



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ELABORACIÓN DE POSTRES DE LA COCINA FRANCESA CON  
LA UTILIZACIÓN DE TÉ NEGRO (*Camellia Sinensis*) DEL  
CANTÓN PALORA 2013.”

## TESIS DE GRADO

Previo a la obtención de Título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

María Belén Moreno Cazar

RIOBAMBA – ECUADOR  
2014

## CERTIFICACION

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.



---

Lic. Carlos Cevallos H.  
**DIRECTOR DE TESIS**

## CERTIFICADO

Certifico que la presente investigación titulada “**ELABORACIÓN DE POSTRES DE LA COCINA FRANCESA CON LA UTILIZACIÓN DE TÉ NEGRO (CAMELLIA SINENSIS) DEL CANTÓN PALORA 2013**” presentada por la señorita María Belén Moreno Cazar, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

Lcdo. Carlos Cevallos H.

**DIRECTOR DE TESIS**



Lcdo. Manuel Jaramillo B.

**MIEMBRO DE TESIS**



Riobamba, 26 de Noviembre del 2014

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de culminar mi formación académica.

Al Licenciado Carlos Cevallos Director de Tesis, al Licenciado Manuel Jaramillo Miembro de Tesis que con su paciencia y dedicación supieron aportar sus valiosos conocimientos para que sea posible la realización de esta investigación.

## **DEDICATORIA**

A Dios por darme la vida, por ser quien ha guiado mi camino enseñándome a distinguir el bien y el mal.

Dedicado con mucho cariño a mi madre y hermanos quienes me han sabido guiar para ser una persona de bien apoyándome en mi vida estudiantil, inculcándome valores y obligaciones, por enseñarme a ser una persona responsable, dedicada, por ser mi fuente de inspiración para cumplir mis metas.

## **RESUMEN**

Esta investigación tuvo como objetivo elaborar postres de la cocina francesa utilizando té negro (*Camellia sinensis*) del cantón Palora.

Los postres elaborados se lo realizo con una formulación, mousse 66% de té negro, crema de leche, gelatina sin sabor, limón y vainilla en un 34%; bavarois 62% de té negro, crema de leche, huevos, gelatina sin sabor, limón y vainilla en un 38%; parfait 60% de té negro, crema de leche, queso crema, gelatina sin sabor, limón y vainilla en un 40%. Utilizando técnicas clásicas como incorporado, batido, cremado y refrigeración a una temperatura de 0-5°C de una a dos horas en porciones de 180gr. La evaluación de las características sensoriales y las pruebas de aceptabilidad se realizó con once docentes y veinte y cinco alumnos.

El 100% de las características evaluadas por las personas encuestadas el mousse les agrado por su aroma, color, textura y sabor, mientras el 90% del total de las personas que respondieron a las encuestas que les agrada el bavarois. No obstante en el parfait indicaron que el 95% les agrado por sus características organolépticas.

Con este estudio se obtuvo los resultados, sin que altere su aceptabilidad y que además contribuya como un alimento apto para el consumo.

Se sugiere que la temperatura de la refrigeración sea adecuada para que esta preparación sea compacta y con las características organolépticas apropiadas.

## **SUMMARY**

The main objective of this study was to prepare dessert of French cuisine by using black tea (*Camellia Sinensis*) from Palora Canton.

The desserts were with a basis formulation; mousse 66% of black tea, cream, unflavored gelatin, lemon and vanilla in a 34%; Bavarian 62% of black tea, cream, eggs, unflavored gelatin, lemon and vanilla in a 38%; Parfait 60% of black tea, cream, eggs, chesse unflavored gelatin, lemon and vanilla in a 40% by using classical techniques as mixture, beaten, cremated and cooling at 0-5°C from one to two hours in portions of 180 gr. The evaluation of sensory characteristics and acceptability tests were conducted by surveying eleven teachers and twenty five students.

The 100% of the characteristics corresponded to the mousse, preferred by respondents due to its aroma, color, texture and flavor, while 90% of respondents to the survey expressed their preference for the Bavarian and 95% showed their appreciation for the parfait because of its organoleptic characteristics.

The outcomes from this research have not altered its acceptability and they also contribute as safe food for consumption.

It is suggested that the cooling temperature be suitable in order to make this preparation compact and reaches appropriately the organoleptic characteristics.

## **INDICE**

I.	INTRODUCCIÒN.....	1
II.	OBJETIVOS .....	3
	A. Objetivo General.....	3

B. Objetivos Específicos.....	3
III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL .....	4
A. CONCEPTOS DE TE.....	4
B. CONCEPTO DE TE NEGRO .....	9
C. PALORA .....	20
1. Principales atractivos:.....	21
D. HISTORIA DE LA REPOSTERÍA .....	22
E. HISTORIA DE LA REPOSTERIA FRANCESA.....	36
F. TECNICAS .....	41
1. A PUNTO DE NIEVE .....	41
2. BATIR.....	41
3. MEZCLAR.....	42
4. INCORPORAR.....	42
IV. HIPOTESIS .....	48
V. METODOLOGIA.....	49
A. LOCALIZACION y TEMPORIZACION.....	49
B. VARIABLES .....	50
1.- IDENTIFICACIÓN.....	51
2.- DEFINICION.....	51
3.- OPERACIONALIZACION.....	54
C.TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	55
D. POBLACION MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO .....	56
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	57
VI. RESULTADOS Y DISCUSION.....	59
A. TÈCNICAS GASTRONÒMICAS.....	59
B.- RESULTADOS DE LAS PRUEBAS BROMATOLÒGICAS.....	62
C. TEST DE ACEPTABILIDAD .....	64
A. PROPUESTA.....	71
VII. CONCLUSIONES.....	
VIII. RECOMENDACIONES .....	
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	
X. ANEXOS.....	





## ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO Nº 1 COMPARACIÓN CONCEPTUAL DE TÉ.....	7
CUADRO Nº 1 COMPARACIÓN CONCEPTUAL DE TÉ.....	8
CUADRO Nº 2 INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE TÉ NEGRO.....	14
CUADRO Nº 2 INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE TÉ NEGRO.....	15
CUADRO Nº 3 COMPARACIÓN CONCEPTUAL DEL TÉ NEGRO.....	16
CUADRO Nº 3 COMPARACIÓN CONCEPTUAL DEL TÉ NEGRO.....	17
CUADRO Nº 4 OPERACIONALIZACION.....	55
CUADRO Nº 5 DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN.....	57
CUADRO Nº 6 ANÁLISIS DE NUTRIENTES.....	63
CUADRO Nº 7 TEST DE ACEPTABILIDAD DEL MOUSSE.....	64
CUADRO Nº 7 ANÁLISIS SENSORIAL DEL MOUSSE.....	65
CUADRO Nº 8 TEST DE ACEPTABILIDAD DE BAVAROIS.....	65
CUADRO Nº 8 ANÁLISIS SENSORIAL DE BAVAROIS.....	66
CUADRO Nº 9 TEST DE ACEPTABILIDAD DE PARFAIT.....	67
CUADRO Nº 9 ANÁLISIS SENSORIAL DE PARFAIT.....	68

## ÍNDICE DE GRAFICOS

GRAFICO N° 1 UBICACIÓN DE PLANTACION DE TE NEGRO EN EL CANTON PALORA.....	20
GRAFICO N° 2 FAMILIAS DE LOS POSTRES Y SUS BASES DE ELABORACION.....	34
MAPA N° 1 UBICACIÓN DE LA ESPOCH.....	50
GRAFICO N° 3 DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS.....	58
GRAFICO N° 4 TEST DE ACEPTABILIDAD DEL MOUSSE.....	64
GRAFICO N° 4 TEST DE ACEPTABILIDAD DEL BAVAROIS.....	66
GRAFICO N° 4 TEST DE ACEPTABILIDAD DEL PARFAIT.....	67

## I. INTRODUCCIÓN

La vida de las personas ha sufrido cambios radicales debido a los malos tiempos; clima, medio ambiente en el que día a día nos desenvolvemos causando así enfermedades, malestar y estrés. Donde estamos sujetos a cambios alimenticios, por este motivo las exigencias del consumidor son las de satisfacer las necesidades gustativas, nutricionales y así fusionar sabores tradicionales por nuevos e innovadores.

De esta manera queremos vincular en la repostería elaborando postres (mousse, bavaoís, parfait, gelatina, bizcocho y cup cake) mediante la utilización de té negro, para así diversificar la utilización y dar un aporte en la repostería francesa, ya que al té se le ha conocido en sus múltiples presentaciones y se ha considerado la segunda bebida más popular del mundo después del agua, con la costumbre de servir hojas de la planta del té (*Camellia Sinensis*) para conferir un buen sabor al agua hervida se utilizó por primera vez en China hacia el año 250 a. C. y desde ese momento se ha expandido a casi todas las regiones del mundo con una gran aceptación de los consumidores.

En la región amazónica existen grandes cultivos de esta planta que con el tiempo se ha ido perdiendo el uso de varias elaboraciones y que se han utilizado de una sola manera, pero gracias a sus aportes nutricionales, características organolépticas queremos crear e innovar.

En nuestros tiempos los postres han ido evolucionando en sabores y formas, obteniendo una variedad infinita por lo que se realizó la investigación que no se encuentran postres con productos a base de té negro.

En esta búsqueda hemos encontrado el té negro como una alternativa saludable, bebida hecha a partir de hojas secas de la planta de té o pequeños árboles, es único para la elaboración de postres por su sabor fresco, ligeramente amargo, astringente y muy agradable.

Aportando propiedades anti-inflamatorias y neuroprotectoras que ayudan a la regulación del apetito y a la disminución de dolor y náuseas, además ayudan a quemar grasas, prevenir enfermedades cardiovasculares y sobre todo a mantener relajadas a las personas.

La idea fundamental de este proyecto radica en la creación de productos innovadores y tiene como objetivo elaborar postres de la cocina francesa con la utilización de té negro.

## II. OBJETIVOS

### A. Objetivo General

- ❖ Elaborar postres de la cocina francesa con la utilización de té negro (*Camellia Sinensis*) del cantón Palora.

### B. Objetivos Específicos

- ❖ Establecer técnicas gastronómicas adecuadas para la elaboración de los postres.
- ❖ Determinar los resultados de las pruebas bromatológicas.
- ❖ Realizar un test de aceptabilidad de los postres a base de té negro.
- ❖ Diseñar un recetario con los productos de mayor aceptabilidad.

### III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL

#### MARCO REFERENCIAL

##### A. CONCEPTOS DE TE

Para tener un conocimiento sólido del tema a investigar se debe conocer a detalle la referencia descrita a continuación:

El té en sus múltiples presentaciones es la segunda bebida más popular del mundo después del agua. La costumbre de servir hojas de la planta del té (*Camellia Sinensis*) para conferir un buen sabor al agua hervida se utilizó por primera vez en China hacia el año 250 a. C. y desde ese momento se ha expandido a casi todas las regiones del mundo con una gran aceptación de los consumidores.

Consumido inicialmente como un tónico medicinal, la popularidad del té fue creciendo hasta convertirse en una bebida mística que desarrolló nuevas tradiciones y rituales para su consumo. El té fue tan importante para la cultura china que incluso tuvo su Edad de Oro -durante la dinastía Tang- y su libro sagrado, el Cha Sing o Arte Clásico del Té, en el que se detallan de forma poética las diferentes técnicas y formas de prepararlo. Otra contribución del té fue el desarrollo de la cerámica en China, con el propósito de desarrollar utensilios para su consumo que caracterizaran y diferenciaron la riqueza de la gente que los poseía.

El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta del té (*Camellia sinensis*). La popularidad de esta bebida es solamente sobrepasada por el agua.

Su sabor es fresco, ligeramente amargo y astringente; este gusto es agradable para mucha gente.

Se argumenta que el consumo de té (especialmente verde) es benéfico para la salud por contener antioxidantes, flavanoles, flavonoides, catequinos y polifenoles. Debido a sus catequinos, el té tiene propiedades anti-inflamatorias y neuroprotectoras; puede ayudar en la regulación del apetito y por su afinidad con los receptores canabinoides puede disminuir el dolor y la náusea, sirviendo también como calmante.

El consumo del té verde está asociado con una disminución del riesgo de problemas de salud entre los adultos mayores tales como: infartos, deterioro cognitivo y osteoporosis.

El té contiene L-teanina sustancia relacionada con un estado mental calmado en humanos. Un estado similar al que se encuentra entre los practicantes de meditación.

El término "té herbal" se refiere comúnmente a infusiones de frutas o hierbas que no incluyen a la planta de té tales como el mate, la manzanilla y la tila entre otros.

En las últimas décadas el consumo de esta planta ha aumentado en nuestro país, a raíz de que hayan trascendido todo un conjunto de estudios nutricionales y medicinales que hablan sobre los diferentes beneficios y propiedades medicinales que aporta.



Entre sus beneficios más importantes nos encontramos con que es una bebida antioxidante, especialmente rica en catequinas y polifenoles, que ayudan en la protección frente al cáncer y en la prevención de los efectos negativos de los radicales libres. Además, ayudan a quemar grasas, son positivas frente al sobrepeso y previenen las enfermedades cardiovasculares. Entre otras virtudes importantes.

El procesamiento completo del te comprende relativamente de pocos pasos, y comprenden de:

- 1.- Marchitado de las hojas recolectadas para ablandarlas y secarlas parcialmente.
- 2.- Comprensión entre rodillos para quebrar partes celulares y liberar enzimas y jugos.
- 3.- Fermentación de las hojas mediante exposición al aire a unos 27°C por un periodo de 2 y 5 horas. (Para lograr los cambios de color y sabor).
- 4.- Secado de las hojas fermentadas en hornos a unos 93°C lo cual inactiva las enzimas y reduce la humedad a un 4%.

## CUADRO No. 01

### COMPARACIÓN CONCEPTUAL DE TE

AUTORES	CONCEPTO DE TE
<b>ANDREA DE CONSILIS</b>	<p>El té es la infusión preparada con las hojas secas molidas o brotes del arbusto <i>Camellia sinensis</i> en agua caliente.</p> <p>El arbusto tiene muchas ramificaciones, de entre 1 y 2 metros de altura, y puede alcanzar, aunque muy raramente, incluso los 12 metros..</p> <p>El arbusto ha crecido silvestre a lo largo de la historia en Extremo Oriente, aunque actualmente se cultiva en muchos otros lugares, incluso sobre terreno poco fértil utilizando terrazas.</p>
<b>Potte, N. N.</b> La Ciencia de los Alimentos. México: Harla. 1973	<p>El té en sus múltiples presentaciones es la segunda bebida más popular del mundo después del agua. La costumbre de servir hojas de la planta del té (<i>Camellia Sinensis</i>) para conferir un buen sabor al agua hervida se utilizó por primera vez en China hacia el año 250 a. C. y desde ese momento se ha expandido a casi todas las regiones del mundo con una</p>

## CUADRO B No. 01

### COMPARACIÓN CONCEPTUAL DE TE

<p><b>Potte, N. N.</b> La Ciencia de los Alimentos. México: Harla. 1973</p>	<p>gran aceptación de los consumidores.</p> <p>Consumido inicialmente como un tónico medicinal, la popularidad del té fue creciendo hasta convertirse en una bebida mística que desarrolló nuevas tradiciones y rituales para su consumo. El té fue tan importante para la cultura china que incluso tuvo su Edad de Oro -durante la dinastía Tang- y su libro sagrado, el Cha Sing o Arte Clásico del Té, en el que se detallan de forma poética las diferentes técnicas y formas de prepararlo. Otra contribución del té fue el desarrollo de la cerámica en China, con el propósito de desarrollar utensilios para su consumo que caracterizaran y diferenciaron la riqueza de la gente que los poseía.</p>
---	--

FUENTE: Varios Autores

ELABORADO POR: María Belén Moreno Cazar

## **B. CONCEPTO DE TE NEGRO**

El té negro está hecho con hojas secas de *Camellia Sinensis*, un arbusto verde perenne. El té negro tiene una larga historia en su uso, que data de China, aproximadamente hace 5000 años. El té verde, el té negro y el té azul son derivados de la misma planta.

El té negro es una fuente de cafeína, una metilxantina que estimula el sistema nervioso central, relaja el músculo liso en los conductos de los pulmones (bronquiolos), estimula el corazón, y actúa como diurético en los riñones (aumentando la orina). Una taza de té contiene cerca de 50 miligramos de cafeína, dependiendo de qué tan fuerte sea y del tamaño de la taza (comparado con el café que contiene 65 a 175 miligramos de cafeína por taza). El té también contiene polifenoles (catequinas, antocianinas y ácidos fenólicos), tanino, oligoelementos, y vitaminas.

La planta de té es nativa del Sur de Asia y puede crecer hasta 40 pies de altura, pero generalmente se mantiene de dos a tres pies de altura podándola regularmente. Los primeros botones en la primavera, llamados primeros rubores, se consideran las hojas de mejor calidad. Cuando se cortan los botones de las hojitas en los primeros rubores, otros botones crecen en su lugar llamados segundos rubores, y esto continúa hasta un rubor de otoño. Las hojas más viejas cortadas más abajo en los tallos se consideran de menor calidad.

Históricamente, el té ha servido como parte de varias ceremonias, y ha sido usado para permanecer alerta durante largas meditaciones. Una leyenda de

India describe la historia del Príncipe Siddhartha Gautama, el fundador del Budismo, quien se arrancó los párpados por la frustración de no poder permanecer despierto durante la meditación mientras viajaba por China. Se dice que nació una planta de té en el lugar donde cayeron sus párpados, brindándole a él la habilidad de permanecer despierto, meditar y alcanzar el entendimiento. Se dice que fueron los comerciantes turcos quienes introdujeron el té a las culturas de occidente en el siglo sexto. Para el siglo XVIII, el té se consumía comúnmente en Inglaterra, en donde se hizo costumbre tomar el té a las 5 de la tarde.

El té negro llegó a América con los primeros pobladores europeos en 1492. El té negro se hizo famoso en los Estados Unidos en 1773 cuando los colonos arrojaron té negro en la Bahía de Boston durante la Fiesta del Té de Boston.

Las catequinas y polifenoles que contiene el té negro tienen beneficios antioxidantes que actúan contra los radicales libres, estas sustancias captan el oxígeno reactivo, evitando que se formen sustancias nocivas para la salud.

Por otra parte, ciertos compuestos del té negro reduce la absorción de minerales como el hierro y el cobre, que en ciertas circunstancias favorecen a la formación de radicales libres.

Así mismo compuestos del té negro actúa sobre ciertas enzimas, reduciendo la probabilidad que se sinteticen los radicales libres que pueden iniciar procesos inflamatorios; la acción antioxidante previene el daño oxidativo del material genético de las células, evitando la iniciación de ciertas enfermedades.

## Usos

Se han sometido a prueba los siguientes usos en humanos o animales, la seguridad y eficacia de los mismos no siempre se han demostrado.

### ❖ Asma

La investigación ha demostrado que la cafeína mejora el pasaje de aire a los pulmones (bronco dilatación). Sin embargo, no es claro si el uso de la cafeína o del té tenga beneficios clínicos significativos en la gente con asma. Es necesario tener mejores trabajos de investigación en esta área antes de poder llegar a una conclusión.

### ❖ Prevención de cáncer

Varios estudios han explorado una posible asociación entre el consumo regular de té negro y los índices de cáncer en la población. Estos estudios han dado lugar a resultados contradictorios, con algunos estudios que sugieren que el consumo es benéfico mientras que otros reportan que no hay efectos. Algunos estudios de laboratorio y en animales reportan que los componentes del té, como los polifenoles, tienen propiedades antioxidantes y efectos contra tumores. Sin embargo, los resultados en humanos permanecen poco claros, y estos componentes pueden ser más comunes en el té verde que en el té negro. Algunos estudios en animales y de laboratorio sugieren que los componentes del té negro pueden ser cancerígenos, a pesar de que los efectos en humanos no están claros. En general, la relación entre el consumo de té negro y el cáncer en humanos permanece indeterminada.

#### ❖ Cáncer colorrectal

Aunque hay evidencias contundentes de estudios en animales y de laboratorio de que el té negro puede ayudar a prevenir el cáncer de colon, los estudios en humanos son limitados.

#### ❖ Prevención de caries dentales

Hay estudios limitados que proponen al té negro como enjuague bucal para la prevención de caries dentales o placa.

#### ❖ Diabetes

El té negro puede disminuir los niveles de azúcar en la sangre, una combinación de extracto de té verde y de té negro no disminuyó los niveles de azúcar en la sangre de los pacientes con diabetes tipo 2. Sin embargo, el té negro solo disminuyó los niveles de azúcar y aumentó los niveles de insulina en pacientes sanos.

#### ❖ Prevención de ataques al corazón/ riesgo cardiovascular

Hay evidencia contradictoria de un número pequeño de estudios que examinan la relación entre el consumo de té negro con el riesgo de ataques al corazón. El té puede reducir el riesgo del aumento de plaquetas o disfunción endotelial, que se ha propuesto ser beneficioso contra el bloqueo de arterias en el corazón.

#### ❖ Función mental/ estado alerta

Hay reportes limitados de baja calidad de investigación que reportan que el uso del té negro puede mejorar la cognición y la sensación de alerta. El té negro contiene cafeína, la cual es estimulante.

- ❖ Mejoría de la memoria

Varios estudios preliminares han examinado los efectos de la cafeína, y del uso de té o café en la memoria a corto y a largo plazo.

- ❖ Mejoría metabólica

Se requieren investigaciones adicionales para comprender de manera exacta cómo el té negro puede afectar el metabolismo humano.

- ❖ Prevención de osteoporosis

La investigación preliminar sugiere que el uso crónico del té negro puede mejorar la densidad mineral de los huesos (BMD) en mujeres mayores de edad.

- ❖ Estrés

Según investigaciones tempranas, el té negro puede reducir el estrés y ayudar a los pacientes a sentirse más relajados. Se necesita más investigación para confirmar estos hallazgos. Cabe hacer notar que se han asociado altas dosis de cafeína con ansiedad.

- ❖ Pérdida de peso



Se ha utilizado el té negro como parte de un suplemento combinado para ayudar a pacientes a perder peso.

#### **CUADRO A Nº 2**

#### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL TÉ NEGRO**

Calorías	2 kcal.
Proteínas	0.1 g.
Hidratos de carbono	0.4 g.
Teanina	4-6%
Catequinas	30-45%
Grasas totales	0.1 gr

#### **CUADRO B Nº 2**

#### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL TÉ NEGRO**

<b>VITAMINAS</b>	
Vitamina B2	0.05mg
Vitamina B3	0.1mg
<b>MINERALES</b>	
Fosforo	4mg
Calcio	5mg
Flúor	3.2mg
Yodo	8mcg
Selenio	6mcg

FUENTE: Océano/Centrum Enciclopedia (Practica de agricultura)

### CUADRO A No. 3

### COMPARACIÓN CONCEPTUAL DE TE NEGRO

AUTORES	CONCEPTO DE TE
<p><b>Andrea De Consilis</b></p>	<p>Por su mayor oxidación es el de sabor más fuerte, el más aromático y con mayor contenido de teína, por lo que resulta perfecto para tomar y activar el metabolismo</p>
<p><b>Potte, N. N.</b> La Ciencia de los Alimentos. México: Harla. 1973</p>	<p>El té negro se obtiene a partir de la planta <i>Camellia Sinensis</i>. Este además de otras <u>propiedades medicinales</u> y nutricionales, tiene propiedades antioxidantes.</p> <p>Estos beneficios se obtienen gracias al contenido de polifenoles que actúan contra los radicales libres.</p> <p>Las catequinas y polifenoles que contiene el té negro tienen beneficios antioxidantes, que actúan contra los radicales libres. Estas sustancias captan el oxígeno reactivo, evitando que se formen estas sustancias nocivas para la salud.</p>

### CUADRO B No. 3

### COMPARACIÓN CONCEPTUAL DE TE NEGRO

<p><b>Potte, N. N.</b> La Ciencia de los Alimentos. México: Harla. 1973</p>	<p>Por otra parte, ciertos compuestos del té negro reducen la absorción de minerales como el hierro y cobre, que en ciertas circunstancias pueden favorecer la formación de radicales libres.</p> <p>Asimismo, compuestos del té negro actúa sobre ciertas enzimas, reduciendo la probabilidad que se sintetizen los radicales libres, que pueden iniciar procesos inflamatorios, como por ejemplo en la formación de <u>placas de ateroma</u>.</p> <p>La acción antioxidante del té negro, previene el daño oxidativo del material genético de la células, evitando la iniciación, promoción y progresión del cáncer.</p>
---	--

FUENTE: Varios Autores

ELABORADO POR: María Belén Moreno Cazar

## PROPIEDADES DEL TÉ NEGRO

### Antioxidante

El té negro posee polifenoles. Se trata de sustancias con acción antioxidante que protegen al organismo frente a la acción nociva de los radicales libres, que debilitan el sistema de defensas y aceleran el proceso de envejecimiento. También se sabe que el consumo de antioxidantes ayuda a reducir el riesgo de enfermedades como las cardiovasculares, las degenerativas e incluso ciertos tipos de cáncer.

### **Astringente**

Los taninos son componentes del té que le confieren su característico sabor amargo. Poseen un efecto astringente, por lo que su consumo es beneficioso en caso de diarrea y de otros trastornos digestivos como la gastritis entre otros.

### **Diurético**

El importante efecto diurético del té ayuda a la eliminación del exceso de líquidos junto con sustancias de deshecho del organismo.

### **Reconfortante y bajo en calorías**

Si se le añade poca azúcar o nada de azúcar se obtiene una bebida que, con pocas calorías, aporta una agradable sensación de saciedad (lo caliente sacia más que lo frío), por lo que constituye una alternativa saludable frente a los refrescos azucarados.

### **Estimulante**

Igual que el café, el té es una buena bebida estimulante que contribuye a despejar la mente y despertar el organismo.

## **EL TÉ NEGRO EN LA COCINA**

Cualquier hora del día es un buen momento para tomar una taza de té negro y disfrutar de su intenso aroma y sabor. No obstante, los amantes de esta bebida han de saber que su empleo en diferentes recetas hace que los platos ganen en sabor y que adquieran aromas sorprendentes.

Éste es el caso de la "salsa de té negro y miel", elaborada con ingredientes como zumo de naranja, ajo y por supuesto miel y té negro "Earl Grey".

También se puede preparar una taza de "ponche de té negro helado" con un poco de zumo de naranja y limón, azúcar y unas hojas de menta fresca. El "Masala chai" es otro modo diferente de disfrutar del té negro que se prepara con especias como la canela o el jengibre y con un poco de leche. Incluso puede emplearse un poco de té negro para aromatizar unos canapés de champiñones e incluso una ensalada de pepino, aportando un toque diferente de aroma y sabor.

## **Él Te Negro en la Repostería**

La repostería día a día ha ido evolucionando conforme al paladar de los consumidores, es por eso que fusionamos sabores he involucramos nuevos ingredientes y así diversificar el uso de té negro.

Para las diversas preparaciones especialmente en la realización de bizcochos se debe realizar un porcionamiento adecuado de las cantidades evitando el te excesivo para obtener un sabor amargo a nuestras preparaciones.

**Te negro:** agua 95-100 °C

**Infisionar:** durante 2-3 minutos.

### C. PALORA

**Ubicación de plantación de té negro en el Cantón Palora.**



Fuente: Tourist Map of County (Pastaza)

El Cantón Palora, conocido como el “Edén de la Amazonía, está ubicado al Noroccidente de la Provincia de Morona Santiago, con una altitud de 920 metros sobre el nivel del mar, posee una superficie aproximada de 1456,7 km<sup>2</sup>, de los cuales 70.000 hectáreas, pertenecen al Parque Nacional Sangay.

La temperatura promedio de este cantón es de 22.5°C, posee un clima variado que va desde el tropical húmedo de la Amazonía, hasta el frío húmedo de las zonas andinas, en los alrededores del Volcán Sangay.

En esta región, poseedora de ecosistemas con variedad de flora y fauna únicas en el mundo, reside un pueblo próspero, cálido y amable, heredero de tradiciones y manifestaciones culturales, que mantienen una convivencia armónica entre las culturas mestiza y nativa.

### **1. Principales atractivos:**

En Palora se puede visitar el Balneario del río Numbayme ubicado a 4km de la cabecera cantonal, o la compañía que cultiva y comercializa té, en donde se puede conocer no solo las plantaciones, sino también el proceso de elaboración.

Otros atractivos constituyen los ríos Llushin, Amundalo en el sector San Vicente de Tarqui, o la comunidad de Chinimpi, la cascada de Nayanamak y, el río Palora, un sitio ideal para la práctica de rafting, son entre otros sitios los que más atraen el interés de los visitantes.

Más del 50% de su territorio pertenece al área protegida del Parque Nacional Sangay, escenario natural que permite apreciar una gran diversidad de flora y fauna, importantes cascadas, lagunas y ríos que dan el nombre al cantón como Edén de la Amazonía.

En el cantón Palora se desarrolla el Agroturismo, los productos más característicos de esta zona son el té, pitajaya y caña de azúcar con sus derivados: miel, panela en ladrillo y granulada y, en menor porcentaje cultivos de naranjilla, yuca, plátano, papachina y cítricos.

La producción agrícola, constituye un verdadero atractivo para los turistas que llegan al cantón y que se interesan por conocer los procesos de cultivo y



comercialización. Además en la compañía de té se cuenta con un invernadero donde se cultivan plantas exóticas y nativas de gran belleza.

Los ríos Palora Lushin y Pastaza son ideales para la práctica de deportes extremos como rafting, kayak, tubing, paseos en canoas, senderismo y otras.

#### **D. HISTORIA DE LA REPOSTERÍA**

La repostería, confitería o pastelerías el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres como dulces, bizcochos, tartas.

Antiguamente la palabra repostería significaba "despensa", era el lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, pastas, fiambres y embutidos.

El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargado de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas; después de cierto tiempo, el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe.

Desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrones, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre.

El postre es: "el postrer plato de una comida compuesto de frutas, pasteles, confituras y queso" (Brillant Savarín). Postre, plato dulce que se toma al final de la comida; cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, pero también engloba el queso.

La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que puede tener un postre o pastel.

Ya en Egipto existían recetas simples de repostería. Aún no se conocía el azúcar, por lo que el sabor dulce se conseguía gracias a la miel de abeja. A principios de la era cristiana, hace 2000 años, no se diferenciaba el oficio de pastelero y el de panadero, sino que era la misma persona quien ejercía ese trabajo, y que usaba la miel en sus recetas, así lo demuestra la Biblia, donde se pueden encontrar numerosas citas referentes a ella.

Ya en la Roma antigua se empezaron a emplear nuevas técnicas y medios para dulcificar, como el mulsum (un vino meloso) y mezclaban la harina con miel para elaborar pasteles. Numerosos autores mencionan postres como la tripartina, a base de huevos, leche y miel, o el globus, una especie de buñuelo.

Sin embargo, en el lejano Oriente se conocía la caña de azúcar. En un principio, hace 8000 años, se utilizaba como elemento decorativo en las casas, aunque también se masticaba por su dulce sabor. Fue por eso que su cultivo se extendió por el Pacífico y llegó a la India, de donde antes se creía que procedía. Griegos

y romanos conocían el azúcar cristalizado, hay que recordar que Alejandro Magno llegó hasta la India, por lo que también utilizaban este ingrediente para endulzar. Pero fue gracias a la llegada de los árabes que el consumo de azúcar se extendió por toda la cuenca mediterránea. Eran famosos los dulces árabes hechos a base de azúcar y frutos secos.

Durante esta época, la Edad Media, empezaron a surgir en Francia los *obloiers*, un gremio que se dedicaba a hacer obleas, es decir, las hostias para las misas religiosas. Poco a poco, el pueblo tendrá acceso a estos dulces, que se registrarán por el calendario, de igual forma que ahora comemos turrón en diciembre, torrijas en semana santa, etc. Es también gracias a las Cruzadas que nuevos ingredientes se incorporaron al recetario repostero.

En 1440, una ordenanza utiliza por primera vez la palabra "pasteleros", un siglo más tarde, en 1556, bajo el reinado de Carlos IX de Francia, nace la corporación de pasteleros que establece el aprendizaje y acceso al grado de maestro pastelero.

El descubrimiento del Nuevo Mundo hizo posible el intercambio de ingredientes, pues de la mano de Colón, Cortés, Pizarro... fue llevada a América la caña de azúcar y traído al Viejo Mundo el cacao, lo cual a su vez, incrementó el cultivo de azúcar debido a la buena combinación de ambos.

En España, antes de que los Reyes Católicos los expulsaran en 1492, los judíos acompañaban sus celebraciones con todo tipo de dulces, tales como los *letuarios de membrillo* que se elaboran para la fiesta del Yom Kipur, o los buñuelos y

pasteles de pasas de Hanukah. Fue frecuente también en el siglo XVI el chocolate caliente como bebida.

En el siglo XVII se descubre la levadura biológica, lo que permite que se desarrolle mucho más la pastelería y se diferencie aún más de la panadería, ya que surgen bollos nuevos, tales como los brioches y otros similares.

El Siglo de Oro español nos deja también obras escritas donde encontramos una exhaustiva descripción de la pastelería de esa época en las altas esferas, como las elaboraciones que se llevaban a cabo en la Corte, que conocemos gracias a Francisco Martínez Montañón, autor de *Arte de cocina, Pastelería y Conservería*, de 1611 y cocinero de Felipe II, o la cocina de los Colegios Mayores de Salamanca, que describe Domingo Hernández de Maceras.

En 1786, Juan de la Mata, repostero real, publica en Madrid *Arte de Repostería*, una obra que será clave hasta el siglo XIX en que se publiquen otras.

En Francia, durante este siglo, el XVIII, se inicia el desarrollo del hojaldre, lo que inicia la pastelería moderna. También se desarrolla con fuerza la pastelería en Austria, que la reina María Antonieta llevará a Francia cuando se case con Luis XVI. Ya entonces se hacían pasteles creativos que podrían parecer obras de arte. Sin embargo, otros postres no surgen de la creatividad, sino de la necesidad, como por ejemplo, la de conservar la leche. Se descubrió que calentándola con azúcar hasta que se concentrase, hacía que la leche durase mucho tiempo, pues los soldados la consumían durante las campañas militares, surge así la leche condensada. Lo mismo ocurre con las mermeladas y

confituras, que no son más que frutas y azúcar sometidos a cocción. Es, pues, el azúcar, un conservante natural.

También tenemos el caso de postres que surgen debido al excedente de productos, como el turrón, nacido de la abundancia de almendras y miel.

El siglo XIX supone un gran auge para el mundo de la repostería, pues empiezan a aparecer pastelerías y confiterías abiertas al público, como las que se abrieron en Madrid (un ejemplo es *Lhardy*). Se mejoran los equipos y maquinarias y surgen otras nuevas, como las primeras máquinas de hacer hielo, lo que permitió la producción en masa, gracias a su poder conservante.

También se escriben obras y revistas especializadas, como *La confitería española*. Antoine de Carême, padre de la repostería moderna, escribe a principios del siglo XIX *El Pastelero Real*, con un gran repertorio de recetas y descripciones de herramientas, utensilios y productos especializados, por lo que la pastelería alcanzó un gran importancia.

En 1930 la Marquesa de Parabere escribe *Confitería y Repostería*.

Con el siglo XX llegan más avances tecnológicos que permiten la conservación, la fermentación, la congelación... que no hacen sino aumentar la calidad de los productos.

Dentro de la repostería el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores.

## **Para la elaboración de postres es necesario contar con las funciones del personal de pastelería.**

Son los encargados de pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, cumpliendo diversas tarea.

- ✓ Las tareas de los pasteleros/reposteros son muchas y variadas, pues deben encargarse de todos los pasos, que van desde tener el producto o materia prima a utilizar hasta convertirlo en un plato del menú.
- ✓ Realizar las operaciones de elaboración de pasteles, preparando las materias primas necesarias según fórmula, mezclando ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando y añadiendo los productos complementarios de decoración.
- ✓ Por tanto sus tareas van desde el aprovisionamiento de mercancías y control del mismo, así como sus consumos.
- ✓ Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.
- ✓ Planifica el trabajo diario.
- ✓ Realizar trabajos ordenadamente.

## **Equipo de trabajo**

- ✓ Mise en place
- ✓ Batido

- ✓ Mezcla empaste
- ✓ Escudillado
- ✓ Montaje
- ✓ Decoración

### **Requerimos equipos de pastelería**

- ✓ Mobiliario
- ✓ Equipo de preparación, cocción y refrigeración
- ✓ Batería de pastelería
- ✓ Herramientas y utensilios
- ✓ Moldes, placas y bandejas de servicio
- ✓ Equipo de pesaje y medición
- ✓ Útiles para montajes y decoración.

De las mismas presentaremos la subdivisión con las que se trabaja en el área de pastelería.

### **Equipo mobiliario**

Constituye el mobiliario necesario para la preparación de los diferentes manjares.

- ✓ Mesas
- ✓ Armario

### **Equipo de preparación**

Conjunto de aparatos generalmente eléctricos que facilitan las tareas que se realizan en la pastelería entre ellos encontramos.

- ✓ Batidora (tolva, batidores, ganchos)
- ✓ Refinadora moledora
- ✓ Licuadora
- ✓ Exprimidor de frutas

### **Equipo de cocción**

Conjunto de aparatos que se utilizan para la cocción de diversos postres, en la pastelería se conforma básicamente de:

- ✓ Cocina
- ✓ Baño María
- ✓ Horno

### **Equipo de refrigeración**

Son utilizadas para la refrigeración y conservación de los manjares elaborados en la pastelería.

- ✓ Neveras
- ✓ Cavas
- ✓ Cavas refrigeradoras
- ✓ Cavas congeladoras

### **Batería de la pastelería**



Son recipientes de diversos tamaños que nos permite adaptar a varios usos en la pastelería.

- ✓ Bowl
- ✓ Cacerolas
- ✓ Ollas
- ✓ Sartenes
- ✓ Escurridoras
- ✓ Coladores
- ✓ Espátulas
- ✓ Ralladores
- ✓ Cuchillos
- ✓ Cucharas
- ✓ Tamiz
- ✓ Rodillo
- ✓ Moldes
- ✓ Mangas
- ✓ Boquillas.

### **Utensilios para montajes y decoraciones**

Es utilizado para el pesaje y decoración de cada una de las preparaciones elaboradas en la pastelería.

- ✓ Pesos y balanzas
- ✓ termómetros

## **COMPOSICIÓN ESTRUCTURAL DE UN POSTRE**

Los postres están compuestos principalmente, más no todos, por una base hecha a partir de una masa o alguna otra base firme que la sostenga.

Entre las más comunes podemos encontrar la pasta quebrada, pasta flexible, hojaldre, entre muchas otras.

### **AGLUTINANTE**

La gelatina es una sustancia proteica incolora e inodora que se extrae de los huesos y los cartílagos de los animales al igual que de la vejiga natatoria de algunos peces, que se conoce como colapez. La colapez debemos hidratarla en abundante agua fría por 5 minutos aproximadamente y, una vez hidratada, cambia su aspecto poniéndose flexible.

Antes de su disolución será necesario estrujarla para evitar los excesos de agua en la mezcla

La disolución puede realizarse a baño maría o a fuego muy bajo, pues se debe procurar no calentar demasiado la gelatina, ya que sus proteínas se desnaturalizan perdiendo Poder coagulante.

La gelatina sin sabor se debe remojar en agua fría a razón de 1 parte de gelatina sin sabor por 6 partes de agua fría, reposar 5 minutos y disolver a baño maría para agregar a la mezcla.

### **AIREANTE**

En el caso de la crema se debe procurar que permanezca a 0°C para que al batir sea estable. Al incorporar crema a los postres fríos se hará semi-batida (punto en el cual la crema tiene cuerpo pero no está totalmente firme) y sin azúcar.

Las claras deben estar a temperatura ambiente y sin restos de yema para lograr un batido con volumen. Para su preparación se baten las claras a nieve y una vez firmes se agrega el azúcar poco a poco. Existen algunas variantes en las cuales el azúcar se agrega en forma de almíbar (merengue italiano). Esto le da más estructura al mousse.

## **SABORIZANTES**

El saborizante y cualquier enriquecedor del mismo, serán agregados antes de la crema.

## **CLASIFICACIÓN DE POSTRES**

De acuerdo a esto la clasificación es la siguiente:

- 1.- Postres fríos o semifríos.
- 2.- Postres calientes.
- 3.- Postres especiales.

## **1- POSTRES FRÍOS O SEMIFRÍOS**

### **MOUSSE**

En francés quiere decir espuma y se refiere a mezclas livianas de repostería, donde, su característica principal es ser notoriamente más liviano que un Bavaois. Para esto las bases de elaboración son mucho más consistentes y su porcentaje de crema mayor.

Una de estas bases son las claras a nieve (no las llamamos merengue debido al porcentaje de azúcar que contienen). A estas se les agrega sabor y su consistencia es tan suave que solo se pueden utilizar sobre algún recipiente que lo contenga, ya sea copas o tulipas.

## **2-. POSTRES CALIENTES:**

### **FLAN**

La base de este postre es la de leche azucarada y adicionada de huevos, que se perfuma y se lleva a moldes caramelizados. Antes de llevar al horno es estrictamente necesario enfriar la mezcla. El agua utilizada para el baño-maría también debe ser fría. Esto, debido a que es necesario darle una coagulación lenta al postre, evitando la ebullición y por ende la formación de burbujas.

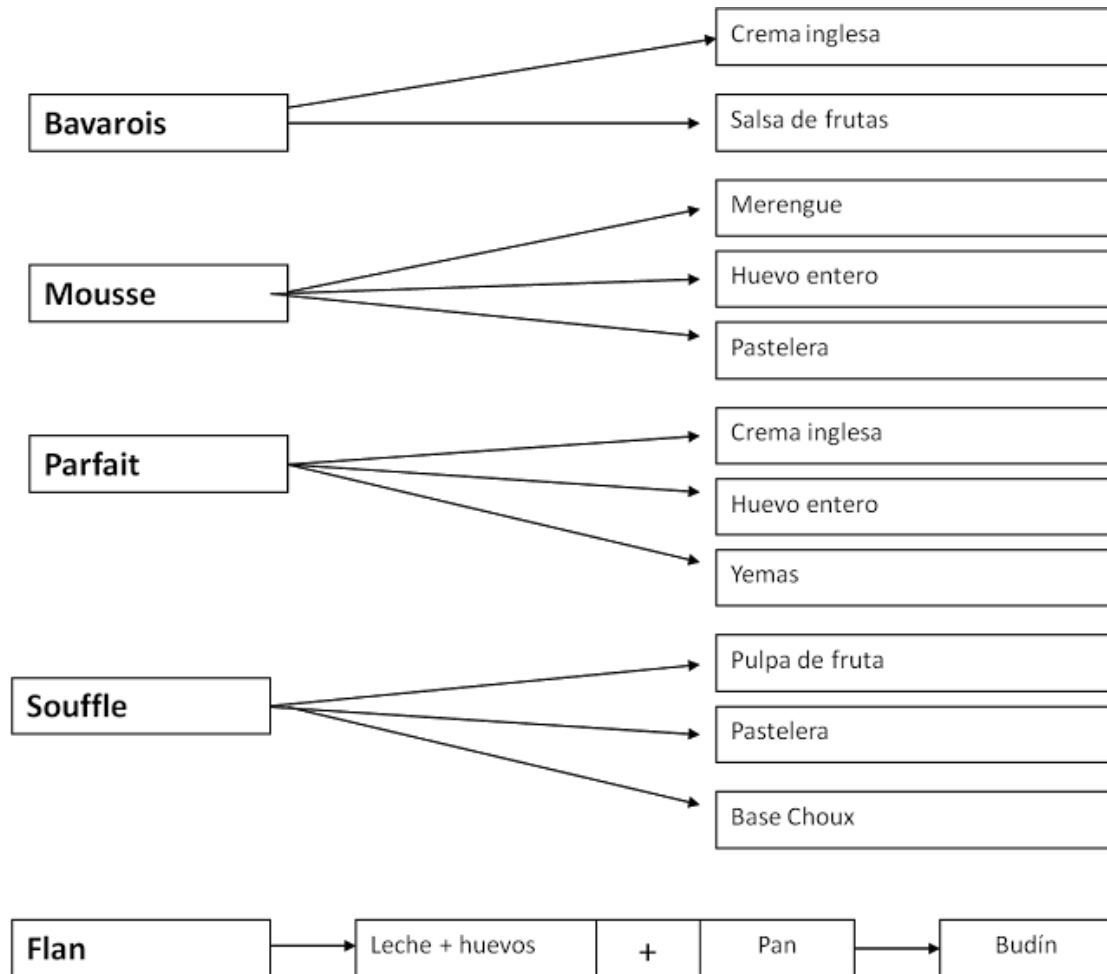
## **3-. POSTRES ESPECIALES**

### **TERRINAS**

Solo son mousses o bavaois que se moldean en los moldes de terrina y que llevan algún tipo de encamisado como frutas o jaleas, o un relleno que permita,

al cortar, ver el interior, la garnitura o por último un amoldado por capas de distintos sabores de un mismo postre.

### **FAMILIAS DE POSTRES Y SUS BASES DE ELABORACIÓN**



### **4.POSTRES A BASE DE HELADOS**

Se tratan todos los tipos de helados: los sencillos a base de almibares y jugos de frutas; y los que se preparan a base de cremas y los elaborados como son los parfaitis, mousses, heladas, biscuit glasés y soufflés glasés.

### **CLASIFICACIÓN**

Los helados se dividen en dos categorías: helados simples y helados especiales.

### **5- QUESOS Y FRUTAS AL NATURAL**

Los quesos y frutas como postres no se requieren de ninguna preparación previa, dependiendo de los gustos al combinarlos.

Los quesos se pueden acompañar con frutas frescas siempre que estas no sean muy dulces. Algunos quesos se sirven mezclándonos con miel o azúcar, la manera de servir fruta es cruda, al natural, pues si se trata de una fruta en estado de madurez perfecta, no habrá ninguna preparación. Puede presentarse también en una canasta al centro de la mesa.

Las frutas también se pueden preparar en ensaladas, cocidas en forma de compota, mermeladas y jale, se utiliza además en la preparación de helados y bebidas diversas.

Para que la fruta luzca bien se debe lavar cuidadosamente para no estropearla y luego que hay frotarla con una franela que tenga brillo. Cuando se dispone

de varias clases de frutas que no están del todo perfectas, se pueden servir en macedonia con un poco de azúcar y licor, vino o champagne.

## **E. HISTORIA DE LA REPOSTERIA FRANCESA**

La historia de la cocina francesa empieza a finales de la Edad Media con un personaje al que se le puede considerar como el primer gran chef de la historia. Su nombre era Guillame Tell pero el apelativo que lo hizo famoso fue Taillevent. Hasta entonces, las recetas se transmitían de maestro a operario siguiendo la tradición oral. Taillevent fue el primero en codificar su cocina en libros en una época en la que todavía no se había descubierto la imprenta.

Gracias a su trabajo es posible acceder en la actualidad a las recetas que se servían en la mesa de Carlos VI, “El bienamado”, hacia finales del siglo XIV. Taillevent realizó toda su carrera en la Corte. Empezó como ayudante de cocina y luego fue cocinero del príncipe de Valois, del duque de Normandía y por último del rey.

Su fama se debe sobre todo a su obra *Le viandier*, en la que informa sobre la renovación de la cocina, especialmente en el uso que se daba a las salsas y a las especias. Numerosas anotaciones dan a entender que Taillevent era alquimista, antiguos químicos que tuvieron gran importancia e influencia.

En esa época no existían hornos ni fogones, ni tenedores ni servilletas. Nobles y plebeyos comían con los dedos y el anfitrión cortaba las carnes con su espada. El más alto honor que se podía hacer a un huésped era invitarlo a trinchar una carne con su espada. Si tenemos en cuenta que en la sociedad caballeresca el

poder se conquistaba con las armas, entenderemos que la destreza en el uso de la espada era un valor que muchas veces aparejaba ascenso social.

En ese tiempo se conocían cuatro técnicas de cocción: asado, hervido, fritura y estofado. Pero había otra práctica que sorprendió a los historiadores gastronómicos y que está registrada en *Le viandier*. Es la del blanqueado, es decir, hervir las carnes antes de asarlas. Hay que tener en cuenta que en este tiempo no existían las refrigeradoras, las carnes se conservaban en los sótanos o colgadas de los techos y se consumían a los ocho o diez días después de la matanza. Aquí se presentaba un dilema para los cocineros: si esperaban muchos días la carne empezaba a descomponerse y los gérmenes que proliferaban en la superficie malograban el sabor y podían intoxicar al comensal. Si por el contrario la preparaban de inmediato, tendrían una carne dura, ya que el reposo entenece el producto. Se les ocurrió entonces el blanqueado, porque el agua caliente coagula las proteínas de la superficie encerrando los jugos en el interior de la pieza, pero al mismo tiempo, lava la superficie eliminando el mal gusto.

Hemos dicho que las salsas y las especias eran muy importantes en la cocina medieval.

Las salsas se ligaban con pan mojado o yemas. Casi no utilizaban materias grasas y el roux no se había descubierto todavía. Usaban en cambio muchas especias, aunque eran caras, recordemos que venían de Oriente, pero marcaban una diferenciación entre la cocina plebeya y la cortesana, ayudaban al proceso de conservación y sobre todo, enmascaraban los sabores desagradables.



Con el Renacimiento llegó la gloria e influencia de Taillevent que superará ampliamente el siglo XIV y sus manuscritos seguirán revisándose hasta bien entrado el siglo XVII.

La influencia italiana en la gastronomía francesa fue muy importante, aunque no tanto en cuanto a recetas sino en pastelería y, sobre todo, en los modales en la mesa. Esta influencia se dio a través de Catalina, florentina criada por Lorenzo de Médicis (futuro Papa) que accedió al trono francés a los 14 años tras casarse con Enrique II y que llegó a la Corte con un ejército de cocineros para que le preparan las comidas “a la italiana”.

A Catalina de Médicis se le atribuyen muchas historias, algunas de ellas probablemente con poco fundamento: haber instigado la matanza de los hugonotes en la noche negra de San Bartolomé, aguantar la infidelidad de su marido para luego, una vez viuda, despojar a la preferida Diana de Poitiers de las riquezas y palacios que el rey le había concedido en vida, construir un observatorio para su protegido el alquimista Nostradamus, inventar el ballet, recuperar antiguas fórmulas para hacer perfumes y ser la precursora del arte de envenenar, preparando pócimas de origen natural que probaba en enfermos y presos. Pero a Catalina también se la menciona como la impulsora del consumo en Francia de la afrodisíaca alcachofa, de llevar a la Corte productos florentinos desconocidos en ese reino, como el azafrán, los helados y el café, “hierba santa” que le curó las reales migrañas. Se dice además, que bajo el impulso de Catalina, se comenzaron a utilizar licores de alcohol y aguardientes en la cocina.

Por entonces, los productos del Nuevo Mundo empiezan a difundirse en Francia, incorporándose con mayor o menor fortuna el tomate, la papa y los frejoles. En la segunda mitad del siglo XVII y XVIII se editan o reeditan más de 230 libros de cocina, entre ellos *Le cuisinier François* (el cocinero francés) de Pierre La Varenne.

### **Postres en Francia**

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 platillo estén completos. Todos esperamos los postres con ansias porque aparte de que es un gusto, se ha convertido en una necesidad dentro de la gastronomía.

Hay diversos tipos de postres en todo el mundo, pero los elaborados en Francia se caracterizan por ser deliciosos y tener una gran presentación. Los postres franceses están hechos típicamente con crema, natilla y fruta.

La gastronomía se ha convertido en un arte, ya que se necesita combinar de manera armónica texturas, colores, sabores, aromas y la vista. "De la vista nace el amor".

La repostería francesa es una combinación de tres culturas muy importantes: la italiana, la austriaca y la árabe. La fusión de estas tres dentro del ámbito repostero dio como resultado lo que hoy consideramos uno de los temas más relevantes dentro de lo que es la gastronomía, la repostería en Francia.

En la antigüedad se utilizaba la miel para endulzar los postres, no se conocía el azúcar. Sin embargo la miel no era el único producto que se utilizaba para endulzar. Tiempo después, fue que se le dio el uso del azúcar, aunque esta ya existía desde mucho tiempo antes no se utilizaba en la preparación de alimento, con el descubrimiento de América se dieron varios intercambios de productos, entre ellos la caña de azúcar y el cacao.

### **Maestros Pasteleros**

**Gastón Lenôtre (1920-2009)**, maestro de pastelería y chocolatería francesa, considerado el mejor de Francia, proveniente 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 creó “Succès” una pasta dulce y crema de avellanas. Fundó la escuela “Lenôtre” que actualmente sigue en funciones y se encuentra en París.

**Antoine Carême (1783- 1833)**, de origen Francés, trabajó con el pastelero más importante de París en 1799, Chez Bailly. Una de sus obras más importantes fue “Art de la Cuisine Française au XIX”, se le considera como un precursor de la dietética y la lógica en la nutrición.

**Pierre Hermé (1961-\*)** Chef francés que revolucionó la repostería y confitería a nivel mundial, creó la primera pastelería-boutique de Tokio. Es la persona más joven en la historia que fue nombrada como chef pastelero de Francia. Cada

año produce dos colecciones en postres gourmet: primavera/verano y otoño/invierno.

Actualmente tiene 7 locales en Tokio, 6 en París, uno en Londres y uno online.

El postre es el platillo perfecto para concluir una buena comida, la repostería en general es un arte complejo, ya que requiere de mucha creatividad, dedicación, manejo de técnicas y un buen paladar. 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.

## **F. TECNICAS**

Conocemos como técnicas a aquellos procedimientos y la forma de preparar nuestros postres de tal manera que ningún ingrediente pierda los nutrientes.

### **1. A PUNTO DE NIEVE**

Consistencia esponjosa y firme que adquiere las claras de huevo al ser rápidamente batidas y prolongadamente hasta firmar picos.

### **2. BATIR**

Cuando hablamos de batir, nos referimos a la acción de remover energéticamente unos ingredientes en estado líquido o semilíquido. Por medio de esta acción, pasan a estado esponjoso.

Este tipo de operaciones se realizan siempre con la ayuda de un batidor, que puede ser manual, manual-eléctrico o de máquina. Mediante el aire que le incorporamos al batir, conseguiremos aumentar su volumen y su cambio de estado.

### **3. MEZCLAR**

Para mezclar una elaboración, nos podemos ayudar de un batidor, una lengua de goma, una espátula, unas palas o con las propias manos. Su finalidad consiste en ligar distintas materias o ingredientes sin darles exceso de trabajo para que las masas o cremas no cojan nervio. para eso, lo realizamos con un movimiento circular lento.

### **4. INCORPORAR**

Se le denomina incorporar a la acción de conseguir que una materia prima penetre dentro de otra mediante la mezcla. Debemos saber si la mezcla que pretendemos realizar es dura, blanda o líquida. De esto dependerá el utensilio o herramienta que necesitemos para realizar esta operación.

### **5. MONTAR**

Se refiere a una técnica o termino general que se utiliza en la pastelería para indicar varias tareas como por ejemplo: montar un batido o una crema, lo que implica la realización de todos los pasos inherentes a cada una de las preparaciones.

### **6. HOMOGENIZAR**

Consiste en mezclar uniformemente varios ingredientes de una formula hasta que adquieran la consistencia y compactación adecuadas.

## **G. POSTRES DE LA COCINA FRANCESA**

### **MOUSES**

La denominación mousse sugiere en gastronomía la idea de elaboración liviana, ligera o etérea; en una palabra se podría designar como espuma. Las mousses forman parte de preparaciones dulces o saladas.

En la elaboración de mousses saladas deben tenerse en cuenta dos elementos básicos.

El ingrediente de base que define el sabor de la mousse. Estos irán procesados finamente y bien tamizados. Por ejemplo vegetales, aves, jamón, animales de caza, hígado de aves, pescados, crustáceos, etc.

Crema de leche batida a medio o tres cuartos puntos. Esta conferirá suavidad, untuosidad y aire. Así mismo, suavizará el sabor.

Las mousses pueden o no contener gelatina sin sabor, pues esta se agrega únicamente si se pretende moldear y sostener la mousse.

Algunas mousses pueden presentar diversas combinaciones de ingredientes: tales como pescado y vegetales; ave y hongos; frutas y mariscos; etc. En caso de realizar una mousse combinada, se debe poner especial atención en el equilibrio de las texturas y los sabores que naturalmente produce la combinación de los elementos principales.

## **BAVAROIS**

En teoría, se distingue entre mousses y bavaoís por las diferencias en los métodos de preparación, pero en la práctica a menudo se unen los dos. De hecho, en su esfuerzo por conseguir una textura o consistencia ideal, algunos chefs y patissiers preparan sus mousses en parte sobre la base de una receta de bavaoís (o viceversa).

Según la teoría, un bavaoís se basa en un anglaise: la leche hervida o crema (con vainilla o canela u otras especias) se vierte sobre las yemas batidas. La mezcla se bate más y luego se calienta a 85°C. Se añaden el puré de fruta o chocolate y la gelatina, y después de un enfriamiento inicial el bavaoís se gasifica batiendo ligeramente la nata batida. Cuando se deja endurecer en un congelador o un frigorífico el bavaoís adquiere su textura característica cremosa, espumosa.

## **PARFAIT**

Se puede definir como un postre congelado hecho a base de merengue italiano y crema batida. Término que en francés significa “perfecto”, también es conocida como crema helada.

## **GELATINA**

Gelatina o también conocida como grenetina, es una sustancia que se obtiene al hervir cartílagos, tendones, etc., de animales hasta que este semisólido. Proteína pura, muy nutritiva y beneficiosa.

## **BIZCOCHO**

Es un tipo de masa empleada en repostería para elaborar tartas, tortas y pasteles esponjosos. Los ingredientes básicos son la harina (generalmente de trigo), los huevos enteros y el azúcar o la sal.

## **CUPCAKE**

Un *cup cake* (literalmente pastel de taza), también conocida como *fairy cake* o *taza de pastel*, es una pequeña *tarta* para una persona, frecuentemente cocinada en un molde similar al empleado para hacer *magdalenas* o muffins. Es una receta de origen *estadounidense*, e incluye añadidos como glaseados y virutas.

## **MARCO CONCEPTUAL**

### **Té**

Es una infusión de las hojas y brotes de la planta del té (*Camellia sinensis*), con propiedades medicinales, nutricionales y antioxidantes.

### **Repostería**

La repostería es la parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Además es una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas.



## **Mousse**

Una mousse o espuma es un preparado culinario de origen francés, cuya base es la clara de huevo montada a punto de nieve, o la crema de leche batida, los cuales le dan consistencia esponjosa.

## **Bavarois**

Es un postre hecho a base de huevos y que resulta cremoso. Su particular textura obedece al uso de gelatinas y a la nata montada. Los bavarois pueden ser catalogados también como diplomate, figaro, clermont y marquise.

## **Parfait**

Se puede definir como un postre congelado hecho a base de merengue italiano y crema batida. Término que en francés significa “perfecto”, también es conocida como crema helada.

## **Gelatina**

Gelatina o también conocida como grenetina, es una sustancia que se obtiene al hervir cartílagos, tendones, etc., de animales hasta que este semisólido. Proteína pura, muy nutritiva y beneficiosa.

## **Bizcocho**

Dulce elaborado con una masa cocida al horno y hecha de harina, huevos y azúcar.

## **Cup cake**

También conocida como fairy cake o taza de pastel, es *una* pequeña tarta para una persona, frecuentemente cocinada en un molde similar al empleado para hacer *magdalenas* o muffins.

### **Técnicas Culinarias**

Las técnicas culinarias son las modificaciones que sufren los alimentos y que son precisas para consumirlos. Entre estas técnicas se distinguen dos categorías: técnicas culinarias sin aplicación de calor y con aplicación de calor

### **Análisis Sensorial**

Es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos mediante a la evaluación realizada a los consumidores para realizar un juicio acerca de las características sensoriales de un alimento (color, olor, sabor y textura) mediante uno o más órganos de los sentidos humanos.

### **Test de aceptabilidad**

Este aspecto se refiere al objetivo esencial para el que fue creado, dando una apariencia adecuada donde implica el uso correcto de texturas indicando si les gusta o le disgusta.

## **MARCO LEGAL**

**Según la Constitución de la República del Ecuador capítulo segundo del derecho del buen vivir, Art.13.-** las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente alimentos sanos, suficientes y nutritivos preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradicionales culturales.

**Según la ley orgánica de defensoría del consumidor en su Art. 17.-**

**Obligaciones del proveedor.-** Es obligación de todo proveedor, entregar al consumidor información veraz, suficiente, clara, completa y oportuna de los bienes o servicios ofrecidos, de tal modo que éste pueda realizar una elección adecuada y razonable.

Según las ISO 22000: 2005 son normas que establecen los requisitos que deben cumplir las organizaciones al implementar un Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos (SGIA). SGIA es un sistema de gestión aplicable a la cadena de abastecimientos de alimentos derivada de sistemas de gestión HACCP.

Según las ISO 22000: 2005 establecen los requisitos internacionales para inocuidad en la cadena de alimentos, desde el agricultor hasta llegar al plato. Por tanto, aplica a toda la cadena de alimentos.

#### **BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR LA ISO 22000: 2005**

- Garantiza la inocuidad alimentaria
- Identifica y soluciona los peligros vinculados a la industria alimentaria con un enfoque preventivo
- Fomenta las mejores prácticas de higiene y seguridad en la cadena alimentaria.
- Permite estar a la vanguardia de las exigencias del mercado internacional.

#### **IV. HIPOTESIS**

Es posible la elaboración de postres a base de té negro con la utilización de técnicas de la repostería francesa.

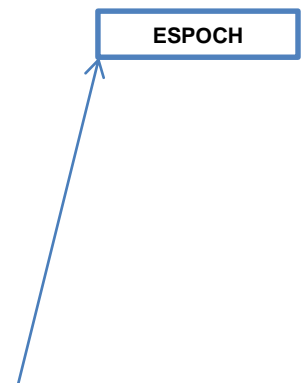
## V. METODOLOGIA

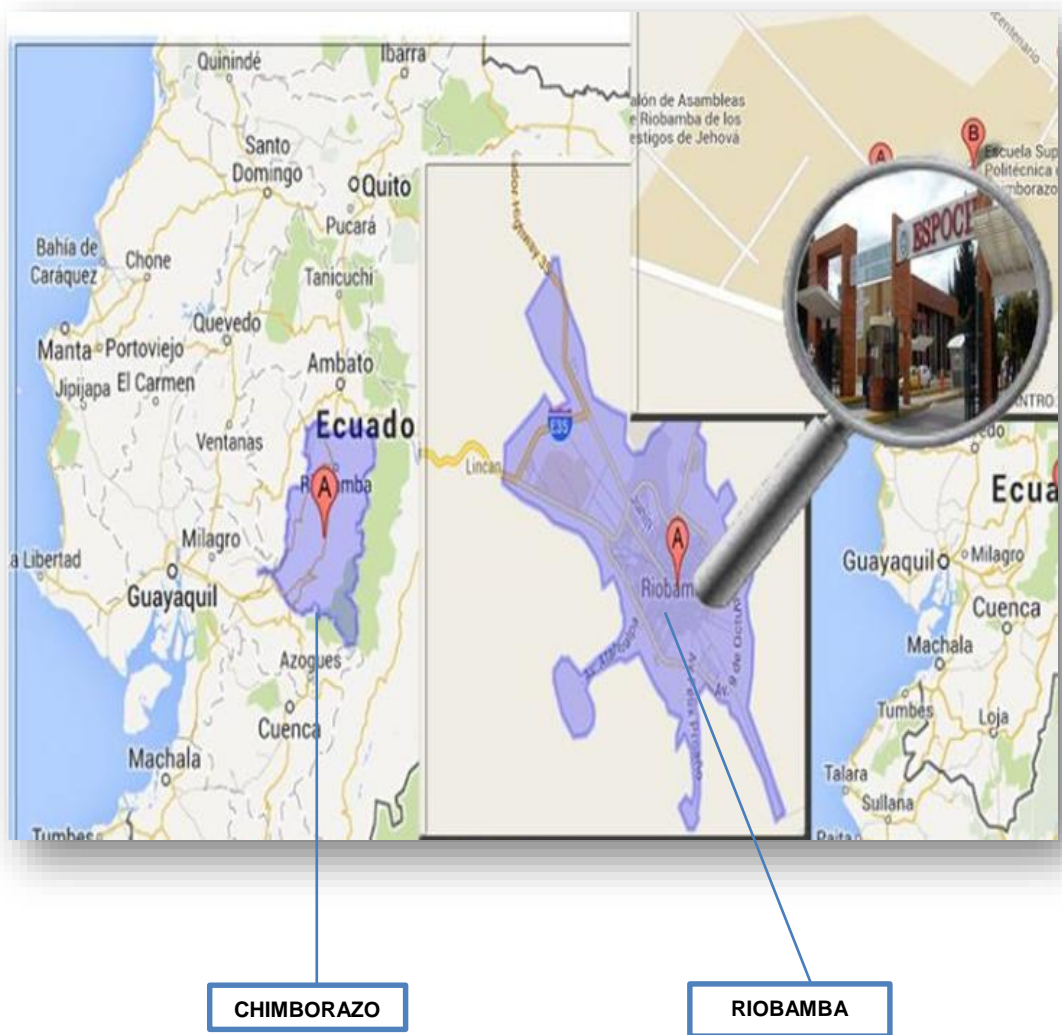
### A. LOCALIZACION y TEMPORIZACION

La siguiente investigación se desarrolló en el Ecuador, Provincia de Chimborazo Ciudad de Riobamba, en la Parroquia Lizarzaburu en la ESPOCH, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía 8º semestre.

La presente investigación se llevó a cabo en un periodo de seis meses desde la primera etapa que fue la formulación del problema como incentivar el consumo de té negro, hasta la elaboración de postres mediante la utilización de té negro.

#### Mapa N° 1 Ubicación de la ESPOCH.





ELABORADO POR: Ma. Belén Moreno

## B. VARIABLES

## **1.- IDENTIFICACIÓN**

### **INDEPENDIENTE**

- Té Negro

### **DEPENDIENTE**

- Elaboración de postres
- Test de aceptabilidad
- Análisis sensorial
- Técnicas Francesas

## **2.- DEFINICION**

### **Te Negro**

El té negro se obtiene a partir de la planta *Camellia Sinesis*, este además de otras propiedades medicinales y nutricionales, tiene propiedades antioxidantes.

### **Elaboración de postres**

Los postres deben ir en perfecta consonancia con los platos que les preceden. Por si mismos son capaces de influenciar claramente sobre la impresión general del menú. Su elección y realización deben responder a numerosas exigencias: diversidad, originalidad, gusto, presentación, forma, pero también seguridad y facilidad de empleo. En efecto, los postres se componen frecuentemente de cremas a base de huevos, productos lácteos, de helados, de purés de frutas, etc. Lo que dificulta a menudo su conservación y les hace frágiles si no se tienen en cuenta una serie de precauciones de higiene.

## **Técnicas Francesas**

Conocemos como técnicas a aquellos procedimientos y la forma de preparar nuestros postres de tal manera que ningún ingrediente pierda los nutrientes.

### **A punto de nieve**

Consistencia esponjosa y firme que adquiere las claras de huevo al ser rápidamente batidas y prolongadamente hasta firmar picos.

### **Batir**

Cuando hablamos de batir, nos referimos a la acción de remover energéticamente unos ingredientes en estado líquido o semilíquido. Por medio de esta acción, pasan a estado esponjoso.

Este tipo de operaciones se realizan siempre con la ayuda de un batidor, que puede ser manual, manual-eléctrico o de máquina. Mediante el aire que le incorporamos al batir, conseguiremos aumentar su volumen y su cambio de estado.

### **Mezclar**

Para mezclar una elaboración, nos podemos ayudar de un batidor, una lengua de goma, una espátula, unas palas o con las propias manos. Su finalidad consiste en ligar distintas materias o ingredientes sin darles exceso de trabajo para que las masas o cremas no cojan nervio. Para eso, lo realizamos con un movimiento circular lento.

## **Incorporar**

Se le denomina incorporar a la acción de conseguir que una materia prima penetre dentro de otra mediante la mezcla. Debemos saber si la mezcla que pretendemos realizar es dura, blanda o líquida. De esto dependerá el utensilio o herramienta que necesitemos para realizar esta operación.

## **Montar**

Se refiere a una técnica o termino general que se utiliza en la pastelería para indicar varias tareas como por ejemplo: montar un batido o una crema, lo que implica la realización de todos los pasos inherentes a cada una de las preparaciones.

## **Homogenizar**

Consiste en mezclar uniformemente varios ingredientes de una formula hasta que adquieran la consistencia y compactación adecuadas.

## **Análisis sensorial**

Es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos, la evaluación es innata para el hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de el, si le gusta o le disgusta, describe y reconoce las características de sabor, olor, textura y color; siendo un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad del alimento.

Generando así la inocuidad y la higiene adecuada de nuestro producto para que este sea aceptado por el consumidor.



## **Test de aceptabilidad**

El producto debe satisfacer la necesidad del consumidor, este aspecto se refiere al objetivo esencial para que fue creado, dando una apariencia adecuada donde implica el uso correcto de textura, color, aroma. sabor y determinar si les gusto o les disgusto, ofreciendo un producto de calidad con la elaboración de productos nacionales.

### **3.- OPERACIONALIZACIÓN**

**CUADRO Nº 4 OPERACIONALIZACIÓN**

<b>VARIABLES</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>INDICADOR</b>
------------------	------------------	------------------

<b>Te Negro</b>	<b>Propiedad Nutricional</b>	
	Calorías	Kcal.
	Proteínas	Gr.
	Hidratos de carbono	Gr.
	Grasas totales	Gr.
	Vitaminas	Mg.
	Minerales	Mg.
<b>Elaboración de Postres</b>	Mousse Bavarois Parfait Gelatina Bizcocho Cup cake	Test aceptabilidad Análisis sensorial
<b>Técnicas Francesas</b>	A punto de nieve Batir Mezclar Incorporar Montar Homogenizar	Cc Cc Gr Gr Gr Gr

ELABORADO POR: Moreno, M (2014)

### **C.TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **➤ TIPO**

**Descriptiva**

Se describió los procedimientos que se ejecutaron para realizar la investigación y experimentación.

➤ **DISEÑO**

**Experimental**

Se realizó por medio de experimentación dentro del laboratorio, con la ventaja que tuvo un estudio de control de las variables las mismas que se procesaron y se analizaron.

**D. POBLACIÓN MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO**

Para la presente investigación se consideró a los estudiantes de 7º. Semestre paralelo A y a los instructores de la escuela de Gastronomía, Facultad de Salud Pública, por ser una población pequeña no amerita el cálculo de la muestra por lo tanto mi población es igual a la muestra.

La muestra de este estudio es no probabilística porque no se utiliza fórmula para el cálculo de la misma, se consideró a los estudiantes del 7º semestre "A" y los docentes instructores que por ser un grupo que ha aprobado cursos de catación y degustación, los mismos que pueden ayudar al desarrollo del test de aceptabilidad. (**Anexos**)

**CUADRO Nº 5 DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN**

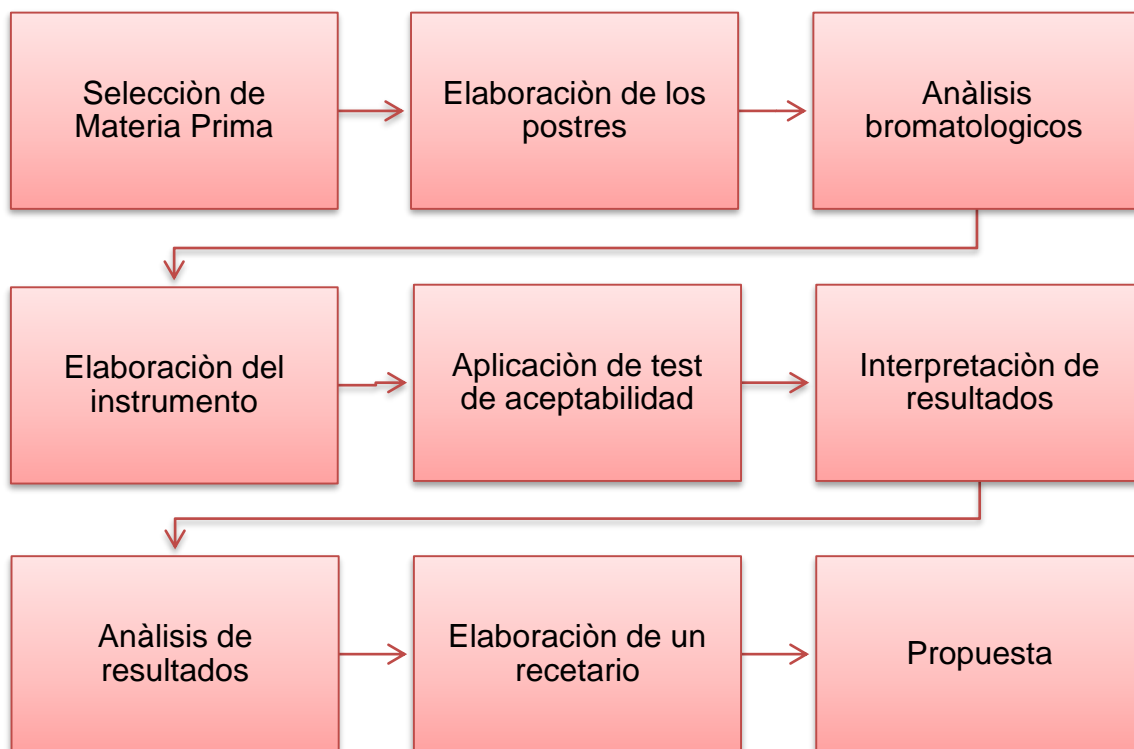
CATEGORÍA	NÚMERO
-----------	--------

Estudiantes de 7º.semestre A	28
Profesores – Instructores	12
Total	40

FUENTE: Secretaria de la Escuela de Gastronomía  
ELABORADO POR: Ma. Belén Moreno

## **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

**GRÁFICO Nº 1 DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS  
METODOLÓGICOS**



Elaborado por: María Belén Moreno Cazar.

**DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS**

- a) Para la investigación se seleccionó materia prima en óptima calidad, asegurando su nivel de aceptabilidad para la elaboración.
- b) Se elaboró los postres en un lugar, con implementos y a temperaturas adecuadas.
- c) Se determinó análisis bromatológico donde se puede medir las contaminaciones, higiene de los productos y así garantizar el consumo.
- d) Se elaboró un instrumento para el trabajo.
- e) Después de elaborar y obtener el instrumento, Test de Aceptabilidad se aplica los docentes y alumnos de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH a los alumnos de 7º semestre paralelo "A".
- f) Se interpretó los resultados obtenidos del test de aceptabilidad realizados a los docentes y alumnos de la escuela de gastronomía.
- g) Se analizó los resultados y se logró obtener los productos de mayor aceptabilidad.
- h) Se elaboró un recetario con los postres de mayor aceptabilidad; indicando porcentajes y cada uno de los ingredientes utilizados para la elaboración.
- i) Para finalizar se realizó una propuesta de nuestros productos.

## **VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **A. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS**

<b>Técnicas</b>	<b>Elaboraciones</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Montar</li> <li>✓ Incorporar</li> </ul>	<p>Para la preparación del mousse se aplicó la técnica del montado para conseguir la esponjosidad por la que se caracteriza este postre, así también el incorporado y mezclado con la finalidad de ligar cada uno de los ingredientes hasta obtener el producto deseado.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ A punto de nieve</li> </ul>	<p>Se utilizó a punto de nieve para la elaborar el bavarois obteniendo la característica esponjosa y firme por la que se caracteriza.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Homogenizar</li> <li>✓ Montar</li> <li>✓ Incorporar</li> <li>✓ Mezclar</li> </ul>	<p>Para el parfait se utilizó varias técnicas homogenizado, incorporado, mezclado y montado con el fin de obtener características propias utilizando adecuadamente cada una de las técnicas hasta conseguir sabor, color, textura y olor.</p>

Elaborado por: María Belén Moreno Cazar.

Para la elaboración de los postres utilice varias formulaciones hasta obtener las adecuadas.

<b>POSTRE</b>	<b>20%-80%</b>	<b>50%-50%</b>	<b>66%-34%</b>
Mousse	En esta formulación hubo presencia de color, no contando con sabor, olor y textura	Con esta combinación pude notar la presencia de color y sabor un poco amargo desvaneciendo el aroma y sin textura	Con la formulación indicada se obtuvo las características propias del mousse.
<b>POSTRE</b>	<b>25%-75%</b>	<b>50%-50%</b>	<b>62%-38%</b>
Bavarois	Para el bavarois se aplicó este porcentaje donde no se obtuvo ningún resultado favorable sin olor, color, textura y sabor.	Con esta combinación se obtuvo color debido a cada ingrediente y sabor muy amargo con la ausencia de olor y textura.	La combinación del bavarois resulto precisa por las características que presenta olor, color, sabor y textura.
<b>POSTRE</b>	<b>30%-70%</b>	<b>50%-50%</b>	<b>60%-40%</b>
Parfait	Esta combinación resultó inadecuada por las características y por su sabor desagradable.	Con la combinación se obtuvo un sabor adecuado debido a los ingredientes que se incorporaron sin tener un color, textura y olor que requiere el parfait	Este porcentaje resulto perfecto para las características propias del parfait con sabor, color, olor y textura.

Elaborado por: María Belén Moreno Cazar.

## ANÁLISIS INTERPRETATIVO



1.- El mousse en combinación de 66% de té negro y 34% de ingredientes para el mousse resulto de la mejor manera debido a que este porcentaje ayudo a que su textura sea precisa.

2.- La combinación del bavarois de 62% de té negro y 38% de los demás ingredientes fue el ideal; razón por la que el bavarois tuvo una textura esponjosa ideal.

3.- La combinación del Parfait 60% de té negro y 40% de los ingredientes, siendo estos los porcentajes adecuados para la facilitación de la elaboración ayudando a tener las características necesarias.

## **B.- RESULTADOS DE LAS PRUEBAS BROMATOLÒGICAS**

A los postres con mayor con mayor aceptabilidad se les realizó el análisis bromatológico en 100 gr de muestra.

Es necesario realizar un análisis de alimentos para asegurar que cumplan con las características y composición que se espera.

Con el análisis fisicoquímico se puede conocer las características básicas de los productos Humedad, Ceniza, Proteína, EE, Fibra, Solidos Totales, ENN, información que se sirve como indicador de calidad o parámetros de medición para una producción estandarizada y que este sea útil.

#### CUADRO N°6 ANALISIS DE NUTRIENTES

<b>POSTRE</b>	Mousse Testigo	<b>POSTRE</b>	Mousse de Té negro
<b>Humedad</b>	43.2%	<b>Humedad</b>	53.2%
<b>Ceniza</b>	2.64%	<b>Ceniza</b>	1.1%
<b>Proteína</b>	3.7%	<b>Proteína</b>	4.8%
<b>Extracto etéreo</b>	4.5%	<b>Extracto etéreo</b>	5.7%
<b>Fibra</b>	0.3%	<b>Fibra</b>	0.0
<b>Solidos totales</b>	15.12%	<b>Solidos totales</b>	46.8%
<b>ENN</b>	15.2%	<b>ENN</b>	35.2%

Fuente: Laboratorio de Bromatología, Facultad de Salud Pública, ESPOCH  
Elaborado por: María Belén Moreno Cazar.

<b>POSTRE</b>	Parfait Testigo	<b>POSTRE</b>	Parfait de Té negro
---------------	-----------------	---------------	---------------------

Humedad	33.2%	Humedad	47.9%
Ceniza	1.04%	Ceniza	2.0%
Proteína	3.7%	Proteína	5.0%
Extracto etéreo	4.5%	Extracto etéreo	2.7%
Fibra	0.3%	Fibra	0.9%
Solidos totales	25.12%	Solidos totales	52.1%
ENN	18,5%	ENN	41.5%

Fuente: Laboratorio de Bromatología, Facultad de Salud Pública, ESPOCH  
Elaborado por: María Belén Moreno Cazar.

### **Análisis Interpretativo**

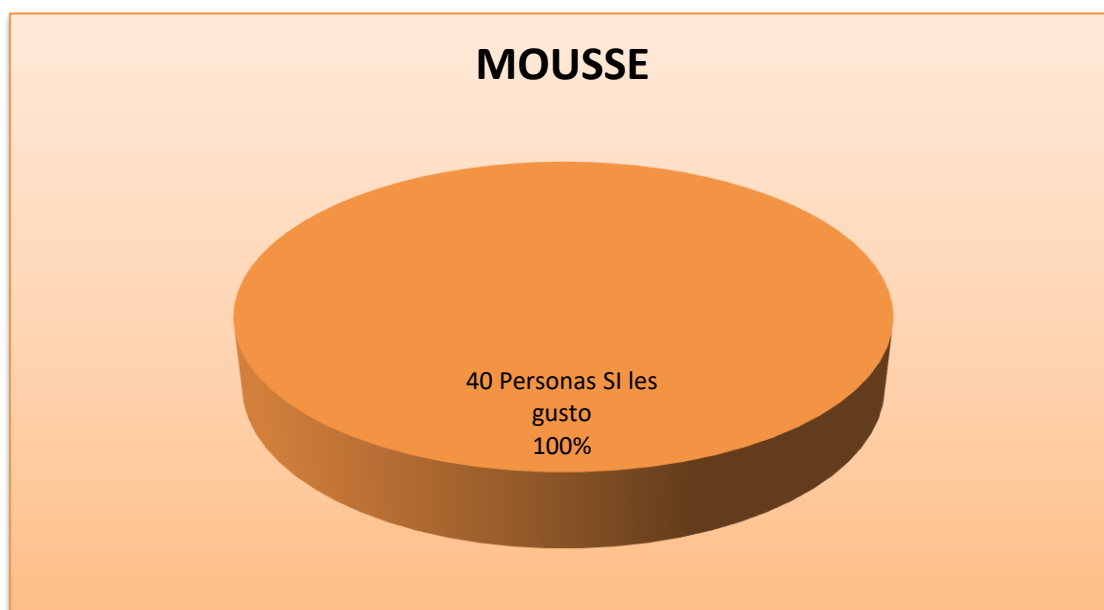
Los datos obtenidos demuestran que la presencia de agua en los postres mousse es 53.2 y parfait 47.9 debido a la infusión de té negro; los datos de ceniza en el mousse es de 1.1, parfait 2.0 encontrándose en los niveles de aceptación establecidas en las normas INEN 526, con proteína Mousse 4.8 y Parfait 5, EE 5.7 y 2.7 parfait 2.7 debido a que se encuentra en el nivel de aceptación, consecutivamente la cantidad de Fibra de la preparación es 0.0 y 0.9 así mismo las cantidades de Solidos Totales 46.8 y 52.1 debido a sus nutrientes y el ENN 35.2 y 41.5 debido al gran cambio que se dio a la preparación con la utilización de un nuevo ingrediente como lo es el té negro.

### **C. TEST DE ACEPTABILIDAD**

**Cuadro N° 7 Test de aceptabilidad si le gusta o no le gusta Mousse.**

INDICADOR	FACTOR DE RESPUESTA	FACTOR DE FRECUENCIA
SI	40	100%
NO	0	0%
N	40	100%

**Gráfico N° 3 Test de aceptabilidad si le gusta o no le gusta Mousse.**



Elaborado por: María Belén Moreno Cazar

Fuente: Test de Aceptabilidad realizada el día 17 de diciembre del 2013 a los alumnos del 7° semestre "A" y docentes de la escuela de gastronomía de la ESPOCH.

**Cuadro N° 7 Análisis Sensorial del Mousse**

INDICADOR	FACTOR DE RESPUESTA	FACTOR DE FRECUENCIA
AROMA (SUAVE)	10	25%
COLOR (BEIGE)	10	25%
TEXTURA (ESPONJOSO)	10	25%
SABOR (DULCE)	10	25%
N	40	100%

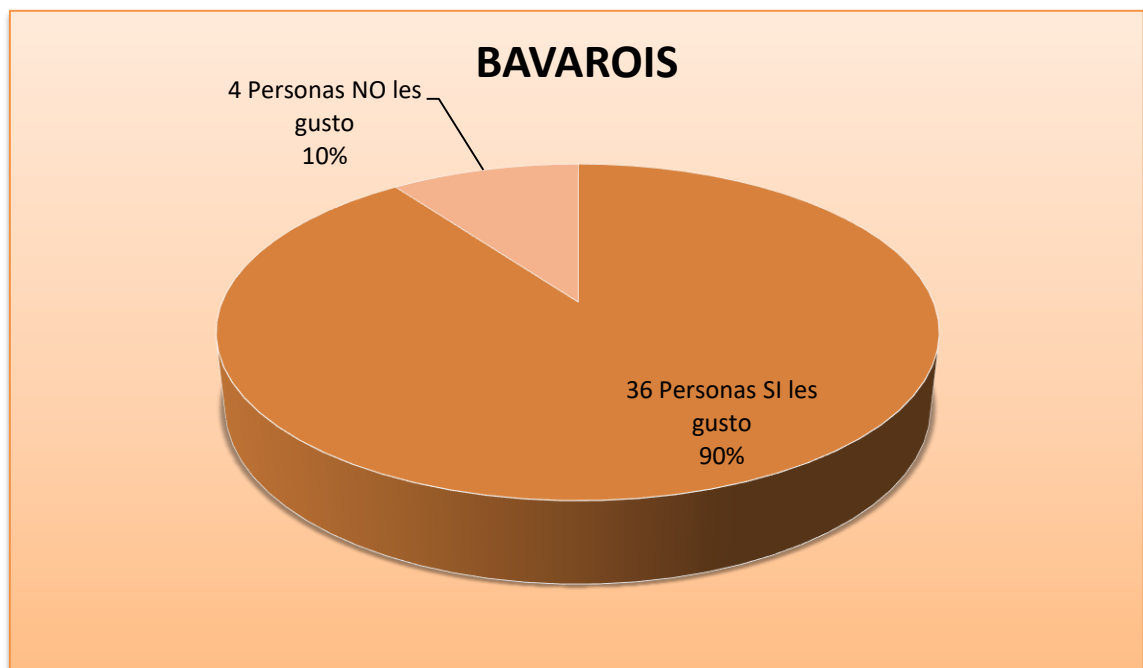
Como se puede observar en el gráfico N°2 el 100% que representa 40 personas; 12 docentes y 28 alumnos de la encuesta afirma les gustos el mousse.

A las personas encuestadas mencionaron que les gusto por su aroma suave, por poseer un color muy moderado beige, su textura esponjosa y por su sabor dulce.

**Cuadro N° 8 Test de aceptabilidad si le gusta o no le gusta Bavarois**

INDICADOR	FACTOR DE RESPUESTA	FACTOR DE FRECUENCIA
SI	36	90%
NO	4	10%
N	40	100%

**Gráfico N° 4 Test de aceptabilidad si le gusta o no le gusta Bavarois**



Elaborado por: María Belén Moreno Cazar

Fuente: Test de Aceptabilidad realizada el día 17 de diciembre del 2013 a los alumnos del 7° semestre "A" y docentes de la escuela de gastronomía de la ESPOCH.

**Cuadro N° 8 Análisis Sensorial de Bavarois**

INDICADOR	FACTOR DE RESPUESTA	FACTOR DE FRECUENCIA
AROMA (NUETRO)	4 10	28%
COLOR (BEIGE)	6	16%
TEXTURA (ESPONJOSO)	10	28%
SABOR (DULCE)	10	28%
N	40	100%

El 90% de las personas encuestadas (que representa 36 personas docentes y alumnos) afirma que les gusto, no obstante el 10% (4 alumnos) dijo que no les gusto.

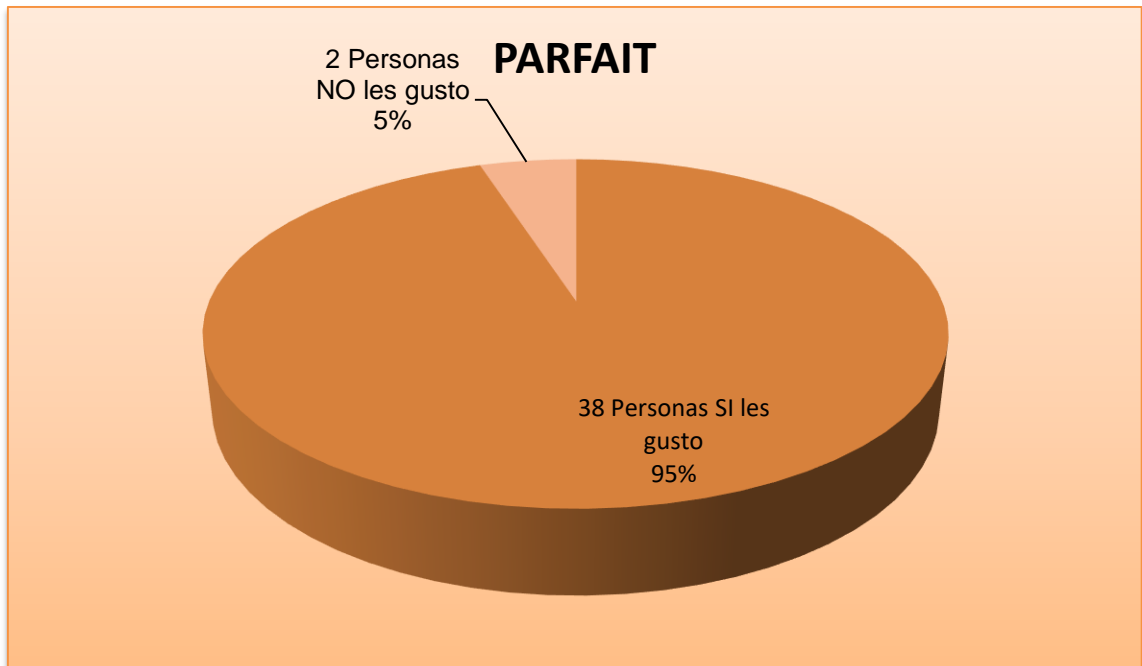
El 90% 36 personas, 11 docentes y 25 alumnos, dijeron que el bavarois les gusto por su aroma neutro, por su caracteristico color beige, por su particular textura esponjosa, y sobre todo por su significativo sabor dulce.

El 10% que representa 1 docente y 3 alumnos no les gusto por su sabor dulce y su aroma suave.

#### **Cuadro N° 9 Test de aceptabilidad si le gusta o no le gusta Parfait**

INDICADOR	FACTOR DE RESPUESTA	FACTOR DE FRECUENCIA
SI	38	95%
NO	2	5%
N	40	100%

#### **Gráfico N° 6 Test de aceptabilidad si le gusta o no le gusta Parfait**



Elaborado por: María Belén Moreno Cazar

Fuente: Test de Aceptabilidad realizada el día 17 de diciembre del 2013 a los alumnos del 7º semestre "A" y docentes de la escuela de gastronomía de la ESPOCH.

**Cuadro Nº 9 Análisis Sensorial del Parfait**

INDICADOR	FACTOR DE RESPUESTA		FACTOR DE FRECUENCIA
<b>AROMA (SUAVE)</b>	2	10	26%
<b>COLOR (BEIGE)</b>		8	22%
<b>TEXTURA (ESPONJOSO)</b>		10	26%
<b>SABOR (DULCE)</b>		10	26%
<b>N</b>		40	100%

Se constató que la mayoría de los alumnos y docentes que representa el 95% del total (38 personas docentes y alumnos) reitero que les gusto, sin embargo el 5% (2 alumnos) mencionaron que no les gusto.

Se puede apreciar que el 95% 12 docentes y 26 alumnos, indicaron que les gusto el parfait por su aroma suave, por su inconfundible color beige, por su propia textura esponjosa, y sin dejar a un lado su peculiar sabor dulce.

No obstante a 2 alumnos mencionaron que no les gusto por su color y textura.





# PROPUESTA

## **A. PROPUESTA**

### **TEMA**

“Elaboración de postres de la cocina francesa con la utilización de té negro (*camellia sinensis*) del cantón Palora 2013”.

### **DATOS INFORMATIVOS**

El trabajo se desarrolló en el Taller N° 2 de la Escuela de Gastronomía, el mismo que se halla ubicado en las instalaciones de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

El taller cuenta con una instructora encargada, con 11 docentes, menaje, utensilios, maquinaria y equipos adecuada.

### **ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

Los gustos de las personas con el pasar del tiempo han ido evolucionando generándose nuevas necesidades que no han sido satisfechas, como es el caso de la repostería que se han convertido en productos tradicionales es así que queremos dar a conocer un producto nuevo e innovador que está destinado únicamente como bebida, fusionando a una preparación nueva como es la de elaboración de varios postres utilizando el té negro.

Existe el conocimiento técnico para desarrollar los postres ya que como investigadora tenemos formación y conocimientos para realizarlo.

Satisfacer necesidades que cada día son más existentes, utilizando materia prima que garantice un producto óptimo para el consumo humano.

**TE NEGRO**, por su mayor oxidación es el de sabor más fuerte, el más aromático y con mayor contenido de teína, por lo que resulta perfecto para tomar y activar el metabolismo.

Se obtiene a partir de las hojas secas las mismas que están destinadas a ser molidas y comercializadas. Estas pueden encontrarse de manera fácil ya que en nuestro país en el cantón Palora (Región Amazónica) existe la fábrica "Sangay".

**CREMA DE LECHE**, La crema de leche o nata como su palabra lo indica es la crema o elemento graso que se obtiene de la leche.

Las leches descremadas tan consumidas en la actualidad pasan por procesos que le van quitando todos los elementos grasos, obteniendo un producto con las mismas propiedades que la leche, crema, pero más magro.

Este producto es de fácil acceso lo podemos adquirir en cualquier supermercado, tienda.

**GELIFICANTES**, Gelatina o también conocida como grenetina, es una sustancia que se obtiene al hervir cartílagos, tendones, etc., de animales hasta que este semisólido. Proteína pura, muy nutritiva y beneficiosa.

Al igual que los otros productos este es de fácil obtención por ser un producto muy conocido para la elaboración de postres.

Como resultado final obtendremos un producto de calidad y a un costo accesible para nuestros clientes potenciales.

## **JUSTIFICACION**

La cocina que queremos fusionar es la repostería francesa, mediante la mezcla de culturas, técnicas gastronómicas e ingredientes, con las que realizaremos postres con la implementación del té negro para satisfacer necesidades y fomentar la aplicación de la misma.

Al elaborar mezclas de técnicas tradicionales utilizadas en la repostería con este producto destinado únicamente como bebida de la Amazonia Ecuatoriana, se pudo crear productos nuevos (postres a base de té negro) mousse, bavaoís, parfait y de esta manera lograr introducir un producto nuevo.

Se dio gracias a los resultados obtenidos del test de aceptabilidades aplicadas a los alumnos del séptimo semestre paralelo "A", y a los docentes que laboran en la Escuela de Gastronomía, donde se constató que el mousse, bavaoís y el parfait, son de gran aceptabilidad por su aroma, color, textura y su sabor.

## **OBJETIVOS**

## **OBJETIVO GENERAL**

Dar a conocer los postres (mousse, bavarois, parfait) elaborados a base de té negro de la cocina francesa.

## **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- ✓ Establecer porcentajes para la realización de los postres.
- ✓ Elaborar recetas estándar con los productos de mayor aceptabilidad.

## **DESCRIPCION DE PROCESOS PRODUCCION**

Pasos para la obtención de los Productos

**PASO 1.-** Adquisición y recepción de materia prima en óptima calidad.

**PASO 2.-** Transporte de la materia prima con temperaturas adecuadas.

**PASO 3.-** Limpieza con la utilización de desinfectantes que no se contaminen los ingredientes y lugares donde se va a trabajar.

**PASO 4.-** Refrigeración, adecuar la temperatura para la refrigeración de los postres.

**PASO 5.-** Elaboración después de todos los pasos anteriores comenzamos con la producción de todos los postres.

**PRODUCTOS Y PORCENTAJES QUE UTILIZAMOS EN LA ELABORACION DE POSTRES.**

### **MOUSSE 180 gr.**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Té negro	66%
Crema de leche	20%
Azúcar	8%
Vainilla	1%
Limón	1%
Gelatina sin sabor	4%

En esta preparación se utilizó como materia prima 66% de té negro, 20% de crema de leche, 8% de azúcar y el mismo porcentaje 2% de vainilla y limón. Y para mejorar la textura el 4% de gelatina sin sabor.

### **BAVAROIS 180 gr.**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Té negro	62%
Crema de leche	16%
Azúcar	8%
Vainilla	1%
Limón	1%
Huevos	8%
Gelatina sin sabor	4%

Para el bavarois utilizamos 62% de té negro, crema de leche el 16%, azúcar 8%, en esta preparación adicionamos 8% de huevos para aumentar su volumen, vainilla y limón en 2%. Y para que su textura sea la adecuada agregamos el 4% de gelatina sin sabor.

### PARFAIT 180 gr.

PRODUCTO	PORCENTAJE
Té negro	60%
Crema de leche	14%
Azúcar	8%
Vainilla	1%
Limón	1%
Queso crema	12%
Gelatina sin sabor	4%

En el parfait adecuamos porcentajes para obtener características propias de la preparación, así utilizando el 60% de té negro, 14% de crema de leche, 8% de azúcar, limón y vainilla en la misma cantidad 2%, para el realce de su sabor adicionamos crema de leche en un 12% y para su textura utilizamos 4% de gelatina sin sabor.

NOMBRE DE LA RECETA: MOUSSE DE TE NEGRO		
Entrada		PAX: 1 persona 180 gr.
Plato fuerte		
Entremés		



Postre		X		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise place	Procedimiento
118	gr	Te negro	Infusión	Realizamos la infusión de té negro esperamos que esta se enfríe, batimos la crema hasta que doble su volumen incorporamos la infusión del té negro, azúcar vainilla y limón.  Cuando todos los ingredientes están ya bien incorporados agregamos la gelatina deshidratada y llevamos a la nevera por 1 hora
30	gr	Crema de leche	Batida	
15	gr	Azúcar		
2.5	gr	Vainilla		
2.5	gr	Limón	Zumo	
7	gr	Gelatina sin sabor	deshidratada	
<b>Técnicas:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Batido.- Incorporar aire a los ingredientes, por ejemplo a la crema de leche o los huevos, al batirlos con una batidora de varillas.</li> <li>❖ Incorporar.- Amalgamar una mezcla ligera y etérea con una más pesada. La más ligera se pone sobre la más pesada y con una cuchara metálica grande o una espátula de goma se hacen suaves movimientos en forma de ocho, de forma que ambas mezclas se unan sin perder aire.</li> </ul>				

**NOMBRE DE LA RECETA: BAVAROIS DE TE NEGRO**

Entrada				
Plato fuerte				
Entremés				PAX: 1 persona 180 gr.
Postre	X			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise place	Procedimiento
113	gr	Te negro	Infusión	Realizamos la infusión de té negro esperamos que esta se enfríe, batimos la crema hasta que doble su volumen incorporamos la infusión del té negro, las claras a punto de nieve, azúcar vainilla y limón. Cuando todos los ingredientes están ya bien incorporados agregamos la gelatina deshidratada y llevamos a la nevera por 1 hora
30	gr	Crema de leche	Batida	
15	gr	Azúcar		
2.5	gr	Vainilla		
2.5	gr	Limón	Zumo	
7	gr	Gelatina sin sabor	Deshidratada	
10	gr	Huevos	A punto de nieve	
<b>Técnicas:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Batido.- Incorporar aire a los ingredientes, por ejemplo a la crema de leche o los huevos, al batirlos con una batidora de varillas.</li> <li>❖ Incorporar.- Amalgamar una mezcla ligera y etérea con una más pesada.</li> <li>❖ Punto de nieve.- Se obtiene batiendo las claras hasta que adquieran una consistencia tal que, dándole la vuelta al recipiente, no se caigan.</li> </ul>				

**NOMBRE DE LA RECETA: PARFAIT DE TE NEGRO**

Entrada		PAX: 1 persona 180 gr.
Plato fuerte		
Entremés		
Postre	X	

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise place	Procedimiento
108	Gr	Te negro	Infusión	Realizamos la infusión de té negro esperamos que esta se enfrié, batimos la crema hasta que doble su volumen incorporamos la infusión del té negro, queso crema, azúcar vainilla y limón. Cuando todos los ingredientes están ya bien incorporados agregamos la gelatina deshidratada y llevamos a la nevera por 1 hora
30	gr	Crema de	Batida	
15	gr	leche		
2.5	gr	Azúcar		
2.5	gr	Vainilla	Zumo	
7	gr	Limón		
15	gr	Gelatina sin sabor	deshidratada	
		Queso crema		

**Técnicas:**

- ❖ Batido.- Incorporar aire a los ingredientes, por ejemplo a la crema de leche o los huevos, al batirlos con una batidora de varillas.
- ❖ INCORPORAR: Amalgamar una mezcla ligera y etérea con una más pesada. La más ligera se pone sobre la más pesada y con una cuchara metálica grande o una espátula de goma se hacen suaves movimientos en forma de ocho, de forma que ambas mezclas se unan sin perder aire.

## **VII. CONCLUSIONES**

- Al elaborar los postres con té negro se determinó que se puede fusionar en la repostería francesa y permite la realización de mousse, bavaoís y parfait.
- Al establecer técnicas gastronómicas se constató que es posible la elaboración de postres al realizar batidos, cremado, incorporado, para obtener el producto.
- Al determinar los resultados de las pruebas bromatológicas se estableció que son productos óptimos para el consumo humano libres de contaminaciones.
- Al analizar y discutir el test de aceptabilidad realizados a los alumnos y que los postres de té negro (mousse, bavaoís, parfait) tuvieron mayor aceptabilidad por su aroma suave, color inconfundible beige, por su textura esponjosa, y por su agradable sabor dulce.
- Se puede diseñar un recetario con los postres de mayor aceptabilidad el mismo que cumple con normas básicas en la repostería.

## VIII. RECOMENDACIONES

- Al elaborar los postres con té negro se recomienda utilizar la formulación establecida por las características que presentan; aroma, color, textura y sabor.
- Al establecer técnicas se recomienda utilizar las clásicas por ser las más adecuadas y utilizadas en la repostería.
- Se sugiere determinar pruebas bromatológicas para garantizar el consumo de las elaboraciones que se está realizando ampliar la investigación de las normas.
- Se recomienda aplicar el test de aceptabilidad para tener conocimiento de los productos que son de mayor aceptabilidad por las características que presentan.
- Para el diseño del recetario es recomendable mencionar los productos que aportaron mayor aceptabilidad indicando ingredientes, porcentajes y procedimientos cumpliendo con las normas básicas de la repostería.

## **IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

- 1. De Esesarte Gómez, E.** Higiene en Alimentos y Bebidas. México: Trillas, 2002.
- 2. De Morales-Anzaluda, A.** Productos Agrícolas. Zaragoza: Acribia. 2000
- 3. Costell, E.** La Aceptabilidad de los Alimentos: Nutrición y Placer.  
México: Revista Arbor, 2001; n1.
- 4. Terranova Editores.** Producción Agrícola 2. Enciclopedia Pecuaria.  
Zaragoza: Terranova. 2000
- 5. Océano Editores.** Práctica de Agricultura. Centrum Enciclopedia.  
Madrid. Océano: 2001
- 6. Potte, N. N.** La Ciencia de los Alimentos. México: Harla. 1973
- 7. Jamienson, M. Jobber, B.** Manejo de los Alimentos: Ecología y Almacenamiento. México: Pax Editores. 1974
- 8. Lexus.** Postres. Barcelona: Editores. 2007
- 9. Editorial Septiembre. S.A.C.** Jr. Camanà. Términos culinarios  
(pastelería/repostería).Lima 2011

**10. Orrego, A.** El placer de comer bien. Tatuí: Casa Editora Sudamericana;  
2002.

**11. PASTELERÍA (HISTORIA)**

<http://www.ceeap.es/>

2013-04-10

**12. TE NEGRO *Camellia Sinensis* (HISTORIA)**

[www.natursan.net](http://www.natursan.net)

2013-04-17

**13. PASTELERÍA (Concepto)**

[www.es.scribd.com](http://www.es.scribd.com)

2013-05-29

**14. REPOSTERÍA FRANCESA (HISTORIA)**

[www.histpasteleriafrance.blogcindario.com](http://www.histpasteleriafrance.blogcindario.com)

2013-06-05

**15. NORMAS INEN**

[HTTP://WWW.INEN.GOB.EC/](http://www.inen.gob.ec/)

X. **ANEXOS**





**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMIA**



Test de aceptabilidad de postres elaborados con la utilización de té negro, dirigidas a los estudiantes e instructores de la escuela de gastronomía de la ESPOCH.

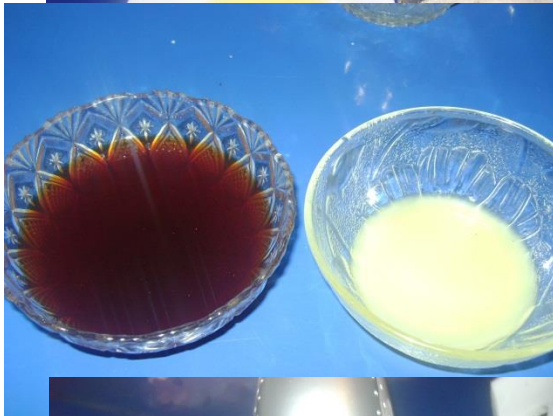
**SEXO:**

**FECHA:**

Marcar con una x cada ítem de su agrado a calificar.

PRODUCTO	SI LE GUSTA	NO LE GUSTA	ANALISIS SENSORIAL											
			AROMA			COLOR			TEXTURA			SABOR		
				SI	NO		SI	NO		SI	NO		SI	NO
<b>A (Mousse)</b>			Fuerte			Beige			Esponjoso			Dulce		
			Suave			Blanco			Viscoso			Salado		
			Neutro			Marrón			Áspero			Acido		
<b>B (Bavarois)</b>			Fuerte			Beige			Esponjoso			Dulce		
			Suave			Blanco			Viscoso			Salado		
			Neutro			Marrón			Áspero			Acido		
<b>C (Parfait)</b>			Fuerte			Beige			Esponjoso			Dulce		
			Suave			Blanco			Viscoso			Salado		
			Neutro			Marrón			Áspero			Acido		
<b>D (Gelatina)</b>			Fuerte			Beige			Esponjoso			Dulce		
			Suave			Blanco			Viscoso			Salado		
			Neutro			Marrón			Áspero			Acido		
<b>E (Biscocho)</b>			Fuerte			Beige			Esponjoso			Dulce		
			Suave			Blanco			Viscoso			Salado		
			Neutro			Marrón			Áspero			Acido		
<b>F (Cupcake)</b>			Fuerte			Beige			Esponjoso			Dulce		
			Suave			Blanco			Viscoso			Salado		
			Neutro			Marrón			Áspero			Acido		

**ANEXOS.- IMÁGENES DE LOS INGREDIENTES PARA LA ELABORACION DE LOS POSTRES**



## ANEXOS.-IMAGENES DE LA REALIZACION DE TEST DE ACEPTABILIDAD







**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD SALUD PÚBLICA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
LABORATORIO BROMATOLOGÍA**

**ANÁLISIS DE LABORATORIO**

SOLICITADO POR: Belén Moreno

FECHA: 20/01/2014

MUESTRA: Parfait

<b>ANÁLISIS</b>	<b>RESULTADOS (g)</b>
HUMEDAD	47.9
CENIZA	2.0
PROTEÍNA	5.0
EXTRACTO ETÉREO	2.7
FIBRA	0.9
SÓLIDOS TOTALES	52.1
ENN	41.5

Contenido en 100 g de muestra procesada.

Atentamente,

Lourdes Benítez  
**INST. LAB. BROMATOLOGÍA**





**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD SALUD PÚBLICA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
LABORATORIO BROMATOLOGÍA**

**ANÁLISIS DE LABORATORIO**

SOLICITADO POR: Belén Moreno  
FECHA: 20/01/2014  
MUESTRA: Mousse

<b>ANÁLISIS</b>	<b>RESULTADOS (g)</b>
HUMEDAD	53.2
CENIZA	1.1
PROTEÍNA	4.8
EXTRACTO ETÉREO	5.7
FIBRA	0.0
SÓLIDOS TOTALES	46.8
ENN	35.2

Contenido en 100 g de muestra procesada.

Atentamente,

Lourdes Benítez  
INST. LAB. BROMATOLOGÍA



FACULTAD SALUD PÚBLICA  
LABORATORIO  
BROMATOLOGÍA

