

	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	14
	15
	16
	17
	18
	19
	20
	21
	22
	23
	24
	25
	26
	27
	28

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS
Y ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
NUTRICIÓN Y ALIMENTOS**

**ELABORACIÓN DE TEXTO
INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES
TÍPICOS DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS
EN LA REPOSTERÍA FRANCESA.**

**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA
FABIOLA GUADALUPE JIMÉNEZ MORALES**

**DIRECTOR
MTRO. JORGE ALBERTO ESPONDA
PÉREZ**



AGRADECIMIENTOS

Ciertamente ninguna disciplina en el momento de recibirla parece agradable, sino más bien penosa; sin embargo, después produce una cosecha de justicia y paz para quienes han sido entrenados por ella.

No puedo presumir de mi amor por Dios, porque a menudo le fallo, pero sí puedo presumir de su amor por mí porque él nunca falla. Gracias Señor por tu amor y tu bondad que no tienen fin y una prueba de ello es que he llegado hasta aquí.

A mi asesor Jorge Alberto Esponda Pérez le agradezco el apoyo incondicional, la paciencia y confianza. Por compartir sus conocimientos e instruirme en este camino que con su ayuda fue menos complicado, por la dedicación en el proceso que dio como resultado un gran trabajo y sobre todo por su amistad. Que Dios lo Bendiga.

A mi querida maestra Brenda Carolina Morales Pérez gracias por siempre estar dispuesta a ayudar, y por la amistad que me brindo.

A Marcos Gabriel Molina López y a Tlayuhua Rodríguez García gracias infinitas por apoyarme desde el inicio y por el tiempo que siempre estuvieron dispuestos a compartir conmigo. Siempre guardo un cariño muy especial para ustedes.

Mi agradecimiento también para mis amigos que a lo largo de estos años compartieron conmigo una etapa importante de mi vida, no necesito mencionarlos porque saben perfectamente quienes son, gracias por sus consejos que alegraron mi alma. Por siempre quedara en mi corazón todos los momentos juntos y deseo todo el éxito para ustedes.

Y gracias a Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas por cada espacio, instrumento, herramienta y oportunidad que me brindaste para mi formación académica.

DEDICATORIA

Y volverá el corazón de los padres hacia los hijos, y el corazón de los hijos hacia los padres.

Quiero dedicar con todo mi corazón a mis padres quienes me han heredado el tesoro más valioso que puede dársele a un hijo; amor.

A quienes sin escatimar esfuerzo alguno han sacrificado gran parte de su vida para formarme y educarme.

A quienes la ilusión de su vida ha sido convertirme en persona de provecho.

A quienes nunca podré pagar todos sus desvelos ni aun con las riquezas más grandes del mundo.

Papá gracias por ser un padre que ama la verdad y la justicia, por tus regaños que me han formado, por tus consejos sabios, por ser un hombre de familia responsable y entregado, por ser el primero en decirme no, pero el primero también en apoyarme. Gracias por ser el hombre que eres.

Mamá gracias por tu amor, tu paciencia, por cumplir con el papel de una madre que siempre esta aun cuando no lo merezco, por tus palabras de aliento en mis momentos más tristes y por creer en mí. Gracias por ser la mujer que eres.

Hermanos han sido una de las bendiciones más grandes que Dios pudo darme, todos los años que hemos compartido juntos no los cambiaria nunca, gracias por las risas, el amor, las experiencias, pero sobre todo por la alegría que traen a mi vida, este logro también lo dedico a ustedes.

Por todo esto y más gracias.



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS
 04 DE MAYO DEL 2018

C. FABIOLA GUADALUPE JIMÉNEZ MORALES

Pasante del Programa Educativo de: Licenciatura en Gastronomía.

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES TÍPICOS DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS EN LA REPOSTERÍA FRANCESA.

En la modalidad de ELABORACIÓN DE TEXTO.

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores:

L.G. JOSÉ ALVARO PATRICIO PÉREZ

L.G. YENI PAULINA HERNÁNDEZ PÉREZ

MTRO. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ



COORD. DE TITULACIÓN

Firmas:

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	5
OBJETIVOS	6
MARCO TEÓRICO	7
COCINA FRANCESA	8
COCINA FRANCESA CONTEMPORÁNEA	10
EDAD CONTEMPORÁNEA	11
REPOSTERÍA FRANCESA	12
EL IMPACTO DE LA REPOSTERÍA FRANCESA EN EL RESTO DEL MUNDO	14
CHEFS REPOSTEROS FRANCESES	15
REPOSTERÍA MEXICANA	18
DULCES MEXICANOS	20
CHEFS REPOSTEROS MEXICANOS	22
REPOSTERÍA CHIAPANECA	25
CHIAPAS	27
COCINA FUSIÓN	29
COCINA FUSIÓN EN LA REPOSTERÍA	30
VOCEROS DE LA REPOSTERÍA FUSIÓN	31
METODOLOGÍA	33
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCION DE DATOS	34
INSTRUMENTOS, MATERIALES Y EQUIPO DE COCINA	35
MATERIA PRIMA	36

RECETARIO	1
BIZCOCHO GENOVES DE VAINILLA	
CON MOUSSE DE CHILACAYOTE	2
TARTA DE HIGO	4
HELADO DE POSH CON TIERRA DE CHOCOLATE	6
CRÉME BRÛLÉE DE DULCE DE LECHE	9
PARFAIT DE DURAZNO	11
ECLAIR DE CAFÉ	13
PROFITEROL CRAQUELIN RELLENO DE CREMA	
MANTEQUILLA DE NARANJA	15
GLOSARIO	37
REFERENCIAS DOCUMENTALES	41
ANEXOS (TÉCNICAS DE COCINA)	46

INTRODUCCIÓN

México es muy famoso por su gastronomía por sus tradiciones culinarias, sabores, colores, texturas y existe una amplia diversidad la cual la hace esencial de la comida mexicana.

Casi cada estado posee sus propias recetas y tradiciones culinarias, algunas son muy similares pero el toque que cada lugar le da lo hace único y es lo que las diferencia entre sí. Hay creaciones gastronómicas que surgieron localmente y por su calidad y aceptación se han vuelto importantes de la cocina mexicana en general.

La cocina mexicana tiene un reciente nombramiento por la UNESCO como patrimonio Intangible Cultural de la Humanidad como lo mencionan Carlos Dragonné y Elsie Méndez gracias a toda la riqueza gastronómica que tiene.

Reina Ramos hace mención en el ensayo Historia de La Repostería en México que: Hace siglos, no tantos, no se conocían el azúcar y si la miel de abeja, que se utilizaba para preparaciones dulces en determinadas épocas. Por ejemplo, en tiempos de Jesucristo, los panaderos eran a la vez pasteleros y utilizaban la miel como ingrediente principal de sus recetas combinadas con diversos frutos secos. Así en la Biblia y el Corán hay numerosas citas de la miel y de los frutos secos, que combinados y elaborados convenientemente daban lugar a ricos postres.

Los caramelos nacen a raíz de la necesidad del hombre por encontrar un alimento ligero que sirviese de sustento para los viajes. (AMBROSIO, 2015)

Los primeros dulces, creados con pulpa de fruta, cereales y miel servían a los viajantes y mercaderes para soportar los largos trayectos y proveerse de energía rápidamente.

El desarrollo de la pastelería y confitería en el mundo se cree se dio hace 8000 años. Los griegos y los romanos conocían el azúcar cristalizado y lo empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas, aunque Europa se surtía hasta el siglo XVI del azúcar que importaba de otros países, en Francia durante la época de Napoleón, se empezó a obtener el azúcar a partir de la remolacha. Y fue así como Francia se ha coronado como la reina de la repostería fina. (HISTORIA Y ORIGEN DE LOS DULCES, 2013)

En México existe una gran variedad de dulces típicos que varían de una región a otra, muchos de ellos son elaborados artesanalmente y son emblemáticos de la cultura mexicana. Con la llegada de los españoles, la cultura indígena se mezcló con nuevas costumbres, tradiciones y

sabores. La elaboración de los dulces tradicionales mexicanos forma parte de esta gran riqueza culinaria.

Derivado a esto surge la iniciativa de recopilar la historia de ambas gastronomías en su repostería y hacer una fusión de ellas, tomando ingredientes básicos y típicos de cada lugar para la creación de nuevos postres.

JUSTIFICACIÓN

La larga colonia, el mestizaje del país se fraguó lenta y profundamente. De la convivencia cotidiana de españoles, criollos, mestizos, indígenas y mulatos, se vino construyendo una cultura propia, un lenguaje, una forma de vida, un estilo para practicar la religión.

Pero fue particularmente en los conventos donde los dulces mexicanos se crearon, como fue en el caso de la Nueva Galicia el convento de monjas concepcionistas de Santa María de Gracia, fundado en Guadalajara en 1586, poseedoras de la tradición culinaria europea, donde salieron los dulces y postres para halagar los paladares mundanos. (AMBROCIO, 2015)

Fue en la Edad Media cuando se estableció la diferencia entre cocineros y pasteleros. Los pasteles perdieron su carácter sagrado y se convirtieron en platos festivos. De esta época datan el blanc-manger, las crêpes, los flanes o el croissant. (PHOVOIR)

Un informe del Restaurante Duque habla que en la actualidad el postre es el cierre, el final, la coronación de toda comida por sencilla que ésta sea. Este debe ser perfecto hasta dentro de su sencillez.

Su perfección va más allá de su preparación: implica terminar en equilibrio y en perfecta combinación con los platos que componen la comida.

Quien planea una comida debe tener en cuenta que el postre es el broche fundamental y que mal elegido puede arruinar el más lujoso banquete. (EL POSTRE Y SU IMPORTANCIA, 2012).

Con la revolución gastronómica también la repostería dio un salto enorme y es que con las técnicas nuevas la repostería y la imaginación de los reposteros contemporáneos se habla de una cocina dulce que nace, crea, provoca y emociona a quien la prueba. Una muestra de ello: Oriol Balaguer, pastelero repostero catalán que ha innovado y revolucionado la cocina dulce, al crear y diseñar nuevos pasteles, chocolatería (bombones rellenos de sabores), que son como sus joyas, así como postres complejos que son producto de una cocina dulce. (COLABORADORES, 2015).

La finalidad de este trabajo es demostrar que la cocina dulce puede fusionarse y crear nuevos postres con ingredientes típicos y básicos de tradición con un toque elegante, fresco e innovador. Probar que de un platillo salado puede crearse una inspiración y transformarlo en algo dulce.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En México existe una gran variedad de dulces típicos que varían de una región a otra, muchos de ellos son elaborados artesanalmente y son emblemáticos de la cultura mexicana. Con la llegada de los españoles, la cultura indígena se mezcló con nuevas costumbres, tradiciones y sabores. Muestra de ello es la comida mexicana, la cual es considerada una de las más variadas y ricas del mundo. La elaboración de los dulces tradicionales mexicanos forma parte de esta gran riqueza culinaria desde los tiempos precolombinos ya existían un sinnúmero de dulces, los pueblos de estos tiempos ya preparaban algunos dulces que consideramos típicos mezclando frutas con miel, semillas y algunas especias. (ACUÑA, 2015)

Con la llegada de los españoles se fueron mezclando ingredientes que dieron creación a sabores y texturas únicas en el mundo. Los conventos fueron cuna de varios de los dulces tradicionales, pues las monjas combinaron las costumbres culinarias europeas e indígenas.

Dado a que los dulces típicos son muy importantes en México y son parte de la tradición y cultura de cada región surge la idea de usar los ingredientes utilizados en estos dulces e ingredientes típicos implementándolos en rellenos, mousses, cremas tratando de crear una fusión entre los ingredientes típicos y las técnicas de la repostería francesa.

El propósito es dar a conocer un poco más sobre la gastronomía de Chiapas en específico de San Cristóbal de las Casas Chiapas.

OBJETIVOS

GENERAL:

Incorporar ingredientes típicos de la gastronomía de San Cristóbal de Las Casas en la repostería francesa.

ESPECÍFICOS:

- Copilar información sobre la repostería francesa.
- Recopilar información sobre gastronomía de San Cristóbal.
- Seleccionar los ingredientes que conforman los postres franceses.
- Elaborar de una forma estandarizada los postres utilizando los ingredientes básicos de los platillos de San Cristóbal.

MARCO TEÓRICO

REPOSTERÍA

La repostería como actividad gastronómica existe entre los hombres desde tiempos inmemoriales: muchos de los actuales postres que conocemos hoy en día son evoluciones modernas de recetas antiguas y muy comunes en diferentes regiones del planeta. Sin embargo, la historia de la repostería o de la pastelería no habría sido nunca lo mismo si no fuera por los franceses, quienes a lo largo de los tiempos fueron perfeccionando y modernizando todo tipo de preparaciones para paladares más refinados y cada vez más exigentes. Sin duda alguna, los franceses son considerados los reyes de la pastelería debido a la delicadeza y a la perfección de sus elaboraciones.

El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sinfín de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo la bombonería.

La repostería se basa en la preparación de platos o postres que sean dulces. En este sentido, podemos encontrar platos o postres a base de diferentes tipos de masas (como los budines, los bizcochuelos, panqueques o las masas de pastel), así como también postres a base de cremas (por ejemplo las natillas), o a base de frutas (helados y otras preparaciones frías). En la repostería el uso de materiales tales como la harina (usualmente de trigo), el azúcar, huevos y materia grasa como la manteca es esencial. Luego, se deben sumar aromatizantes y saborizantes específicos para cada situación como esencias, frutas, especias, colorantes y muchos más. (BEMBIBRE, REPOSTERIA, 2010)

REPOSTERÍA

Se conoce como repostería a la actividad que desarrolla un repostero. Esta persona, por su parte, se dedica a elaborar pasteles, tortas, tartas, dulces, budines, galletas o postres. (MERINO., 2014)

POSTRE

La palabra postre proviene de la palabra francesa “desservir”, que significa “limpiar la mesa”.

Los postres son una parte muy importante en lo que se conoce como “Menú”, es fundamental para que los platillos estén completos. Todos esperamos los postres con ansias porque aparte de que es un gesto, se ha convertido en una necesidad dentro de la gastronomía.

A pesar de que los postres son muy famosos, los que se realizan en Francia se han extendido alrededor del mundo, ya que son muy deliciosos. (GARCIA, 2015)

El libro: El Pequeño Larousse Gastronomique en español define postre como el último plato de una comida. Este término genérico engloba el queso, las preparaciones dulces (postres emplatados, elaboraciones de pastelería y helados) y las frutas crudas.

La palabra francesa dessert procede de desservir (retirar lo que se ha servido) y en consecuencia designa lo que se ofrece a los comensales una vez se ha retirado los platos anteriores y los utensilios de servicio correspondientes. En cualquier caso, su sentido ha evolucionado, en particular, en lo que concierne a los postres emplatados.

COCINA FRANCESA

La gastronomía de Francia se caracteriza por la variedad fruto de la diversidad regional francesa, así como por el refinamiento. Desde el 16 de noviembre de 2010, está incluida en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. (UNESCO, 2010)

El inicio de su desarrollo se remonta a la Edad Media, época en que los franceses trataron de desarrollar platos más elaborados.

En esta época, los banquetes terminaban con un “issue de table”, que con el tiempo evolucionó hasta convertirse en el postre actual.

El chef de cocina más importante de este periodo es Guillaume Tirel (también conocido como Taillevent), quien alcanzaría el título de Maestro de las guarniciones de cocina del Rey. Su obra “Le Viandier” constituye el primer libro de recetas que se aparta de la cocina romana. (INSTITUTO, GASTRONOMIA FRANCESA)

Durante el Siglo XVII, es cuando se sientan las bases del auge culinario que conocemos actualmente. El padre de este cambio es el cocinero François Pierre La Varenne, autor del libro “Cuisinier François”, que supone una auténtica revolución en materia culinaria. Su obra se trata del primer recetario donde los platos aparecen clasificados por orden alfabético.

Luego, durante el periodo de la Revolución francesa, aparece Marie-Antoine Carême, cuyo legado es la denominación de unos fondos o salsas a partir de las cuales llega a crear un amplísimo repertorio. Se trata de las salsas: española, velouté, bechamel, holandesa y de tomate. Los métodos y usos culinarios franceses sufrieron una revisión en las últimas décadas del siglo XIX, tras la aparición del chef Georges Auguste Escoffier, quien creó un sistema de división del trabajo en equipos llamados brigades de cuisine.

De esta forma cada plato, en vez de ser preparado íntegramente por un único cocinero, lo es por un grupo de ellos donde cada uno se encarga únicamente de la parte en la que está especializado. Durante el siglo XX surgen nuevas tendencias, en especial aquellas que tratan de simplificar la forma de cocinar. Se hace hincapié en salsas y caldos más livianos y condimentados con hierbas y especias más finas.

Por un lado se simplifica el servicio presentando los platos ya preparados desde la cocina y por otro se trata de potenciar los cinco sentidos en el emplatado del alimento con colores, olores y formas vistosas e innovadoras. También se reducen las raciones y en algunos casos se aumenta el número de platos por menú. (ASPIC, 2010).

COCINA FRANCESA CONTEMPORÁNEA

La cocina contemporánea es la que mantiene una constante búsqueda de innovación y creatividad de base de colores, formas y sabores, buscando obtener un producto de muy alta calidad y desarrollar nuevas presentaciones y tendencias en los platos; para de esta manera provocar una satisfacción cada vez más exquisita al comensal.

Definición Surge en 1789 en Francia. Francia ha sido el país con más cocineros y autores gastronómicos y la evolución que la gastronomía tuvo allí le dio el liderato en la gastronomía mundial.

La cocina contemporánea aborda el ingrediente con el mayor respeto, esto significa que los ingredientes que se utilizan tienen que ser de la más alta calidad posible. La frescura es fundamental.

Cocina contemporánea, moderna, nueva propia del momento actual; Ha existido siempre en todas las épocas. (ADRIA, 2010)

Se elabora al instante.

Las preparaciones son rápidas.

Se da el consumo de algunos alimentos crudos.

El servicio es menos elegante.

Se busca la rapidez y los platos se montan en la cocina. (CUÑAT J. , 2017)

EDAD CONTEMPORÁNEA

La cocina contemporánea aborda el ingrediente con el mayor respeto, esto significa que los ingredientes que se utilizan tienen que ser de la más alta calidad posible. La frescura es fundamental. (RAMIREZ, 2012)

Algunos de los autores gastronómicos que se destacan en el comienzo de esta época son:



JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN:

Escribió el libro *Fisiología del gusto*. Dime lo que comes y te diré lo que eres.



BALTHASAR GRIMOD DE LA REYNIÈRE:

Escribió el manual del anfitrión y creó un tribunal gastronómico.



ANTONIN CAREME:

Su gran obra es *el arte de la cocina en el siglo XIX*.

Gracias a Careme la comida fue más higiénica, y los cocineros adquirieron la categoría de artistas.



JOSÉ BERCHOUX:

Escribió el libro *la gastronomía o el hombre de campo en la mesa* gracias a esta obra se empieza a poner de moda la palabra **Gastronomía** en Europa.

REPOSTERÍA FRANCESA

La repostería es la ciencia o mejor dicho, el arte que consiste en hacer, decorar, y adornar los pasteles y postres en general con una técnica, utensilios e ingredientes especiales para realizar esta tarea.

El impacto que han tenido la repostería y pastelería francesa en el resto del mundo ha sido de suma importancia, puesto que todos los postres de la alta repostería se basan en los postres franceses, únicamente adaptándose a las materias primas de cada país.

Uno de los ingredientes más destacados de la Repostería Francesa es en chocolate, cada tipo de repostería tiene su materia prima, que es la base de sus postres y la que la identifica y distingue de los diferentes tipos de repostería.

La repostería Francesa es muy compleja y extensa, pero toda y cada una de sus recetas está compuesta por las bases de la repostería francesas. (CUECUECHA, 2013)

Las principales bases de ésta repostería son las siguientes:

Crema pastelera	Merengue	Concha para tarta
Bizcocho	Crema de limón	Pate Sucrée
Concha de cuerno con crema	Relleno de manzana	Crema batida
Crema esponjosa	Betún de crema de queso	Crema mantequilla
Fondant	Flan de vainilla	Jarabe
Pâte Choux	Crepas	Pastel de Chocolate
Glaseado de albaricoque	Frangipane	Ganache
Pâte Croissant		

En la edad media, en París los pasteleros confeccionaban tortas y patés de carne, de queso, pescado o de verduras, así como también los “beignets” muy a la moda en ese tiempo, hechos de médula, huevos y salsa de higos.

El primer cocinero de los reyes Carlos V y Carlos VI, Guillaume TIREL el Cortaviento (Tailevent), escribe el primer manuscrito culinario “El Viandier” (1379), el cual fue impreso hasta 1490 a la llegada de la imprenta. El Viander podría ser considerado como el primer libro de cocina y base fundamental de la gastronomía francesa. En esta época para abrir o tener una pastelería o boutique el maestro pastelero debería saber hacer 500 pasteles grandes, 300 pastelillos y 200 panecillos buenos y suficientes y hacer el trabajo en un solo día.

En la época moderna Raguenaud en 1608 inventa las tartaletas de almendra, en la misma época Claudio Gellée, primero pastelero antes de volverse el célebre pintor “Claude Lorrain”, crea la pasta de hojaldre.

En 1783 nace Antonin Careme, quien se convierte en el más grande pastelero de su época, es a él a quien debemos la creación de piezas montadas, de merengues, de poupelins, del vol au vent, de los crocantes y el perfeccionamiento del hojaldre. (GALLARDO, 2015)

EL IMPACTO DE LA REPOSTERÍA FRANCESA EN EL RESTO DEL MUNDO

La repostería francesa no surgió de la noche a la mañana, si no que poco a poco se fueron inventando y complementando las recetas. Estos postres causaban tal placer que se empezó a correr el rumor por el mundo entero de que en Francia existían postres exquisitos, y con el paso del tiempo todos los países empezaron a copiar parte de las recetas de los postres franceses, pero adaptándolos a sus materias primas. Un ejemplo son las crepas, las cuáles son 100% francesas, pero si embargo en México encontramos crepas rellenas de flor de calabaza. La pastelería y repostería francesa han sentado las bases de la repostería internacional moderna. Hoy en día utilizamos la crema pastelera, la crema batida y los jarabes para adornar cualquier postre, en las reuniones ofrecemos bizcochos, tartas, y crepas, y para los cumpleaños no pueden faltar los pasteles. Con todo y sus modificaciones, las recetas anteriores no existirían sin las bases de la repostería y pastelería francesa.

El impacto que ha tenido la repostería y pastelería francesa en el resto del mundo ha sido de suma importancia, porque en general todos los postres de la alta repostería se basan en los postres franceses.

Podemos encontrar crepas rellenas de cajeta, chocolate, espinacas, pollo, etc. también encontramos pasteles de chocolate, vainilla, naranja, limón, zanahoria, queso, arándanos, etc., y existen infinidad de tartas como la de fresa, chocolate, piña, café, etc., y sin dejar de mencionar los bizcochos, los jarabes, las trufas, los merengues y muchos más que han dejado huella en la repostería del resto del mundo.

(HERNÁNDEZ, 2009)

CHEFS REPOSTEROS FRANCESES

Saint-Honoré, croissants, éclairs, mille-feuille. Estos clásicos de la pastelería francesa no suenan tan deliciosos en ningún otro idioma del mundo. Con sólo oír el nombre de estos dulces pecados se me hace la boca agua. La alta gastronomía francesa ha creado algo realmente excepcional. Los mejores chefs pasteleros del mundo se hallan en París.

Existen innumerables libros dedicados a los postres y pasteles que se pueden encontrar en la zona dulce de París. Los amantes de la pastelería también saben que se pueden realizar recorridos en busca de las más variadas tendencias, pasando por los escaparates de famosos maestros como Pierre Hermé, Patrick Roger, Christophe Adam o Christophe Michalak. (DEBIC, 2015)

PIERRE HERMÉ



El Picasso de los pasteles, tal y como lo ha bautizado 'Vogue USA', es la punta de lanza de un movimiento de nuevos pasteleros y confiteros, una legión de chefs que han aprendido con los grandes maestros de la gastronomía y que están insuflando nuevos aires a un oficio resistente al cambio. Unos pasteleros que están revisando y actualizando los clásicos de la pastelería francesa. (SANCHEZ J. A., 2017). De hecho, es considerado como el gran padre y renovador de la pastelería moderna que experimenta con sabores, con el aceite de oliva, con vainilla o con el 'foie gras' con higos en sus macarons. También destaca que algunas de sus creaciones, como el Ispahan, se han convertido en uno de los postres más versionados de la gastronomía dulce contemporánea.

CHRISTOPHE MICHALAK



Otro pastelero francés que insiste en que ‘La vie est belle et sucrée’. Su biografía es un ejemplo de resiliencia y búsqueda. Ha trabajado como chef en importantes pastelerías de Londres, Tokio, Nueva York, Bruselas y Niza. Su memoria culinaria es capaz de retener cada receta, cada sabor, cada matiz y recrearlo siempre diferente, en aras de la experimentación. Famoso por su escuela La MasterClass, un sitio de encuentro y superación para los amantes de los dulces. (MORALES, REPOSTEROS MAS CONOCIDOS DE

FRANCIA, 2017)

OLIVIER BAJARD



Desde que tenía cuatro años supo que quería ser repostero. En 1995, con menos de 30 años, obtuvo el premio de campeón del mundo en el Campeonato de Métiers du Dessert. Actualmente tiene tres tiendas en el sur de Francia: dos en Perpignan y una en Collioure. Su École Internationale de Pâtisserie en Perpignan, es el mejor destino para los que desean sumergirse en cursos sobre la tradición de la chocolatería, heladería y pastelería francesa. (MORALES, REPOSTEROS MAS RECONOCIDOS DE FRANCIA, 2017)

PATRICK ROGER



Este artista chocolatero, como él mismo se denomina, realiza majestuosas esculturas de chocolate de hasta ochenta kilos o caramelos de más de un metro de longitud.

No se limita a lo habitual, Y es en esa búsqueda constante de innovación donde ha encontrado un estilo propio que lo está elevando a los altares del arte francés. Sus esculturas representan animales o flores y recorre el mundo en busca de los mejores sabores para combinarlos con el chocolate: naranjas de Córcega, cacao de Ecuador o whisky de Escocia. (JOSE, 2013)

CHRISTOPHE ADAM



Se siente inspirado desde los 16 años por la pastelería, es el master de los Éclair, sus creaciones legendarias y su gusto por los grandes clásicos revisados en versiones inéditas para el paladar y mágicas para los ojos.

Desde 2010, ha hecho descubrir su nueva pasión: el dulce snack que ofrece un nuevo concepto de pastelería en 2012, L'ECLAIR DE GENIE, donde hay una gran colección de relámpagos, caramelos de chocolate y toda una gama de productos frescos alrededor del chocolate. En el centro de París cuenta con 5 boutiques parisinas y 3 boutiques en Japón.

GASTON LENOTRE



Maestro de pastelería y chocolatería francesa, considerado el mejor de Francia. Proviene de una familia interesada en las diversas artes culinarias.

Creó “La torta ópera” un pastel hecho a base de un bizcocho embebido en licor de naranja; también creo “Succés” un apasta dulce y crema de avellanas. (PONCE, 2013)

REPOSTERÍA MEXICANA

Desde tiempos prehispánicos, los mexicanos hemos experimentado con el sabor de ciertos tipos de postres. Pero no fue sino hasta la época de la Colonia cuando el pan, afortunadamente... ¡llegó para quedarse!

Dentro de la gastronomía mexicana, la panadería tiene un lugar muy importante. Es una industria que no sólo ha representado una gran fuente de trabajo, sino también es parte del desarrollo artesanal y empresarial de gran número de mexicanos. Fue instituida por los españoles, grandes consumidores de este producto preparado con trigo, quienes enseñaron a los indígenas a elaborarlo y cuyos resultados están a la vista en la rica variedad de formas y usos.

Desde tiempos prehispánicos ya se elaboraban tortitas de maíz para usos ceremoniales en ofrendas, pero sobre todo eran prendas de petición de mano y objetos de homenaje. Parte de la cosecha de maíz era utilizado para preparar tortillas llamadas cocolli, que quiere decir pan torcido, y una especie de empanadillas de maíz sin cocer llamadas uilocpalli.

Durante las ceremonias, la gente se dirigía a sus terrenos con braseros en las manos y ofrendaban copal y comida a los dioses. Estas ofrendas eran en los primeros días del mes de mayo, cuando se recogía la cosecha, y se ofrendaban al dios Tláloc, junto con pequeños panes de harina de amaranto revuelta con miel.

Conforme a las necesidades los indígenas desarrollaron instrumentos de molienda, como metates y morteros de piedra, que les sirvieron para transformar las semillas en harina. Inclusive, algunos cronistas mencionan el consumo de pan de mezquite entre los chichimecas.

Durante la época colonial, en las panaderías se elaboraban panes de sal, como el francés, el birote, el español y los pambazos; y de dulce, hechos de hojaldre, como campechanas, condes y banderillas estilo francés, y de ellas salían los repartidores con el pan acomodado en un gran cesto que cargaban sobre la cabeza para ofrecerlo por las calles. Más tarde comenzaron a aparecer algunos estanquillos donde expedían el pan, pero pasó mucho tiempo para que llegaran las grandes pastelerías del extranjero, como El Globo (1884) y El Molino (1930), ambas de tradición francesa. Otra de las variedades de pan era el de molde o caja, que ya se vendía en las panaderías, tanto de la Ciudad de México como en diferentes estados de la

República, rebanado y envuelto en el mismo expendio. Se comenzó a elaborar durante la intervención estadounidense, en 1847.

Durante el siglo XVI, el pan común para la clase baja se hacía en piezas más pequeñas, mismas que se vendían por cuartillas, tlacos y pilones. Esto último surgió para cubrir la falta de moneda fraccionaria con que se efectuaban las compras menudas y siguieron vigentes hasta el siglo XVIII.

Durante el Porfiriato la panadería y pastelería francesa era la favorita, entre los parroquianos de las cafeterías de la Ciudad de México. Ya para los años veinte, en provincia aparecen vendedores con canastos cubiertos con servilletas y gritando: “¡Gorditas de cuajadaaa! ¡Polvoronees!”.

Tiempo después se iba diariamente a la panadería o al expendio a comprar el pan y se pedía por su nombre. Los de sal eran el bolillo, el cañón, la telera, el pambazo; los azucarados, ojos de pancha, poblanas, chalupas y trenzados. En la variedad de dulce estaban las orejas, magdalenas, conchas, caracoles, huesos, calamares y tortugas (que podían ser de manteca, canela, vainilla o chocolate).

Hasta la fecha México es reconocido como el país número uno a nivel mundial en riqueza de formas y sabores. Entre éstas destacan: conchas, magdalenas, moños, cañones, chilindrinas, corbatas, panqués, cuernitos, orejas, cochinitos, almejas, besos, barritas, ladrillos, condes,ocol, gendarmes, borrachos, huesos, alamar, rosca de canela, amores, trenzas, banderillas, hojaldras, ojo de buey, volcanes, polvorones, teleras y bolillos.

En algunos conventos del siglo XVI se encontraron restos de hornos, ya que ahí cocinaban su propio pan para agasajos y fiestas de las comunidades religiosas. En el Convento de San Jerónimo, Sor Juana Inés de la Cruz (s. XVII), realizó una transcripción de 37 recetas del libro de cocina del claustro, de las que la mitad eran de panes.

Los conventos de la Concepción y de Santa Catalina de Siena elaboraban empanadas; el de Nuestra Señora de Guadalupe y el de San Bernardo, bizcochos y tostadas. El de Santa Teresa la Nueva era especialista en marquesote de rosca. Santa Clara y Santa Mónica eran famosas por sus rosquillas de almendra y los crujientes polvorones. En Querétaro, las monjas franciscanas de Santa Rosa de Viterbo tuvieron la creatividad de elaborar las crujientes puchas, en forma de concha con sabor anís, decoradas de glasé de colores.

Uno de los panes de fiesta es la tradicional rosca de reyes. Proveniente de una costumbre romana, en un principio era rellena de nata y se adornada con ate, pasas y nueces. Actualmente ha tenido sus variaciones y cada seis de enero se parte en los hogares mexicanos, y se come acompañada de una taza con chocolate caliente. (MEXICO DESCONOCIDO, 2011)

DULCES MEXICANOS

En la antigüedad el uso del azúcar era exclusivo de las clases altas de Europa, era comercializado como medicina en farmacias y su distribución era complicada debido a que la caña de azúcar (de donde proviene el 74% de azúcar en el mundo), sólo se producía de forma exitosa en tierras lejanas como la India (lugar donde se cree que proviene).

En Europa la producción de caña de azúcar se concentraba en su mayoría en el territorio de España, bajo manos árabes. No fue sino hasta en 1493 que Cristóbal Colón introdujo la caña a la isla de Santo Domingo, y finalmente Hernán Cortés distribuye la planta a fines del primer cuarto del siglo XVI al resto del continente Americano.

La introducción del cultivo de la caña de azúcar en el centro y sureste de México se convirtió en una actividad agrícola, industrial y comercial, logrando que el uso de azúcar se popularizara en todo el mundo, tan así que para el año 1570 el Estado de Morelos ya tenía 30 fincas azucareras para distribuir este preciado producto.

El uso de azúcar en la dulcería mexicana no se da hasta la prohibición del amaranto, ya que en la época prehispánica los dulces y objetos comestibles usados para las ofrendas eran elaborados con maíz, miel de abejas silvestres, miel de maguey y amaranto.

Los dulces mexicanos tienen gran influencia española y árabe, sin embargo, el uso de frutas autóctonas es lo que marca la identidad única de éstos, haciéndolos únicos y representativos de las diferentes zonas en donde se elaboran.

Los maestros dulceros fueron en gran parte junto con las religiosas, los instructores de las primeras familias de dulceros que hubo en Puebla. Las mujeres constituyeron un eslabón

importante en la tradición dulcera. Muchas de ellas estuvieron al frente de los talleres o de los establecimientos.

El producto que se empezó a vender en las dulcerías se caracterizó, por su alto sentido estético.

Los pregoneros hacían más ágil la comercialización de los dulces a través de sus versos y coplas cuando recorrían los diferentes barrios de las ciudades. Confiando una experiencia, en la venta de sus productos.

El mercado de dulces de la ciudad de México está ubicado en el límite norte del Centro Histórico (Avenida Circunvalación y a un costado de la Merced). Cada localidad de la República tiene su especialidad dulcera, incorporando una diversidad de formas, colores, ingredientes y sabores incalculables. Los productos más difundidos son: jaleas, cocadas, mermeladas de las más variadas frutas, chongos de leche cuajada, buñuelos bañados con miel de piloncillo, golosinas callejeras (frutas cubiertas, merengues, muéganos, charamuscas, barras de coco y piña). (HISTORIA DE LOS DULCES MEXICANOS, 2015)

CHEFS REPOSTEROS MEXICANOS

México cuenta con grandes chefs reposteros. Cada uno tiene una sólida trayectoria profesional: desde sus dulces escaparates son la cereza en el pastel de uno de los tiempos de comida más esperados: el postre. (REPOSTEROS MEXICANOS, 2012)

MARICÚ ORTIZ



La incansable pionera de la repostería mexicana se ha dedicado a la elaboración de pasteles y a la formación de cocineros amantes de lo dulce durante 35 años. La originaria de Monterrey, Nuevo León, se considera aventada. Nuca tuvo miedo de dejar todo e irse a estudiar a Francia, o de abrir desde cero su pastelería en el DF, en 1983. Egresada de la escuela francesa Lenôtre, fundada en 1971 por el prestigiado Chef Gaston Lenôtre, desde hace dos décadas se dedica a la formación de chefs Reposteros en los dos planteles del centro de Artes Culinarias. (MARTÍNEZ, 2015)

PAULINA ABASCAL

DULCES BESOS!



Desde los 7 años empezó a hornear fue motivada por su abuela; con ella supo que la pastelería es un acto de amor.

La carrera de repostería no existía en México, así que decidió inscribirse en la carrera de Hotelería y partió a Francia, Bélgica y España para perfeccionar su técnica. A su regreso creó su propia línea de pastelería fina y artesanal para la cadena de panaderías Trico. Abascal fue la primera chef pastelera miembro del Vatel Club de México. Ha publicado hasta ahora 4 exitosos libros de repostería, todos editados por la editorial Larousse. (ABASCAL,

2016). El más reciente Dulces besos, presentado el pasado 17 de enero.

SONIA ARIAS

JASO BAKERY!



Jaso el restaurante cumplió en noviembre pasado 5 años desde su apertura, un concepto de cocina americana contemporánea donde Sonia ha sabido darle el toque dulce y a la vez romántico a través de sus creaciones son únicas y deliciosas.

Entre las opciones dulces están cupcakes, petit fours, rochers de coco, macarrones franceses, pasteles de frutas y chocolate, cheesecake, tartas de fruta, bombones y helados. (JASO BAKERY,

2012)

JOSE RAMON CASTILLO

QUÉ BO!



Chef joven y emprendedor, fundador de la chocolatería ¡Qué Bo! Y conductor de dos programas de televisión: Xocolátl y Cacao.

Ha marcado ya el inicio de una nueva era para la forma de producir y consumir chocolate. Combinado una maestría inigualable en la técnica artesanal con un conocimiento profundo de la cocina molecular moderna, el chef ha creado sabores y combinaciones sin precedentes.

En su tienda pueden encontrarse docenas de sabores de chocolates desde los más tradicionales hasta los más atrevidos, como el de mole poblano, tascalate y tamarindo, siempre apegado a la identidad de nuestro país. Que Bo! Es una empresa 100% mexicana, así como todo el cacao utilizado para elaborar chocolates. (ANNABELL BORI, 2010)

LUIS ROBLEDO

TOUT CHOCOLAT!



Economista de profesión, se embarcó en una aventura al viajar en 1994 a la ciudad de Nueva York donde comenzó a trabajar con Daniel Boulud en su reconocido restaurante con tres estrellas Michelin. Cuatro años después se muda a París y perfecciona sus conocimientos en cocina francesa y trabaja para restaurantes con tres estrellas Michelin. Regresa a Estados Unidos y trabaja durante tres años como repostero. A finales de año, viaja a México y abre las puertas de Tout Chocolat en Plaza Loreto. En 2010 Luis inaugura Cocina al cubo “aprendizaje comestible” espacio en donde imparte talleres para amantes de la cocina en un ambiente relajado y libre de estrés. (GONZALEZ, 2014)

MARÍA DE LOS ÁNGELES RAMÍREZ

¡ARTESANOS DEL DULCE!



Es chef y propietaria de “artesanos del dulce”, centro de producción y de 5 cafés, deli-pastelerías. Pero María Teresa no está sola, se asoció con Joan Bagur, juntos manifiestan una creatividad sustentada en el respeto y la exaltación de los productos, y las técnicas originales en combinación con una vasta medida de imaginación centrada en el sabor.

(SINEMBARGO, 2012)

REPOSTERÍA CHIAPANECA

En Chiapas existe una gran diversidad de platillos, alimentos y dulces típicos y autóctonos del estado, donde, aunque cambian según la región, siempre se podrán encontrar, de una u otra forma, a lo largo y ancho de la región.

No importa en qué lugar, región o pueblo uno se encuentre, en la entidad se puede satisfacer cualquier antojo y la gastronomía chiapaneca deleita tanto a los paladares más exigentes como a aquellos más aventureros e innovadores.

En Chiapas se acostumbra a tomar ponche caliente de piña con cubitos de marquesote hecho con pan de harina y huevo muy famoso en Comitán de Domínguez.

Entre los dulces típicos, cualquier turista mexicano o extranjero podrá encontrar los llamados “dulces de yema” con formas de animales, flores y frutos; los gaznates, tártaras de turrón y de yema envinada, cocadas, muéganos, chimbos, higo, copepé, mazapán de leche, anisillo, camote, cajetas, duraznos pasa.

También están los “dulces de azúcar” como botellitas de jerez, ramilletes de flores, animalitos de madeja de azúcar, limones rellenos de camote y coco, sin faltar las “mulitas” hechas de hoja de maíz cargadas de dulces.

En época navideña se realizan las típicas hojuelas tendidas, elaboradas de harina, huevos enteros con yemas, manteca, azúcar, sal, y jugo de naranja, adornadas con azúcar y canela; y las hojuelas de Rosa también con azúcar y canela encima.

(UNIVERSAL, 2015)

Existen variedad de pastelitos muchos rellenos de frutas de la región. Para el día de Corpus Christi se elaboran especialmente "Dulces de azúcar": botellitas de jerez, ramilletes de flores, animalitos de madeja de azúcar, limones rellenos de camote y coco, sin faltar las "mulitas" hechas de hoja de maíz cargadas de dulces. En época Navideña son típicas las hojuelas tendidas, elaboradas de harina, huevos enteros más yemas, manteca, azúcar, sal y jugo de naranja, adornadas con azúcar y canela; y las hojuelas de Rosa también con azúcar y canela encima.

Los dulces tradicionales de esta ciudad son el resultado de las enseñanzas de las monjas de la Encarnación del convento de Ciudad Real de Chiapas, de ahí viene toda esta tradición hasta hoy en día.

Dulces: Pan coleteo, Amaranto, Nuégados, Caramelos de miel, Trompadas, melcochas, Turrón.

(CORAZÓN DE CHIAPAS, 2007)

CHIAPAS

Ubicado en el sureste mexicano, Chiapas tiene al sur y oeste la frontera con Guatemala y al norte al estado de Tabasco. Al oeste hace frontera con dos estados: Veracruz y Oaxaca.

Capital: Tuxtla Gutiérrez.

Superficie territorial: 74,415 km². Chiapas es el octavo estado más grande de la República Mexicana.

Clima: en la entidad predominan los climas tropicales húmedos y sub-húmedos con temperaturas medias entre 20°C y 30°C.

El nombre de Chiapas proviene de la palabra Chiapan, Tepechiapan, forma en que se designaba a la antigua población indígena de los chiapanecas, y cuyo significado es “Cerro de la Chía” o “Agua debajo del Cerro”. Los conquistadores, al fundar dos ciudades en la región, Chiapa de los Indios y Chiapa de los Españoles, adoptaron para ambas el nombre de Provincia de las Chiapas. Pero su historia es aún más antigua.

Los paisajes más espectaculares de este lado del mundo. Se dice que este estado tiene la concentración de especies de animales más alto de Norteamérica, muchos de los cuales pueden ser vistos en el zoológico de Tuxtla Gutiérrez.

Las principales industrias en Chiapas son la minería y la agricultura. El café, el plátano y el coco son los productos que más se cosechan en la fértil llanura de Soconusco. El maíz también se cultiva casi en todas partes. La hidroelectricidad es una fuente de ingresos en Chiapas. Algunas presas gigantescas aprovechan el potencial del Río Grijalva, que fluye en el centro del estado.

(CHIAPAS)



CULTURA

Sus manifestaciones artísticas son variadas. Destacan la alfarería y los textiles. Su música está formada por zapeados, marchas y sones interpretados con marimba. Son también importantes las danzas de mache o monos, y de morisma y la música ritual indígena en la región de los altos.

GASTRONOMÍA

Los platillos más representativos de la entidad son: la sopa de fiesta, el cochinito horneado y el chipilín con bolita. Su cocina tradicional también incluye las carnes rojas, como es el caso del armadillo en mole, venado y la carne de res seca en pulque, aunque definitivamente el mejor platillo es el tamal chiapaneco. En San Cristóbal de las Casas destacan los platillos de influencia española, tales como la longaniza, el jamón serrano y la butifarra, además de dulces cristalizados, cocadas cajetas y duraznos prensados. (CAMPOS, 2011)

GASTRONOMÍA DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

Esta enigmática ciudad tiene como legado una rica cocina con una mezcla de sabores. Por un lado, tenemos la gastronomía de los pueblos indígenas, que incluye semillas, hierbas y diversas especias; por el otro incluimos embutidos de estilo europeo, como el jamón serrano, la butifarra y la longaniza. Los dulces de esta región son reflejo de esa mezcla de culturas, así se comprobó en el siglo XVII, con la llegada de las monjas a la Ciudad Real, lo que hoy conocemos como San Cristóbal de las Casas.

La gastronomía coleta nace entonces de la conjunción de dicha comida prehispánica con la europea cuya diversidad radica principalmente en las semillas, los vegetales y las hierbas en conjunción con algunas aves y especies menores mezclada con la carne de cerdo y vaca de origen español y las más castizas especies, como la pimienta, las uvas pasas y el azafrán, que se utiliza en profusión para hacer tamales, guisar pollo o hacer sopa de pan.

PLATILLOS TÍPICOS

Entradas: Sopa de pan, butifarra, chalupas, longaniza, chorizo, palmito, tachihuil, cueza baldada.

Tamales: Azafrán, bola, mole, coco, arroz.

Platos Fuertes: Asado, guajolote en mole, chanfaina, cecina de res, costilla de puerco adobada, carne salada.

Dulces: Pan coletto, amaranto, nuégados, caramelos de miel, trompadas, melcochas y turrón.

Bebidas: Mistela, posh, cervecita dulce, arroz con leche, champurrado y café.

(RUIZ, 2013)

COCINA FUSIÓN

En términos literales, la cocina fusión es un concepto usado para definir la mezcla de condimentos o ingredientes representativos de varias zonas de un mismo país, o de diferentes países o culturas entre sí, así como diversos modos de preparar y presentar los alimentos. (GUZMAN, ANDRES, 2013)

Sin embargo, dicha práctica dista mucho de ser algo reciente. Por ejemplo, suele pensarse que los italianos son los creadores de la pasta, pero en realidad los chinos ya la incluían en su dieta desde mucho tiempo antes. Posteriormente, en excursiones de varios viajeros, como Marco Polo, en el siglo XII, la pasta fue llevada a Italia, en el año 1271. Aún más: ciertas investigaciones señalan que la pasta ya había entrado a Europa en el año 1152, y que incluso culturas como la etrusca ya la conocía y consumía. (GUZMÁN, 2013)

El concepto se inicia y se define formalmente en los Estados Unidos en los años 1970s ensayando platos de contraste entre occidente-oriente y buscando la sorpresa del comensal. Se atribuye su nacimiento a este país debido a la gran mezcla de diferentes culturas y etnias que lo componen y que le dio origen: cada una de sus gentes, de esas diferentes etnias tratando de recrear la gastronomía de su país natal con ingredientes locales, a veces muy distintos. (LEDESMA, ODETTE, 2014)

Con lo cual esta cocina requiere de un conocimiento profundo de varias cocinas regionales o de un equipo multi-étnico para su elaboración. Su resultado es usualmente atrevido y dependerá de la capacidad creativa del Chef involucrado.

Los cocineros que usan la fusión en sus recetas tienen un objetivo claro: agradar al paladar del comensal y sorprenderlo. Lo importante es juntar sabores que no se perjudiquen entre sí, sino que se complementen, que sean acordes y se enriquezcan. Un ejemplo: adicionar frutas como la piña a la carne de cerdo o de aves logra una rica combinación. Por el contrario, las frutas con la carne de res no suelen lograr este efecto.

El modo como se “monta” el plato (término para describir la presentación del mismo), el gramaje (la cantidad de cada ingrediente), la altura de los mismos, el volumen y el contraste de colores entre sus partes, tienen la misión de seducir inicialmente a nivel visual. (PETRYK N. E., 2008)

COCINA FUSIÓN EN LA REPOSTERÍA

En la última década se ha desarrollado un furor por la cocina fusión en diferentes ámbitos, y la repostería no se ha quedado atrás en este avance culinario. (LEDESMA, ODETTE, 2014)

Todo empezó con los macarons, siguió con los cupcakes, y era cuestión de tiempo que este repentino furor por la repostería digno de los tiempos de María Antonieta cambiara para innovar. La revolución de los postres ha llegado y la última tendencia se aleja de la corriente fashion para acercarse a la mezcla: ya no importa tanto el aspecto como la audacia mezclando.

Se concibió, precisamente, el cronut, hijo del croissant y el donut, y padre de los nuevos dulces que causan furor entre celebrities y foodies de a pie. Mientras, en Reino Unido plantan cara al relevo generacional del cupcake, con los townies y los duffins. Los primeros, resultado de mezclar tarta y brownie y los segundos, la combinación de donut y muffin cuya originalidad se disputan la pastelería.

Dominique Ansel (autor del cronut) no son los únicos en haber puesto su creatividad al servicio del azúcar. El furor por la cocina fusión se ha asentado en la repostería y la fiebre fondant ha dejado paso a los postres híbridos.

Ahora quien más y quien menos funde ingredientes con la misma facilidad que une sus nombres: Townie (tarta+brownie), croclair (croissant + éclair, que es el nombre francés para lo que nosotros denominamos pepito) o crookie (croissant + cookie), la delicia canadiense que demuestra que lo mejor que le puede pasar a un croissant es cualquier otro pastel.

Toda esta tendencia se ha convertido en los nuevos caprichos gourmets. (ALMANDOZ, 2013)

VOCEROS DE LA REPOSTERÍA FUSIÓN

Los autores del Cronout (Dominique Ansel) y del Duffin (Bea Vo) son unas de las pocas mentes creativas detrás de esta nueva moda. (SANCHEZ F.)

Por otro lado, Perú ha sido reconocido por su educación en cocina fusión.

Los chefs que trabajan en la fusión son:

DOMINIQUE ANSEL



El repostero es conocido como el creador del Cronut, el "hijo" de un croissant y un donut; fue premiado como el mejor en lo suyo en la 15a edición del The World's 50 Best Restaurants 2017. (SANDRO POZZI, 2017)

BEA VO



Es la exdirectora y fundadora de Bea's of Bloomsbury y fundadora y actual directora de Soul Food Enterprises.

Fue aprendiz de una pastelería francesa, se formó en Le Cordon

Bleu y estuvo en Asia de Cuba. (BUSINESS)

ALBERT ADRIÀ



La revista Time nombra a Albert como una de las 13 personas más influyentes en el mundo de la gastronomía.

En 2015, Albert Adrià, ya que es reconocido como Mejor Chef Pastelero del Mundo por la revista Restaurant y World's 50 Best de S. Pellegrino y Acqua Panna. (WINE&FOOD, 2016)

MARIO SANDOVAL



Mario Sandoval recibió el Premio Nacional de Gastronomía 2013 por su trabajo basado en materias primas autóctonas, contraste de texturas y empleo de técnicas innovadoras que le han llevado a reinventar la cocina madrileña a través del restaurante Coque, con dos estrellas Michelin. (MARIO SANDOVAL, 2014)

METODOLOGÍA

DISEÑO METODOLÓGICO

(Zorrilla ,1993:43 Según La investigación es documental es aquella que se realiza a través de la consulta de documentos (libros, revistas, periódicos, memorias, anuarios, registros, códices, constituciones, etc.) por ello esta investigación es documental.

“La investigación documental es una técnica que consiste en la selección y recopilación de información por medio de la lectura y crítica de documentos y materiales bibliográficos, de bibliotecas, hemerotecas, centros de documentación e información, “ (BAENA, 1985)

Garza (1998) considera que ésta técnica se caracteriza por el empleo predominante de registros gráficos y sonoros como fuentes de información, registros en forma de manuscritos e impresos.

Franklin (1997) define la investigación documental aplicada a la organización de empresas como una técnica de investigación en la que se deben seleccionar y analizar aquellos escritos que contienen datos de interés relacionados con el estudio.

Todos estos autores coinciden en que la investigación documental es una técnica para la recopilación de información y analizar los datos.

La investigación experimental se basa en la observación de fenómenos provocados de forma deliberada, en condiciones previstas y controladas por el investigador o un equipo de especialistas en el área. (SAMPIERI, 1997)

Durante la investigación se desarrollará postres en los cuales se incorporará ingredientes típicos de San Cristóbal de Las Casas Chiapas fusionándolo en la repostería francesa. Se trabajará en el montaje de cada uno de los postres buscando la creación de nuevos postres buscando la creatividad con creaciones no tradicionales, la innovación, la loza utilizada, la consistencia, la incorporación etc... por lo tanto esta parte de la investigación es tipo Experimental dado que es posible manipular deliberadamente una o más variables independientemente para observar los cambios de la variable dependiente. (MONTGOMERY, 1993)

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.

Para la elaboración de estos postres se utilizarán ingredientes básicos de los platillos típicos y se tendrá como base elementos de la Repostería Francesa, así como técnicas o instrumentos para la recolección de datos son los que a continuación mencionamos:

Espacio adecuado de una cocina dentro de los cuales utilizaremos refrigeradores, estufa para la cocción, horno, sartenes, licuadoras, batidora, globos, cucharas, cacerolas, palas de madera, platos, cuchillos, tenedores, tablas etc.

En la presente investigación se desarrollaron las siguientes actividades:

1. Búsqueda de información en libros, revistas, periódicos e internet o cualquier otra fuente de información afín al tema.
2. Análisis y síntesis de la información encontrada.
3. Estandarización de las recetas para obtener los productos deseados.
4. Elaboración, estructuración y diseño del contenido de los postres.

INSTRUMENTOS, MATERIALES Y EQUIPO DE COCINA

Instrumentos

Materiales de investigación	Cámara fotográfica
Papelería (hojas, lapiceros, marcadores, lápiz, plumones)	Loza y cubertería
Materia prima	Laptop
Equipo industrial	Libros
Utensilios de cocina	

Equipo y utensilios

Tabla para picar	Cuchillo profesional Chef
Estufa de 6 hornillas	Horno
Sartén de teflón	Aro
Bascula digital	Bowl de acero inoxidable
Cuchara sopera	Charola para hornear
Licuadaora	Ramequines
Rallador	Pala de madera
Cacerola de acero	Molde
Colador	Refractario de Vidrio
Platos	Batidor globo
Espátula	Batidora
Máquina de helado	Soplete

Materia prima

Harina	Chocolate oscuro
Leche	Bicarbonato
Crema para batir	Dulce de leche
Huevos	Queso crema
Almendras	Duraznos
Azúcar	Esencia de café
Esencia de vainilla	Azúcar morena
Claras de huevo	Agua
Miel de chilacayote	Cacao
Azúcar glass	Posh
Sal	Higos
Grenetina	Ralladura de naranja
Pulpa de chilacayote	Maizena
Mantequilla	Vaina de vainilla

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS.**

RECETARIO INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES TÍPICOS DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS EN LA REPOSTERÍA FRANCESA.

**PRESENTA
FABIOLA GUADALUPE JIMÉNEZ
MORALES.**

TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS

MAYO 2018





RECETARIO DE POSTRES CON
INGREDIENTES TÍPICOS DE SAN
CRISTÓBAL DE LAS CASAS,
CHIAPAS.

- CHILACAYOTE
- POSH
- DURAZNO
- HIGO
- DULCE DE LECHE
- CAFÉ
- NARANJA

PROPÓSITO

El propósito de la elaboración de este recetario es dar a conocer un poco más sobre los ingredientes típicos de la gastronomía de San Cristóbal de las Casas Chiapas.

El desarrollo de los postres utilizando estos ingredientes y fusionándolos con la Repostería Francesa.

Por ello se hace la elaboración de estos postres.

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	1
BIZCOCHO GENOVES DE VAINILLA CON MOUSSE DE CHILACAYOTE	2
TARTA DE HIGO	4
HELADO DE POSH CON TIERRA DE CHOCOLATE	6
CRÉME BRULEE DE DULCE DE LECHE	9
PARFAIT DE DURAZNO	
ECLAIR DE CAFÉ	11
PORFITEROL CRAQUELIN RELLENO	13
DE CREMA MANTEQUILLA DE NARANJA	15
GLOSARIO	37
REFERENCIAS DOCUMENTALES	41
ANEXOS	46

PRESENTACIÓN

El mercado de dulces y artesanías de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas Chiapas tal como lo indica su nombre, este pequeño mercado ofrece una amplia diversidad de dulces así como artículos artesanales decorativos y vestimenta que desde treinta o cuarenta años atrás los dulces más famosos de la región, encontrará los siguientes: suspiros, calabaza en dulce, melcocha, puxinú (palomitas con dulce), turrónes, dulces de manzanilla, gaznate, turrón, cocadas, dulces de plátano, de papaya, coco molido, chilacayote, cacahuate, chocolate, yuca de ajonjolí, de calabaza, de cacahuate, compotas de naranja, tostadas de coco, y nuégado, pan de muerto, pan de dulce, empanadas de queso y de leche y pasteles.

Es por ello que se seleccionaron ingredientes típicos con los que se elaboran estos dulces para crear un recetario con siete postres y a su vez fusionarlo con la repostería francesa, elaborando así postres creativos y algunos ingredientes que la repostería francesa no tiene como lo es el posh y el chilacayote.



Bizcocho Genoves de Vainilla con Mousse de Chilacayote

El Bizcocho genovés o Genovesa es uno de los bizcochos clásicos que se utiliza como base para distintas elaboraciones de tartas y pasteles, ya que es una elaboración algo seca, elástica y ligera. (GASTRONOMIA&CÍA, BIZCOCHO GENOVÉS, 2009)

Mousse se traduce como espuma, el primer mousse que existió era una base de puré de fruta y crema para batir enfriada. (OROZCO, BASES DE PASTERIA Y REPOSTERIA, 2015)

Chilacayote

Número de porciones: 10

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 20 min.

PROCEDIMIENTO:

BIZCOCHO GENOVÉS DE VAINILLA

- Batir las claras junto con el azúcar hasta que duplique o triplique su volumen.
- Tamizar harina, agregar los huevos y mezclar.
- Agregar esencia de vainilla.
- Con movimientos envolventes, integrar la harina con las claras.
- En una charola poner el papel encerado y luego la mezcla.
- Meter a hornear a 180°C.

MOUSSE DE CHILACAYOTE

- Hidratar la gretina.
- Realizar un puré con la fruta.
- Hacer un merengue italiano con las claras, el azúcar y la gretina ya lista, con ayuda del batidor globo hasta alcanzar picos rígidos.
- Clarificar la gretina y agregar a la pulpa de fruta.
- Montar la crema para batir y mezclar con la pulpa molida.
- Integrar en forma envolvente el merengue y la mezcla de la fruta.
- Vaciar al molde y llevar a refrigeración.

ARMADO DEL POSTRE:

- Preparar un aro con acetato.
- Poner en la base el biscuit de vainilla, dar un baño ligero con miel de chilacayote.
- Llenar hasta el tope con el mousse.
- Refrigerar hasta que cuaje.
- Cubrir con una ligera capa de miel de chilacayote.



INGREDIENTES:

GENOVÉS

- 3 pzas. de huevo
- 65 grs. de azúcar
- Esencia de vainilla
- 5 claras de huevo
- 1 pza. de papel encerado

MOUSSE

- 10 grs. de gretina
- 200 grs. pulpa de chilacayote
- 150 ml. de crema para batir
- Miel de chilacayote

DECORACIÓN

- Flores comestibles
- Chilacayote picado



Tarta de Higo

La crema pastelera es fundamental en la preparación de productos en la repostería. Se usa como relleno de tartas, milhojas, lionesas, éclairs, profiteroles, etc. por si sola con algún otro ingrediente.

Se trata de una crema suave, cuyos ingredientes son muy básicos: Leche, yemas de huevo, azúcar y fécula de maíz. (LUNARILLOS, 2013)

Pâte sucrée – Utilizada para las tartas de sabor dulce.

Es una masa más firme, debido al alto contenido de azúcar que lleva. De ahí el nombre sucrée que quiere decir azucarada. Al trabajarla con este azúcar hace que la masa tenga poros que se producen por el granulado de azúcar que emplea y que son producidos durante la cocción de la misma. (LAS MASAS)

Higo

PROCEDIMIENTO:

PASTA SUCREE

- Cernir la harina y hacer una fuente.
- Agregar el azúcar, la sal, la mantequilla y mezclar.
- Incorporar las yemas y amasar.
- Tapar con plástico film.
- Guardar al frío unos 20 minutos antes de usarla.
- Forrar un aro mediano

CREMA PASTELERA

- Poner a hervir la leche con el 50 % de azúcar
- Integrar las yemas, con el otro 50 % de azúcar y la maicena en un bowl, poner un poco de leche si es necesario para integrar bien.
- Temperar esta mezcla y regresar a fuego medio a que hierva y espese, poner la mantequilla.
- Dejar enfriar cubierta con plástico film.

ARMADO DE LA TARTA:

- Rellenar la base de tarta con la crema pastelera.
- Cortar los higos en rodajas.

Número de porciones: 10

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 20 min.



PASTA SUCRE

- 140 grs. de mantequilla
- 120 grs. de azúcar glass
- 2 pzs. de yemas
- 250 grs. de harina
- 0.005 grs. sal

CREMA PASTELERA

- 250 ml. de leche
- 1 pza. de yema de huevo
- 60 grs. de azúcar
- 25 grs. de mantequilla
- 25 grs. de maicena
- 1 pza. de vainilla



Helado de Posh con Tierra de Chocolate

La Crème anglaise (del francés crema inglesa) es una especie de salsa de postre (custard) de las más usadas en repostería por su agradable sabor

Esta crema también es utilizada como base para la "Crème Brulée" y también como una base láctea para hacer helados. (INTERNACIONAL, CREMA INGLESA, 2016)

Posh

PROCEDIMIENTO:

CREMA INGLESA

- En un cazo, calentamos la leche hasta que dé un hervor. Podemos aprovechar para aromatizarla, con vainilla.
- En un bowl, ponemos las yemas con el azúcar.
- Montamos yemas y azúcar hasta que blanqueen y doblen de volumen (a velocidad 6 unos 3 minutos).
- Vertemos la leche lentamente sobre la mezcla, batiendo suavemente hasta incorporarla en su totalidad.
- Volvemos a poner el cazo al fuego y cocemos, si parar de remover, hasta que alcance 83°C (no dejarla llegar a 85°C), o hasta que haya espesado ligeramente, pero sin que llegue a hervir, si no se cortaría. Debe napan la cuchara, es decir, que al pasar un dedo sobre el dorso de la cuchara con la que removemos la crema, debe dejar un surco bien hecho.
- Verter la crema inglesa en la máquina

Número de porciones: 10

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 20 min.



INGREDIENTES:

HELADO

CREMA INGLESA

- 500 ml. de leche
- 6 pzas. de yema de huevo
- 125 grs. de azúcar
- 30 ml. de posh
- 2 cdas. de vainilla

TIERRA DE

CHOCOLATE

- 200 grs. de azúcar
- 3 cdas. de agua
- 30 grs. de cacao
- 85 grs. de chocolate oscuro

TIERRA DE CHOCOLATE

- Poner a fuego el azúcar con las tres cucharadas de agua, calentar hasta obtener un color caramelo.
- Apartar del fuego y añadir el chocolate y la cocoa.
- Remover.

ARMADO DEL POSTRE

- Sobre el plato poner como base la tierra de chocolate.
- Hacer un quenelle de helado y ponerlo sobre la tierra.



Crème Brûlée de Dulce de Leche

La Crème Brûlée Trinity Cream, leche quemada, crema quemada o crema catalana es una de postre tipo natillas, elaboración basada en huevos o sus yemas, leche o nata y azúcar, además de elementos aromatizantes como el limón, la vainilla o la canela básicamente, con una capa en la parte superior de azúcar quemado formando una capa de caramelo y se hace al horno en baño maría. (HENRY, 2014)

Dulce de leche

Número de porciones: 6

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 1 hora.

PROCEDIMIENTO:

DULCE DE LECHE

- En una cacerola calentar la leche con el azúcar a fuego medio para que el azúcar se disuelva.
- Agregar esencia de vainilla.
- Dejamos la mezcla en el fuego por 1 hora removiendo constantemente, no se debe dejar hervir y se notara poco a poco se va espesando y tomando color.

CRÉME BRULEE

- Calentar en una cacerola la crema junto con la leche hasta que rompa hervor.
- En un bowl mezclar las yemas con el azúcar y el dulce de leche hasta que se incorporen y el azúcar se haya disuelto.
- Precalentar el horno a 180°C.
- Incorporar la mezcla de la leche y la crema junto a la mezcla del dulce de leche, las yemas, y el azúcar, cuidando que la leche haya bajado su temperatura para que las yemas no se cocinen.
- Colocar la mezcla en recipientes pequeños.
- Llevar al horno a baño maría por 1 hora.
- Al momento de servir, espolvorear azúcar sobre la superficie de cada postre y quemarla con un soplete.



INGREDIENTES:

DULCE DE LECHE

- 500 ml. de leche
- 125 grs. de azúcar
- ½ cda. bicarbonato
- 1 cda. de esencia de vainilla

CRÉME

- 500 ml. de leche
- 200 ml. de crema para batir
- 2 pzas. de yemas
- 50 grs. de azúcar
- 4 pzas. de huevos
- 250 de grs. de dulce de leche



Parfait de Durasno

Parfait-perfecto (francés) postre que se elabora en el mismo molde en Francia, un parfait es un postre congelado que contiene crema batida y merengue italiano o sólo crema batida. bavaroise. (VERDAD)

Durazna

Número de porciones: 6

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 1 hora.

PROCEDIMIENTO:

- Triturar las galletas, añadir mantequilla fundida y mezclar bien.
- Batir queso crema hasta suavizar, incorporar extracto de vainilla, azúcar glass y mezclar.
- Montar la crema para bair y una vez lista se añade a la mezcla anterior y meter al frigo 2-3 horas.
- Picar duraznos y triturar galletas.



INGREDIENTES:

ARMADO DEL POSTRE

- En un frasco, o vaso de vidrio poner como base la mezcla de galletas como un pay.
- Poner una capa de la mezcla de queso crema.
- Una capa de duraznos picados.
- Agregar otra capa de queso crema y luego otra de duraznos cuidando que las capas puedan distinguirse.
- Terminar con durazno, galleta de avena.

- 20 pzas. de galletas
- 200 grs. de queso cremoso
- 150 ml. de crema para batir
- 80 grs. de Mantequilla
- 100 grs. azúcar glass
- 1 cda. de extracto de vainilla
- 6 pzas. duraznos
- 2 pzas. de galletas de avena
- 2 pzas. de yemas
- 50 grs. de azúcar
- 4 pzas. de huevos



Eclair de Café

PATÉ A CHOUX

Es una masa típica francesa de algunos pasteles y se caracteriza por ser muy ligera, se puede definir como un roux cocido el cual se le añade huevo. El nombre proviene del francés “coles” ya que al cocerse el producto a semeja a una pequeña col. (GASRONOMÍA&CÍA, 2008)

ECLAIR

Pequeña elaboración de pastelería alargada, de pasta choux, rellena de crema.

De origen francés cuyo nombre significa ‘relámpago’ debido al brillo tan especial que adquiere cuando se glasea. (EL PEQUEÑO LAUROUSSE GASTRONOMIQUE)

Café

Número de porciones: 6

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 1 hora.

PROCEDIMIENTO:

PATE CHOUX

- En un cazo poner el agua con la mantequilla y la leche, llevar a ebullición y retirar del fuego.
- Añadir los secos (harina, azúcar y sal) previamente mezclados y batir todo.
- Cuando la masa este homogénea, poner al fuego hasta que la pasta este compacta y pueda separarse de las paredes.
- Retirar del fuego y agregar los huevos poco a poco sin parar de remover y la pasta este espesa y brillante.
- Vaciar la pasta en una manga pastelera. Realizar los éclairs sobre una bandeja con papel encerado y hornear a 180°C aproximadamente durante 45 min.

CREMA PASTELERA CON CAFÉ

- Para hacer la crema pastelera de café añadir unas gotitas de extracto de café a la crema y remover hasta que se haya integrado.



INGREDIENTES:

(PATÉ A CHOUX)

- 120 ml. de leche
- 120 ml. agua
- 5 grs. de sal
- 10 grs. de azúcar
- 100 grs. mantequilla
- 135 grs. de harina
- 4 pzs. de huevos

OTROS

- 1 pza. de papel encerado
- Crema pastelera
- Esencia de café



Profiterol Craquelin
Relleno de Crema
Mantequilla de Naranja

CRAQUELIN

Una capa muy fina de una pasta que se elabora con mantequilla, azúcar moreno y harina, se coloca sobre las bolitas de pasta choux en crudo, y al hornear crea este efecto craquelado y crujiente.

CREMA MANTEQUILLA Básicamente es una emulsión entre mantequilla, y un jarabe. Está crema de mantequilla francesa, está muy presente en infinidad de postres y pasteles, y su textura es perfecta para cubrir y rellenar pasteles. (CIOCCIA, CREMA DE MANTEQUILLA FRANCESA, 2017)

Naranja

Número de porciones: 6

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 1 hora.

PROCEDIMIENTO:

CRAQUELIN

- En un bol colocamos la mantequilla, con una espátula la trabajamos un poco hasta obtener consistencia pomada.
- Añadir entonces la azúcar morena y mezclamos bien con la espátula hasta conseguir una pasta arenosa.
- Incorporar entonces toda la harina (tamizada previamente) y mezclar de nuevo hasta formar una bola.
- Colocamos la bola entre dos papeles de horno, estiramos bien con el rodillo hasta que nos quede una capa muy fina, unos 2 mm aproximadamente.
- la introducimos en el congelador durante unos minutos, el suficiente para que la capa esté bien fría ya que, al llevar mantequilla, cuanto más fría esté, mejor se puede trabajar después.
- Retiramos el papel de horno de la parte de arriba, y con la ayuda de una boquilla, hacemos pequeños discos de 2 cm o 2 y 1/2 como máximo. Los discos deben ser más pequeños que el diámetro de las bolitas de pasta choux.
- Depositamos un disco de pasta craquelin sobre cada bolita de pasta choux.
- Horneamos 10 minutos, bajamos el horno a 160 ° C y horneamos unos 20-25 minutos más, o hasta que estén duritos, dependiendo del horno de cada uno.



INGREDIENTES:

(PASTA CHOUX)

- 120 ml. de leche
- 120 ml. agua
- 5 grs. de sal
- 10 grs. de azúcar
- 100 grs. mantequilla
- 135 grs. de harina
- 4 pzs. de huevos

CRAQUELIN

- 40 grs. de mantequilla pomada
- 50 grs. de azúcar morena
- 50 grs. harina

CREMA MANTEQUILLA

- En una batidora poner las yemas de huevo.
- En una cacerola de acero inoxidable, colocamos el azúcar, y añadimos el agua.
- A fuego suave, dejamos que rompa a hervir, y vamos a cocinar este almíbar hasta alcanzar los 120° C.
- Sumergir un tenedor en el jarabe debe formar un hilo fino, no debe gotear, esto indica que ya está listo. Entonces, retiramos el jarabe del fuego.
- Añadir el jarabe a las yemas poco a poco en forma de hilo, este jarabe a las yemas, sin parar de batir.
- Cuando esté totalmente incorporado, v a subir la velocidad de la batidora, y seguir batiendo, hasta que la preparación se enfríe por completo.
- Una vez se haya enfriado, comenzamos a incorporar la mantequilla. Ésta debe tener una textura pomada, es decir, lo suficientemente blanda hasta obtener una crema suave y homogénea.
- Cuando la crema esté lista podemos añadir la ralladura de naranja.

CREMA MATEQUILLA

- 8 pzas. de yema de huevo
- 250 grs. de azúcar
- 250 grs. de mantequilla
- 100 ml. de agua
- Ralladura de naranja

GLOSARIO

- **ALMIBAR:** El almíbar es una disolución sobresaturada de agua y azúcar, cocida hasta que comienza a espesar. Es decir, la solución acuosa de azúcar, en caliente, destinada a líquido de cobertura o a confecciones de confitería y repostería.
- **ARENOSA:** Busca impermeabilizar a la harina con pequeñas partículas de materia grasa. El gluten permanece encerrado por estas partículas, de esta manera al hidratarse no transmitirá su elasticidad y fuerza a la masa. El agua o los huevos son incorporados finalmente para unir todos los ingredientes.
- **BAVOROISE:** La crema bávara, crème bavaroise, o simplemente el bavaroise o en España, la bavaroise (del francés "bávara") es un postre frío de pastelería que suele llevar gelatina, crema inglesa y nata montada.
- **BIROTE:** El birote es una variedad de pan de origen mexicano que se hornea hasta quedar dorado. Es de consistencia semejante al bolillo y su forma es muy parecida a la del baguette, pero su sabor y consistencia son distintos.
- **BLANC MANGER:** El manjar blanco es una crema dulce aromatizada con canela y piel de limón que se toma como postre.
- **CARAMELO:** El caramelo se consigue mediante la cocción de azúcares. Este puede consumirse tanto líquido (tal es el caso del caramelo que se añade por encima del flan, en este caso se denomina almíbar), como sólido.
- **COCOLLI:** Es una forma de pan torcido tipo moño o bien, empanadas pequeña.
- **COMPACTA:** Estructura poco porosa y que todo está en conjunto.
- **COMPOTA:** Conserva dulce que se elabora hirviendo fruta, entera o troceada, en agua y con una cantidad de azúcar menor que la que se utiliza en la preparación de la mermelada; en ocasiones se toma como postre.
- **COPEPÉ:** Dulce típico.
- **CUAJADO:** Transformación de una sustancia líquida en una masa sólida y pastosa por acción del frío o del calor.
- **CUSTARD:** Crema inglesa, especiada, templada y suave.

- CROISSANT: Pieza de bollería hojaldrada hecha con masa de hojaldre, levadura, mantequilla o grasa vacuna (en ocasiones se sustituye por margarina). Los hay dulces o saladas.
- CRONOT: “Pasta compuesta” es una pasta híbrida entre cruasán y donut.
El modo de preparación consiste en hacer una masa de cruasán para freírla en forma de láminas. A continuación, se azucara, se rellena con múltiples sabores e incluso se glasea.
- CHILACAYOTE: la especie más importante de calabazas, dulce cristalizado (confitado).
- DONUT: rosquilla, hecho con una masa frita que se recubre o rellena con algún ingrediente dulce como azúcar, chocolate, mermelada o crema.
- DULCE DE LECHE; dulce de leche o manjar (también conocido como manjar blanco o cajeta) es un dulce tradicional latinoamericano, que corresponde a una variante caramelizada de la leche.
- EMPLATADO: Parte fundamental que dispone los alimentos en el plato para presentarlo al comensal, decorando el platillo, colocándolo de la manera adecuada, etc.
- FUSION: ES un concepto general que se emplea en gastronomía para indicar tanto la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, mezcla de condimentos y/o especias, prácticas culinarias, etc.
- GENOVESA: Es un concepto general que se emplea en gastronomía para indicar tanto la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, mezcla de condimentos y/o especias, prácticas culinarias, etc.
- GRENETINA: Aquire una consistencia que al encontrarse con un líquido, se va dispersando poco a poco. Es importante hidratarla antes de usar para evitar grumos.
- ISPAHAM: macaron grande relleno de crema de rosas, litchi y frambuesas frescas.
- HIGO: El higo es un fruto obtenido de la higuera. En ocasiones son confitados en miel de panela (piloncillo).
- HOMOGÉNEA; Que todos los ingredientes estén incorporados y al momento de mezclar se unan uniformemente.

- **JARABE:** Líquido que se obtiene a partir de un almíbar aromatizado con esencias o alcoholes, o al que se ha añadido jugo de fruta o infusiones antes de proceder a una última concentración para llevarlo a la densidad requerida.
Los jarabes se obtienen mediante disolución de materias endulzantes.
- **MERENGUE:** Preparación que se hace en cocina a partir de claras de huevos batidas a punto de nieve o de turrón y azúcar. Posee una textura cremosa y esponjosa, lograda gracias al nivel proteico que contienen las claras de huevo.
- **MICHELLIN:** Famosas estrellas que mandan en la cocina. Una estrella Michelin se le otorga a aquel restaurante que sea considerado muy bueno dentro de su categoría y a los mejores restaurantes del mundo.
- **PARFAIT:** En Francia, un parfait es un postre congelado que contiene crema batida y merengue italiano o sólo crema batida.
- **Pâte sucrée:** Es la masa con el mayor contenido de azúcar entre las llamadas quebradas, masa con una textura final muy suave y crujiente tras el horneado.
- **PETIT FOURS:** Petit four es un pastel de pequeño tamaño, dulce o salado, de la repostería francesa. Por regla general son de unos pocos centímetros de tamaño y llevan una decoración en miniatura acorde con su reducido tamaño.
- **POMADA:** Éste termino se suele utilizar en relación a la mantequilla, refiriéndose a cuando ésta está blanda y cremosa pero homogénea, es decir, cuando aún no ha llegado a derretirse, de tal forma que puede ser manejada fácilmente, como si de una pomada se tratase.
- **POSH:** El Pox o posh es un destilado de maíces criollos endémicos de Chiapas, caña de azúcar y trigo. Pox=medicina-curación.
- **PULPÁ:** Parte blanda y carnosa, generalmente comestible, de la fruta.
- **PURÉ:** Del francés purée. Es una técnica culinaria que consiste en machacar o triturar un alimento cocido, de tal forma que muestre una textura homogénea de pasta.
- **QUENELLE:** Una quenelle es una especialidad francesa, dulce o salada, de aspecto similar a una croqueta, pero un poco más grande y de forma ovalada.
A menudo se utiliza en postres como helados.
- **RALLADURA:** La ralladura es lo que se obtiene: cada pedazo (como una ralladura de limón) o el conjunto de esos pedazos.

- VELOUTÉ: Es una salsa base muy importante en la alta cocina, se trata de cocer un ingrediente en un líquido ligado.
- ZABAGIONE: Zabaione, Sabayón. Se trata de una crema hecha con yema de huevo, azúcar y vino.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

(s.f.).

ABASCAL, P. (2016). LAROUSSE DE LOS POSTRES. EN P. ABASCAL, LAROUSSE DE LOS POSTRES.

ACUÑA, E. (2015). DULCES TIPICOS MEXICANOS.

ADRIA, F. (2010). GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA.

ALMANDOZ, B. D. (2013). REPOSTERIA DE VANGUARDIA; CRONUT, CROKIE, DUFFIN Y OTROS HIBRIDOS GOURMET. GLAMAUR.

AMBROCIO, S. L. (15 de SEPTIEMBRE de 2015). BREVE HISTORIA DE LOS DULCES TIPICOS DE MEXICO. MILENIO.

AMBROSIO, S. L. (15 de SEPTIEMBRE de 2015). BREVE HISTORIA DE LOS DULCES TIPICOS DE MEXICO. MILENIO.

ANNABELL BORI, F. C. (FEBRERO de 2010). GRANDES COCINEROS. LIENZO CULINARIO.

ASPIC, I. (2010). HISTORIA DE LA GASTRONOMIA FRANCESA.

BAENA. (1985). ENCICLOPEDIA. En H. A. BARAY, INTRODUCCION A LA METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.

BEMBIBRE, C. (2010). REPOSTERIA. DEFINICION ABC.

BEMBIBRE, C. (2010). REPOSTERIA.

BEMBIBRE, C. (2010). REPOSTERIA. ABC.

BUSINESS, W. (. (s.f.). PASTRY CHEF. WIB.

CAMPOS, L. B. (2011). GASTRONOMIA DE CHIAPAS. MÉXICO DESCONOCIDO.

CHIAPAS, G. D. (s.f.). CONOCE CHIAPAS. SECRETARIA DE TURISMO.

CIOCCLA, E. (2017). CREMA DE MANTEQUILLA FRANCESA. BAVETTE.

CIOCCLA, E. (2017). CREMA DE MANTEQUILLA FRANCESA. BAVETTE.

COLABORADORES. (2015). EL CONOCEDOR.

CORAZÓN DE CHIAPAS. (2007). DULCES DE CHIAPAS. CORAZÓN DE CHIAPAS.

CUECUECHA, A. A. (2013). LA REPOSTERIA FRANCESA.

CUÑAT, J. (2017). GASTRONOMÍA CONTEMPORANEA. VALENCIA.

CUÑAT, J. (2017). GASTRONOMIA CONTEMPORANEA. VALENCIA.

CUÑAT, J. (2017). GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA.

DEBIC. (2015). MEJORES PASTELERIAS DE PARÍS.

DEBIC. (2016). MEJORES PASTELERIAS DE PARÍS.

DEBIC. (2016). MEJORES PASTELERIAS DE PARIS.

DEBIC. (s.f.). LOS CHEFS REPOSTEROS DE PARIS.

EL PEQUEÑO LAUROUSSE GASTRONOMIQUE . (s.f.).

EL POSTRE Y SU IMPORTANCIA. (3 de OCTUBRE de 2012). EL SIGLO DE DURANGO.

GALLARDO, A. V. (2015). REPOSTERIA FRANCESA.

GARCIA, C. F. (2015). LOS POSTRES FRANCESES. EL SIGLO DE TORREON.

GASTRONOMÍA&CÍA. (01 de SEPTIEMBRE de 2008). PASTA CHOUX.

GASTRONOMIA&CÍA. (2009). BIZCOCHO GENOVÉS.

GASTRONOMIA&CÍA. (2019). BIZCOCHO GENOVÉS .

GONZALEZ, K. R. (19 de FEBRERO de 2014).

GUZMÁN, A. (26 de OCTUBRE de 2013). ALTA COCINA. EN PLENITUD.

GUZMAN, A. (26 de OCTUBRE de 2013). COCINA FUSION, DEL MUNDO A LA MESA. EL UNIVERSAL.

GUZMAN, ANDRES. (26 de OCTUBRE de 2013). COCINA FUSION, EL MUNDO A LA MESA. EL UNIVERSAL.

HENRY, E. (26 de MARZO de 2014). CREME BRULÉE. CLAUDIA&JULIA.

HERNÁNDEZ, H. L. (2009). Repostería Francesa.

HISTORIA DE LOS DULCES MEXICANOS. (8 de DICIEMBRE de 2015). GASTROSOFLA.

HISTORIA Y ORIGEN DE LOS DULCES. (2013). EL DIARIO DEL CONSUMIDOR.

INSTITUTO, A. (s.f.). GASTRONOMIA FRANCESA.

INSTITUTO, A. (s.f.). HISTORIA DE LA GASTRONOMIA FRANCESA.

INTERNACIONAL, C. (2016). CREMA INGLESA.

INTERNACIONAL, C. (2016). CREMA INGLESA.

(7 de MARZO de 2012). JASO BAKERY. CIUDAD DE MEXICO: DONDECOMERE.

JOSE, M. (28 de FEBRERO de 2013). DIRECTO AL PALADAR.

LA PANADERIA MEXICANA. (s.f.). MÉXICO DESCONOCIDO.

LAS MASAS. (s.f.). LA VERDAD 20.

LEDESMA, ODETTE. (2014). REPOSTERIA FUSION.

LEDESMA, ODETTE. (2014). REPOSTERIA FUSION.

LUNARILLOS, M. (2013). CREMA PASTELERA.

MARIO SANDOVAL. (14 de JULIO de 2014). EL PERIODICO.

MARTÍNEZ, M. (16 de 02 de 2015). INCANSABLE PIONERA DE LA REPOSTERIA MEXICANA. EL FINANCIERO.

MERINO., J. P. (2014). DEFINICION DE REPOSTERIA.

MEXICO DESCONOCIDO. (11 de AGOSTO de 2011). LA PANADERÍA MEXICANA. MEXICO DESCONOCIDO.

MONTGOMERY. (1993). INTRODUCCION A LA METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION. En H. A. BARAY.

MORALES, M. (16 de FEBRERO de 2017). REPOSTEROS MAS CONOCIDOS DE FRANCIA. GASTRONOMIA FRANCESA.

MORALES, M. (2017). REPOSTEROS MAS CONOCIDOS DE FRANCIA.

MORALES, M. (2016 de FEBRERO de 2017). REPOSTEROS MAS RECONOCIDOS DE FRANCIA. GASTRONOMIA FRANCESA.

OROZCO, T. (2015). BASES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA.

OROZCO, T. (2016). BASES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA.

PETRYK, N. E. (2008). COCINA FUSION, DEL MUNDO A LA MESA. EN PLENITUD.

PETRYK, N. E. (s.f.). ALTA COCINA. EN PLENITUD.

PHOVOIR, F. (s.f.). LA PASTELERIA FRANCESA.

PONCE, G. T. (2013). LA REPOSTERIA FRANCESA.

RAMIREZ, J. E. (2012). COCINA CONTEMPORÁNEA.

REPOSTEROS MEXICANOS. (2012). SIN EMBARGO.

RUIZ, S. A. (26 de SEPTIEMBRE de 2013). PLATILLOS TIPICOS DE SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS. TODO CHLAPAS.

SAMPIERI, R. H. (1997). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. Naucalpan de Juárez; Estado de Mexico.

SANCHEZ, F. (s.f.). 2015.

SANCHEZ, J. A. (2017). REPOSTERIA FRANCESA, LA ALTA PASTELERIA SE RINDE A LOS ENCANTOS DE PARIS. VANITATIS EL CONFIDENCIAL.

SANDRO POZZI. (2017). EL MEJOR PASTELERO DEL MUNDO. LA NACIÓN .

SINEMBARGO. (12 de FEBRERO de 2012). REPOSTEROS MEXICANOS.

UNESCO. (2010).

UNIVERSAL, E. (10 de AGOSTO de 2015). DULCES TIPICOS CHIAPANECOS.

VERDAD, L. (s.f.). ORIGEN PARFAIT.

WINE&FOOD. (2016). EL MEJOR REPOSTERO DEL MUNDO. WINE&FOOD.

(s.f.). WOMEN IN BUSSINES.

ANEXOS

TÉCNICAS DE COCINA

- **AMASAR:** Se trata de trabajar durante unos minutos una masa.
- **AROMATIZAR:** Introducir una sustancia aromática (con fuerte sabor y olor) en un preparado para aportarle sabor y olor.
- **BAÑO MARÍA:** En este método el agua no debe de hervir, se debe de mantener en un estándar de temperatura por debajo de los 100°C, el tiempo es más prolongado debido a la temperatura.
- **BATIR:** Mezclar los ingredientes para que se unan y queden más ligeros y esponjosos.
- **BLANQUEAR:** Trabajar vigorosamente con el batidor de varillas una mezcla de yemas de huevo y azúcar en polvo, hasta que la mezcla se vuelva espumosa y clara.
- **CARAMELIZAR:** Convertir azúcar en caramelo y untar un molde a punto de caramelo.
- **CERNIR:** Pasar por colador ingredientes en polvo.
- **CLARIFICAR:** Poner a baño maría la grenetina previamente hidratada.
- **EBULLICIÓN:** Acción y efecto de hervir algún líquido, alcanza eventualmente una temperatura en la cual la presión del vapor es lo bastante grande que se forman burbujas dentro del líquido por la directa acción del calor.
- **EMULSIONAR:** Batido de huevo o yemas, bien solos o mezclándolos con otros ingredientes siempre que se introduzca aire mediante unas varillas
- **ESPESTAR:** Hacer espesa o más espesa una sustancia u otra cosa.

- **FUNDIR:** Convertir una sustancia sólida en líquida por la acción del calor, especialmente un metal.
- **HERVIR:** Llevar un líquido (agua, fondo, etc.) a ebullición y mantenerla en ella, a fin de cocer los alimentos que se han sumergido en ella.
- **HIDRATAR:** Sumergir en un líquido para devolver el grado de humedad o humedecer un alimento.
- **HORNEAR:** Es el lograr la cocción de ciertos alimentos de una temperatura de 100-220°C o más. En tiempos de 15-45 min o más aproximadamente, sea para hornear, guisos, panes o galletas, etc.
- **MEZCLAR:** Reunir ingredientes sólidos o líquidos en un utensilio de preparación y mezclarlos para preparar una pasta, una masa, etc. Se realiza a mano o con la ayuda de un instrumento (espátula, cuchara de servicio batidor, tenedor) o con la maquina (mezcladora, picadora, molino).
- **MONRAR:** Decorar el platillo con los ingredientes y respectivas guarniciones.
- **MONRAR CLARAS:** Batir las claras hasta que se espesan poco a poco, se separa del huevo la yema y nos quedamos con la clara, se baten hasta que parece espuma blanca. Se pueden batir con una batidora, con un robot de cocina o simplemente con un tenedor en un plato hondo. Moviendo en círculos durante un rato.
- **NAPAR:** Cubrir completamente con una preparación semi-líquida, fría o caliente, una comida o postre, mediante una salsa o crema con el objeto de que permanezca en su superficie. Del francés "nappe" (mantel), "napper" significa literalmente poner un mantel (de salsa), encima de algún alimento. Para nappar se utiliza una cuchara y con un movimiento.

- **REBANAR:** Tipo de corte que consiste en partir con el cuchillo de manera uniforme y delgada.
- **TAMIZAR:** Pasar un ingrediente por un colador fino o tamiz para deshacerlo en partículas más finas.
- **TEMPERAR:** Igualar o regular la temperatura de una preparación tratando de nivelar las temperaturas de dos líquidos.
- **TRITURAR:** Consiste en moler cierto tipo de alimentos secos hasta obtener trozos muy pequeños o incluso polvo.
- **TROCEAR:** Partir en trozos.