.

Hornear a 180° C por 20 min.



MOUSSE DE COCO.

Mezclar la leche de coco el azúcar, esencia de vainilla y la mitad de la crema. Montar la mitad de la crema batida

Agregar la grenetina, a la mezcla de coco y terminar con la crema montada de forma envolvente.



MOUSSE DE FRUTOS

Calentar las frutas con el azúcar para hacer un puré, agregar las láminas de grenetina previamente hidratadas, Montar la crema en pico suave y agregar al mousse de forma envolvente



TAPIOCA DE COCO.

Remojar la tapioca y ponerla a cocinar a fuego lento moviéndola.

Vaciar la leche de coco el azúcar ya que la tapioca est, transparente dejar enfriar.

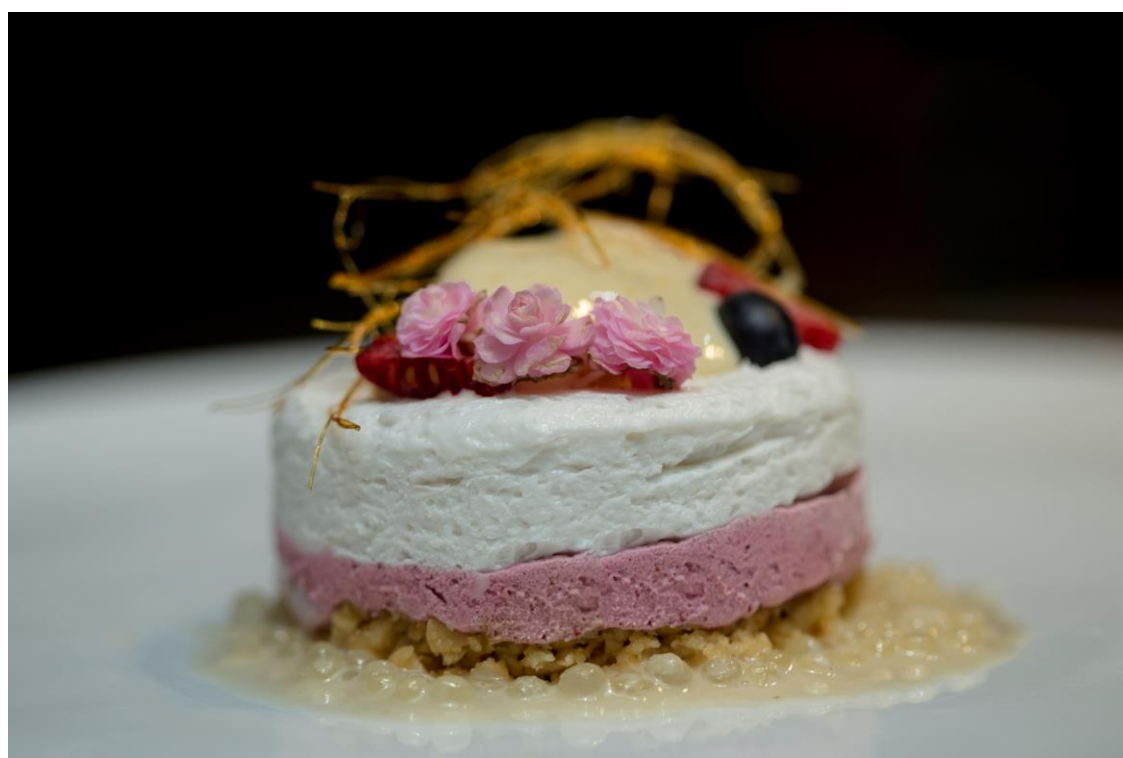


HELADO DE JENGIBRE.

En una cacerola agregar la leche, el jengibre finamente picado y el azúcar, dejar Infusionar unos 10 min a fuego medio. Picar la menta y añadir a la mezcla.

Llevar a la mantecadora por 20 min.

FOTOGRAFÍA



XOCOLATL

- Tiempo de preparación.
150 min.
- **Gado de dificultad**
Media.
- **Número de porciones.**
4
- **Línea gastronómica.**
Repostería.
- **Ingredientes**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD
HELADO DE FRESA		
Fresas	250	g
Azúcar	65	g
Yogurt	80	g
Crema para montar	130	mL
Azúcar de miel de agave	100	mL
ESPONJA DE CHOCOLATE ARTESANAL		
Yemas	80	mL
Claras	120	mL
Azúcar	80	g
Harina	50	g
Chocolate "Castillo"	80	g
Cargas de N ₂ para crema	3	pza
Vasos de unigel	4	pza

CRUMBLE DE CHAPULINES

Mantequilla	50	g
Azúcar	50	g
Harina	50	g
Chapulines	50	g

SALSA DE CHOCOLATE

Chocolate	50	g
Leche	40	mL
Crema	40	mL
Chile mulato	1	pza

PROCEDIMIENTO

HELADO DE FRESA

- Lavar y desinfectar las fresas, secar y picar.
- En un bowl agregar el yogurt, el azúcar mezclar y agregar las fresas picadas.
- Licuar y reservar.
- En otro bowl agregar la crema para batir y empezar a levantar, endulzar con el azúcar de miel de agave y terminar de levantar a pico suave.
- En un bowl más grande agregar la mezcla de fresa y de forma envolvente ir mezclando con la crema batida.
- Colocar en la sorbetera por 20 min y congelar.

ESPONJA DE CHOCOLATE ARTESANAL

- Pesar cada uno de los ingredientes.
- Licuar el chocolate hasta hacerlo polvo.
- En un bowl agregar el chocolate en polvo y derretirlo a baño maría.
- Incorporar todos los ingredientes de manera uniforme, colarlo y ponerlo en el sifón.
- Dejar enfriar por al menos 15 minutos.
- Cerrar y agregar las cargas de N₂. Agitar perfectamente.
- Hacer pequeños cortes en la base del vaso de unicel, agregar la mezcla del sifón a la mitad del vaso.
- Poner en el microondas dos vasos y dejarlos por 45 segundos.

- Retirar del vaso con ayuda de un mondador y reservar.

CRUMBLE DE CHAPULINES

- Saltear los chapulines en una sartén. Reservar hasta que se enfríen. Y trocear un poco
- Incorporar con todos los ingredientes, y poner en una charola el silpack, desmoronar el crumble tratando que quede de manera uniforme sobre él.
- Hornearlo a 180°C por 8 minutos.
- Reservar hasta que se enfríe y volver a desmoronarlo de manera que no queden trozos muy grandes.

SALSA DE CHOCOLATE

- En una sartén, poner el chocolate con la leche y crema e incorporar.
- Poner al fuego hasta reducirla y quede una salsa en punto nappe.

Diagrama de Flujo.

HELADO DE FRESA

En un bowl agregar el yogurt, el azúcar, licuar y reservar.

En otro bowl agregar la crema para batir y empezar a levantar.

En un bowl agregar la mezcla de fresa y de forma envolvente ir mezclando con la crema batida. Colocar en la sorbetera por 20 min y congelar.



ESPONJA DE CHOCOLATE ARTESANAL

Hacer polvo el chocolate y derretirlo a baño maría. Incorporar todos los ingredientes de manera uniforme, colarlo y ponerlo en el sifón.

Agregar la mezcla del sifón. Poner en el microondas dos vasos y dejarlos por 45 segundos. Retirar del vaso y reservar.



HACER EL CRUMBLE DE CHAPULINES

Saltear los chapulines y trocear un poco

Incorporar con todos los ingredientes y hornearlo a 180°C por 8 minutos.

Desmoronarlo de manera que no queden trozos muy grandes.

Reservar hasta que se enfríe.

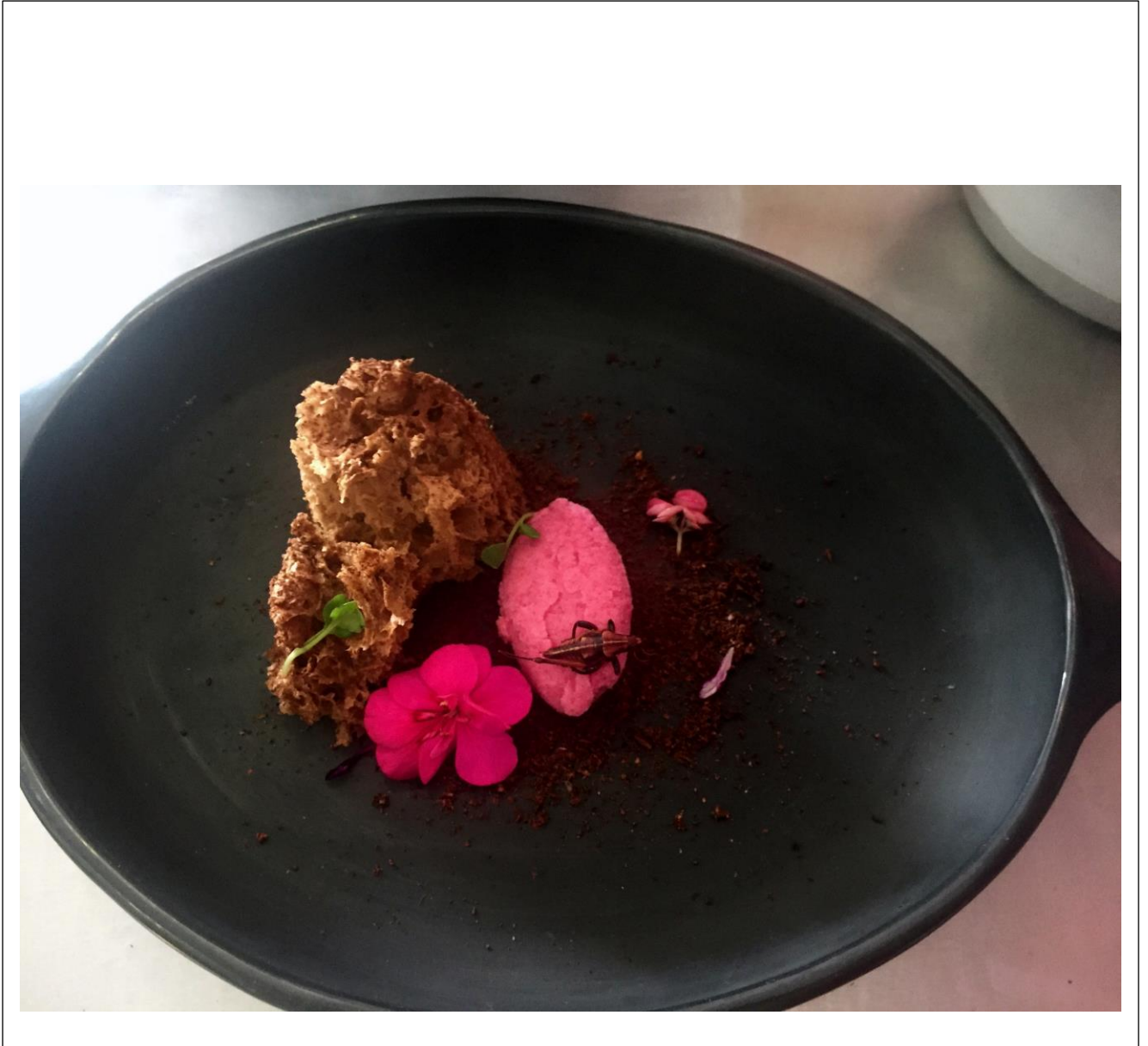


SALSA DE CHOCOLATE

En una sartén, poner el chocolate con la leche, el chile y la crema infundir. Retirar el chile.

Poner al fuego hasta reducirla y quede una salsa en punto nappé.

FOTOGRAFÍA



CONCLUSIÓN.

Como todas las artes, la culinaria vive en continuo desarrollo; en los últimos años chefs mexicanos han experimentado con técnicas e ingredientes de diferentes partes del mundo y al fusionarlos con el México antiguo obtienen postres frescos para que el comensal y nuestras tradiciones nunca se pierdan a través de la cocina contemporánea y que no solo en el área de cocina salada sino también en el área de repostería puedan deleitar nuevos sabores donde se necesita de mucha creatividad y personalidad de cada uno, en donde se pueda admirar a la persona más exigente y hasta poder atraer a las personas que no les gusta paladear un postre.

El presente recetario tuvo como objetivo comprobar que la repostería de vanguardia se puede lograr con todo lo que he aprendido, saber cómo hacer tu postre gourmet para cada ocasión. Espero que este libro te sirva, y que demuestres que teniendo las bases de repostería se puede realizar el postre que no imaginas con productos fuera de lo común.

GLOSARIO.

ACREMAR: batir la mantequilla hasta que esponje o doble su volumen.

BAÑAR: cubrir con un jarabe o salsa, hasta cubrir totalmente el pastel o el producto.

BATIR: incorporación de aire con ayuda de un batidor globo o eléctrico, los ingredientes.

BATIR A PUNTO DE NIEVE: as claras mediante un batido rápido y constante hasta que se formen picos firmes y sostenidos.

BAÑO MARÍA: cocer un alimento que se encuentra en un recipiente de vidrio o acero inoxidable, que está encima de otro recipiente que contiene agua caliente.

CARAMELO: azúcar fundida y cocida, hasta que toma una consistencia algo espesa y de color café.

CERNIR: pasar la harina o cualquier ingrediente seco por un tamiz o cernidor para eliminar grumos.

DESMOLDAR: acción de voltear un molde para sacar su contenido.

ENHARINAR: engrasar un molde y espolvorear con harina para que la mezcla que se vierta a la hora de cocerse no se pegue.

FUNDIR: derretir un alimento sobre fuego.

GANACHE: mezcla básica, es una crema densa y de chocolate con una consistencia entre ligera con algo de cuerpo, que comúnmente se elabora con leche o crema, chocolate y mantequilla, puedes agregar licor y se usa como relleno, para cubrir o para hacer trufas.

GLASEAR: consiste en cubrir un pastel en mermeladas, jarabe, jalea.

HIDRATAR: agregar líquido comúnmente a la galletina para que este tome constancia y se pueda utilizar y otra es agregar líquido a algún alimento seco para que vuelvan a su consistencia inicial.

MEZCLAR: unir dos o más ingredientes, o integrar varias preparaciones.

MONTAR: Batir enérgicamente una preparación hasta que espese. Suele emplearse para referirse a la nata y a las claras de huevo.

MOUSSE: Postre frío con una textura ligera, cremosa y aérea.

NAPPE: la consistencia de lo que se está cocinando se vuelve más espesa y se comprueba el punto idóneo pasando el dedo por el dorso de la espátula y éste deja su rastro.



A LO
MEXI
CANO

Repostería de Vanguardia

Ana Karen Cóyotl Otero





AGRADECIMIENTOS

A LO MEXI CANO

Repostería de Vanguardia

Ana Karen Cóyotl Otero
Fecha de impresión 13 de Mayo del 2017
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla
Diplomado en Artes Culinarias

Guadalupe Méndez Flores.
Susana Otero Méndez.
Uriel Ernesto Osornio Vargas.
Miriam Anahi Perez García.
Bertha Alicia Solis Ochoa.
Astrid Guadalupe Hernandez Islas.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

Introducción	5
Target	6
Simbología	7
Chilli Molli	9
Deconstrucción de Chile en Nogada	11
Sepayali Nextamali (Helado de Masa De Maíz)	13
Sorbete de Xamaica	15
Budin de Iztachtli (Arroz) y Cremoso de Maracuya	17
Deconstrucción de Jamaica	19
Bizcocho de Moscabado con Mousse de Chocolate	23
Día de Muertos	27
Delicia de Michoacan	31
Bavaresa de Rompopo y Mousse de Café	33
Coco-Coco	37
Xocolatl	41
Conclusiones	44
Glosario	45

Este recetario surgió en un momento de inspiración de la comida mexicana como en sus elementos y enfocándome en sus platillos y preguntándome ¿Por qué no hacerlo un postre?

De ese momento de inspiración encontrarás en este recetario al que he llamado "A lo mexicano" recetas que no te imaginaste probar y que solamente habías degustado en platillos calientes. Así mismo aprendí que el sabor de un chile en un postre puede pasar desapercibido y no tiene que ser necesariamente picoso sin perder su esencia y saber que ahí está.

Está basado en la necesidad de satisfacer el paladar, ofreciendo postres que vienen de productos que se basan en hacer un alimento salado a un postre de óptima calidad, donde se conserven sus elementos principales como puede ser desde un mole que tiene como elemento el chile, el uso de insectos, destilados, algunas especias, semillas y sin dejar atrás el chocolate, ya que se representa adecuadamente en la cocina dulce.

Estos postres podrán ser sencillos, pero podrás encontrar desde la técnica más sencilla, hasta la técnica más vanguardista pero a la vez podremos recordar que está hecho con elementos muy utilizados, así como con productos con denominación de origen mexicano

Cada que veas y leas una receta te llamará la atención por saborear el postre que tus ojos ven y llamarán tu atención por seguir cocinando y degustarlos.

TARGET

Personalidad

Nuestro público son personas que gustan y admiran tanto los productos mexicanos como sus tradiciones, que estén abiertas al cambio, que busquen y gocen de nuevos productos, técnicas culinarias y tendencias hacia este. Se enfoca a un público de clase social media alta, que sean personas apasionadas y decididas en encontrar nuevas propuestas de repostería.

Estilo de vida

Este gasto incurrido lo toman como necesario dado que está sujeto a su estilo de vida como sus valores sociales. Son personas exigentes, sujetas al cambio. La motivación para consumir los productos lo harían con el fin de conocer productos fuera de lo común.

Motivos

Nuestro consumidor meta busca satisfacer el deleite en donde encuentre postres con nuevas técnicas de vanguardia, en el cual puedan satisfacer un gusto por algo innovador. Ya que en los últimos años ha venido en aumentando el gusto por los postres, y cada vez son más las personas que buscan nuevas tendencias, que combinen con el gusto.

Geodemografía

Personas que visitan o habitan y viven en zonas ostentosas, como fraccionamientos privados, departamentos, residencias, situados en zonas que son fáciles de reconocer de la ciudad de Puebla.

SIMBOLOGÍA

Porciones



Los círculos aumentan dependiendo de las porciones

Tiempo de preparación



Indicador de tiempo en minutos

Dificultad



Fácil

Media

Difícil

Línea Gastronómica



Postre

CHILLI MOLLI

Ingredientes



Cremoso de chocolate

Crema para batir	175	mL
Leche	65	mL
Chile pasilla	2	pza
Chile mulato	1	pza
Glucosa	20	g
Chocolate semi amargo	55	g
Yemas	37	g
Grenetina	4	pza

Crumble de almendras

Almendra	25	g
Mantequilla	25	g
Azúcar <i>glass</i>	25	g
Harina	25	g

Gelatina

Grenetina	7	pza
Agua	225	mL
Azúcar	40	g
Anís estrella	20	g
Galleta María	60	g
Mantequilla	50	g

Salteado

Mantequilla	30	g
Plátano macho	60	g
Pasas	20	g
Brandy	25	mL

previamente hidratada, dejar enfriar, y reservar.
b) Hacer un crujiente de galleta maría y la mantequilla derretida, hornear por 15 minutos a 180° y reservar.

2. Para el cremoso de chocolate

a) Tostar: Colocar en un sartén chiles, hasta que estén tostados.
b) Licuar: En una licuadora agregar crema, un poco de leche y chiles tostados. Colar mezclar en un colado.
c) Mezclar: Añadir glucosa, el resto de la leche y chocolate y mezclar bien.
d) Temperar: Batir yemas y agregar un poco de la mezcla de chocolate a esta, hasta que estén a la misma temperatura y regresamos a la mezcla original.
e) Agregar a la mezcla la grenetina previamente hidratada, mezclar con bien y colocar en manga, reservar.

3. Crumble

a) Mezclar: hacer una mezcla con la mantequilla, azúcar *glass*, harina y almendras previamente tostadas, picadas y limpias, hacer como tipo arena con la mezcla, y estirar en una charola y hornear.

4. Salteado

a) Saltear: en un sartén mantequilla, agregar plátano macho cortado en cubos, pasas fileteadas saltear y por ultimo flamear con el brandy.
b) Montaje: Servir en una copa la gelatina de anís, agregar el crujiente de galleta, agregar el cremoso de chocolate con chile, otra capa delgada de gelatina, *crumble* de almendra, el salteado de plátano y pasas y decorar con rizados de chocolate.

Procedimiento

1. Gelatina

a) Hacer una infusión con el agua, azúcar y el anís a fuego medio. Retirar del fuego y agregar la grenetina



DECONSTRUCCIÓN DE CHILE EN NOGADA



Ingredientes Procedimiento

Esponja de chile poblano

Chile Poblano	2	pza
Agua	100	mL
Azúcar	20	g
Huevo	50	g
Harina	20	g
Cargas de nitrógeno	2	pza

Coulis de granada y frutos rojos

Agua	150	mL
Granada	2	pza
Frutos rojos	100	g
Azúcar	30	g

Helado de nuez

Leche entera	90	mL
Crema para batir	210	mL
Yemas	40	g
Nuez	200	g
Azúcar	100	g

Mermelada de frutas de temporada

Durazno	1	pza
Pasas	80	g
Pera	2	pza
Plátano	1	pza
Manzana	2	pza
Agua	600	mL
Azúcar	100	g

1. Esponja de chile poblano

- a) Hacer una infusión con el agua, un poco de azúcar y el chile poblano, una vez listo reservar.
- b) En un *bowl* añadir el huevo, harina, el azúcar y la infusión de chile poblano. Colocar mezcla en un sifón y reservar.
- c) Colocar las cargas de nitrógeno, agitar y en un vaso de *unicel*, colocar un poco de la mezcla y llevar al horno de microondas, por minuto y medio.

2. Coulis de granada

- a) En un sartén agregar la granada previamente limpia y desgranada, junto con el agua y el azúcar, hasta que éste se vaya hirviendo y tomando textura, colar y reservar.

3. Helado de nuez

- a) Picar las nueces y reservar.
- b) Mezclar en un coludo la leche, la crema y endulzar, temperar con la mezcla anterior las yemas y regresar la mezcla.
- c) Agregar las nueces troceadas enfriar y mantecar.

4. Mermelada

- a) Agregar en un coludo las frutas picadas con el agua y el azúcar, dejar que hierva y si es que se necesita, ir aplastando un poco la fruta, hasta que tome textura y reservar.





SEPAYALI NEXTAMALI

Helado de
Masa de Maíz



I n g r e d i e n t e s

Helado

Masa azul de maíz nixtamalizado	150	g
Leche	500	mL
Azúcar	100	g
Canela entera	5	g
Anís estrella	10	g
Esencia de vainilla	5	mL

Crumble de queso de cabra

Queso de cabra	30	g
Mantequilla	25	g
Azúcar <i>glass</i>	25	g
Harina	25	g

P r o c e d i m i e n t o

1. Helado

- Desleír un poco de masa en 250 mL de leche.
- Hervir el resto de la leche con el azúcar hasta que se disuelva por completo, aromatizar con canela.
- Espesar con la masa desleída y dejar cocer por 15 minutos, hasta que este tenga una forma espesa, enfriar y mantecar.

2. Crumble de queso de cabra

- Mezclar: hacer una mezcla con la mantequilla, azúcar *glass*, harina y almendras previamente tostadas, picadas y limpias, hacer como tipo arena con la mezcla, y estirar en una charola y hornear

SORBETE DE XAMAICA



Ingredientes

Sorbete

Jamaica	100	mL
Agua	250	mL
Mezcal	50	mL
Chile habanero	5	g
Azúcar	70	g

Tierra de chapulin

Chapulines	100	g
------------	-----	---

Procedimiento

1. Infusión

a) Hacer infusión con al agua de Jamaica y el chile habanero.

2. Sorbete

a) Mezclar la infusión y el mezcal.

b) Llevar a la sorbetera. Rectificar consistencia y dejar en congelación.

3. Tierra De Chapulines.

a) Colocar los chapulines en la licuadora y licuar hasta pulverizar.

BUDIN DE IZTACHTLI (ARROZ) Y CREMOSO DE MARACUYA



Ingredientes Procedimiento

Budín de arroz

Arroz de Morelos	70	g
Leche	1	L
Crema para batir	90	g
Azúcar	100	g
Cardamomo	10	g
Agua de rosas	5	mL

Cremosos de maracuyá

Crema para batir	175	mL
Leche	65	mL
Glucosa	20	g
Chocolate blanco	55	g
Yemas	37	g
Grenetina	4	pza
Maracuyá	150	g

Macedonia de fruta

Kiwi	1	pza
Mango	1	pza
Azúcar	50	g

Chips de fresas

Claras	20	g
Azúcar <i>glass</i>	30	g
Fresas	3	pza

1. Budín de arroz

- Colocar en un coludo la leche e Infusionar con el cardamomo.
- Agregar el arroz e infusionarlo de cardamomo, mover constantemente hasta que esté cocido.
- Añadir azúcar y crema, seguir moviendo y por último agregar unas gotas de agua de rosas.
- Extender en una charola y llevar al refrigerador.

2. Cremoso de maracuyá

- En un coludo agregar crema, un poco de leche y calentar.
- Mezclar: Añadir glucosa, maracuyá y chocolate, mezclar bien
- Temperar: Batir yemas y agregar un poco de la mezcla de chocolate a esta, hasta que estén a la misma temperatura y regresamos a la mezcla original.
- Agregar a la mezcla la grenetina previamente hidratada, mezclar bien y colocar en manga, reservar.

3. Macedonia de frutas

- Desinfectar frutas.
- Pelar frutas y cortar en cubos pequeños y reservar.

4. Chips de fresas

- Precalentar el horno a 80°C.
- Colocar las claras en un recipiente y agregar el azúcar *glass*, mezclar bien hasta obtener una mezcla líquida.
- Limpiar fresas y quitar el rabo, y cortar en láminas
- Colocar sobre una charola con papel estrella, y untar cada lámina de fresa con una capa fina de la mezcla.
- Hornear más o menos durante una hora.





DECONSTRUCCIÓN DE JAMAICA



Ingredientes

Bizcocho		
Yema	60	g
Azúcar	35	g
Claras de huevo	90	g
Azúcar	20	g
Harina	35	g
Fécula de maíz	30	g
Esencia de vainilla	4	mL
Coulis de frutos rojos		
Agua	100	mL
Frutos rojos	250	g
Azúcar	30	g
Zumo de limón	15	mL
Polvo de jamaica		
Jamaica seca	50	g

Infusión de jamaica		
Agua	200	mL
Jamaica	50	g
Reducción de jamaica		
Infusión de Jamaica	200	mL
Azúcar	30	g
Tequila	25	mL
Mousse de frutos		
Crema para batir	100	mL
Frutos rojos	150	g
Azúcar	30	g
Zumo de limón	10	mL
Grenetina	5	pza
Agua	c n	

Procedimiento

- 1. Bizcocho**
 - a) Batir las yemas a velocidad media durante un minuto aproximadamente.
 - b) Posteriormente agregar poco a poco la mitad del azúcar, agregar la vainilla y seguir batiendo a velocidad alta hasta que la mezcla adquiera un tono pálido.
 - c) Batir las claras y posteriormente agregar poco a poco el resto del azúcar y seguir batiendo hasta formar punto de nieve.
 - d) Incorporar las dos mezclas de forma envolvente y agregar los polvos cernidos de manera envolvente.
 - e) Colocar en charola y hornear.

2. **Coulis de frutos rojos**

- a) Poner en un coludo a fuego lento el agua, el azúcar, el zumo de limón colado y los frutos rojos.
- b) Dejar hervir hasta que los frutos estén blandos, retiramos del fuego y lo dejaremos enfriar completamente.

3. **Polvo de jamaica**

- a) Licuar la flor de jamaica seca y reservar.

4. **Infusión de jamaica**

- a) Colocar en un coludo el agua, y la Jamaica, llevar a fuego bajo, una vez que este tenga sabor a jamaica, colar y reservar el líquido.

5. **Reducción de jamaica**

- a) Agregar en un sartén la infusión, el azúcar y dejar reducir, una vez que haya reducido un poco agregar el tequila, volver a reducir y retirar del fuego. hasta que este empiece a tomar consistencia. Reservar.

6. **Mousse de frutos rojos**

- a) Licuar los frutos rojos y añadir un chorrito de jugo de limón.
- b) Montar la crema para batir y añadir a los frutos rojos.
- c) Hidratar la grenetina gelatina en agua fría, derretir y agregar a la mezcla.
- d) Colocar en manga y reservar.





BIZCOCHO DE MOSCABADO CON *MOUSSE* DE CHOCOLATE



Ingredientes

Bizcocho de moscabado.

Yemas	100	g
Claras	125	g
Azúcar moscabado	80	g
Polvo de avellanas	50	g
Polvo de nuez	50	g
Harina fuerte	25	g

Pata bom (pasta bomba)

Yemas	100	g
Azúcar refinada	85	g

Mousse de chocolate

Pasta bomba	130	g
Cobertura oscura	113	g
Crema para batir	250	g
Grenetina en láminas	2	pza

Crocante de café

Azúcar	145	g
Agua	80	mL
Café Soluble	5	g
Jarabe de maíz	20	g
Polvo para hornear	5	g

Salteado de durazno

Durazno	1	pza
Mantequilla	15	g
Canela	cn	
Nuez moscada	cn	
Vaina de vainilla	1	pza

Coulis de frutos rojos

Agua	200	mL
Frutos rojos	250	g
Azúcar	30	g

Procedimiento

1. Bizcocho de moscabado

- Mezclar polvos, cernir y reservar.
- Batir las yemas, reservar y en otra batidora poner las claras a batir y incorporar ambas mezclas.
- Incorporar a la mezcla el azúcar y los polvos de forma envolvente.
- Extender en un molde sobre papel estrella o en el molde deseado.
- Llevar al horno a 180°C por 10 a 15 minutos.

2. *Pata bom* (pasta bomba)

- En una batidora levantar las yemas con el azúcar, para obtener una *pata bomb*

3. *Mousse* de chocolate

- Poner a derretir el chocolate a baño maría.
- Poner a remojar en agua las hojas de grenetina
- Levantar la crema para batir.
- Temperar la grenetina ya derretida con un poco de la *pata bomb*. Después poco a poco vamos a juntar las yemas al chocolate y mover vigorosamente con un globo batidor.
- Si se empieza a poner muy dura la mezcla, agregar un poco de crema batida para suavizar, y seguir incor-



porando todas las yemas y terminar con la crema batida en forma envolvente.

4. Crocante de café

- a) Hacer café líquido con el agua y el café y reservar.
- b) Poner a fuego una cacerola de preferencia alta, el azúcar, el café y el jarabe de maíz y cocinar hasta 120° C (con termómetro de caramelo).
- c) Retirar el fuego y agregar el polvo para hornear y mezclar rápidamente y colocar en una charola previamente engasado con aceite, dejar secar.

5. Salteado de durazno.

- a) En un sartén, fundir la mantequilla, añadir los duraznos cortados en tercios, la vainilla partida por la mitad y raspada, la nuez moscada y la canela. Saltear hasta que estén cocidos los duraznos.

6. Coulis de frutos rojos

- a) Poner en un coludo a fuego lento el agua, el azúcar, el zumo de limón colado y los frutos rojos.
- b) Dejar hervir hasta que los frutos estén blandos, retiramos del fuego y lo dejaremos enfriar completamente.



DÍA DE MUERTOS



Ingredientes

Gelatina de naranja		
Jugo de naranja	100	mL
Azúcar	30	g
Grenetina en láminas	10	g
Sabayón de chocolate		
Chocolate mayordomo	120	g
Yemas	3	pza
Azúcar <i>glass</i>	40	g
Crema para batir	50	mL
Crema para batir	250	mL
Bizcocho de naranja		
Harina	200	g
Polvo para hornear	10	g
Sal	1	pizca
Mantequilla	100	g
Azúcar	110	g
Huevos	2	pza
Jugo de naranja	120	mL
Ralladura de naranja	4	g
Esencia de azahar	1	cdita
Aire de canela		
Agua	100	mL
Azúcar	100	g
Canela	1	pza
Lecitina de soya	10	g
Glaseado		
Crema para batir	120	mL
Azúcar	180	g

Agua	145	mL
Cocoa en polvo	60	g
Grenetina en láminas	6	pza

Procedimiento

1. Gelatina

- Hidratar grenetina; en un coludo agregar el jugo de naranja, azúcar y calentar terminar agregando la grenetina y vaciar la mezcla en el molde deseado.
- Llevar al refrigerador para que cuaje.

2. Sabayón de chocolate.

- Mezclar azúcar y yemas, incorporar bien y agregar los 50 mL de crema para batir y llevar a baño maría hasta que éstas doblen su volumen.
- Sacar del fuego y batir para que baje su temperatura.
- Montar la otra crema para batir a pico suave
- Añadir una parte de crema al chocolate previamente derretido; mezclar bien y agregar la mezcla de yemas.
- Terminar mezclando la crema de chocolate con la demás crema montada de forma envolvente y metemos la mezcla en un manga y rellenamos en el molde deseado.

3. Bizcocho de naranja con azahar

- Mezclar la harina, polvo para hornear y sal.
- Acremar la mantequilla con la batidora con el globo y agregar el azúcar, hasta hacerla pomada.
- Agregar los huevos 1 a 1, agregar la ralladura de naranja, la esencia de azahar, mezclar los polvos alternando con el jugo de naranja.
- Hornear a 170° C por 20 minutos.

4. Glaseado de chocolate

- a) Hidratar láminas de galletita en agua fría.
- b) Calentar la crema con el azúcar y el agua, mezclar bien.
- c) Cuando rompa a hervir agregar la cocoa, mezclar bien y terminar con las láminas de galletita previamente hidratadas.

4. Aire de canela

- a) Colocar en un coludo el agua, la canela y el azúcar, llevar a fuego hasta que éstos se infundan.
- b) Colar la mezcla y reservar.
- c) Cuando la mezcla esté fría agregar la lecitina de soya y con ayuda de un *turbo mix*, mezclarlo haciendo una ligera inclinación para poder generar el aire.



DELICIA DE MICHOACÁN

Ingredientes



Panacotta de limón con menta

Leche	250	mL
Crema para batir	250	mL
Jugo de limón	20	mL
Zest de limón	10	g
Grenetina en láminas	6	pza
Azúcar	80	g
Menta	5	g

Coulis de naranja

Jugo de naranja	100	mL
Azúcar	25	g
Maicena	5	g

Mermelada de piel de naranja

Agua	250	mL
Azúcar	200	g
Naranja	2	pza

Piña a la parrilla

Piña en almíbar	200	g
Mantequilla	50	g
Ron añejo	15	mL
Azúcar morena	30	g

Salsa de cacao

Leche	100	mL
Azúcar	25	g
Cocoa	12	g
Yemas	25	g

- b) Calentar la crema, la leche, el azúcar, y el zest de limón en una cacerola.
c) Añadir las hojas de menta junto con el jugo de limón cuando comience el hervor. Mezclar bien y apagar el fuego.
d) Agregar la grenetina previamente hidratada y remover bien. Colar mezcla y agregar en moldes.
e) Llevar al refrigerar alrededor de 1 hora o hasta que cuaje.

2. Coulis de naranja

- a) Lavar y desinfectar las naranjas.
b) Exprimir el jugo de dos naranjas y reservar.
c) Agregar el jugo de naranja, la maicena y el azúcar llevar a fuego medio la mezcla por unos 10 a 15 minutos. Rectificar de dulzor y espesor.

3. Mermelada de piel de naranja

- a) En los 250 mL de agua con el azúcar, hervir las naranjas cortadas en rodajas en un almíbar.
b) Una vez cocidas y frías cortar en dados pequeños.

4. Piña a la parrilla

- a) Dejar calentar un sartén para marcar la piña.
b) En otro sartén poner la mantequilla, y un poco de azúcar, ya que este bien caliente poner la piña marcada y flamear con el ron.

5. Salsa de cacao

- a) Calentar la leche y agregar la cocoa en polvo y mezclar bien.
b) Mezclar las yemas y el azúcar por separado.
c) Temperar las yemas con un poco de la mezcla de cacao, una vez temperado agregar toda la mezcla. Cocer a fuego por 2 minutos más.

Procedimiento

1. Panacotta de limón con menta

- a) Hidratar las hojas de grenetina en agua fría.





BAVARESA DE ROMPOPE Y MOUSSE DE CAFÉ



Ingredientes

Strusel

Harina	75	g
Azúcar	30	g
Azúcar moscabado	30	g
Mantequilla	75	g
Cocoa en polvo	50	g

Baileys

Café de Chiapas	15	g
Agua	70	mL
Leche condensada	126	mL
Extracto de vainilla	10	mL
Canela en polvo	5	g
Cocoa en polvo	5	g
Whisky	25	mL

Mousse de baileys

Grenetina	10	g
Agua fría	45	mL
Crema para batir	250	mL
Azúcar	85	g
Cocoa en polvo	25	g
Baileys	120	mL
Extracto de vainilla	5	mL

Bavareza de rompope

Leche entera	125	mL
Vaina de vainilla	1	pza
Rompope	100	mL
Azúcar	40	g
Yemas	40	g

Crema batida	112	g
Grenetina en láminas	7	pza
Glaseado		
Agua	50	mL
Azúcar	100	g
Glucosa	100	g
Leche condensada	65	g
Chocolate blanco	100	g
Grenetina	6	g
Agua caliente	36	mL
Colorante rojo	cn	

Procedimiento

1. Strusel

- Encender el horno a 180°C.
- Mezclar mantequilla pomada con, harina, el azúcar blanco, el azúcar moscabado y la cocoa, colocar en un molde para ocuparlo de base hornear, de 15 a 20 minutos hasta que este dorado y reservar.

2. Bavareza de rompope

- Hacer una crema inglesa base, llegar a los 85°C y enfriar, agregar las láminas de grenetina hidratadas y después la crema batida de manera delicada y envolvente.
- Agregar en una manga y colocar en el molde y congelar por lo menos 30 minutos.

3. **Baileys**

- a) Diluir el café en el agua y reservar.
- b) Colocar la leche condensada en un recipiente.
- c) Agrega los polvos junto con el whisky, el extracto de vainilla y la mezcla de café incorporar todo y colar la mezcla.
- d) Dejar enfriar.

4. **Mousse de Baileys**

- a) Poner a hidratar en el agua la grenetina.
- b) En un recipiente colocar el *Baileys* y mezclar con el extracto de vainilla.
- c) En una batidora empezar a levantar la crema para batir junto con el azúcar.
- d) Una vez que empiece a alzar la crema agregar la co-coa previamente cernida y seguir batiendo.
- e) Agregar el *Baileys* a la crema sin dejar de batir, y por último la grenetina previamente derretida en el horno de microondas.
- d) Seguir batiendo hasta que esté listo el *mousse*.

5. **Glaseado**

- a) En un *bowl* agregar lechera y reservar.
- b) En una cacerola agregar glucosa, azúcar y agua, llegar a 203°C, y agregar a la lechera.
- c) Agregar el chocolate hasta que éste se derrita, agregar la grenetina previamente hidratada y disuelta.
- d) Colar el glaseado y agregar colorante, mezclar bien, pasar el túrmix.
- e) Sacar tarta del congelador, y bañarlo con el glaseado hasta que esté totalmente cubierto.



COCO-COCO



Ingredientes

Bizcocho de coco

Harina	125	g
Sal	1	pizca
Polvo hornear	5	g
Mantequilla	150	g
Azúcar	270	g
Coco rallado	100	g
Huevos	4	pza
Chocolate blanco	97	g
Leche evaporada	100	g

Mousse de coco

Leche de coco	200	mL
Crema para batir	100	mL
Esencia de vainilla	5	mL
Azúcar	25	g
Grenetina	3	pza

Mousse de frutos

Moras, frambuesas, cerezas o <i>blue berries</i>	250	g
Azúcar	55	g
Grenetina en láminas	4	pza
Crema para batir	250	g

Tapioca de coco

Tapioca	80	g
Agua	160	mL
Leche de coco	120	mL
Azúcar	80	g

Helado de jengibre

Leche entera	45	mL
--------------	----	----

<i>Lyncott</i>	105	mL
Jengibre fresco	10	g
Azúcar granulada	20	g
Chocolate blanco	36	g

Procedimiento

1. Bizcocho de coco

- Mezclar la harina, royal y sal.
- Acremar la mantequilla con la batidora con el globo, agregar el azúcar y después el coco.
- Agregar los huevos 1 a 1, fundir el chocolate y agregarlo, mezclar los polvos alternando con la leche.
- Hornear a 170° C por 20 minutos.

2. Mousse de coco

- Mezclar la leche de coco el azúcar, esencia de vainilla y la mitad de la crema mezclar bien
- Montar la mitad de la crema batida
- Agregar la grenetina previamente hidratada y derretida, a la mezcla de coco y terminar con la crema montada de forma envolvente.

3. Mousse de frutos

- Calentar las frutas con el azúcar para hacer un puré, triturar bien la fruta y colar.
- Cuando esté colocar la mezcla en un *bowly* agregar las láminas de grenetina previamente hidratadas, mezclar bien sin dejar grumos.
- Montar la crema en pico suave y agregar al *mousse* de forma envolvente, agregar en manga.

d) Sacar la bavareza de rompopo y agregar la mezcla del *mousse* y guardar en el congelador.

4. Tapioca de coco

a) Remojar la tapioca y ponerla a cocinar a fuego lento moviéndola.

b) Vaciar la leche de coco el azúcar ya que la tapioca este transparente y solo quede el centro con un punto blanco dejar enfriar.

5. Helado de jengibre

a) En una cacerola agregar la leche, el jengibre finamente picado y el azúcar, dejar Infusionar unos 10 minutos a fuego medio.

b) Retirar del fuego, colar y dejar enfriar.

c) Picar la menta y añadir a la mezcla.

d) Llevar a la mantecadora por 20 minutos.



XOCOLATL



Ingredientes Procedimiento

Helado de fresa

Fresas	250	g
Azúcar	65	g
Yogurt	80	g
Crema para montar	130	mL
Azúcar de miel de agave	100	mL

Esponja de chocolate artesanal

Yemas	80	mL
Claros	120	mL
Azúcar	80	g
Harina	50	g
Chocolate "Castillo"	80	g
Cargas de Co2 para crema	3	pza
Vasos de <i>unicel</i>	4	pza

Crumble de chapulines

Mantequilla	50	g
Azúcar	50	g
Harina	50	g
Chapulines	50	g

Salsa de chocolate

Chocolate	50	g
Leche	40	mL
Crema	40	mL
Chile mulato	1	pza

1. Helado de fresa

- Lavar y desinfectar las fresas, secar y picar.
- En un *bow*l agregar el yogurt, el azúcar mezclar y agregar las fresas picadas.
- Licuar y reservar.
- En otro *bow*l agregar la crema para batir y empezar a levantar, endulzar con el azúcar de miel de agave y terminar de levantar a pico suave.
- En un *bow*l más grande agregar la mezcla de fresa y de forma envolvente ir mezclando con la crema batida.
- Colocar en la sorbetera por 20 minutos y congelar.

2. Esponja de chocolate artesanal

- Pesar cada uno de los ingredientes.
- Licuar el chocolate hasta hacerlo polvo.
- En un *bow*l agregar el chocolate en polvo y derretirlo a baño maría.
- Incorporar todos los ingredientes de manera uniforme, colarlo y ponerlo en el sifón.
- Dejar enfriar por al menos 15 minutos.
- Cerrar y agregar las cargas de Co2. Agitar perfectamente.
- Hacer pequeños cortes en la base del vaso de *unicel*, agregar la mezcla del sifón a la mitad del vaso.
- Poner en el microondas dos vasos y dejarlos por 45 segundos.
- Retirar del vaso con ayuda de un mondador y reservar.

3. Crumble de chapulines

- Saltear los chapulines en una sartén. Reservar hasta que se enfríen. Y trocear un poco
- Incorporar con todos los ingredientes, y poner en

una charola el *silpat* desmoronar el crumble tratando que quede de manera uniforme sobre él.

c) Hornearlo a 180°C por 8 minutos.

d) Reservar hasta que se enfríe y volver a desmoronarlo de manera que no queden trozos muy grandes.

4. Salsa de chocolate

a) En una sartén, poner el chocolate con la leche y crema e incorporar.

b) Poner al fuego hasta reducirla y quede una salsa en punto nappe.



CONCLUSIONES

Como todas las artes, la culinaria vive en continuo desarrollo; en lo últimos años chefs mexicanos han experimentado con técnicas e ingredientes de diferentes partes del mundo y al fusionarlos con el México antiguo obtener postres frescos para que el comensal y nuestras tradiciones nunca se pierdan a través de la cocina contemporánea y que no solo en el área de cocina salada sido también en el área de repostería puedan deleitar nuevos sabores donde se necesita de mucha creatividad y personalidad de cada uno, en donde se pueda admirar a la persona más exigente y hasta poder atraer a las personas que no les gusta paladear un postre.

El presente recetario tuvo como objetivo comprobar que la repostería de vanguardia se puede lograr con todo lo que he aprendido, saber cómo hacer tu postre gourmet para cada ocasión. Espero que este libro te sirva, y que demuestres que teniendo las bases de repostería se puede realizar el postre que no imaginas con productos fuera de lo común.

GLOSARIO

Acremar: batir la mantequilla hasta que esponje o doble su volumen.

Bañar: cubrir con un jarabe o salsa, hasta cubrir totalmente el pastel o el producto.

Batir: incorporación de aire con ayuda de un batidor globo o eléctrico, los ingredientes.

Batir a punto de nieve: las claras mediante un batido rápido y constante hasta que se formen picos firmes y sostenidos.

Baño María: cocer un alimento que se encuentra en un recipiente de vidrio o acero inoxidable, que está encima de otro recipiente que contiene agua caliente.

Caramelo: azúcar fundida y cocida, hasta que toma una consistencia algo espesa y de color café.

Cernir: pasar la harina o cualquier ingrediente seco por un tamiz o cernidor para eliminar grumos.

Desmoldar: acción de voltear un molde para sacar su contenido.

Enharinar: engrasar un molde y espolvorear con harina para que la mezcla que se vierta a la hora de cocerse no se pegue.

Fundir: derretir un alimento sobre fuego.

Ganache: mezcla básica, es una crema densa y de chocolate con una consistencia entre ligera con algo de cuerpo, que comúnmente se elabora con leche o crema, chocolate y mantequilla, puedes agregar licor y se usa como relleno, para cubrir o para hacer trufas.

Glasear: consiste en cubrir un pastel en mermeladas, jarabe, jalea.

Hidratar: agregar líquido comúnmente a la grenetina para que este tome constancia y se pueda utilizar y otra es agregar líquido a algún alimento seco para que vuelvan a su consistencia inicial.

Mezclar: unir dos o más ingredientes, o integrar varias preparaciones.

Montar: Batir enérgicamente una preparación hasta que espese. Suele emplearse para referirse a la nata y a las claras de huevo.

Mousse: Postre frío con una textura ligera, cremosa y aérea.



CRÉDITOS

Redacción Ana Karen Cáyotl Otero
Diseño Verónica Rodríguez Trujillo
Fotografía Hugo Jonatan Labastida Sosa

A LO
MEXI
CANO

Repostería de Vanguardia

Ana Karen Cóyotl Otero

