

LIBRO DE TEXTO

Gastronomía

CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA Y
GALLETERÍA

AUTORA:

JHOSELYN MORALES

LIBRO DE TEXTO

Gastronomía

Instituto Superior Tecnológico Consulting Group Ecuador – Esculapio (ISTCGE)
Av. 10 de Agosto e Ignacio de San María
<https://web.istcge.edu.ec/>
Rector: Mgtr. Ramón Pineda
Directora Académica: Ph.D Yemala Castillo
Tel. 0987067892
direccionacademica@istcge.edu.ec

Título original: **LIBRO DE TEXTO CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA Y GALLETERÍA**
Primera Edición, septiembre 2024
© Autora, JHOSELYN ALEXANDRA MORALES BORJA
© Editorial ISTCGE
I.S.B.N.: 978-9942-7301-8-3

PUBLICADO DIGITALMENTE POR:

Editorial Instituto Superior Tecnológico Consulting Group Ecuador – Esculapio



DERECHOS RESERVADOS

Todos los derechos reservados. Queda prohibida, sin la autorización escrita del titular de los derechos de autor, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio, ya sea impreso, digital, electrónico, o cualquier otro formato conocido o por conocer. Cualquier uso no autorizado, incluyendo su distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra forma de explotación, estará sujeto a las sanciones civiles y penales establecidas en la ley vigente.

CITACIÓN:

Morales, J. (2024). Libro de texto confitería, chocolatería y galletería. Quito: ISTCGE.

Publicación arbitrada por el Instituto Superior Tecnológico Consulting Group Ecuador – Esculapio. Pares de revisión Ph.D Ruth Tovar y Lcdo. Gabriel Castro.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
DATOS GENERALES DE LA CARRERA	6
DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA	7
ORIENTACIONES GENERALES PARA EL ESTUDIO DE LA ASIGNATURA	11
DESARROLLO DE LOS CONTENIDOS	13
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	53

INTRODUCCIÓN

En este documento, exploraremos de manera detallada los fundamentos y técnicas esenciales para dominar el arte de la creación de dulces. Desde la historia fascinante detrás del chocolate hasta las técnicas avanzadas de decoración de galletas, esta guía te llevará paso a paso a través de un viaje delicioso y educativo.

La confitería, chocolatería y galletería son disciplinas culinarias que han sido apreciadas durante siglos en todo el mundo. Estas artes no solo satisfacen nuestro paladar con deliciosos sabores, sino que también nos permiten explorar nuestra creatividad a través de formas, colores y texturas únicas.

A lo largo de esta guía, aprenderás sobre los ingredientes clave utilizados en la confitería, chocolatería y galletería, así como las técnicas básicas y avanzadas necesarias para crear postres espectaculares. Desde cómo temperar el chocolate hasta cómo hornear galletas perfectas, esta guía te proporcionará los conocimientos y habilidades necesarios para convertirte en un maestro de la dulzura.

DATOS GENERALES DE LA CARRERA

- **Carrera:** Gastronomía
- **Modalidad:** Híbrida
- **Descripción de la carrera:** La carrera de gastronomía te permite convertir tu pasión por la cocina en una profesión. Aprenderás sobre las diferentes culturas culinarias, técnicas de cocina, gestión de restaurantes, nutrición y mucho más. Desarrollarás tus habilidades culinarias, creatividad y capacidad para trabajar en equipo. Podrás trabajar en restaurantes, hoteles, empresas de catering, eventos gastronómicos e incluso, iniciar tu propio negocio. La carrera de gastronomía te ofrece un mundo de posibilidades para explorar tu pasión por la comida y convertirte en un profesional integral, en el ámbito culinario.
- **Titulación:** 2 años (4 semestres)
- **Perfil de egreso:** El perfil de egreso de un tecnólogo en gastronomía incluye habilidades y competencias en los campos de la gastronomía y la cocina, dirección y administración de establecimientos gastronómicos, seguridad e higiene de los alimentos, emprendimiento gastronómico, cultura gastronómica, comunicación y atención al cliente, sostenibilidad y responsabilidad social, así como la innovación y la creatividad. Estos aspectos están orientados a formar especialistas que puedan desempeñarse exitosamente en la industria gastronómica en sus diversas áreas.

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

- **Nivel:** Primer nivel
- **Objetivo:** Analizar las técnicas y desarrollar habilidades de conocimientos culinarios empleados en la preparación de confites, chocolates y galletas sanos, inocuos y nutritivos; poniendo en práctica conocimientos impartidos en la asignatura; la misma que ha sido estructurada en función de la demanda actual del norte de la provincia de pichincha y sur de la provincia de Imbabura en cuanto a empresas de alimentos y bebidas se refiere; con el objetivo de mejorar las competencias del alumno y ofrecer las herramientas necesarias a la hora de incluir al profesional al campo laboral.

Aplicar y realizar decoraciones con cobertura y azúcar, abrillantado de pastas dulces, masas, bizcochos y cremas básicas utilizando utensilios apropiados.

Emplear adecuadamente técnicas básicas utilizadas en diversas preparaciones dulces.

Identificar y reconocer temperaturas para trabajar con el chocolate y punto caramelo, calidad de batido, cocción de diferentes masas, bizcochuelos y cremas frías.

- **Requisitos previos:** Ninguno

- **Resultados de aprendizaje**

Resultado de Aprendizaje	Forma de evidenciarlo
<p>Aprender procesos de elaboración y diferenciar las técnicas en masas batidas, que permitan aplicar diferentes tipos de rellenos.</p>	<p>Realizan recetas de masas básicas siguiendo la receta estándar establecida</p> <p>Hornean masas según tiempos y temperaturas</p> <p>Moldean y estiran masas según su variedad y forma</p>
<p>Aplicar adecuadamente las técnicas de templado en chocolate y elaborar diferentes decoraciones.</p>	<p>Practican el templado de chocolate poniendo en práctica las temperaturas correctas para obtener productos de calidad</p> <p>Realizan diferentes tipos de filigranas</p>
<p>Aplicar adecuadamente procesos de batidos que se requieren para masas livianas aireadas y pesadas; masa secas dulces y saladas.</p>	<p>Mezclan las masas utilizando utensilios adecuados y aplicando las técnicas impartidas</p> <p>Conservan las masas con su temperatura correcta para no perder sus propiedades</p>
<p>Identificar y calcular tiempos en los procesos de producción de mise en place, preparación, cocción, presentación de producto terminado.</p>	<p>Trabajan de manera correcta con la materia prima respetando tiempos, temperaturas y proporciones</p>

<p>Manejar el equipo, utensilios y menaje de una pastelería dentro de su puesto de trabajo, manejando protocolos de higiene.</p>	<p>Presentan ordenado el mise en place antes de comenzar la preparación</p> <p>Mantienen los desechos debidamente tapados</p> <p>Lavan y desinfectan los utensilios</p> <p>Realizan limpieza del taller</p>
<p>Proponer ideas creativas conjugando conocimientos teóricos y habilidades prácticas, relacionadas con la elaboración y preparación de alimentos basados en chocolate, Confités, Galletas; aplicando técnicas de buenas prácticas de manufactura, valorando técnicas e ingredientes culinarios clásicos, tradicionales, así como actuales.</p>	<p>Montaje de platos brillantes</p>
<p>Identificar el adecuado método de conservación de acuerdo a las características de cada tipo de alimento elaborado</p>	<p>Aplicación de las BPM</p>

Tabla 1. Descripción del resultado de aprendizaje y sus formas de evidenciarlo.

Fuente. Adm. Jhoselyn Morales.

Bibliografía

Básica

- Martín Arribas, M. Á. (2016). El chocolate: (1 ed.). Los libros de la Catarata. <https://elibro.net/es/lc/istcge/titulos/233770>

Complementaria

- Fundación Salvadoreña para el Desarrollo Económico y Social (2014). Innovación tecnológica en confitería y chocolatería. Banco Interamericano de Desarrollo, Fondo Multilateral de Inversiones. Disponible en: <https://fusades.org/publicaciones/sistematizacionchocolate2-140807121529-phpapp02.pdf>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2023) Guía de buenas prácticas de manufactura en panaderías y confiterías. Ministerio de Economía. Argentina. Disponible en: <https://kookinglab.com/libros-cocina-gratis/guia-de-buenas-practicas-de-manufactura-en-panaderias-y-confiterias/>

ORIENTACIONES GENERALES PARA EL ESTUDIO DE LA ASIGNATURA

- Las guías de estudio son tu brújula esencial para navegar por el fascinante mundo de la repostería, la chocolatería y las galletas. En ellas encontrarás los ingredientes clave para convertirte en un maestro de este arte culinario. Conocerás con precisión qué habilidades y conocimientos pretendes adquirir al finalizar el curso. Amasarás tus conocimientos en emocionantes experiencias culinarias donde pondrás en práctica lo aprendido.

Con la guía en mano, podrás organizar tus estudios de manera efectiva, optimizando tu tiempo y esfuerzo. Identificarás los temas más relevantes para tu formación, permitiéndote profundizar en ellos y dominar las técnicas con mayor precisión.

- Elaborar un cronograma de estudio de las materias de repostería, chocolate y galletería es importante para lograr un aprendizaje efectivo y satisfactorio. Te ayuda a organizarte, ser más eficiente, mantener la coherencia y reducir el estrés, lo que puede contribuir significativamente a tu éxito académico en esta área.
- Para adquirir un conocimiento completo en confitería, chocolatería y galletería, es fundamental buscar libros especializados que contengan temas como la historia del chocolate, técnicas de elaboración, templado y decoración. Además, utilizar recursos en línea como artículos, videos y tutoriales puede complementar su aprendizaje. Participar en eventos y congresos relacionados con la temática te permitirá estar al día con las últimas tendencias y te dará la oportunidad de conectar con otros profesionales. También se recomienda visitar una cafetería especializada para conocer más sobre el proceso de producción y la variedad de productos disponibles en el mercado.

Al identificar y utilizar estos recursos, podrás enriquecer tu experiencia de aprendizaje en las materias de repostería, chocolate y galletas y desarrollar tus habilidades culinarias de manera más completa y práctica.

- Asistir a clases y asistir a prácticas de repostería, chocolate y galletería es fundamental. En estas clases, además de recibir teórica, también podrás poner en práctica todo lo aprendido, muy importante en campos práctico. La asistencia te permite recibir retroalimentación inmediata del instructor, resolver dudas y compartir experiencias con otros estudiantes, enriqueciendo tu aprendizaje. Además, el contacto directo con equipos, materia prima y el proceso lo ayudará a familiarizarse y desarrollar las habilidades necesarias para sobresalir en esta área de la gastronomía.
- Es importante tomar notas durante la clase y la práctica para luego poder tener una guía de estudio y así presentar las evaluaciones sin complicaciones.
- La producción de productos de confitería, chocolate y galletas siempre se debe trabajar de la mano para obtener un buen producto final de las tres áreas. Trabajar en equipo te permite compartir conocimientos, habilidades y recursos con otros estudiantes, lo que enriquece tu aprendizaje. Además, el trabajo en equipo te ayuda a desarrollar habilidades de comunicación, liderazgo y resolución de problemas, que son fundamentales en la industria gastronómica.

DESARROLLO DE LOS CONTENIDOS

UNIDAD N°1 CHOCOLATERÍA

En esta clase, aprenderemos la técnica fundamental del templado del chocolate, un proceso clave para lograr un acabado brillante y una textura perfecta en nuestros bombones y otros productos de chocolate. Comenzaremos resaltando la importancia de elegir un buen chocolate y el uso adecuado de manteca de cacao para templar.

Historia del cacao.

El cacao es una fruta tropical cultivada principalmente en la región Litoral y la Amazonía del Ecuador. Este árbol produce mazorcas con granos de un aroma fino y característico. Según estudios, el origen de la variedad de cacao se remonta a la Alta Amazonía, hace aproximadamente 5,000 años.

Cuando los españoles llegaron a tierras ecuatorianas, descubrieron que el cacao era utilizado como moneda y para preparar bebidas. Posteriormente, lo llevaron a Europa, donde se desarrolló la primera receta de chocolate, a la cual añadieron vainilla y azúcar. A finales del siglo XIX, los suizos, tras numerosos experimentos, lograron crear la primera barra de chocolate blanco, lo que impulsó el crecimiento de la industria del chocolate, incorporando diversas combinaciones, incluidas frutas secas, para potenciar su sabor.

El cacao también era conocido como la "bebida de los dioses".

Tipos de chocolate:

Chocolate negro: También conocido como chocolate semiamargo, debe contener al menos un 55% de cacao, y puede llegar hasta un 90%. El resto de sus componentes son azúcar y manteca de cacao, lo que le otorga un aroma intenso y característico. Además, sus propiedades nutricionales son bastante elevadas.

Chocolate blanco: El chocolate blanco contiene manteca de cacao, azúcar, lácteos y emulgentes, pero no incluye granos de cacao en su preparación.

El Templado del Chocolate Negro:

Primero, debemos derretir el chocolate negro a baño maría, alcanzando una temperatura de 45°C.

A continuación, procedemos a enfriar el chocolate sobre una mesa de mármol hasta que baje su temperatura a 28°C, ayudándonos de espátulas para moverlo de manera uniforme.

Finalmente, volvemos a calentar el chocolate a baño maría hasta alcanzar 32°C, el punto ideal para empezar a trabajar con moldes y crear bombones de diferentes tipos.

El Templado del Chocolate Blanco:

El proceso es similar al del chocolate negro, con ligeras variaciones en las temperaturas:

Comenzamos derritiendo el chocolate blanco a 45°C.

Lo enfriamos hasta 25°C y, luego, lo calentamos nuevamente hasta 32°C.

Este método de templado es conocido como la "curva del chocolate" y es esencial seguir cada paso con precisión para garantizar que los productos tengan un brillo adecuado y una calidad óptima.

Además, en clase presentaremos una gráfica ilustrativa que nos ayudará a comprender visualmente la importancia de controlar las temperaturas durante todo el proceso.

La importancia de los uniformes en la cocina

Los uniformes de cocina son algo más que ropa, son una herramienta clave para garantizar la seguridad, la higiene y la profesionalidad. La chaqueta gruesa protege contra salpicaduras de líquidos calientes y quemaduras, mientras que la gorra evita que el cabello entre en la comida, manteniendo limpio el entorno de trabajo. Los delantales y pantalones también cumplen su función al proteger la ropa y la piel de manchas y cortes accidentales. Además, los uniformes crean una sensación de trabajo en equipo y orden en la cocina, dando a los cocineros una apariencia ordenada y confiable, que se refleja en la calidad de los platos que preparan.

Utensilios aptos para hornear.

Cuando se trata de hornear, los utensilios adecuados son la mejor ayuda para preparar los postres perfectos. Las batidoras eléctricas o manuales son fundamentales para amasar masa y montar nata, y las espátulas de silicona ayudan a mezclar los ingredientes sin perder aire en la mezcla. Las bandejas para hornear antiadherentes garantizan que los cupcakes y las galletas se horneen de manera uniforme, mientras que las básculas y las tazas

medidoras le permiten medir los artículos con precisión, lo cual es esencial al hornear. Además, los rodillos, los cortadores de galletas y las mangas pasteleras son herramientas versátiles para crear acabados profesionales y decoraciones creativas. Con los utensilios de cocina adecuados, cada receta tiene más posibilidades de éxito.



El chocolate proveniente de la semilla de cacao.

Fuente. Gastrolabweb.com



Chocolate comercial y fino

Fuente. Perfectdailygrind.com



CONTENIDOS UNIDAD UNO CHOCOLATERÍA				
OBJETIVOS	CONTENIDOS TEMÁTICOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	RECURSOS NECESARIOS	EVALUACIÓN
<p>Generar Propuestas gastronómicas creativas conjugando conocimientos teóricos y habilidades prácticas, relacionadas con la elaboración y preparación de alimentos basados en chocolate, Confites, Galletas; aplicando técnicas de buenas prácticas de manufactura, valorando técnicas e ingredientes culinarios clásicos, tradicionales, así como actuales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Historia del cacao -Tipos de chocolate -Temperaturas de templado -Importancia del uniforme en cocina -Utensilios aptos para repostería 	<p>Comprender la historia y proceso del chocolate. Identificar las variedades de chocolate y sus características. Conocer y aplicar el uso correcto del uniforme en el taller de cocina. Familiarizarse con los utensilios en cocina.</p>	<p>Presentaciones en diapositivas donde ilustren la historia del chocolate, los tipos de chocolate, el uniforme adecuado y los utensilios de cocina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Evaluar el conocimiento sobre la historia del chocolate a través de preguntas. -Solicitar un ensayo sobre la historia del chocolate y su impacto en la sociedad. -Evaluar el uso correcto del uniforme dentro del taller práctico. -Realizar una receta estándar con costos y procedimiento. -Hacer preguntas sobre el creador y la importancia de usar un uniforme de chef en cocina.
<p>Generar, evaluar y recomendar soluciones de problemas de gastronomía aplicando conocimientos de cultura y técnicas adecuadas; e integrar los conocimientos de las disciplinas de administración, seguridad alimentaria, cocina básica; para el planteamiento y toma de decisiones con justificaciones razonadas y técnicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Templado de chocolate semiamargo y chocolate blanco -Temperaturas de templado -Chocolate en molde de silicona sólidos -Bombones sólidos -Bombones en moldes -Canastas de chocolate (decoración) -Tazas de chocolates (decoración) 	<p>Aprender las técnicas de templado de chocolate semiamargo y chocolate blanco. Comprender la importancia de utilizar los utensilios correctos para templar el chocolate. Conocer las temperaturas de templado adecuadas para diferentes tipos de chocolate. Comprender la historia y evolución de la harina. Reconocer la importancia de los ingredientes en la elaboración de productos de galletería. Familiarizarse con la elaboración de bombones sólidos y bombones en moldes. Aprender a elaborar canastas de chocolate y tazas de</p>	<p>Materia prima (chocolate, manteca de cacao, fruta, frutos secos, etc.) Utensilios Uniforme completo Receta estándar</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Observar y evaluar la técnica de los estudiantes mientras trabajan el templado del chocolate. -Evaluar la calidad del chocolate templado de los estudiantes. - Realizar preguntas sobre las temperaturas de la curva del chocolate. - Pedir a los estudiantes que analicen la importancia en adquirir materia prima de calidad para la obtención de un producto espectacular. - Observar y evaluar la técnica de los estudiantes mientras hacen filigranas.



		chocolate como elementos de decoración. Aprender a realizar un Cornet para poder manguear nuestro chocolate y realizar las filigranas		
<p>Dominar las técnicas de templado de chocolate, manejo de grasas y azúcares, demostrando la correcta manipulación y elaboración de productos finales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Torta de ganache con frutilla -Mini torta mocca con costra de chocolate -Bombones con arroz crocante -Costras de chocolate -Plumas de chocolate -Uso del cornet en la chocolatería -Crema montada -Ganache de chocolate -Bombones rellenos blandos -Frutillas con chocolate -Uso de moldes de silicona con mayores detalles -Filigranas 	<p>Elaboración de torta bañada con ganache de chocolate y relleno, decoración con crema batida. Decoración con filigranas Comprender la importancia de una crema batida y su punto firme</p>	<p>Materia prima (chocolate, arroz crocante, harina, huevos, mantequilla, polvo de hornear, etc.) Utensilios (espátulas de goma, moldes de silicón, moldes de policarbonato, horno, batidora industrial, acetato, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Degustación y evaluación de la torta por su sabor, textura y presentación. -Preguntas teóricas sobre la elaboración de la ganache y la técnica de montaje de la torta. -Evaluación de la apariencia de los bombones, incluyendo la forma y la decoración. -Observación y evaluación de la técnica de montaje de la crema, asegurando que esté bien batida y tenga la consistencia adecuada.
<p>Evaluar la calidad sensorial de los productos elaborados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Batidos livianos (tipos, usos) -Petit fours (historia, elaboración de Happiness) -Pasos para desinfectar frutas y verduras -Trufas -Relación de gelatina y agua 	<p>Elaboración de un mini postre, aplicando 4 texturas (galleta, jalea, bizcocho, crema) Entender la relación de gelatina con agua y su correcto uso para evitar grumos en los postres</p>	<p>Utensilios (espátulas de goma, moldes de silicón, moldes de policarbonato, horno, batidora industrial, acetato, gelatina sin sabor, chocolate, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas sobre los diferentes tipos de batidos livianos y sus usos en la cocina. - Preparación de un batido liviano en clase, evaluando la técnica y presentación. - Preparación de petit fours, incluyendo Happiness, evaluando la presentación y el sabor. - Preguntas sobre la relación entre la gelatina y el agua, y cómo afecta la



				consistencia final de un producto. Preguntas sobre las BPM y la importancia que tiene dentro de un taller
Determinar la inocuidad de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> -Historia del mousse -Uso de gelificantes en repostería -Confitar (cáscara de naranja con chocolate) -Templado de chocolate blanco y semiamargo -Coquitos con chocolate -Técnica de fresas con chocolate 	<p>Explicar la preparación del mousse de chocolate y la importancia de hidratar la gelatina.</p> <p>Demostrar las proporciones de gelificantes en una preparación.</p> <p>Profundizar con el tema de tipos de merengues y la importancia de su temperatura.</p> <p>Explicar la importancia de realizar un aparato bomba para realizar un merengue italiano.</p> <p>Explicar el proceso de confitado, específicamente la cáscara de naranja.</p> <p>Preparar fresas bañadas en chocolate, cuidando la temperatura del chocolate.</p>	<p>Utensilios para repostería.</p> <p>Uniforme completo</p> <p>Receta estándar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas sobre el uso de gelificantes y la relación de gelatina con agua. - Degustación de las cáscaras de naranja confitadas con chocolate. - Evaluación de los coquitos y fresas bañadas en chocolate. - Evaluar la técnica de confitar una fruta tomando en cuenta su Temperatura y tiempo. - Evaluar los pasos para desinfectar las fresas y su proceso con el chocolate. - Evaluar la textura cremosa del mousse

Tabla 2. Contenidos de la Unidad 1 de Chocolatería.

Fuente. Adm. Jhoselyn Morales.

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

Demostración de técnicas clave: Realizar demostraciones sobre las técnicas de temperado de chocolate, ganache y elaboración de pasteles para que los estudiantes puedan observar y aprender de mejor manera con la práctica.

Práctica guiada: Proporcionar horas de practica en el laboratorio de gastronomía para que los estudiantes practiquen todas las recetas disponibles con la ayuda guiada del docente.

Desarrollo de proyectos prácticos: Asignar proyectos que desafíen a los estudiantes a crear diseños innovadores de bombones, esculturas de chocolate y variaciones de pasteles, fomentando su creatividad y habilidades artísticas en todas las áreas.

Sesiones de cata: Organizar sesiones de degustación donde los estudiantes puedan apreciar y evaluar la calidad de productos de repostería, chocolate y galletería, desarrollando habilidades de gusto y discriminación en cada ámbito.

Investigación y presentación: Pedir a los estudiantes que investiguen la historia de la confitería, el chocolate y las galletas para que el docente pueda reforzar estos conocimientos.

Colaboración con expertos: Invitar a expertos en los campos de la repostería, el chocolate y la galletería a impartir conferencias magistrales sobre los temas debatidos en clase para así reforzar cualquier vacío con sus experiencias vividas.

Evaluación continua: Realizar evaluaciones periódicas para evaluar la comprensión y el progreso de los estudiantes en cada área, proporcionándoles comentarios constructivos y oportunidades de mejora específicas de cada área.

Creación: Con todos los conocimientos adquiridos los estudiantes deberán crear bocetos para la presentación de cada plato que vayan a realizar en clase, deberán guiarse con la presentación del postre original.

Una receta puede considerarse un material de apoyo en el curso de chocolatería. Las recetas son instrucciones detalladas sobre el paso a paso a seguir para elaborar un plato en específico.

Nombre de La receta:	Happinnes			
Genero:	Pettit four frío			
Porción /peso	_____			
fecha de producción	_____			
observaciones:	_____			

Costo:	_____			

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
masa 3-2-1 para galletas				
azúcar granulada	114	gr		
mantequilla	227	gr		pomada(ambiente)
vainilla	4	gr		
huevos	60	gr		
harina	326	gr		
Jalea de Guayaba				
azúcar granulada	124	gr		
cáscara de limón	7	gr		
puré de guayaba	250	gr		pulpa
gelatina sin sabor	15	gr		
Biscuit joconde de coco				
harina	39	gr		
coco seco rallado	118	gr		Procesado/triturado
huevos	149	gr		
azúcar impalpable	85	gr		
claras de huevo	85	gr		
azúcar granulada	39	gr		

mantequilla	39	gr		disuelta
mousse de maracuyá				
gelatina sin sabor	15	gr		
agua	75	gr		
crema de leche	250	gr		
pulpa de maracuyá	100	gr		
claras de huevo	71	gr		para merengue suizo a 63°C
azúcar	100	gr		
Ganache de chocolate				
crema de leche	100	gr		
chocolate semiamargo	200	gr		troceado

Procedimiento**Para la masa 3-2-1**

- 1.- Emplear el método de cremado para elaborar la masa de galletas y llevarla al frío envuelta en un film hasta utilizarla.
- 2.- Estirar la masa hasta un grosor de tres milímetros o hasta alcanzar a cubrir una lata pequeña llevarla al frío por 10min.
- 3.- Hornearla a 180 grados, con un peso encima por 12 min.

Biscuit joconde de coco

- 1.- Batir los huevos enteros con el azúcar impalpable por 5 min (punto de letra)
- 2.- Hacer claras merengadas con la azúcar granulada hasta pico flexible
- 3.- Mezclar equiparando densidades las claras merengadas con los huevos a punto letra
- 4.- Incorporar en forma de lluvia y de manera envolvente la harina con coco
- 5.- Agregar la mantequilla derretida equiparando densidades y con movimientos envolventes
- 6.- Forrar una lata con papel encerado, y engrasarla, espatular el batido y hornear a 205°C de 7 a 10 min. Desmolde inmediatamente y deje enfriar completamente.

Mousse de maracuyá

- 1.- Hacer el mise en place adecuado para la preparación de la mousse.
- 2.- Hidratar la gelatina y reservar.
- 3.- Batir la crema a 3/4, reservar en refrigeración.
- 4.- Calentar la pulpa de maracuyá 50gr. Retirar del fuego, agregar la gelatina derretida, revolver
- 5.- Agregar el resto de puré a la preparación anterior, y dejar que tome temperatura ambiente.
- 6.- Elaborar el merengue suizo a 63° con las claras y el azúcar.
- 7.- Equiparar densidades con un tercio del merengue sobre la mezcla de maracuyá y gelatina luego agregar el resto de pulpa de manera envolvente y finalmente mezclar todo con la crema

ARMADO

- 1.- Calentar la jalea de guayaba y esparcirla sobre la masa de galleta ya cocida caliente.
- 2.- Llevar al frío por 5 minutos hasta que la jalea se endurezca.
- 3.- Colocar el joconde de coco sobre la jalea e inmediatamente después, esparcir el mousse de maracuyá sobre el joconde y espatular uniformemente.
- 4.- Llevar al frío al menos una hora.

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Mousse de chocolate
Genero:	Postre
Porción /peso	3 copas de vino blanco
fecha de producción	
observaciones:	
Costo:	

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Mousse de chocolate				
agua	66	gr		
azúcar	66	gr		hervir con azúcar a 90 grados
yemas de huevo	4	gr		
cobertura de chocolate semiamarga (gol bitt)	300	gr		picado derretir con manteca a baño maría
manteca de cacao	24	gr		picada
crema de leche	450			
gelatina sin sabor	20	gr		
agua	100	gr		

Procedimiento

- 1.- Hervir el agua con el azúcar a 90 grados y retirar del fuego
- 2.- Batir la crema de leche y reservar
- 3.- Hidratar la gelatina con el agua

- 4.- Batir las yemas y colocar el almíbar
- 5.- Añadir el chocolate disuelto con la manteca de cacao
- 6.- Mezclar la crema de leche con las yemas y el chocolate, finalmente añadir la gelatina
- 7.- Colocar la mezcla en una copa y refrigerar.

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Trufas
Genero:	Confitería
Porción /peso	
fecha de producción	
observaciones:	el chocolate no debe tener contacto con agua porque puede cortarse
Costo:	

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Trufas de mora				
yema de huevo	1	unidad		
azúcar	15	gr		cremar con azúcar y zumo de mora
zumo de mora	60	gr		Pulpa
mantequilla sin sal vita	30	gr		cubos sobre chocolate
chocolate semiamargo Nestlé	210	gr		

Procedimiento

1. Cremar la yema de huevo con el azúcar e incorporar el zumo de mora a temperatura ambiente
 2. Colocar el chocolate en un bowl y derretirlo a baño maría solo al 50% una vez listo incorporamos la mantequilla en cubos y estos deben estar a temperatura ambiente mezclar completamente hasta que desaparezca la mantequilla, luego incorporar la mezcla anterior y mandar a congelación hasta que esté completamente dura.
 3. Una vez que este dura y fría la mezcla sacamos del congelador y con una cuchara sacamos pequeñas porciones
- y con nuestras manos procedemos a dar forma hasta que queden bolas del tamaño de un bocadito, se recomienda usar guantes para no transmitir demasiado calor, una vez lista las trufas colocamos sobre una

lata cubierta de papel encerado y volvemos a mandar a congelación para que vuelvan a quedar duras.

Cubierta de Trufas

Si utilizan cobertura la derretimos a baño maría, pero si es chocolate debemos de templar para que así se pueda cubrir las trufas una vez derretida la cobertura sacamos del congelador las trufas e introducimos hasta que quede cubierta completamente y sacamos con un tenedor retirando excesos de la cobertura colocamos sobre la misma lata y dejamos enfriar luego la podemos decorar con chocolate de color opuesto

Fuente: Autoría Propia

UNIDAD N°2 CONFITERÍA

En esta clase, los estudiantes aprenderán a diferenciar los distintos tipos de caramelos y las técnicas adecuadas para su elaboración. Nos enfocaremos en tres categorías principales: caramelos blandos, caramelos suaves y caramelos duros. Es fundamental que los estudiantes comprendan cómo la temperatura afecta la consistencia de los caramelos, y cómo trabajar de manera precisa para evitar que se quemen.

Tipos de Caramelos:

Caramelos Blandos: Tienen una textura suave y masticable. Se preparan controlando la temperatura para que no se endurezcan en exceso.

Caramelos Suaves: Presentan una consistencia intermedia, siendo más firmes que los blandos, pero sin llegar a ser duros.

Caramelos Duros: Requieren temperaturas más altas y una cocción precisa para lograr su textura quebradiza.

La clave para obtener el resultado deseado es vigilar la temperatura a lo largo del proceso, ya que cada grado puede influir en la textura final del caramelo.

Confites Tradicionales: Además, exploraremos la importancia de los confites en nuestra cultura, como el tradicional "maní de dulce" y el conocido "caca de perro", que forman parte de nuestra identidad gastronómica.

Al finalizar la clase, los estudiantes serán capaces de preparar diferentes tipos de caramelos y reconocer la influencia de la temperatura en cada uno.

Ingredientes básicos de la confitería

Los ingredientes básicos de la confitería son fundamentales para crear dulces irresistibles. El azúcar es el protagonista, acompañado de glucosa o jarabe de maíz para evitar la cristalización. El agua disuelve el azúcar, mientras que la mantequilla o crema aportan suavidad. Gelatinas y pectinas dan firmeza, y sabores y colorantes añaden el toque final que los hace únicos.

Tipos de azúcar y caramelos

En la confitería, el azúcar es fundamental y existen diversos tipos que permiten crear múltiples caramelos. La azúcar granulada es la más común, mientras que el azúcar glas se usa para glaseados. Los caramelos se clasifican en:

Duros: como los de menta, se obtienen al calentar azúcar a altas temperaturas.

Blandos: como toffees, contienen mantequilla y crema.

Gomitas: utilizan gelatina o pectina.



Azúcar quemada: como el caramelo líquido, ofrece un sabor profundo.

Cada tipo aporta sabores y texturas únicas, convirtiendo la confitería en un arte.

Confitería

Fuente. bestingredientsmexico.com

Aditivos

Los aditivos en la confitería son esenciales para mejorar la textura, el sabor y la conservación de los dulces. Los conservantes prolongan la frescura de los caramelos, mientras que estabilizantes y emulsificantes, como la lecitina, garantizan una mezcla uniforme de ingredientes. Además, los colorantes y saborizantes no solo embellecen y realzan el gusto, sino que también hacen los productos más atractivos. Su uso adecuado es fundamental para crear dulces deliciosos y de calidad.



Confitería

Fuente. bestingredientsmexico.com



CONTENIDOS UNIDAD DOS CONFITERÍA				
OBJETIVOS	CONTENIDOS TEMÁTICOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	RECURSOS NECESARIOS	EVALUACIÓN
<p>Generar Propuestas gastronómicas creativas conjugando conocimientos teóricos y habilidades prácticas, relacionadas con la elaboración y preparación de alimentos basados en chocolate, Confités, Galletas; aplicando técnicas de buenas prácticas de manufactura, valorando técnicas e ingredientes culinarios clásicos, tradicionales, así como actuales.</p>	<p>-Confitería -Ingredientes básicos de la confitería -Tipos de azúcares -Tipos de caramelo -Aditivos</p>	<p>Explicar las técnicas utilizadas en confitería. Explicar la historia y avance de la confitería. Describir diferentes tipos de azúcares utilizados en la confitería, como azúcar blanco, azúcar moreno, azúcar invertido y glucosa. Conocer y aplicar las temperaturas específicas requeridas para cada etapa del proceso de caramelo. Conocer los ingredientes que se utilizan en la confitería para la obtención de postres maravillosos.</p>	<p>Materia prima. Utensilios. Uniforme completo. Receta standard</p>	<p>-Evaluar el conocimiento histórico de la confitería. -Solicitar un ensayo sobre la historia de la confitería. - Evaluar la técnica para realizar los caramelos.</p>
<p>Generar, evaluar y recomendar soluciones de problemas de gastronomía aplicando conocimientos de cultura y técnicas adecuadas; e integrar los conocimientos de las disciplinas de administración, seguridad alimentaria, cocina básica; para el planteamiento y toma de decisiones con justificaciones razonadas y técnicas.</p>	<p>-Turrónes -Mazapanes -Fondant -Teoría de los merengues -Uso del CMC -Praliné</p>	<p>Elaboración de turrónes y mazapanes. Elaboración de fondant para forrar una torta falsa</p>	<p>Materia prima (azúcar, frutos secos, fresas, CMC, glucosa, manteca, etc.) Utensilios (espátulas de goma, silpat, moldes, batidora industrial, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<p>- Observación del proceso de elaboración del caramelo y evaluación de la técnica utilizada. - Preparación de un turrón tradicional, evaluando la técnica, textura y sabor. - Preparación de mazapanes, evaluando la técnica de moldeado y el sabor. - Preparación de fondant y cubierta de un pastel, evaluando la textura, manejo y acabado. - Preparación de praliné y uso en la elaboración de bombones u otros</p>



				<p>postres, evaluando el sabor y textura.</p> <p>-Hacer preguntas sobre el significado del CMC y su uso en la gastronomía.</p> <p>-Evaluar la teoría de los merengues incluyendo las temperaturas.</p>
<p>Dominar las técnicas de templado de chocolate, manejo de grasas y azúcares, demostrando la correcta manipulación y elaboración de productos finales.</p>	<p>-Caramelos duros -Maní confitado -Tostado confitado (caca de perro) -Crumble</p>	<p>Aprender a elaborar caramelos duros de forma artesanal. Dominar la técnica para confitar maní.</p> <p>Conocer y aplicar la técnica de tostado confitado, también conocido como "caca de perro".</p> <p>Aprender a preparar crumble como un complemento versátil para postres.</p>	<p>Materia prima (azúcar, frutos secos, maní, tostado, harina, mantequilla, etc.)</p> <p>Utensilios (espátulas de goma, silpat, moldes, batidora industrial, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<p>- Preparación de caramelos duros, evaluando la técnica de cocción y la textura final.</p> <p>- Preparación de maní confitado, evaluando la técnica de confitado y el resultado final.</p> <p>- Preparación de crumble y su aplicación en la elaboración de postres, evaluando la textura y sabor.</p> <p>-Pedir un ensayo sobre la historia del crumble y su uso en la presentación de platos.</p>
<p>Evaluar la calidad sensorial de los productos elaborados.</p>	<p>-Postres en vasos (Parfait de amaretto) -Masa de crepes -Waffles -Masa choux o pasta bomba -Crema pastelera</p>	<p>Aprender a preparar postres en vasos, como el Parfait de amaretto. Dominar la técnica para hacer masa de crepes. Conocer el proceso de elaboración de waffles. Aprender a hacer masa choux o pasta bomba. Dominar la preparación de crema pastelera.</p>	<p>Materia prima (azúcar, crema de leche, huevos, fruta, harina, mantequilla, etc.) Utensilios (espátulas de goma, silpat, moldes, batidora industrial, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<p>- Preguntas sobre la masa choux y sus usos en la cocina. -Preguntar temperatura de aparato bomba y el merengue a utilizar.</p> <p>-Demostración de la técnica para voltear las crepes en la sartén.</p> <p>-Preparación de masa choux o pasta bomba, evaluando la técnica de mezclado y horneado, así como la textura y el sabor del producto final.</p>

				<p>-Explicación de los diferentes usos de la masa choux en la repostería.</p> <p>- Evaluación de la consistencia de la crema pastelera y su capacidad para rellenar diferentes tipos de postres.</p> <p>-Comprobar la cremosidad del parfait y el uso correcto de la gelatina en un postre.</p>
<p>Determinar el estado inocuo de los productos elaborados.</p>	<p>-Cupcakes -Peras al vino -Helados artesanales</p>	<p>Aprender a preparar cupcakes decorados de forma creativa. Dominar la técnica para hacer peras al vino. Conocer el proceso de elaboración de helados artesanales.</p>	<p>Materia prima (azúcar, crema de leche, huevos, fruta, harina, mantequilla, etc.) Utensilios (espátulas de goma, silpat, moldes, batidora industrial, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<p>- Descripción detallada del proceso de elaboración de los cupcakes, incluyendo ingredientes y técnicas utilizadas.</p> <p>-Elaboración de cupcakes, evaluando la técnica de horneado, la decoración y el sabor.</p> <p>-Pedir a los estudiantes que realicen un ensayo sobre el uso de leudantes en una preparación.</p> <p>- Evaluar sobre las diferentes técnicas para realizar helados.</p> <p>- Preparación de peras al vino, evaluando la técnica de cocción, la textura y el sabor. En la preparación de los helados.</p> <p>Evaluar la textura del aparato bomba que se utiliza</p>

Tabla 3. Contenidos unidad dos confiterías.

Fuente: Autoría Propia

Una receta puede considerarse un material de apoyo en el curso de chocolatería. Las recetas son instrucciones detalladas sobre cómo preparar un plato o producto específico, en este caso, un postre de chocolate. Pueden incluir una lista de ingredientes, cantidades exactas, instrucciones paso a paso y consejos útiles para obtener el mejor resultado.

Nombre de La receta: Turrón y mazapán				
Genero: Dulces				
Porción /peso				
fecha de producción				
observaciones:				
Costo:				
INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Turrón de almendra				
Almendra	300	gr		tostadas
Pistachos	100	gr		pelados
Ralladura de naranja	5	gr		
Esencia de vainilla	5	gr		
Maicena	50	gr		

Claras de huevo	3	u n		3 huevos (60gr)
Azúcar	450	gr		
Miel	500	gr		
Mazapán de almendra				
Almendra	150	gr		tostada y procesada
Azúcar glass	150	gr		tamizado
Jugo de limón	20	gr		
Licor (brandy)	20	gr		
Claras de huevo	30	gr		

Procedimiento turrón

- 1.- Mezclar en un bowl las almendras tostadas + pistachos + ralladura de naranja + esencia y reservar
- 2.- Hacer un merengue suizo, montar las claras de huevo con 1/4 de taza azúcar a punto medio. En una olla hacer el almíbar colocamos el resto de azúcar + miel, llevar a fuego a 137°C, remover sin parar.
- 3.- Cuando alcancemos la temperatura dejamos hervir sin remover hasta que llegue a 148°C. Dejamos que baje la temperatura a 150°C y añadimos a las claras montadas, batir a velocidad rápida durante 4min
- 4.- Agregamos la mezcla de almendras y pistachos al merengue
- 5.- Colocar la mezcla en un molde engrasado, cubierto con papel encerado y extender con una espátula
- 6.- Alisar el turrón con las manos cubiertas de maicena, reposar y hacer porciones.

Procedimiento mazapán

- 1.- Mezclar en un bowl las almendras + azúcar.
- 2.- Mezclar las claras + jugo de limón + licor

3.- Unir las dos mezclas y hacer una masa y hacer figuras para llevar al horno a 180 °C por 8 min

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Fondant
Genero:	Masa
Porción /peso	
fecha de producción	
observaciones:	
Costo:	

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Fondant				
Azúcar glass	100	g		tamizado
Glucosa	250	g		
Manteca vegetal	50	g		tres chanchitos
Agua	100	g		
Maicena	100	g		
CMC	50	g		

Procedimiento fondant

- 1.- Tamizar el azúcar glass y mezclar con el CMC
- 2.- En un recipiente colocar la glucosa + agua + manteca y llevar al microondas por 40 segundos, mezclar bien para disolver la glucosa
- 3.- Engrasar un bowl para colocar el azúcar glass, hacer un cráter de azúcar glass y colocar la mezcla líquida
- 4.- Amasar hasta obtener una masa elástica

Fuente: Autoría
Propia

Nombre de La receta: Parfait de amaretto

Genero: Postre helado

Porción /peso

fecha de producción

observaciones: Controlar el almíbar para lograr una crema lisa sin grumos

Costo:

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
para el parfait				
crema de leche	gr	125		Montar
yemas de huevo	u	1		
agua	gr	10		

azúcar granulada	gr	25		Hervir con agua a punto bola 117°C
huevo	u	1		
amaretto	gr	15		
gelatina sin sabor	gr	5		Hidratar con agua y disolver a baño maría
para el praliné				
azúcar granulada	gr	50		
almendras	gr	50		Peladas y tostadas
Ganache de chocolate				

*Fuente:
Autoría
Propia*

**Para el
parfait**

- 1.- Batir la crema hasta que este firme y reservar, aparte batir las yemas con el huevo hasta doblar su volumen
- 2.- Hervir el azúcar con agua hasta conseguir punto de bola 117°C
- 3.- Colocar el almíbar sobre las yemas a punto de hilo y batir hasta enfriar, cuando este frio colocar la gelatina
hidrata (disuelta) y el maretto
- 4.- Incorporar la crema en forma envolvente
- 5.- Colocar la mezcla en moldes y congelar por dos horas

**Para el
praliné**

- 1.- Caramelizar el azúcar agregar las almendras y sacar del fuego
- 2.- Colocar en un silpad
- 3.- Hacer cortes del tamaño de parfait
- 4.- Decorar con ganache y dar altura con el praliné

Nombre de La receta:	Pate choux			
Genero:	Masa seca			
Porción /peso				
fecha de producción				
observaciones:	Incorporar la parte liquida de la masa poco a poco hasta conseguir la textura deseada			
Costo:				

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Mantequilla sin sal	gr	1 1 0		
Azúcar	gr	4		
Huevos	u	4		
Harina	gr	1 5 0		Tamizada
Agua	gr	2 5 0		
Sal	gr	3		

Para la masa

- 1.- Hervir el agua con sal y mantequilla, agregar la harina de una sola vez y revolver con una cuchara de palo
- 2.- Remover hasta que se forme una costra en el fondo de la olla
- 3.-Retirar de la olla y poner la masa en la batidora con el escudo, batir a velocidad 1 hasta que no salga vapor
- 4.- Agregar los huevos uno a uno dejando que cada uno se incorpore bien
- 5.- La masa debe ser lisa y uniforme debe tener consistencia para maguear
- 6.- Colocar en una manga y hacer formas
- 7.- Llevar al horno 210°C por 10 min

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Crepes
Genero:	Masa liquida
Porción /peso	
fecha de producción	
observaciones:	El sartén para cocinar la masa no debe estar muy caliente ya que se produce burbujas y no queda lisa la crepe
Costo:	

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Masa básica				
Leche	gr	250		
Harina	gr	90		tamizada
Huevos	u	2		
Azúcar	gr	5		
Sal	gr	3		
Mantequilla sin sal	gr	50		30 gr derretida para la masa y el resto para el sartén
Esencia de vainilla	gr	2		
Relleno				
Crema chantilly	gr	150		Mass cream
Crema pastelera	gr	250		
Fruta fresca	gr	300		frutilla, naranja americana, uvilla, mora
Crema pastelera				
Leche	gr	250		
Azúcar	gr	50		
Yemas de huevo	u	2		
Maicena	gr	20		
Mantequilla sin sal	gr	20		

Esencia de vainilla	gr	2		
Para la masa				
1.- Batir con una varilla la leche + sal + azúcar + harina hasta disolver, agregar los huevos uno por uno				
2.- Aromatizar con esencia, incorporar la mantequilla fundida				
3.- Colocar la masa sobre el sartén de teflón, formando una capa delgada de 1-2mm				
4.- Dorar ligeramente de ambos lados				
5.- Enfriar y reservar				
6.- Aromatizar con la cáscara de naranja y reducir a punto de miel ligera para bañar las crepas				
Para la crema pastelera				
1.- Hervir la leche junto con la mitad de azúcar				
2.- Aparte batir las yemas con la otra parte de azúcar y la maicena				
3.- Temperar con la leche hervida las yemas				
4.- Regresar al fuego hasta que espese y aromatizar con la vainilla, abrillantar con la mantequilla				
5.- Tapar con film la crema para evitar que se forme una nata				

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Caramelos duros			
Genero:	Dulces			
Porción /peso				
fecha de producción				
observaciones:				
Costo:				
INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Caramelos				
Azúcar	200	gr		
Glucosa	65	gr		
Agua	75	ml		
Colorantes comestibles	5	gr		
Esencia (aroma)	10	gr		
Ácido cítrico	2	gr		gotas de limón

Procedimiento caramelo

- 1.- Poner el azúcar + glucosa+ agua en una olla y llevarla a fuego hasta que tenga una temperatura de 140 grados haciendo movimientos con una espátula
- 2.-Sacamos del fuego y bajamos la temperatura, añadimos el colorante +ácido cítrico+ aroma y mezclamos
- 3.- Agregar en un molde el caramelo y dejar reposar

Fuente: Autoría Propia

UNIDAD N°3 GALLETERÍA

En esta clase, exploraremos los fundamentos para crear galletas de alta calidad, enfocándonos en la selección de ingredientes y técnicas clave para obtener galletas crujientes y deliciosas. La galletería es como la alquimia de la cocina: se basa en transformar ingredientes simples en bocados crujientes y deliciosos. Harina, mantequilla, azúcar y huevos son los protagonistas. La clave está en cómo combinamos y manipulamos estos ingredientes. El proceso de cremado, por ejemplo, es fundamental para obtener galletas con una textura ligera, mientras que la temperatura y el tiempo de horneado pueden definir si la galleta queda crujiente o suave. Dominar estas bases es esencial para crear galletas que se derritan en la boca y despierten los sentidos.

Historia de la galletería

La historia de las galletas es tan dulce como el propio resultado. Desde la antigüedad, las civilizaciones elaboraban versiones simples de galletas como alimentos duraderos y fáciles de transportar. Con el tiempo, en Europa, las recetas comenzaron a evolucionar, añadiendo azúcar y especias, lo que transformó las galletas en un manjar de reyes. Durante la Revolución Industrial, las galletas se popularizaron gracias a la producción en masa, llegando a todos los hogares. Hoy, las galletas siguen siendo un símbolo de momentos especiales y se disfrutan en todo el mundo, con una increíble variedad de sabores y formas.

Diferencia de Harinas y Sus Usos:

Uno de los primeros aspectos a considerar es la selección de la harina. Hay diferentes tipos de harinas, cada una con un propósito específico:

Harinas para Pastelería:

Estas harinas suelen tener un contenido de gluten más bajo, lo que las hace ideales para productos más ligeros y suaves, como tortas y galletas.

Harinas para Panadería:

Tienen un contenido de gluten más alto, lo que proporciona la estructura necesaria para panes y masas más densas.

Es importante elegir la harina correcta para lograr la textura deseada en nuestras galletas

Elección de Mantequilla:

La calidad de la mantequilla juega un rol crucial en la preparación de galletas. Una buena mantequilla no solo aporta sabor, sino que también afecta la textura de las galletas. Utilizar mantequilla de alta calidad garantiza un mejor resultado final, ya que tiene un contenido graso adecuado que contribuye a la crujientes y al sabor.

El Cremado:

El proceso de cremado es esencial para obtener galletas crujientes. Consiste en batir la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla adquiera una textura suave y esponjosa. Este paso introduce aire en la masa, lo que ayuda a que las galletas tengan una estructura ligera y crujiente. Un buen cremado es clave para garantizar el éxito de la receta.

Al finalizar la clase, los estudiantes entenderán cómo seleccionar los ingredientes y aplicar las técnicas correctas para crear galletas que destaquen tanto en sabor como en textura.

Aditivos

Los aditivos en la galletería son los pequeños toques secretos que ayudan a mejorar la calidad de las galletas. Por ejemplo, los agentes leudantes como el bicarbonato de sodio o el polvo de hornear permiten que las galletas se inflen y tengan una textura más ligera. Los conservantes, por otro lado, ayudan a prolongar la frescura de las galletas, permitiendo que se mantengan crujientes por más tiempo. Los estabilizantes aseguran

que los ingredientes se mezclen de manera uniforme y los colorantes o saborizantes artificiales pueden darles un toque visual o de sabor extra.

Temperaturas

La temperatura en la galletería es el factor invisible que tiene un impacto enorme en el resultado final. Si el horno está demasiado caliente, las galletas pueden dorarse por fuera y quedar crudas por dentro. Si está demasiado frío, podrían esparcirse demasiado y quedar planas. Generalmente, las galletas se hornean entre 160°C y 180°C, pero depende de la receta. También es importante que los ingredientes como la mantequilla estén a la temperatura correcta: si está demasiado fría, la masa no se mezclará bien; si está demasiado blanda, las galletas pueden perder forma al hornearse.



Galletas estilo Levain Bakery

Fuente. María Jesús López Parada. El cuaderno de mis recetas.



Galletas estilo New York

Fuente. Cocina Delirante.

CONTENIDOS UNIDAD TRES GALLETERÍA				
OBJETIVOS	CONTENIDOS TEMÁTICOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	RECURSOS NECESARIOS	EVALUACIÓN
<p>Generar Propuestas gastronómicas creativas conjugando conocimientos teóricos y habilidades prácticas, relacionadas con la elaboración y preparación de alimentos basados en chocolate, Confitos, Galletas; aplicando técnicas de buenas prácticas de manufactura, valorando técnicas e ingredientes culinarios clásicos, tradicionales, así como actuales.</p>	<p>-Bases de la galletería -Historia de la galletería -Tipos de harina -Ingredientes -Aditivos -Tipos de masas -Temperaturas</p>	<p>Comprender las bases de la galletería y su importancia en la repostería. Conocer la historia y evolución de la galletería como arte culinario. Identificar los diferentes tipos de harina y su uso en la galletería. Familiarizarse con los ingredientes y aditivos comunes en la elaboración de galletas. Conocer los distintos tipos de masas utilizados en la galletería. Aprender sobre las temperaturas adecuadas para la preparación de masas y horneado de galletas.</p>	<p>Presentaciones en PowerPoint, infografías, videos o imágenes que ilustren la historia de la galletería, los tipos de galletas, tipos de masas y temperaturas de cocción.</p>	<p>-Preguntas teóricas sobre las bases de la galletería, la historia de las galletas, los tipos de harina, los ingredientes, los aditivos, los tipos de masas y las temperaturas adecuadas para la elaboración de galletas.</p> <p>- Elaboración de diferentes tipos de masa de galletas en clase, donde los estudiantes deben demostrar su conocimiento sobre los ingredientes, la textura adecuada de la masa y las técnicas de mezclado y horneado.</p> <p>- Investigación y presentación sobre la historia de la galletería, incluyendo información sobre las primeras galletas, su evolución a lo largo del tiempo y las galletas tradicionales de diferentes culturas.</p> <p>-Preguntas sobre los tipos de harina y cuál es la más</p>



				recomendad para usar en pastelería.
<p>Generar, evaluar y recomendar soluciones de problemas de gastronomía aplicando conocimientos de cultura y técnicas adecuadas; e integrar los conocimientos de las disciplinas de administración, seguridad alimentaria, cocina básica; para el planteamiento y toma de decisiones con justificaciones razonadas y técnicas.</p>	<p>-Melvas -Alfajores -Macarrón -Masa Milano -Dedos de novia -Lengua de gato</p>	<p>Aprender a preparar melvas, alfajores, macarrón, masa Milano, dedos de novia y lengua de gato, postres tradicionales de la repostería.</p>	<p>Materia prima (azúcar, harina, mantequilla, esencias, etc.) Utensilios (espátulas de goma, silpat, moldes, batidora industrial, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<p>-Solicitar a los estudiantes que preparen cada uno de los productos en clase, evaluando la técnica, la presentación y el sabor.</p> <p>- Realizar una sesión de cata donde los estudiantes puedan probar diferentes versiones de cada producto y evaluar su sabor, textura y presentación.</p> <p>- Realizar un examen escrito sobre los ingredientes utilizados en cada producto, las técnicas de preparación específicas y los posibles problemas que pueden surgir durante la elaboración.</p> <p>-Evaluar la textura del merengue que se utiliza en la receta de macarrones.</p>
<p>Dominar las técnicas de templado de chocolate, manejo de grasas y azúcares, demostrando la correcta manipulación y elaboración de productos finales.</p>	<p>-Choco chips -Galletas de avena -Galletas integrales -Galletas tipo ajedrez</p>	<p>Aprender la técnica de elaboración de galletas</p>	<p>Materia prima (azúcar, harina, mantequilla, esencias, etc.) Utensilios (espátulas de goma, silpat, moldes, batidora industrial, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<p>-Solicitar a los estudiantes que preparen cada tipo de galleta en clase, evaluando la técnica, la textura, el sabor y la presentación.</p> <p>- Pedir a los estudiantes que investiguen y escriban sobre la historia</p>



				<p>y el origen de cada tipo de galleta, así como su importancia nutricional y cultural.</p> <p>-Evaluar la masa de cada galleta.</p> <p>-Preguntar por la temperatura ideal para hornear galletas.</p>
<p>Evaluar la calidad sensorial de los productos elaborados.</p>	<p>-Galletas de sal -Galletas navideñas -Glaseado en galletas</p>	<p>Dominar la técnica de glaseado sobre galletas. Uso de colorante vegetal en el glaseado</p>	<p>Materia prima (azúcar, harina, mantequilla, esencias, etc.) Utensilios (espátulas de goma, silpat, moldes, batidora industrial, termómetro, ollas, etc.) Uniforme completo de chef Receta estándar</p>	<p>-Solicitar a los estudiantes que preparen cada tipo de galleta en clase, evaluando la técnica, la textura, el sabor y la presentación.</p> <p>- Pedir a los estudiantes que investiguen y escriban sobre la historia y el origen de cada tipo de galleta, así como su importancia nutricional y cultural.</p> <p>-Evaluar la textura del glass</p>

Tabla 4. Contenidos unidad tres galletería.

Fuente: Autoría Propia

Una receta puede considerarse un material de apoyo en el curso de chocolatería. Las recetas son instrucciones detalladas sobre cómo preparar un plato o producto específico, en este caso, un postre de chocolate. Pueden incluir una lista de ingredientes, cantidades exactas, instrucciones paso a paso y consejos útiles para obtener el mejor resultado.

Nombre de La receta:	Macarrones			
Genero:	Petit four manguado (seco)			
Porción /peso	_____			
fecha de producción	_____			
observaciones:	Debemos controlar la temperatura y al mezclar debe ser en forma envolvente			
Costo:	_____			
INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Almendras	130	gr		
Azúcar impalpable	225	gr		
Clara de huevo	110	gr		
Azúcar	40	gr		
Colorantes vegetales				
Relleno				
Ganache de albahaca y menta				
Albahaca hojas	10	u		
Menta hojas	12	u		
ralladura de limón	2	gr		

crema de leche	80	gr		
yema de huevo	2	u		
chocolate blanco	150	gr		picado (gold bit)

Macarrones

- 1.-Blanquear las almendras en agua hirviendo, pelar, secarlas al horno, enfriarlas
- 2.-Procesar las almendras junto con la mitad del azúcar impalpable
- 3.-Batir las claras con el azúcar hasta obtener un merengue bien firme por 10 min
- 4.-Mezclar las almendras procesadas con el resto del azúcar impalpable y tamizar dos veces
- 5.-Incorporar las almendras al merengue en forma de lluvia y de manera envolvente
- 6.-Hacer la figura sobre una lata con silpat, dejar reposar por 20 min antes de ingresar al horno
- 7.-Hornear a 150°C por 12 min
- 8.-Si desea añadir colorante se lo debe hacer en el merengue, antes de añadir los secos

Ganache de albahaca y menta

- 1.-Blanquear la menta y la albahaca en agua hirviendo, cuando estas se ablande colarles y hacer un baño maría inverso, procesarlas con un poco del agua de cocción hasta obtener un puré
- 2.-Hervir la crema de leche y agregar el puré de albahaca y menta, añadir la ralladura de limón
- 3.-Temperar las yemas de huevo con un poco de crema caliente y llevar al fuego hasta espesar, agregar el chocolate fuera de fuego hasta que se forme una crema
- 4.-Colocar en una manga y llevar al frío por 5 min para decorar los macarrones

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Dedos de novia
Genero:	Biscuit
Porción /peso	
fecha de producción	
observaciones:	Batir con cuidado para no perder el aire
Costo:	

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Dedos de novia				
Yema	54	gr		
Clara	105	gr		
Azúcar	75	gr		
Harina	75	gr		
Esencia de vainilla	2	gr		

Para los dedos de novia

- 1.-Blanquear las yemas con la mitad del azúcar
- 2.-Hacer un merengue firme con las claras y el resto del azúcar
- 3.-Agregar un tercio de la harina sobre las yemas e incorporar en movimientos envolventes, agregar un tercio del merengue y mezclar con movimientos envolventes, luego otro tercio de la harina, luego merengue nuevamente
- 4.-Colocar la mezcla en una manga y hacer bastoncitos de 8cm y espolvorear azúcar granulada
- 5.-Llevar al horno a 180°C por 12 min

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Cupcakes
Genero:	Postre
Porción /peso	
fecha de producción	
observaciones:	Batir las claras separado de las yemas y mezclar con cuidado para que no se baje la preparación
Costo:	

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Huevos	un	2		
Mantequilla	gr	90		Ambiente
Azúcar	gr	75		
Azúcar en polvo	gr	75		
Polvo de hornear	gr	4		
Harina	gr	100		Tamizar
Leche	gr	90		
Cocoa amarga	gr	25		Tamizar
Pirotinas para cupcakes	un	24		
Colorantes vegetales				
Esencia de vainilla	gr	2		

- 1.- Cremar la mantequilla con el azúcar y agregar las yemas una por una y aromatizar con esencia de vainilla
- 2.- Batir las claras a punto de nieve
- 4.- Dejar de batir, incorporar las claras en forma envolvente
- 5.- Colocar la mezcla en una manga para rellenar las pirotinas 3/4 partes
- 6.- Colocar sobre una bandeja de cupcakes y llevar al horno por 25 min a 180°C
- 7.- Decorar con crema

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La receta:	Helado de albahaca y queso
Genero:	Postre frío
Porción /peso	
fecha de producción	
observaciones:	Esta es una base de helado para trabajar en máquina, la mezcla antes de entrar a la máquina debe estar bien fría
Costo:	

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Para la base del helado				
Para la crema inglesa				
Leche	gr	200		
Crema de leche	gr	50		
Yema	u	3		
Azúcar	gr	110		
Maicena	gr	10		
Queso mascarpone	gr	200		
Crema de leche	gr	100		semi-batida junto con el mascarpone
Atado de albahaca fresca	u	1		
Hielo	gr	1000		

Para decorar y montaje				
Hojas de menta				
Chocolate				
Para la crema inglesa 1.- Hervir la crema de leche + leche+ la mitad de azúcar + y las hojas de albahaca 2.-Batir las yemas con la otra mitad de azúcar 3.-Temperar las yemas con la crema caliente y llevar a fuego removiendo constantemente hasta espesar 4.- Retirar del fuego, licuar, cernir y enfriar a baño maría inverso 5.- Incorporar la crema batida con el queso mascarpone con movimientos envolventes 6.- Llevar a la maquina por 15 min y congelar por 2 horas (Enfriar con la ayuda del hielo) 7.- Servir en copa y decorar con chocolate				

Fuente: Autoría Propia

Nombre de La
receta:

Melvas

Genero:

Sablee de manga

Porción /peso

fecha de
producción

observaciones:

Utilizar boquillas gruesas para
facilitar el manguado

Costo:

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	COSTO	MISE EN PLACE
Sablee				
Harina	125	gr		tamizada
mantequilla sin sal	85	gr		pomada(cortada en cubos)
Azúcar impalpable	50	gr		
Huevos	1	u		
Esencia de vainilla	2	gr		

Para la masa

- 1.-Con la mantequilla pomada cremar el azúcar hasta que este blanca, añadir la esencia de vainilla
- 2.-Agregar el huevo
- 3.-Agregar la harina tamizada a velocidad baja para que no se mezcle con exceso
- 4.-Colocar la masa en una manga con boquilla rizada, hacer figuras en una lata con silpat, la separación debe ser de 4cm, hacer las figuras deseadas y llevar al frío por 20 min
- 5.-Llevar al horno a 180°C por 20 min

Fuente: Autoría Propia

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ordoñez Juan; Cambero, María Isabel; Fernández, L.; García, M.L.; García de Fernando, G. (1998) *Tecnología de Alimentos, Volúmenes I, y III*. Editorial Síntesis.
- Fellows. P. (2007). *Tecnología del procesado de los alimentos*. Editorial Acribia
- Charley, Helen (1996). *Tecnología de Alimentos, Ediciones Científicas C.A.*

*¡Revolucionando
tú manera de Aprender!*



Av. 10 de Agosto N35-108 e Ignacio San María.



098 706 7892



www.istcge.edu.ec



ISBN: 978-9942-7301-8-3



9 789942 730183