

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**“La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada”
Proyecto de investigación**

Camila Alejandra Medina Sánchez

Arte culinario y administración de alimentos y bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Arte culinario y Administración de alimentos y bebidas

Quito, 6 de mayo de 2019

Universidad San Francisco de Quito USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

“La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada”

Camila Alejandra Medina Sánchez

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Homero Miño, MA

Firma del profesor

Quito, 6 de mayo de 2019

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Camila Alejandra Medina Sánchez

Código: 00124069

Cédula de Identidad: 0503246423

Lugar y fecha: Quito, 6 de mayo de 2019

AGRADECIMIENTO

Gracias:

A ti Papi por enseñarme a desafiarme y esforzarte por darme lo mejor, por ser mi más sincero crítico.

A ti Mami por ser mi soporte, por tus consejos y enseñanzas, por ser mi compañera de sueños.

A ti Renata y Doménica por ser las consejeras incondicionales en mis momentos de estrés.

A ti Cami por convertirte en tan poco tiempo en mi hermana y ser la cómplice de concursos y locuras.

A ti mi rayito de Sol por la inmensa paciencia, las palabras y acciones de apoyo en cada etapa que caminamos juntos

A todos mis maestros por todos estos años invertidos en donde nunca se guardaron ningún secreto y fueron totalmente sinceros. Gracias por compartir fogones y eventos

A usted Homero Miño maestro incondicional que a más de enseñarme la diferencia de lo bueno y lo excelente me extendió su amistad que estoy segura que será para siempre.

Gracias a cada uno de ustedes.

RESUMEN

El estudio de mi tesis nació con la necesidad de buscar respuestas hacia el mundo dulce en Ecuador, preguntas como ¿Quiénes fueron los que impulsaron la pastelería en el país?, ¿Porque la mayoría de postres de vitrina en Ecuador son llamados pastas?; así como también la curiosidad de impulsar postres creados con técnicas francesas en pastelería y la unión de los sabores o preparaciones nuestras, analizando el comportamiento de nosotros mismo al momento de probarlos y saber si los aceptamos o no con la ayuda de una cata que llevara sus sentidos a su máximo nivel. Es por eso que este estudio ha sido un reto tomado, por la escasa información histórica sobre la pastelería en el Ecuador; por tal motivo el estudio de campo en las calles ha sido un elemento principal en esta investigación como las visitas a conventos, Fondo de Quito (información histórica en la biblioteca municipal) y mi propia investigación con entrevistas a historiadores. Otro de los factores para la creación de una colección de 9 postres de vitrinas nacidos en Ecuador fue el estudio de los productos nativos y locales de nuestro país, con la ayuda de la clasificación de productos mediante las regiones y el SIPAN, con la creación de un mapa de las preparaciones y productos más relevantes de acuerdo a las clasificaciones mencionadas. Por último, cada postre de vitrina son el resultado de un estudio que pretende concientizar y desarrollar una colección llamada “La vuelta al Ecuador en una dulce cuchara”, cada uno con una identidad propia que hablan por sí solos la personalidad propia de nosotros los ecuatorianos mediante el uso de nuestra propia cultura hecha postre. Con orgullo les invito a leer mi trabajo de pasión y meses de trabajo.

Palabras Claves: Postres, técnicas francesas, pastelería, conventos, Ecuador

ABSTRACT

The study of my thesis born with the need to find responses to the world of desserts in Ecuador answering questions like: Who were the ones who promoted the bakery in the country? Why the majority of the showcase desserts in Ecuador are named pastas? as well as the curiosity to promote desserts with French techniques and the mix of our flavors and preparations, analyzing the behavior of ourselves at the moment to taste them and knowing if they are accepted or not with the help of a tasting that bring your senses to their the highest level. For this reason, this study has been a challenge because there is no historical data about the patisserie in Ecuador. Therefore, the field study in the streets has been the principal component of this research with the visits to convents, Fondo de Quito (historical data in the municipal library) and my own research with interviews to historians. Another factor to create the collection of the nine showcase desserts born in Ecuador was the study of native and local products of our country with the help of the products classification through regions and SIPAN and the creation of a map of the preparations and the most relevant products according to the mentioned classification. Finally, each showcase dessert is the result of this study that pretends to make aware and develop the collection named “La Vuelta al Ecuador en una dulce cuchara”, each one with their own identity that speaks for itself about the Ecuadorians personality by using our culture made dessert. With proud I invite you to read my research that was made for months with passion.

Key words: Desserts, French techniques, patisserie, convents, Ecuador.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN:	10
OBJETIVO GENERAL:	11
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	11
ANÁLISIS TEÓRICO	11
MARCO CONCEPTUAL:	11
REVISIÓN DE LA LITERATURA	12
FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS	14
FACTORES A ANALIZAR.....	14
CAPÍTULO 1.....	15
1.1 HISTORIA DE LA ALTA PASTELERÍA.....	15
1.1.1 INSPIRACIÓN LEGENDARIA.....	17
1.2 PIONEROS DE LA PASTELERÍA EN EL ECUADOR.....	20
1.2.1 REFERENCIAS LITERARIAS DE LA COCINA	24
1.2.2 DULCES MANABITAS	27
1.2.3 COLACIONES DE LA CRUZ VERDE.....	29
1.3 HISTORIA DEL CACAO Y SU APORTE A LA PASTELERÍA MUNDIAL.....	29
CAPÍTULO 2.....	32
2.1 TÉCNICAS BÁSICAS	32
CAPÍTULO 3.....	38
3.1 PASTELERÍAS CON INFLUENCIA DE ALTA PASTELERÍA FRANCESA EN QUITO	38
3.2 PASTELERÍAS DEL SIGLO XX	45
3.3 OPINIÓN DE LA PASTELERÍA FRANCESAS Y LOS PRODUCTOS ECUATORIANOS	47
3.4 MAPA DE PRODUCTOS	52
CAPÍTULO 4.....	57
4.1 PRESENTACIÓN DE LA COLECCION “LA VUELTA AL ECUADOR EN UNA DULCE	57
CUCHARADA”	57
4.1.1 COLECCIÓN LA VUELTA AL MUNDO EN UNA DULCE CUCHARADA	59
4.1.2 COSTA:	59
4.1.3 SIERRA	62
4.1.4 ORIENTE:	64
4.2 BRUNCH INFORMATIVO USFQ.....	66
4.2.1 DESARROLLO DE LA DEGUSTACIÓN	67
4.2.2 CINCO SENTIDOS EN LA DEGUSTACIÓN.....	72
4.3 RESULTADOS FINALES DE LA DEGUSTACIÓN	73
4.4 GUSTO VS PRECIO	76

CAPITULO 5	77
5.1 CONCLUSIÓN DE LA HISTORIA DE LA PASTELERÍA EN EL ECUADOR	77
5.2 CONCLUSIÓN VS FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS DEL ESTUDIO “LA VUELTA AL ECUADOR EN UNA DULCE CUCHARADA”	78
ANEXOS	81
ANEXO A.....	81
A1 RECETAS COSTA.....	81
A2 RECETAS SIERRA.....	85
A3 RECETA ORIENTE	88
.....	88
A4 ENCUESTA COMPLETA	89
BIBLIOGRAFÍA	92

TABLA DE ILUSTRACIONES, GRAFICOS Y TABLAS

ANTOINE CARÊME. IMAGEN OBTENIDA EN: HTTP://ZAPARDIEL.ORG.ES/REVISTA/	17
JULES GOUFFÉ. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://COMMONS.WIKIMEDIA.ORG	18
CYRIAQUE GAVILLON. IMAGEN OBTENIDA: HTTP://WWW.DALLOYAU.COM	19
GASTÓN LENOTRÉ. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.LEXPRESS.FR	19
MANUAL DE LA COCINERA. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.ABEBOOKS.COM	25
IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	26
IMAGEN OBTENIDA. CAMILA MEDINA (2019)	26
COCINEMOS CON KRISTY. IMAGEN OBTENIDA: HTTP://WWW.LIBRERIAEXITO.COM	27
ALMÍBAR. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://COMOHACERPARA.COM	32
IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	33
CREMA INGLESA. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://LAROUSSECOCINA.MX	33
CREMA PASTELERA. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://OKDIARIO.COM	34
GELÉE. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.PINTEREST.ES	34
COMPOTA FRUTOS ROJOS. IMAGEN OBTENIDA: HTTP://WWW.CONSUMER.ES	34
CREMOSO DE CHOCOLATE. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.POPUPRESTAURANTS.COM	35
BIZCOCHO. IMAGEN OBTENIDA: HTTP://WWW.ANNARECETASFACILES.COM	35
GANACHE. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.FOODNETWORK.COM	36
GANACHE. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM	36
PETIT PATISSERIE. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://CLAVETURISMO.COM	38
CYRIL BOUTIQUE. IMAGEN OBTENIDA: HTTP://WWW.CYRIL-BOUTIQUE.COM	39
CRUSTUM 2850. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.LIKEALOCALGUIDE.COM	40
REPUBLICA DEL CACAO CENTRO HISTÓRICO. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.TRIPADVISOR.COM.AR	41
PANPE BAKERY. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM	42
GOURMANDISES. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://WWW.GOOGLE.COM	44
YVES REVELLY. IMAGEN OBTENIDA: HTTPS://GOURMANDISES.EC/CHEFS	48
SERENA LARREA BUENO. IMAGEN OBTENIDA: HTTP://WWW.STATUSUIO.COM	50
MAPA POLÍTICO ECUADOR. IMAGEN OBTENIDA: WWW.GOOGLE.COM.EC	52
COLECCIÓN “LA VUELTA AL ECUADOR EN UNA DULCE CUCHARADA”. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	59
VAMOS A LA PLAYA. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	60
CHUCULA. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	61
ABANICO DE AROMA. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	61
OPERA ACHACHAY. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	63
CHULLA VIDA. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	63
ROCHE ANDINO. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA MEDINA (2019)	64
TE QUIERO VERDE. IMAGEN OBTENIDA: CAMILA	65
TABLA 1. TABLA DE FRUTAS POR REGIÓN. CAMILA MEDINA (2019)	54
TABLA 2. BOCADITOS BRUNCH USFQ	67
TABLA 3. TABLA DE SABORES	69
TABLA 4. POSICIONES DE PREFERENCIA	74
TABLA 5. PORCENTAJES DE PREFERENCIA	74

INTRODUCCIÓN:

La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada, es un estudio que propone el uso de productos y preparaciones propias de nuestro país, con el interés de transformar nuestras frutas y recetas propias de Ecuador en un postre vanguardista, con la ayuda de técnicas francesas conocidas por el mundo como la cuna de la alta pastelería llamados así por el desenvolvimiento de algunos de sus representantes que revolucionaron y crearon a la pastelería como una profesión artística y de mucho renombre en Europa. Es por esto que la alta pastelería se caracteriza por crear a partir de una fruta, harina, grasa o proteína (huevo) un postre que cuenta una historia y se compone de dos a más texturas que juegan en la boca del que la prueba. Uno de los retos de este estudio se encuentra en la historia propia de la pastelería en Ecuador, ya que no existe un registro de nuestros antepasados nativos que hayan creado este tipo de gastronomía. Tal como data Julio Pazos Barrera uno de los autores que he elegido por la veracidad de su contenido histórico acerca de la gastronomía colonial y de la época republicana en Ecuador. Barrera menciona en su libro el Sabor de la memoria “A través de los conventos se trajeron varias recetas dulces” (Barrera, 2008). Por otro lado, es indispensable reconocer y sentirnos orgullosos que indirectamente fuimos parte de la historia y evolución de la pastelería, ya que introdujimos ingredientes tales como el azúcar y cacao a Europa, productos que ahora son utilizados como un oro en bruto. Por otro ángulo para estudiar la pastelería y su comportamiento con los quiteños opte por el uso de catas a ciegas, que permitieron analizar la aceptación o rechazo de la colección “Una vuelta al Ecuador en una dulce cucharada”, además de la creación de un mapa de preparaciones y productos con la ayuda del sistema de organización político por regiones y el SIPAN.

OBJETIVO GENERAL:

Incrementar y socializar en los ciudadanos quiteños el consumo de postres vanguardista, elaborados por productos o preparaciones propias de nuestro país.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1.- Resaltar nuestros productos o preparaciones existentes en nuestro país, con el fin de crear un producto elegante y de calidad.

2.- Conocer el interés de los ciudadanos por esta nueva tendencia.

3.- Brindar a nuestra profesión y gastronomía en general una visión de pastelería más vanguardista.

4.- Aprender sobre la versatilidad de nuestros productos y preparaciones con una nueva tendencia.

5.- Descubrir un poco de la historia del comienzo de la repostería en el Ecuador y nutrirnos

ANÁLISIS TEÓRICO**MARCO CONCEPTUAL:**

Basándonos en los métodos investigación existentes, he elegido para mi tesis el método cuantitativo, ya que analiza mediante encuestas que pueden ser análisis de campo de causa y efecto de una hipótesis, es decir que por medio de catas que utilizaran como herramienta encuestas se pondrán a determinar el nivel de aceptación de dicha hipótesis planteada; por esa razón la vuelta al Ecuador en una dulce cuchara tendrá 3 enfoques de estudio:

Catas: Pensando en que deseamos analizar la aceptación de la colección de postres, realizaremos una cata incógnita que será realizada en las instalaciones de la Universidad San Francisco de Quito, con la degustación de 9 tipos de bocaditos distribuidos en los sistemas regionales y SIPAN, en el que el consumidor tendrá una guía por parte de mi persona y ayudantes que sabrán del tema explicándoles con cautela lo que se llevarán a su boca. Al final de la cata tendrán una encuesta en donde podrán

calificar cada uno de los postres y comentar si tienen observaciones. Al final de la cata guiada analizaremos los resultados y obtendremos una calificación promedio; en donde se valorará su aceptación o rechazo.

Entrevistas a conventos e historiadores: La mejor investigación es la que podemos realizar en el lugar que paso, por esa razón tenemos dos conventos pioneros de la pastelería;

El Carmen alto

Las Clarisas.

Entrevistas a historiadores y ministerio de agricultura.

Información Literaria: Analizaremos el estudio de la pastelería en el Ecuador con el libro de Julio Pasos Barrera y la ayuda de las entrevistas de los conventos e historiadores. En relación con la historia de la evolución de la pastelería, las técnicas usaremos libros de Pierre Hemme, La Ecolé de VALRHONA y otros autores.

REVISIÓN DE LA LITERATURA

Este estudio de campo tiene un sustento bibliográfico en cuanto a la información que respecta la historia de la pastelería en el mundo, las técnicas francesas, los ingredientes necesarios y la historia del impacto del cacao en el mundo. Aunque ha sido un poco complicado encontrar textos que nos cuenten la historia de la pastelería en el Ecuador, Julio Pasos Barrera ha sido un elemento principal de esta investigación; no obstante, no existe ningún sustento de la literatura en cuanto a la fusión de técnicas vanguardistas de alta pastelería francesa sumado con el uso de ingredientes o preparaciones hechas en nuestro país. Es por ello que parte de la investigación de este estudio se basa en mi propia experiencia con mi paladar y la memoria alrededor de los sabores anexado a un estudio de campo en conventos, pastelerías e historiadores.

La pastelería para mí es un medio de expresarme mediante el dulce, siendo un poco antagónico que no soy amante de este sabor así de inversa es mi vida pero escogí a este arte como la forma

artística de mostrarme, es por esto que mi pasión es crear recetas que transmitan una historia o memoria; sin embargo es una sorpresa para mi encontrarme con una variedad de frutas, sabores y preparaciones que le rodean al Ecuador y que lastimosamente lo único que el ecuatoriano valore son las llamadas Pastas, estas son el conjunto de postres de panadería como las milhojas y preparaciones hechas con masa de hojaldre y crema pastelera; pues si esta preparación netamente francesa está bien que sea consumida por nosotros; no obstante hay un mundo de sabores que nosotros los consumidores podemos explorar en nuestra boca, ya que tenemos la fortuna de poseer un país tan rico en cultura y alimentos. Mi viaje a los sabores viene desde que soy muy pequeña criada en una familia rodeada de texturas serranas como es el jucho (dulce de capulí con durazno), naranjilla, quinua, entre otros. Otra de mis sorpresas desde que tengo 16 años y estudié Chocolatería como un hobby, fue encontrar esa piedra preciosa llamado Cacao, fruta que es muy bien llamada Manjar de los dioses. Por estas razones elegí lanzarme a estudiar algo que me apasiona y si es posible estar dispuesta a ayudar a más estudiantes que busquen una guía de lo elegante con el toque único que Ecuador nos brinda.

FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS

HIPÓTESIS:

ACEPTACIÓN DE LAS TÉCNICAS FRANCESAS EN PASTELERÍA CON LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS ECUATORIANOS EN LA CIUDAD DE QUITO.

El estudio que pretendo realizar con “La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada” pretende analizar algunos factores, con el objetivo de estudiar el comportamiento de los ciudadanos quiteños y así comprobar si se acepta o no postres de vanguardia con productos o preparaciones ecuatorianas.

FACTORES A ANALIZAR

¿La pastelería de vanguardia es aceptada en la ciudad de Quito?

¿El ecuatoriano podría aceptar y sobre todo pagar un tipo de postres que tenga por precio un valor igual o mayor de \$2,80?

¿Cómo ecuatorianos estamos al tanto de la variedad de productos locales y nativos que tiene nuestro país?

Con el análisis de tales factores ya mencionados, podremos al final mediante instrumentos de medición estadística comprobar la aceptación o el rechazo de este proyecto, que busca no solo aprender un poco más de la pastelería sino también crear un contenido académico que permita a estudiantes y profesionales revisarlo para el análisis propio en el caso de buscar un emprendimiento con dichas características y así guiarlos de mejor manera.

CAPÍTULO 1

1.1 HISTORIA DE LA ALTA PASTELERIA.

La evolución de la pastelería es igual de antigua como nosotros los hombres y ha ido tomando forma paralelamente a la historia de la humanidad.

La pastelería comienza con el descubrimiento del primer edulcorante que probó el hombre, es decir, la miel. Esta fue la precursora de este arte dulce, ya que existe evidencia que los Egipcios utilizaban la miel para endulzar lo que podremos creer que eran pasteles ya que fusionaban harina, aceite y miel al igual que los Griegos, por esa razón el uso del dulce siempre estará ligado a este oficio. Los Griegos por otro lado dieron un significado a esos manjares es por esto que la palabra pastel proviene del griego “PASTÉ” que significa una mezcla de harina con dulce y dieron paso también a un postre sencillo que fue llamado “Obelias” que en el español se denota ofrenda, este hoy forma patrimonio con que cuenta la humanidad básicamente es una mezcla que consta de tres ingredientes harina, miel y grasas los cuales era secados al sol hace 4500 a.c

Los Dueños del florecimiento de la pastelería fueron los romanos, ya que no solo la separan de la panadería; sino que crean el grupo de pasteleros a los que llamaron Pastillarum. Este grupo de pasteleros eran los encargados de embellecer los banquetes con grandes dulces, luego que el gremio tomó gran importancia en el imperio, esto ayudo al descubrimiento y el intercambio por parte del grupo dulce con la enseñanza de cierta parte de Europa por el esparcimiento de su imperio a compartir recetas de la elaboración de masas. Continuando con la evolución La Edad Media fue una época un tanto oscura para el hombre en aspectos investigativos; pero para la pastelería tuvo otra realidad tomando en cuenta que el centro de este periodo fue la religión, es por esto que todo lo que estaba ligado a ella tuvo un avance porque en los sacramentos desde la antigüedad hasta hoy era una obligación tomar el cuerpo de Cristo en forma de hostias por el significado espiritual que tiene, dado a este símbolo la iglesia se vio obligada a tener un grupo que facilite la producción de las hostias creando a los Obloiers, esta asociación de pasteleros se dedicaban a la confección de hostias eso si

con el consentimiento y supervisión de los monjes. Puesto a que los Oblateurs además de confeccionar hostias con el permiso de la Iglesia empezaron a dar un paso más allá con la producción de pasteles que estaba ligado al calendario litúrgico algunos ejemplos de postres como: flan, crepes y galletas fueron creados en esa época. Opuesto a la religión, las cruzadas en la Edad Media fueron un motivo de intercambio importante de productos como almendras; así como también el descubrimiento de América en 1492 con la introducción del azúcar y el cacao; llevan a un impulso por parte de los pasteleros a conocer y evolucionar con la introducción de nuevos ingredientes que ahora en la actualidad juegan un gran papel. Esta hazaña de conquista por parte de los españoles en el reinado de Carlos IX conlleva el acrecentamiento del gremio pastelero haciendo su separación definitiva de los panaderos.

Los primeros inicios de la pastelería moderna se datan en el siglo XIX, gracias a uno de los mayores exponentes que ha tenido la alta cocina y pastelería, Antoine Carême este personaje se encargó de revolucionar la gastronomía en uno de sus libros el Pastelero Real, se datan los comienzos que hasta la actualidad son bases incorruptibles. A partir de ese momento muchos de los pasteleros que se dedicaban a trabajar en casa de nobles decidieron salir y abrir sus propias pastelerías, paso tan importante que dio lugar a que el público se involucren en este arte. En consecuencia, a la expansión muchos pasteleros no tenían como elaborar en volumen sus productos buscando mantener el frío, gracias al hombre y su empuje en el siglo XX se crean las primeras máquinas de hielo, máquina que favoreció al avance de las pastelerías como negocio. Los avances que se datan por parte del hombre a la contribución de la pastelería a partir de la producción en volumen son el dominio del frío, calor, fermentación y conservación grandes aportaciones que empujaron a la pastelería de lo que la conocemos hoy.

1.1.1 INSPIRACIÓN LEGENDARIA

A partir del dominio de muchos elementos de conversación y refrigeración, la pastelería tomó un impulso importante para la creación de recetas que son ahora en la actualidad técnicas y reglas básicas para la elaboración de manjares, eso si estas técnicas fueron creadas por Pasteleros brillantes que dejaron un legado de arte que hoy es desarrollado por nosotros.

ANTOINE CAREME:



Ilustración 1: Antoine Carême. Imagen obtenida en: <http://zapardiel.org.es/revista/>

A este personaje es al que le debemos el inicio de la alta cocina para llegar a su cumbre profesional, paso grandes decepciones por parte de su familia. Nació en Paris dentro de una familia con pocas posibilidades económicas y una gran cantidad de hermanos, razón a la que lleva a su padre a abandonar a Carême a la corta edad de 10 años. Dejándolo solo a su suerte Antoine comienza a trabajar en una taberna en la que descubre su pasión por la cocina.

A los 16 años consigue trabajo en Chez Bailly donde explota gran parte de su talento y decide estudiar solo arquitectura reflejando sus conocimientos en la elaboración de piezas majestuosas en azúcar y masa pan, es por esto que se convirtió en poco tiempo chef de grandes personajes de la historia como el príncipe de Inglaterra, Napoleón Bonaparte entre otros. Por esa razón es conocido como “El Chef de los Reyes y El Rey de los chefs”, En cuanto a la pastelería siempre buscaba armonizar y llevar no solo hacer un pastel sino llevarla a un nivel elegante, esa era la filosofía de Carême.

JULES GOUFFÉ:

Gouffé es conocido como el apóstol de la decoración gracias a la herencia culinaria dejada por sus padres con los que comenzó a sus 13 años, en la tienda de sus padres se exponían grandes esculturas hechas por Jules las cuales fueron tomadas en cuenta por Antoine Carême, el cual lo perfecciono. Jules Gouffé es conocido por la creación de sus libros de cocina cada uno de ellos fue la

investigación y el trabajo realizado paso a paso por este increíble mentor dentro de los cuales están:



1. Le livre de la cuisine
2. Le livre des conserves
3. Le livre des Potages
2. Le livre de la Patisserie

En el último ejemplar “le livre de la Patisserie”, Gouffé es reconocido por sus grandes esculturas que en la actualidad son un legado de elegancia y decoración en grande evento como bodas.”

Ilustración 2: Jules Gouffé. Imagen obtenida:
<https://commons.wikimedia.org>

Le croquembouche de merengue.”

FAUVEL CHIBOUST:

Este personaje es reconocido en el mundo del dulce por ser el creador de Saint-Honoré en honor al patrono de los pasteleros y panaderos, esta Torta emblemática de la repostería francesa se basaba en una masa brioche con una crema pastelera en la invierno y por el verano se la hacía con chantillí acompañada en los lados por profiteroles con caramelo; sin embargo para llegar como la conocemos hoy tuvo un rediseño por los hermanos Julien, tres hermanos que también tenían su propia pastelería, El diseño de la Saint Honore ahora tendría una base de hojaldre y se añadiría crema chiboust (crema pastelera aligerada con merengue) en honor al Pastelero Favuel CHIBOUST.

CYRIAQUE GAVILLON:



*Ilustración 3: Cyriaque Gavillon.
Imagen obtenida:
<http://www.dalloyau.com>*

Es reconocido por la Opera, un ejemplar de la repostería francesa. Se dice que Cyriaque estaba en busca de un postre que le transmita varios sabores en un mismo lugar; sin embargo, no quería algo tan masoso buscaba elegancia y sabor, creando una famosa Torta en honor a la Ópera de Garnier que representa el lujo. Este famoso postre transmite elegancia y cambio de sabores desde el primer bocado que se prueba.

GASTÓN LENOTRE:



Ilustración 4: Gastón Lenotrê. Imagen obtenida: <https://www.lexpress.fr>

Considerado por la pastelería como un revolucionario en el arte Dulce moderno. Se dedicó en los años 60 a cambiar el concepto de pastelería que se había implantado ya había muchos pasteleros que desarrollaron técnicas y masas emblemáticas; no obstante, se había convertido en un concepto pesado, es por eso que Lenotrê decide embellecer la pastelería con ingredientes más ligeros y darles un toque de elegancia en las vitrinas, también es el

causante de hacer de los macarons más vibrantes y coloridos, otro de sus arriesgados aportes fue el uso de la gelatina en cremas. Gastón, así como Carême se dedicó a formar a jóvenes pasteleros abriendo su escuela de gastronomía en Plaisir (Francia), fue un ejemplo de innovación para muchos, muchos personajes del mundo gastronómico reconocieron su trabajo y su legado como Paul Bocuse que lo llamo El Dior de la Pastelería.

1.2 PIONEROS DE LA PASTERERÍA EN EL ECUADOR

El estudio de la vuelta al Ecuador en una cucharada a más de sacar una colección que proponga a quiteños probar sabores nuestros con un mensaje de cultura propia, no solo busca obtener una respuesta a la colección; sino también estudiar nuestros primeros orígenes en pastelería preguntas como ¿quién fue el primer pastelero?, ¿Cuál fue la primera pastelería? Son objetivos de esta investigación. Encontrar respuestas al origen de la pastelería ha sido un reto por la carencia de información que existe, ya que la historia posee algunos eslabones que no se han tomado en cuenta nunca, en consecuencia, a que el Ecuador es un país relativamente nuevo con la profesión de la gastronomía. Esta búsqueda de información es propia de la evolución que es definida como un fenómeno propio del ser humano o de una cosa para su despliegue o desenvolvimiento, aclarando que somos nuevos en este campo en comparación a otros continentes, los que estudiamos gastronomía y ejercemos esta profesión es un deber buscar esos eslabones que están perdidos, con el objetivo de tener clara la historia propia de nuestra cultura.

La historia de Quito como todos la conocemos comienza con la colonización, que trajo consigo una serie de imposiciones por parte de yugo español, la religión es una consecuencia de estas reglas europeas; sin embargo, el nacimiento del dulce en Ecuador tiene una estrecha relación con esta doctrina. El real Monasterio de La Limpia Concepción de Quito es la primera orden de religiosas que llega a la Real Audiencia de Quito, con el fin de evangelizar y expandir sus creencias. Es por esto por lo que se crean los conventos para fomento espiritual (Burbano Gabriela, s.f). Estos emplazamientos eran los encargos de la producción y distribución de los dulces producto de la supervivencia de la comunidad de religiosas que a través de los años se ha mantenido esta práctica.

En la colonización existió mucha diversificación de los estratos sociales y hasta en las actividades cotidianas del pueblo se podía observar estas diferencias marcadas, una de estas fue la alimentación en donde se separó el tipo de comida de cada estrato (los reyes, burgueses y el pueblo). En cuanto a la comida de los reyes su nutrición se basó en morcillas, empanadas de pie de puerco,

callos, lenguas y sesos banquetes llenos de comida y dulces. Por otro lado, en los burgueses se caracterizó por tener una alimentación variada de tres comidas: sopas como la de fideo, menestras o cocidos en el segundo y por último el postre en que se deleitaban con preparaciones como el flan o el arroz con leche. Y por último el pueblo que fue formado por los indígenas y los conquistadores españoles, su alimentación se basaba en gachas que son cremas a base de harina de maíz, choclos y productos del campo. Con respecto a las fechas importantes solo los reyes y burgueses tenían del derecho de consumir pernil y pastelería dulce española.

La pastelería es por eso que siempre se caracterizó por ser parte de la nobleza. A finales del siglo XVI varias españolas hijas de burgueses entraron a los conventos, en donde se dedicaron a elaborar helados, alfajores y dulces con influencia árabe que se aprendió en España con la invasión de los Moros. (Pasos Julio, 2008. 134-136)

Los conventos por ello fueron los distribuidores de la época para productos básicos de consumo como el azúcar, chocolate y panela de igual forma dulces elaborados también como las colaciones, alfajores, alfeñiques y helados; así como dentro de sus monasterios se privaba el consumo del chocolate con pan y lo vendían a través del torno. Con respecto a las colaciones, no solo se los distribuía en los monasterios, igualmente eran despachados por confiterías antiguas que hasta la fecha existen como la De la Cruz verde que data desde el siglo XIX y también otro establecimiento de despacho fueron las pulperías que era una especie de tienda de abarrotes que se vendía productos de primera necesidad y licor (aguardiente); sin embargo el cabildo prohibió que se distribuyan las colaciones en dicho lugar porque perjudicaban a los monasterios. Estos dulces que podemos llamarlos como el primer dato del postre de Quito tienen dos connotaciones de acuerdo con la RAE. La primera connotación se refiere a “Refacción de dulces, pastas y a veces fiambres, con que se obsequia a un huésped o se celebra algún suceso”, el otro significado se refiere a los dulces que desde hace mucho tiempo en la Real Audiencia de Quito se los hacía hasta la actualidad como “Golosina hecha de masa de masa moldeada en diferentes formas cubierta de azúcar”. (RAE) Otra de las características dentro de los conventos fueron los documentos de gastos realizados por las madres en

la cocina y su organización de la producción de sus dulces de acuerdo al calendario litúrgico como ejemplo; Enero se celebraba el día de reyes y los dulces consumidos eran los postres de leche, helados y alfajores, Marzo y Abril por la cuaresma se realizaba toda clase de postres fritos como empanadas; además un dato curioso es con respecto a la fanesca, la cual en la época de la colonia la hacían con un toque de azúcar y especias dulces que en el tiempo ha ido cambiando, Junio con la celebración de la virgen del Carmen realizaban los tamales y por último en Diciembre se centraba en la producción de hostias con maní, mazapanes, torrijas, molletes y tortas. **Es así como los conventos en Quito dieron una partitura de postres que fueron luego aprendidos de generación en generación a través de recetarios.**

Las órdenes religiosas continuaron viniendo al cabildo, aunque los jesuitas fueron expulsados un novicio de esta orden llamado Mario Cicala narra en uno de sus escritos recuperados en el Sabor de la memoria los grandes banquetes que tenían en el convento jesuita y su admiración por los helados que se producían en Quito, otro de los dulces que hasta la actualidad existe y es mencionado es el dulce de frejol. Por otro lado los grandes festines no solo estaban presentes en los conventos sino también en las familias de criollos (hijos de españoles nacidos en la Real Audiencia de Quito), por el hecho que compartir con miembros de la iglesia era un signo de nobleza, es por esto que las invitaciones comenzaron a tener un estilo más español terminando su almuerzo con dulces como empanadas con azúcar, galletas, tortas y confituras estas últimas muy importantes ya que de aquí nacen los distintos dulces de almibares de frutas que en la actualidad son bastante consumidos. Viajando un poco más en el tiempo En el siglo XIX, un visitante hizo una exhaustiva visita a la Real Audiencia de Quito se trataba del secretario del presidente del reinado de Quito, el conde Ruiz de Castilla su nombre era W.B Stevenson en uno de escritos que eran mandados al conde relata con sorpresa los postres de Quito, y de estos resalta la preparación del helado, tomando en cuenta que Cicala y Stevenson resaltan la misma preparación se puede concluir que su preparación data antes de 1900, una receta con un paso a paso inédito de Quito que hasta la actualidad lo podemos transmitir a nuevas generaciones.

Desde el siglo XX algunas panaderías implementaron productos de pastelería, este es el caso de uno de los negocios más antiguos con los que cuenta Quito, La panadería Royal, dicho lugar data sus inicios a partir de 1927. Una de sus empleadas más antiguas nos comentó en la visita del lugar que ha tenido varios dueños, actualmente el Abogado Álvaro Novoa maneja el negocio por medio de un administrador, respecto a los productos de pastelería desde su apertura hasta el presente año las pastas son los productos con más acogida, los que son altamente vendidos y conocidos por sus vecinos como los llaman desde hace 92 años son los: Chimborazos, cabezas, milhojas, cuernitos son los que cuentan con mayor aceptación por parte de sus clientes. Definiendo a las pastas, estos postres son a base de hojaldre y cremas, las comunes usadas son: la crema pastelera y Chantilly, comúnmente son llamadas pastas y en la actualidad podemos encontrarlas en varias panaderías de barrio.

Y fue así como desde 1900 hasta el presente año la pastelería en el Ecuador se ha ido desarrollando poco a poco. Es evidente pensar de acuerdo con algunas entrevistas realizadas que muchas de las recetas fueron impartidas de forma generacional con la ayuda de libros de cocina con los que contaban las abuelitas y madres de familia que deleitaban a sus familias en fechas festivas con postres alucinantes. Otro punto que se debe tomar en cuenta es la herencia gastronómica muchos de los postres que conocemos difieren dependiendo de la región en la que se consuma por ejemplo algunos habitantes de la costa no conocerán el jucho como algunos serranos no cocemos la chucula; No obstante gracias a la investigación de Julio Pazos Barrera hoy contamos con una guía histórica gastronómica que nos ha facilitado entender un poco más la cultura de nuestro país y sus orígenes.

Otro factor importante que contribuyó al desarrollo de la pastelería en el Ecuador fue la llegada de tiendas francesas como el Cyrano, Cyril, Hay Pan, Sweet and Coffee y Gourmandises (Guayaquil), estos negocios llamados boutique poseen un catálogo extenso que ofrecen al consumidor productos como: pastelería con pequeños postres, panadería, Chocolatería, bocaditos dulces y salados y una diversidad de tartas que pueden ser acompañadas con una bebida, son una gama de propuestas que apostaron al consumidor ecuatoriano con un resultado favorable , ya que el ecuatoriano en su

naturaleza está el ser novelero. Gracias a esta cualidad muchas personas se han arriesgado a probar y consumir la pastelería con tendencia francesa y sobre todo se ha marcado una cultura para disfrutar una tarde de postre o tartas con café. Razón por la cual muchos pasteleros y estudiantes ahora han decidido formar parte de la cultura dulce. En conclusión, la pastelería en el Ecuador se podría comparar con el desarrollo de un ser vivo, ya que ha nacido en nuestro país gracias a la historia que es contada, se está desarrollando paso a paso con el aporte de jóvenes y profesionales preparándose en el área, además que el consumidor acepta comer un postre en Cyril o un Quimbolito en el centro con café. El terreno de apreciar tanto la pastelería como nuestras preparaciones están ahí nos falta llegar a la época de madurez en donde creamos postres e impartimos cultura aquí y en el mundo este proceso solo depende de nosotros.

1.2.1 REFERENCIAS LITERARIAS DE LA COCINA

RECETARIOS

MANUAL DE LA COCINERA:

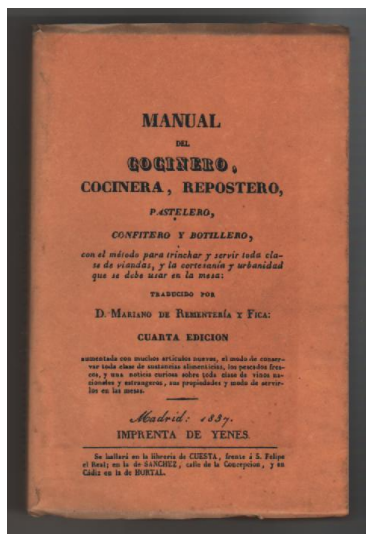


Ilustración 5. Manual de la Cocinera. Imagen obtenida: <https://www.abebooks.com>

Fue escrito por Juan Pablo Sanz, consta como el primer recetario impreso en Quito. Su autor era considerado como un hombre multifacético, ya que Juan Pablo era arquitectura de profesión, militar, profesor y pintor. Con mucho amor a escribir y al arte se crea este recetario como un elemento o una repuesta a una necesidad ya que como lo dijo Juan Pablo Sanz existían muchos manuscritos no se sabe exactamente de quien se refería, pueden ser de abuelas o amas de casa que los tenían al aire sin ser organizados, es por ellos que busca un elemento que junte las distintas preparaciones que se hacían en Quito

en el siglo XIX. El nombre completo del recetario era **“Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas; y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa”**, tomando en cuenta que el nombre es un poco largo personalmente pienso que el escritor en un título quería captar la atención de las amas de casa y su amor por las buenas costumbres en la mesa.

Dentro de las recetas dulces de este manual están:

- Torta de chochos
- Prestiño (lo escribían así) ahora lo conocemos como Pristiños
- Rosero
- Agua rica
- Pío Quinto (almíbar de azúcar mezclado con pulpa de fruta y espesado con yemas)
- Vizcochuelos (Bizcochuelos)

LAS RECETAS DE DOÑA DOLORITAS GANGOTENA:

Este recetario escrito por Doloritas Gangotena una criolla de la clase alta en la Real Audiencia de Quito, era soltera y joven cuando recopiló recetas propias y de algunas amigas. El recetario se publicó por Alfonso Ramia en la biblioteca del Banco Central donde hasta el momento puede ser encontrada. Al venir de una familia de la nobleza Doloritas se inspiró en la cocina francesa y su logística, las recetas escritas no pertenecen a la comida cotidiana son recetas especiales de los días de fiesta.

RECETAS DE NUESTRAS ANTIGUAS GENERACIONES

La herencia gastronómica de nuestros antepasados también juega un papel primordial en el estudio de tesis, como lo he mencionado en capítulos anteriores la memoria y el gusto forman parte de la predilección de sabores; así como también en el aprendizaje de recetas que son impartidas de generación en generación. En esta ocasión estudiamos y analizamos una parte del recetario del libro de “Tradiciones de Ayer para la mesa de hoy”, escrito y dirigido por el Chef Homero Miño. En este ejemplar se ha compartido los postres de la abuelita de Homero llamada, Luz María González Haro de Miño, muchas de sus recetas en la actualidad han sido aprendidas y puestas en práctica por miembros de su familia como: La torta Pronta, Pristiños, Delicados, Quimbolitos, torta de chochos, entre otras. Esta realidad la vivimos la mayor parte de familias ecuatorianas que hemos tomado recetas de nuestros antepasados; con el objetivo de compartir y esparcir la tradición sea de postres, platos típicos o platos fuertes a las demás generaciones de nuestra familia.

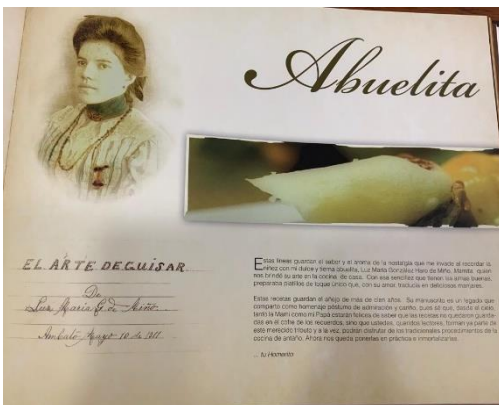


Ilustración 7: Imagen obtenida. Camila Medina (2019)



Ilustración 6. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

COCINEMOS CON KRISTY:



Ilustración 8. Cocinemos con Kristy.
 Imagen obtenida:
<http://www.libreriaexito.com>

Se dice que la necesidad es la madre de la creatividad, pues en algunos casos despierta ideas que funcionan, ese fue el caso de Delia Rosa Crespo de Ordóñez, la cual después de algunos años de matrimonio quedó viuda con 4 hijos. Doña Delia como es conocida se dice que nunca repetía el almuerzo en su casa. Desde que fue niña aprendió muchas recetas ecuatorianas y otras eran producto de su creatividad; sin embargo, la muerte de su esposo la impulsó a compartir tal y como ella las hace en su hogar. Gracias al empuje de sus amigas este recetario se fue plasmando en el diario “El Tiempo”, en donde se recolectó varias de sus recetas con la ayuda de su balanza y su hija Cristina, nombre que fue utilizado para el nombre del recetario. Muchos profesionales de la gastronomía y amas de casa en general coinciden que “Cocinemos con Kristy” es una reliquia generacional y un recetario representativo, que contiene reliquias como Quimbolito, bonitísimas, dulce de frejol; con el fin de dar ideas para que sigan siendo compartidas de generación en generación.

1.2.2 DULCES MANABITAS

La pastelería en el Ecuador tiene un origen netamente religioso, según el chef Carlos Fuentes en una entrevista en un medio de comunicación analizó que los dulces manabitas también poseen esta estrecha relación. La orden de las monjitas del Sagrado Corazón de Jesús o (Sacre Coeur) fueron traídas desde Francia por el Gobierno de Gabriel García Moreno hace más o menos 150 años aproximadamente, la orden fue dividida en tres provincias del Ecuador: Quito, Cuenca y por último Manabí. El objetivo de la orden religiosa fue de educar con valores católicos a las señoritas de la clase alta; así mismo como analiza el Chef Carlos Fuentes las monjitas se apropiaron de una virtud que

influyó en el Ecuador, se trataba de su conocimiento por la cocina y la pastelería, dado a que eran francesas este arte corría por sus venas. En Rocafuerte para su supervivencia y fondos del convento instauraron algunos dulces que se modificaron de acuerdo a los productos locales que mantenía esta localidad, es así como nacen los dulces manabitas. Por esa razón Manabí es conocida como “Capital dulcera del Ecuador” y en la actualidad el cantón de Rocafuerte es relacionado al dulce y muchas personas elaboran dichas confituras; de igual forma otras han sido agregadas de forma generacional.

Con respecto a estos dulces los que se pueden encontrar en son:

→ Huevos Mollos

→ Alfajores

→ Cocadas

→ Alondras

→ Bocadillos: estos dulces constituyen el puré de la fruta o tubérculo con azúcar dentro de los más conocidos están:

- Bocadillos de camote
- Bocadillos de zanahoria
- Bocaditos de piña

→ Troliches

→ Galletas de Almidón

→ Portuguesas

→ Rosquillas de dulce

1.2.3 COLACIONES DE LA CRUZ VERDE

Todo quiteño por su paso en el Centro histórico de Quito ha probado las colaciones De la Cruz Verde, estas confituras se dice que se crearon con la llegada del azúcar al Ecuador en la época colonial. Su nieto Luis Banda es la tercera generación que se encarga de la producción de estos dulces tradicionales quiteños más famosos. El nombre De la Cruz Verde se debe a la cruz en el portón de la casa ubicada a lado de este antiguo negocio que comenzó con su abuela Hortensia Espinoza en el año de 1915, Luis nos cuenta que su abuela a causa de la necesidad aprendió este oficio de una tía que elaboraban estos dulces en San Blas y desde la fecha de la apertura hasta la actualidad son las confituras más tradiciones de Quito. Luis utiliza el mismo procedimiento que su abuela enseñó a su mamá y generacionalmente fueron enseñadas a él, se utiliza el carbón como el medio conductor de calor, un almíbar de limón que es lanzado poco a poco al maní que logra convertirse en una bolita de azúcar. Luis en la actualidad realiza las colaciones de distintos colores y se venden otros productos también; sin embargo, las colaciones siempre serán las protagonistas del portón De la Cruz Verde ubicado en la calle Imbabura en el centro Histórico.

1.3 HISTORIA DEL CACAO Y SU APORTE A LA PASTELERÍA MUNDIAL

El mundo le ha sonreído a Ecuador con un ingrediente que sin duda es el favorito de muchos, estamos hablando del chocolate, gracias a su inigualable sabor este goza de la aceptación de muchos. De igual forma dentro de la historia tanto prehispánica como después de la colonia, fue un signo económico para el mundo, ya que se lo utilizó como un símbolo de dinero. Por otro lado, la denominación de origen del cacao en la actualidad está peleada entre dos países México o Ecuador; sin embargo, México disperso su origen a través de los Mayas y Aztecas por los usos que dieron al

cacao y su bebida, las cuales eran consideradas como un alimento de los dioses. Es por esa razón que llamaron Theobroma que valga la redundancia significa Theo (dioses) broma (alimentos).

Por contraste recientes estudios antropológicos han descubierto en Palanda ubicado en la provincia de Zamora Chinchipe la presencia de distintos objetos y genotipos más antiguos con los que se domesticó a la planta del cacao, además de otros artefactos que se utilizaban para su consumo como morteros y recipientes con granos de una especie del Theobroma por parte de la Cultura Mayo Chinchipe Marañón que yace hace 5000 a.c antes de la presencia de la cultura Maya en México. Sea o no el caso de ser los primeros que domesticamos a la Theobroma, algunos escritos que se registran muestran que en la colonización se llevó este fruto a España en donde se lo introdujo y años después muchas fábricas lo utilizaron para elaborar barras. Es por eso que el Ecuador obtuvo bastante fama en cuanto a su exportación y el impacto económico a razón del consumo de este manjar en Europa obteniendo dos booms cacaoteros registrados en la historia desde 1779 hasta 1915, llegando a generar el 80% de la producción mundial.

Gracias a la popularidad que ganamos muchos países europeos conocen la calidad de cacao que se cultiva en el país, puesto que poseemos variedades que son ofrecidas y producidas en el Ecuador, la primera es llamada CCN-51 (Colección Castro Naranjal). Fue creada por el Ingeniero agrónomo Homero Castro Zurita; con la finalidad de combatir enfermedades propias del cacao obteniendo un fruto resistente y apetecido por varias fábricas chocolateras europeas Nestlé y norteamericanas Transmar, esta cepa es la mezcla de dos especies forastero y criollo pertenece a la variedad de trinitarios y es utilizado por la excelente manteca de cacao que tiene, pero criticado por el aroma y sabor astringente muchos la han denominado el patito feo. En contraste se encuentra la especie Criolla, esta es un orgullo para el Ecuador, dado a las condiciones geográficas en que se desarrolla lo que favorece al sabor y nula existencia de astringencia es por eso que es llamado Fino de Aroma por los notes florales que posee.

En conclusión, el cacao es de gran importancia por el impacto económico que mantiene; pese a que no somos el primer productor como hace unos años seguimos siendo líderes en

la exportación de cacao fino de aroma. Otro factor que nos ha posicionado desde el 2014 no solo como exportadores sino como productores de barras, son las inversiones de muchos empresarios ecuatorianos, uno de ellos es Santiago Peralta dueño de Pacari, el cual ha resaltado el cacao fino de aroma con barras de chocolate dignas de probar; así mismo República del cacao con sus dueños los hermanos Chiriboga, que en la actualidad están apostando producir algo más que una fruta, su inversión ha ido más allá tanto así que muchos pasteleros se han enamorado de coberturas con presencia y mucho aroma un ejemplo de estas es Ecuador 71%, la cual es preferida por talentosos chefs como Karim Burgi o Antonio Bachour que resaltan la calidad del chocolate para realizar los más elegantes postres.

CAPÍTULO 2

LO BÁSICO PARA REALIZAR ALTA PASTELERÍA

La alta pastelería está inmersa en un mundo de diversas texturas y preparaciones que tienden a unirse en un postre en específico. Estas texturas han sido obtenidas por diversos especialistas en el gremio que han obtenido una serie de recetas llamadas base, son denotadas de esa forma ya que forman los cimientos para crear nuestras propias recetas basadas en formulaciones.

2.1 TÉCNICAS BÁSICAS

AZÚCAR:

ALMIBAR



*Ilustración 9. Almíbar. Imagen Obtenida:
<https://comohacerpara.com>*

Los almíbares son la unión y disolución del azúcar en el agua.

- Sus usos varían según la necesidad de la receta.
- Existen 3 tipos de almíbares
 - Ligero
 - Mediano
 - Espeso.
- Un almíbar puede funcionar como un endulzante.
- Brindar estructura a una preparación como un merengue italiano.
- Aporta elasticidad y brillo a glaseados.

→ Ser parte de una decoración en caramelo.

MERENGUE



Ilustración 10. Imagen obtenida:
Camila Medina (2019)

→ Todos los merengues se basan en la fricción y aumento de volumen de las claras con el contacto del azúcar.

→ Existen de 3 tipos de merengues:

- Suizo: Este merengue es a base de baño María para disolver el azúcar y las claras, luego se bate y toma textura, es utilizado para hornear.

- Italiano: Este merengue posee un nivel de dificultad alto, ya que es realizado a base de un almíbar a 115° C grado. Normalmente es usado en tartas.

- Francés: Es el merengue más clásico y se compone de claras y azúcar. Este es utilizado para la elaboración de macarons.

CREMA INGLESA



Ilustración 11. Crema Inglesa. Imagen Obtenida:
<https://laroussecocina.mx>

→ Es una de las recetas más clásicas de la pastelería francesa. Se basa en la coagulación de las yemas en contacto con la leche y el azúcar. Su cocción es hasta los 82° C grados.

→ Es la base de mousse y cremosos.

CREMA PASTELERA



Ilustración 12. Crema Pastelera. Imagen obtenida: <https://okdiario.com>

→ Es un derivado de la crema inglesa, con la diferencia que se añade maicena y harina que ayuda a que espese la mezcla.

GELATINA- GELÉE



Ilustración 13. Gelée. Imagen obtenida: <https://www.pinterest.es>

La gelatina en la actualidad juega un papel importante debido a la elasticidad que tiene con diversos productos.

→ También la sensación suave que permite jugar con varias texturas.

→ El poder de gelificación varía de acuerdo a la fuerza de la gelatina.

→ En el Ecuador la más utilizada es la gelatina sin sabor;

aunque una parte del gremio ha optado por las láminas de colapez.

PECTINA- AGAR AGAR - COMPOTA



Ilustración 14. Compota frutos rojos. Imagen obtenida: <http://www.consumer.es>

→ Las compotas es la reducción de la fruta adjunto con el azúcar. Adicionalmente se añade pectina que brinda espesor y un toque gelificante suave a las preparaciones.

CREMOSOS



Ilustración 15. Cremoso de chocolate.
Imagen obtenida:
<https://www.popuprestaurants.com>

- Cremosos a base de maicena
- Cremoso a base de crema inglesa
- Cremoso a base de huevos, pulpa y mantequilla

Los cremosos son elaborados de distintos métodos. En cada uno difiere la forma en cómo se logra tener la textura de crema. Muchas de estas recetas se complementan también con gelatina que le brinda estructura. En la actualidad los cremosos forman parte de postres de varias texturas llamados Entremets.

HUEVOS

BIZCOCHOS

El principal actor en este tipo de masa son los huevos.

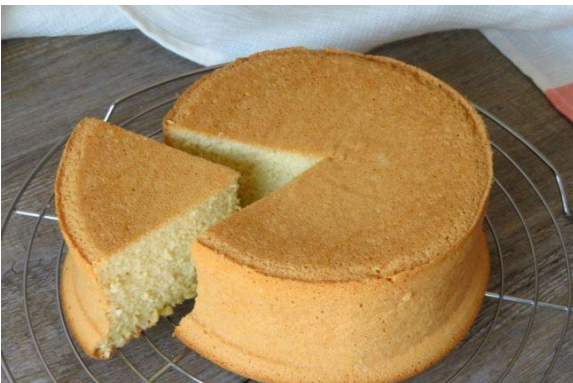


Ilustración 16. Bizcocho. Imagen obtenida:
<http://www.annarecetasfaciles.com>

- Los Bizcochos se obtienen batiendo los huevos hasta que doblen su volumen inicial.
- La harina se adiciona en movimientos envolventes; con el objetivo de no perder el aire inicial que proveen los huevos.
- Son perfectos para convidarlos con crocantes y forman parte de postres de vanguardia.

- Bizcocho Cuchara: se realiza un merengue francés, se adiciona con las yemas. Manteniendo el aire alcanzado por el merengue y la emulsión rápida con la proteína del huevo.
- Bizcocho Genoise: Se mezclan los huevos hasta que doble su volumen.

DAQUOISE

→ Daquoise es un tipo de bizcocho a base de claras y polvo de almendra.

CHOCOLATE

GANACHE (Chocolate más grasa)



→ El ganache es una emulsión entre la grasa que es el chocolate más un líquido, o sea la crema de leche, esta puede ser remplazada por la pulpa de sabor de preferencia y jugar con los abores.

*Ilustración 17. Ganache. Imagen obtenida:
<https://www.foodnetwork.com>*

GANACHE MONTADO



→ Esta preparación es el ganache sumado crema de leche fría. Esta preparación con la adición extra de crema, genera la posibilidad de batir y usarla con más textura.

*Ilustración 18. Ganache. Imagen
Obtenida: <https://www.youtube.com>*

- Es importante que el ganache montado se reserve la noche entera en el frío.
- Sus usos van desde decoración con la ayuda de la manga pastelera; así como parte de un postre.

GLASEADO DE CHOCOLATE

- Los glaseados son el toque decorativo de postres y pasteles de vitrina, dado a que su nombre es Glaseado Espejo a causa del almíbar y nappage (brillo) que contiene dentro de sus ingredientes.
- Estas preparaciones se basan en tres etapas:
 - Crema de leche con glucosa
 - Almíbar con cacao en polvo.
 - Gelatina
- Se puede jugar y formular de acuerdo a la necesidad como por ejemplo toffee, chocolate en porcentajes y colores, dando un toque de personalización al postre.

CAPÍTULO 3

LAS PASTELERÍA EN EL ECUADOR SIGLO XX Y XXI

3.1 PASTELERÍAS CON INFLUENCIA DE ALTA PASTELERÍA FRANCESA EN QUITO

A partir de la segunda guerra mundial muchas personas decidieron salir de su país de origen a causa de la inseguridad que constantemente se vivía y ni hablar de los problemas económicos que Europa estaba atravesando en aquellos tiempos. Por medio de la migración de muchos franceses, alemanes y griegos el Ecuador se favoreció gracias a una introducción de su cultura acá a nuestro país, como se dice coloquialmente “todo pasa por algo”. Otro factor que ha contribuido con la llegada de tales pastelerías es la globalización, que es definida como la interacción entre individuos o empresas con el objetivo de intercambiar conocimientos y cultura. Por esas razones algunos pasteleros como René Ellie, Yves Thuriés, o el maestro de la USFQ Cyril Prudhomme han apostado por nuestro país para posicionar un poco de Francia acá al Ecuador. Gracias a esa introducción de lo que la gastronomía francesa posee, el consumidor ecuatoriano poco a poco ha ido aprendiendo lo que es un postre. El futuro está en nosotros los que estudiamos gastronomía, ya que la solución está en nuestras manos con la preparación en grandes escuelas para así crear nuestra pastelería con identidad porque los productos y preparaciones están esperando para ser transformados.

3.1.1 Pastelerías con Influencia Francesa en Quito

PETIT PATISSERIE



- Ubicación: Luxemburgo y Portugal esquina
- Estilo: Decoración Victoriana
- Precio: Tiene precios que oscilan los 2,80 en adelante dependiendo el producto.

*Ilustración 19. Petit Patisserie. Imagen obtenida:
<https://claveturismo.com>*

→ Horario de Atención: Martes a Viernes 12:00-20:00/ Sábado y Domingo: 7:00 a 18:00 Lunes no tienen atención.

Esta pastelería como su nombre lo dice tiene como misión trasladar a sus clientes a una pastelería francesa, la decoración que posee estilo vitoriano es un ambiente acoger para tomar un té o café con un delicioso macarons. Esta pastelería se especializa en la producción de macarons los cuales son considerados su producto estrella. También tienen panadería y pastelería francesa, con respecto a sabores ecuatorianos en algún postre no poseen esas opciones sus postres son netamente franceses usando rosas y sabores fuertes.

CYRIL BOUTIQUE



Ilustración 20. Cyril Boutique. Imagen obtenida: <http://www.cyril-boutique.com>

→ Ubicación: Tiene 3 boutiques

- Matriz: Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre
- Sucursal 1: Quicentro Shopping primer piso local numero 10
- Sucursal 2: Datu Deli gourmet.

→ Estilo: Elegante tonos tierra

→ Precio: Los precios varían.

- Mini postres: a partir de 3,50 el más simple
- Chocolatería: desde 2,00\$

- Panadería: sus precios oscilan desde el 0,70 hasta 3,20.

→ Horario de Atención: El horario depende del local su horario oscila 9:00 a 20:00 solo cierran el 1 de Enero.

Cyril Boutique es la pastelería del maestro de repostería fina de la USFQ Cyril Prudhomme, fue la primera pastelería con nuevas tendencias y mini postres en Quito, su dueño Cyril ha querido llevar un poco de su experiencia y los sabores franceses a nuestro país. Cuenta con un ambiente acogedor y un servicio excepcional. Con respecto a los postres que se producen en Cyril, dentro de las opciones no poseen en su catálogo postres o bombones con preparaciones ecuatorianas; aunque trata de utilizar el chocolate de Ecuador, dado a que es un elemento principal en la vitrina de postres de su boutique con 60% de la vitrina contiene chocolate sea mousse, masas, bombones, trufas, turrone y decoraciones.

CRUSTUM 2850



Ilustración 21. Crustum 2850. Imagen obtenida: <https://www.likealocalguide.com>

→ Ubicación: Plaza San Agustín, Juan José Flores y Mejía.

→ Estilo: Su decoración tiene tintes ecuatorianos con el uso de ponchos de Otavalo y rústico a la vez.

→ Precio: Los precios varían según la propuesta

- Panadería

- Postres
- Platos a la carta / Desayunos

El precio más caro de Crustum es 9,00\$

→ Horario de Atención: Lunes a Sábado 9:00 a 20:00

Hemos escogido a Crustum 2850 por el mensaje que transmite en su servicio, está ubicado en la Plaza de San Agustín, su decoración rústica y relajada te invitan a comerte un postre con café. El servicio de cocina esta al contacto de sus clientes. En cuestión a la oferta dulce, cuenta con pastelería francesa tradicional como tartaletas, milhojas; pero no con nuevas tendencias Crustum brinda bastante atención a los bombones y al Pan, de allí su nombre que significa todo elaborado en el horno y la altura de Quito por el lugar en donde se encuentran. La experiencia que transmiten a sus clientes son las distintas formas de combinación o maridaje del chocolate fino de ahora con cerveza artesanal, postres y café.

REPUBLICA DEL CACAO CENTRO HISTÓRICO



Ilustración 22. Republica del Cacao Centro Histórico. Imagen obtenida: <https://www.tripadvisor.com.ar>

- Ubicación: Venezuela y Chile
- Estilo: Su decoración es rústico con decoración ecuatoriana.
- Precio: Los precios varían según el postre, bombón, barra de chocolate, regalos con intensidad ecuatoriana. Oscilan 1,00 a 7,00\$

→ Horario: Lunes a Sábado 8:00 a 20:00

La tienda de República del Cacao es una experiencia única tanto para nosotros los nacionales como para extranjeros, se ofrece una experiencia rodeada de sabores y olores únicos que el cacao fino de aroma posee. Dentro de la tienda venden sus barras de chocolate, bombones y postres, además es un laboratorio que invita al público, a involucrarse en el mundo dulce por eso tienen recorridos en donde su chef ejecutivo Santiago Cueva explica los métodos de producción que están envueltos en la tienda. En cuanto a la pastelería que ofrecen tienen una gama de postres de vanguardia utilizando productos ecuatorianos muchos de los postres tienen como ingrediente repetido al chocolate actor principal de cada una de sus creaciones.

PANPE ALIMENTOS



Ilustración 23. Panpe Bakery. Imagen obtenida: <https://www.facebook.com>

→ Ubicación: Av. Brasil y Nicolás López

→ Precio: Sus precios varían. En cuanto a la pastelería poseen postres desde 3,15\$

→ Horario: Lunes a Sábados 7:00 a 19:00

Panpe es una tienda que ofrece a sus clientes distintas opciones tanto en panadería como pastelería. En cuanto a su pastelería manejan nuevas tendencias con técnicas francesas, algunos postres tienen sabores ecuatorianos como el mortiño, choco banana y el mousse de mora. Su fuerte en encuentra en la producción de pan; además esta tienda está en proceso de crecimiento por lo que

están apuntando a una nueva pastelería con sabores nuevos. Su equipo de pastelería está manejado por pupilos de la boutique Cyril.

HAY PAN

- Ubicación: Whymper y La Coruña
- Estilo: Su decoración es rústica.
- Precio: El precio de sus postres varían desde 1,30 a 4,00\$
- Horario: Lunes a Sábado 7:00 a 19:30

Su creador es el chef Jerome Monteillet Durin llegó al país en 1992 trabajando en distintos hoteles de Quito, decide crear su restaurante la casa de Jerome o en francés CHEZ JEROME, en donde se hace conocer por su gastronomía francesa, después de alcanzar la aceptación de sus clientes Jerome buscaba llegar más allá y crea HAY PAN, su nombre es con el honor a que no solo era gastronomía francesa sino que también había pan y parqueadero, es así como en poco tiempo la calidad de la panadería que tienen se ve reflejada con varios locales en Quito. Respecto a la pastelería poseen en su vitrina creme brulée, milhojas, tartaletas y otras opciones; no obstante, no poseen tendencias nuevas en pastelería con el tiempo imagino que las implementarán ya que su fuerte es el pan.

GOURMANDISES



Ilustración 24. Gourmandises. Imagen obtenida: <https://www.google.com>

- Ubicación: Se encuentra en la provincia del Guayas en el Centro comercial Alhambra.
- Estilo: Ambiente europeo moderno de Suiza y Francia.
- Precios: Los precios de los mini postres oscilan desde los 3,00\$.
- Horario de atención: Lunes a Domingo 10:00 a 21:00.

Escogí hablar de Gourmandises porque es la única pastelería en Ecuador por el momento que abarca toda una vitrina con técnicas francesas de vanguardia. De acuerdo con la historia que se cuenta en su página web esta idea nació con el objetivo de brindar al ecuatoriano una boutique que te traslade a una tienda franco-suiza. Gourmandises poseen un equipo completo de empresarios atrás, sus recetas esta dirigidas por el mentor Yves Thuriés, el cual posee el título de mejor obrador de Francia y la primera enciclopedia de gastronomía hecha por el chef. Con respecto a su equipo cuenta con el chef chocolatero Daniel y chef ejecutivo Yves Revelly que maneja toda la producción de pastelería. Respecto a sus postres como su tienda, tienen sabores netamente franco-suizos marcados por la misión y objetivos de su marca; aunque todos los productos de origen ecuatoriano dan un realce a su pastelería, como la boutique de Cyril en Quito le dan bastante importancia al chocolate del Ecuador que está presente en postres, decoraciones y bombonería.

3.2 PASTELERÍAS DEL SIGLO XX

DULCERÍA LAS PALMAS

Dirección: Escobedo y Vélez Guayaquil

Horario de atención: Lunes a Domingo 7:00 a 19:30

Esta dulcería data sus comienzos a finales del siglo XIX, en sus inicios llevaba el nombre de “La Luna” que muy pronto sería cambiado por “Dulcería Las Palmas”, su antiguo dueño Florentino Cabañas decidió traer a un pastelero español llamado Martin Costa Carbonell con el fin de empezar su negocio dulce, ya que el Ecuador no contaba con esos profesionales. En 1908 su pastelero encargado de la producción compra la dulcería y se encarga del negocio, desde el inicio los dulces más cotizados por sus clientes son los borrachitos y los pasteles de carne; a pesar de un incendio en 1950 la dulcería Las Palmas no ha parado con la producción de sus dulces, es un negocio familiar que ya lo maneja la cuarta generación de la familia y en el 2008 cumplió 100 años de su funcionamiento. En la actualidad lo manejan con una visión más moderna aplicando a su catálogo postres como negritos, alfajores, mil hojas eso si siempre manteniendo a su postre estrella los borrachitos en la producción diaria. La Dulcería Las Palmas es un lugar bastante solicitado en Guayaquil por esa razón tienen una sucursal en Urdesa y es un símbolo para los guayaquileños que de generación en generación han probado estos dulces, también es una parada estratégica para turistas es por ello que es un lugar que debe ser cuidado por todos.

PANADERÍA Y PASTERERÍA ROYAL

Dirección: Calle gran Colombia CUENCA

En enero de 1941 La Royal como es conocido en Cuenca abrió sus puertas, pero en 1956 construyeron y adecuaron una cantina que se convirtió en la casa del olor del pan y dulce. El negocio empezó el padre de Geraldo Arévalo Hidrovo gracias a la amistad que tenían con un francés llamado Erdelen, el cual enseñó y vendió las recetas a 1 sucre cada una, Geraldo comenta que para la época era bastante plata; sin embargo, esas recetas son las que se han mantenido y han dado vida a la panadería y pastelería Royal, dado a que son postres con tradición. Dentro de su catálogo de dulces tiene aplanchados, mil hojas, relámpagos, herraduras, caracoles y entre otros dulces. Es por la calidad que brinda desde hace 78 años que en la actualidad es conocida como una panadería de tradición en donde los niños son ahora llevados por sus abuelos.

CYRANO

Cyrano comienza su historia por el francés René Ellie, proviene de una familia de pasteleros y panaderos; sin embargo, a causa de la Segunda Guerra Mundial tuvo que venir al Ecuador en 1948. Desde entonces empezó a ejercer su profesión en el país, su primer trabajo fue amasando pan en Las piscinas de Güitig en Machachi y luego de socializar con algunas personas, se le propone abrir un lugar de té en la mañana y por la noche era una cantina, aunque no funcionó por la desorganización, René ganó bastante fama con la producción de los dulces como las milhojas, quiché, vol au vent más conocidos como volovanes, relámpagos y decidió abrir Cyrano en 1958, observando que no había pastelerías en Quito y que sus productos eran conocidos. Luego de algunos años dejó Cyrano y lo vuelve a comprar en 1979, en donde se instaura la producción de pan. Cyrano desde ese momento ha formado a muchos panaderos y pasteleros quiteños que han salido a buscar otro emprendimiento. A

causa de la muerte de su padre su hija Daniela Ellie que ya era dueña de Corfú se hace cargo de los dos negocios que ahora en Quito son bastante conocidos.

3.3 OPINIÓN DE LA PASTELERÍA FRANCESAS Y LOS PRODUCTOS ECUATORIANOS

La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada como una propuesta para entender no solo los productos sino de igual forma a los profesionales sean nacionales o extranjeros que trabajan y crean a día a día postres únicos, realizo tres entrevistas con enfoques diversos; con el objetivo de analizar sus opiniones respecto a los productos y la pastelería que está empezando en nuestro país.

El dialogo fue manejado con tres preguntas que los entrevistados puedan dar su opinión personal y profesional alrededor de su experiencia laboral.

1. ¿Qué opina usted sobre los productos que tenemos en Ecuador en general como por ejemplo frutas o harinas?

2. ¿Qué ventajas piensa usted que tienen nuestros productos que nos diferencian de otros lugares?

3. ¿Cómo define usted a la pastelería en el Ecuador? ¿Considera que se puede hacer postres que contengan solo productos Ecuatorianos y posean técnicas francesas?

ENFOQUE EXTRANJERO

Entrevista con Yves Revelly

Perfil del entrevistado:



Nacionalidad: Yves Revelly nació en Suiza

Formación: Lenotrê Paris

→ Ha prestado sus servicios en algunos países como Nigeria, Chile, República Dominicana y Guatemala.

→ Fue premiado durante cuatro años el galardón de Repostería de hostales y Restaurantes profesionales.

→ En la actualidad es el Chef ejecutivo de Gourmandises en Guayaquil

*Ilustración 25. Yves Revelly.
Imagen obtenida:
<https://gourmandises.ec/chefs>*

1. ¿Qué opina usted sobre los productos que tenemos en Ecuador en general como por ejemplo frutas o harinas?

Pienso que Ecuador tiene un excelente cacao y café. Por eso muchas empresas de afuera están ingresando e invirtiendo dinero en Ecuador. He leído que 62% del mejor cacao del mundo salía de Ecuador. Por la fruta, creo que Ecuador tiene muchas frutas súper interesantes y de alta calidad. La guanábana, taxo, tomate de árbol, babaco, el banano que es una de las frutas más exportadas del país; sin embargo, en lo que es frutas rojas, como fresa, frambuesa, arándano, si te vas a Chile te pones loca... es increíble la fruta que tienen... Ecuador aún les falta mucho en eso. En Europa tenemos una variedad de fruta increíble, seguro se la importa de todo el mundo, pero para trabajar y decorar postres, que genial de ir a un mercado especializado en Europa y comprar lo que necesitas... Harina de trigo, Canadá y USA producen mucho... siempre mezclan varios trigos para hacer la harina... pero hablando de lo que encontramos en el mercado, la propuesta es pobre. Cada país tiene sus leyes para lo que se autoriza agregar a la harina... lo que da su fuerza. Mucha fuerza, más agua pones... Mira el pan del

Supermaxi, tiene mucho volumen y poco peso... se seca rápidamente, no es bueno. Conseguir harina de centeno en Guayaquil es casi imposible...

Aun Ecuador no tiene una gran cultura de pan, con tanto verde, creo que nunca será un gran país de pan...

2. *¿Qué ventajas piensa usted que tienen nuestros productos que nos diferencian de otros lugares?*

Mira hoy en día, lo complicado para los cultivadores ecuatorianos es de pelear con otros países que no tienen como dólar su moneda... la fuerza del dólar con las monedas de Perú, Colombia, afecta mucho... Ventajas tienen que ser la calidad, la proximidad, la frescura... volumen como banano, café, cacao... El Cacao ecuatoriano se encuentra cerca de los puertos, es una gran ventaja. Perú no tiene esta facilidad...

3. *¿Cómo define usted a la pastelería en el Ecuador? ¿Considera que se puede hacer postres que contengan solo productos Ecuatorianos y posean técnicas francesas?*

En Quito el Chantilly, después el Swisscorner, ahora Cyrano, Cyril y Hay Pan apoyaron mucho al crecimiento del nivel de la pastelería... Por el clima, la Costa (Guayaquil) es un poco más complicado... se necesita productos que aguantan el calor, el mal trato...

Hoy en día, lo que más se vende y se consume es la pastelería de Sweet and Coffee... una mezcla de tartas europeas y americanas... postres bien dulces que tiene un gran éxito... desarrollaron el concepto de tomar un café y acampanarlo con algo dulce o salado y es un éxito tremendo, un ejemplo de negocio exitoso.

Pero, aun hay poca pastelería fina. Guayaquil está 15 años atrasado sobre Quito... En Guayaquil aun todo es gordo, tosco, súper dulce....

4. *¿Usted piensa que se pueda hacer postres que contengan solamente productos ecuatorianos con técnica francesa?*

¡¡¡Seguro aquí hay todo!!!

Entrevista con Serena Larrea Bueno

Perfil del entrevistado



Ilustración 26. Serena Larrea Bueno. Imagen obtenida: <http://www.statusuio.com>

Nacionalidad: Ecuatoriana

Estudios: Universidad San Francisco de Quito, International School of Pastry Arts (España)

Ámbito laboral: Jefa pastelería en Food Service USFQ, Actualmente tiene su propia página de pastelería llamada “La Serena”

1. ¿Qué opina usted sobre los productos que tenemos en Ecuador en general como por ejemplo frutas o harinas?

Nuestros productos son muy buenos en especial las frutas, de ahí creo que nos falta una mayor investigación en lo que son las harinas como los productos lácteos. Y otros productos, estamos muy atrasados en lo que es pastelería!

2. ¿Qué ventajas piensa usted que tienen nuestros productos que nos diferencian de otros lugares?

¡Las ventajas de nuestros productos es que son aún muy naturales muy de la tierra! No son tan industrializados tan procesados. Tenemos sabores puros. Nos favorece mucho nuestro clima y la variación de productos que tenemos, solo necesitamos saber usarlos bien.

3. ¿Cómo define usted a la pastelería en el Ecuador? ¿Considera que se puede hacer postres que contengan solo productos Ecuatorianos y posean técnicas francesas?

Nuestra pastelería está muy atrasada. Caemos en lo típico en lo que se ve en Pinterest o Instagram! Aquí hablo por mi estilo de pastelería yo uso solo producto ecuatoriano y los sabores son increíbles, hago mi propia mantequilla mi propia crema, uso los huevos de mis propias gallinas, trato

de usar producto muy de la tierra. La pastelería es un mundo muy grande! Pero usando los productos adecuados con las técnicas adecuadas puedes crear cosas increíbles y que mejor que con nuestros propios productos!

Entrevista con Paul Llerena

Perfil del entrevistado

Nacionalidad: Ecuatoriano

Ámbito laboral: Dueño de Crustum 2850

Campeón del Salón del chocolate 2017 con Sinergia 1979

1. *¿Qué opina usted sobre los productos que tenemos en Ecuador en general como por ejemplo frutas o harinas?*

Con respecto a las grasas considero que Ecuador cuenta marcas que demuestran la calidad, hablando un poco de la harina de trigo lamentablemente es deficiente no es producción nacional y las frutas siento que Ecuador cuenta con variedad, personalmente intento utilizar lo más posible. Pienso que existe calidad en nuestro país.

2. *¿Qué ventajas piensa usted que tienen nuestros productos que nos diferencian de otros lugares?*

Pienso que Frescura y Trazabilidad, dependiendo del producto y comprador pueden ser orgánicos o no; no obstante, todo eso infiere a la calidad. Personalmente en Crustum somos bien meticulosos, compramos a pequeños productores, se le paga más de lo que establece el mercado, pero a cambio exigimos calidad.

3. *¿Cómo define usted a la pastelería en el Ecuador? ¿Considera que se puede hacer postres que contengan solo productos Ecuatorianos y posean técnicas francesas?*

Si, definitivamente si el producto ecuatoriano es de altísima calidad eso no significa que solo se pueda fusionar con técnicas francesas también con técnicas de otros países, si es posible.

Sinergia 1979 tiene una mezcla de técnicas desde abajo hacia arriba es un plan de plátano con semillas de cacao, cremoso de chocolate al 72%, dos capas de mousse de frutos tropicales y una gelatina.

3.4 MAPA DE PRODUCTOS



Ilustración 27. Mapa Político Ecuador. Imagen obtenida: www.google.com.ec

El Ecuador a pesar de no tener las cuatro estaciones, posee el privilegio de tener climas variados que permiten la producción agrícola fresca de excelente calidad que es reconocida por muchos chef y profesionales alimenticios. Además, contamos con productos frescos y temporales que están presentes algunos todo el año y otros que nos privilegiamos de acuerdo a su temporada. Con respecto a la costa podemos analizar que sus productos más consumidos como exportados hacia otros países del mundo son: Banano, Café, Cacao y Frutas Tropicales. Con respecto a la Sierra los pisos climáticos favorecen a la diversidad de productos desde las partes frías de los Andes como las cálidas y subtropicales que nos regalan frutas que son consumidas el día a día y sin olvidar nuestra Selva amazónica que además de regalarnos una fauna increíble, nos presenta un abanico de productos y preparaciones que están presentes, una de ellas la naranjilla que es altamente consumida en nuestro país con diversos jugos y

helados. Es así como Ecuador esta privilegiado por su calidad y producción de productos variados. Mediante los siguientes cuadros se explicará la división de acuerdo a la región de donde provienen.

Tabla 1. Tabla de Frutas por Región. Camila Medina (2019)

REGIÓN	PROVINCIA	PRODUCTO	PREPARACIÓN	PRODUCTOS DESTACADOS EN LA REGIÓN
COSTA	Esmeraldas " La provincia verde"	Papaya	Mazato	1. Banano. 2. Cacao. 3. Café. 4. Frutos Tropicales (mango, piña, sandia, coco, maracuyá)
		Piña	Cocadas	
		Sandia	Chucula	
		Melón		
		Coco		
		Banano	Es el producto con mayor producción, en el año produce una cantidad aproximadamente de 200mil toneladas	
	MANABI "Capital Dulcera del Ecuador"	Café	Dulces del canton Rocafuerte: 1. Huevos Mollos. 2. Alfajores. 3. Cocadas. 4. Bocadillos. 5 Alondras. 6.Troliches 7. Galletas de Almidón. 8. Portuguesas. 9. Rosquillas de Dulce	
		Cacao Fino de Aroma		
		Banano		
	GUAYAS	Banano	Chucula del cantón Balzar	
		Café	Rosquillas	
		Cacao		
		Mango		
		Maní		
	SANTA ELENA	Frutas Tropicales		
		Uvas		
	LOS RÍOS	Cacao "Pepa de Oro"		
		Banano		
		Café		
		Caña de azúcar		
	EL ORO	Banano. 40% de la producción bananera nacional		
		Café; Conocido café de Zaruma		
		Piña		
	SANTO DOMINGO	Cacao		
		Café		
		Piña		

REGIÓN	PROVINCIA	Zona ALTA	Zona Cálida	PREPARACIONES	PRODUCTOS DESTACADOS EN LA REGIÓN	
<p>Sierra: se caracteriza por tener pisos climáticos que favorecen a la producción agrícola diversa</p>	CARCHI	Créales: Trigo, cebada, maíz, avena, frejol	Caña de azúcar		<p>La sierra comporte una producción de varios productos gracias a los pisos climáticos entre esos están. Papa, Oca, mashua, quinua, frejol, manzana, pera, frutilla, mora, taxo, uvilla, claudia, durazno, membrillo</p>	
		Tubérculos: Papa, Mashua, Oca	Café			
	IMBABURA "Ciudad de los Lagos"	Cereales: maíz, trigo, frejol	Caña de azúcar	Nogadas		
			Ciruela	Arrope de Mora		
			Guabo	Helados de Paila		
	PICHINCHA	Cereales: trigo, maíz, habas	Chirimoya	Espumilla		
		Tuna	Mandarina			
		Frutilla	Granadilla			
		Moras	Arroz			
	COTOPAXI	Papa	Naranja	Helados De Salcedo		
		Moras	Banano			
		Tuna blanca	Caña de azúcar			
		Uvilla				
		Capulí				
	AMBATO "Tierra de las flores y frutas"	Créales: Trigo, cebada, maíz, avena, frejol	Tomate de árbol	Melcocha		
		Tubérculos: Papa, Mashua, Oca	Babaco			
		Moras, frutillas, frambuesas, taxo	Capuli Durazno			
	BOLIVAR	Créales: Trigo, cebada, maíz, lenteja, frejol	Naranja			
			Mandarina			
			Cacao			
			Papaya			
	Chimborazo	Cereales: Trigo, cebada, maíz	Manzana, Reina Claudia, membrillo			
		Tubérculos: ocas, papas, Mashua				
	CAÑAR	Cereales: Trio, maíz	Banano, limón, naranja			
		Tubérculos: Papas oca, mashua	Café, caña de azúcar,			
			Arroz			
	AZUAY	Hortalizas: col, rábano, cebolla	Peras, manzana, capulí, membrillo, durazno, tomate de árbol, higos	Rosero		
		Cereales: trigo, lenteja		Dulce de tomate de árbol, higos		
LOJA	Frejol, maíz, trigo	Café	Miel con quesillo			
			Roscones			

REGIÓN	PROVINCIA	PRODUCTO	PREPARACIONES	PRODUCTOS DESTACADOS EN LA REGIÓN
	SUCUMBÍOS	Palma Africana		Naranja, yuca, piña, palmito, cacao
		Maíz		
Oriente		Banano		
		Café		
		Piña		
		Naranja		
	NAPO	Yuca	Chucula	
		Plátano	Chica de yuca	
		Palma		
		Maní		
		Naranja		
		Piña		
		Cacao		
	ORELLANA	Vainilla	Chica de yuca con mote	
		Palma africana		
	PASTAZA	Banano		
		Café		
		Naranja		
		Té		
	MORONA SANTIAGO	Yuca		
		Camote	Buñuelos de yuca	
		Mandarina		
		Naranja		
		Zapote		
		Toronja		
		Sandia		
	ZAMORA CHINCHIPE	Cacao		
		Guaba		
		Naranja		
		Yuca		
		Banano		
		Naranja		

CAPÍTULO 4

FUSIÓN DE LAS TÉCNICAS FRANCESAS CON PRODUCTOS Y PREPARACIONES USADAS EN EL ECUADOR

4.1 PRESENTACIÓN DE LA COLECCION “LA VUELTA AL ECUADOR EN UNA DULCE CUCHARADA”

Ecuador es un país que tiene un abanico de sabores únicos existentes en la Tierra, gracias a nuestra posición geográfica poseemos un sin fin de flora que muchos rincones del mundo desearían tener, la producción agrícola fresca y su reducción en la utilización de químicos han dado a la sociedad una lección de productos orgánicos que podemos encontrar aquí en este país multi-diverso llenos de frutas y productos que nos hacen sentir privilegiados de haber nacido aquí.

Otro de los privilegios que tenemos es la cultura y tradiciones gastronómicas que existen ya que, cada rincón de nuestro país es una mina de tradiciones y fiestas que son acompañadas cada época del año con preparaciones que nos caracterizan y nos diferencian de región en región. Es por esto que nuestra mayor fortaleza nos afecta de cierta manera por el hecho que nos es difícil resaltar un plato o una preparación para mostrar al mundo como un símbolo de caracterización como ejemplo Perú con su ceviche peruano o en el caso del dulce Francia con sus financiers, razón por la cual muchas de las veces nos resulta complicado resaltar en la gastronomía mundial; a pesar de ello la exportación de nuestros productos como el banano, camarón, flores y el cacao fino de aroma han hecho que muchos países reconozcan la riqueza agrícola y de excelente calidad que posee Ecuador pero somos mucho más que productos, tenemos más potencial que solo buscar exportar materia prima, es nuestro deber

mostrar al mundo nuestra cultura, eso los ecuatorianos lo tenemos claro con las nuevas generaciones que están dando un giro a nuestra alimentación con toques vanguardistas en cuanto a la cocina; puesto que la pastelería está naciendo en nuestro país.

En cuanto a la pastelería mundial y las nuevas tendencias muchas de las creaciones de pasteleros alrededor del mundo son hechas con productos tropicales como el coco, piña, mango y chocolate ingredientes que son de fácil alcance en Ecuador; no obstante, los que hacemos pastelería y conocemos la riqueza que hay, buscamos dar un paso más allá, es decir, apostar a nuestra cultura en un postre que refleje nuestra idiosincrasia. Es por ello que este estudio comenzó con el propósito de ir más allá que realizar lo mismo que ya existe. La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada busca apostar con esas preparaciones y combinaciones de productos que te llevaran a pensar en tu niñez y los sabores que tu abuela o mamá preparaban para tu día a día como un batido de plátano, un día de parque con un helado de paila de mora o una fecha especial como la colada morada, es así como se pensó en tener una colección de nueve postres inspirados en cada región de nuestro país, cada uno de ellos reflejan la cultura hecha postre con el propósito de mostrar primeramente a nosotros mismos que somos capaces de crear sabores explosivos de la cultura y segundo mostrar al mundo ese pedacito dulce de Ecuador, un camino apasionante que busca hacer conocer al consumidor que somos más que una fruta somos la vuelta de distintos sabores que encajan un país.

4.1.1 COLECCIÓN LA VUELTA AL MUNDO EN UNA DULCE CUCHARADA

Esta colección he decido dividirla en cuatro partes, tomando en cuenta la ubicación política: Galápagos, Costa, Sierra y Oriente. Cada una de estas regiones posee muchos productos que identifican los lugares que la conforman y se diferencian por factores como la ubicación, el clima y la cultura o tradiciones propias de dichos lugares. Tomando en cuenta que somos un país pluricultural y diverso en productos hemos destacado algunas preparaciones o ingredientes que han sido olvidados o que mantienen una memoria gastronómica en nosotros los consumidores, es por ello que cada uno de los postres de la colección están pensados en hacer al consumidor trasladarse al lugar o recordar ese producto mediante su memoria. Sin más preámbulos les presento los nueve petit four escogidos para resaltar y ser parte de la “Vuelta al Ecuador en una dulce cucharada”.



Ilustración 28: Colección “La Vuelta al Ecuador en una dulce cucharada”. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

4.1.2 COSTA:

El lado tropical que posee el Ecuador es uno de los placeres que tenemos los ecuatorianos al poder ir a nuestras playas en pocas horas o la grata sorpresa de vivir rodeados de un clima tropical para los que habitan en esta región. Por esta razón muchos de los ingredientes que están en la mente de los consumidores al pensar en la Costa son: mango, coco y piña. Ingredientes que inmediatamente nos

provocan estar en la playa, por eso el primer integrante de nuestra colección le llamamos “Vamos a la Playa”, recordando los sabores que nos vienen a la mente.

Vamos a la playa es un profiterol con un craquelín amarillo, el característico uso del coco en crema pastelera y para finalizar un gelée de mango con trocitos de piña. Inmediatamente migramos a la playa al probar este delicioso postre. Las técnicas que fueron utilizadas son: Pate Choux que representa lo más alto de las técnicas francesas, un craquelín amarillo que representa el sol y la temperatura propia de esta región, acompañado de la tradicional crema pastelera que es muy versátil al momento de identificarla con algún sabor en específico y para finalizar el toque del mango con un Brunoise de piña en la técnica de las gelatinas.



Ilustración 29, Vamos a la playa. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

Como segundo Ítem de la colección nos adentramos a una bebida indígena propia de la Amazonia que fue adoptada por un cantón del Guayas, esta deliciosa bebida a base de plátano maduro y queso son parte de nuestra colección, Daniela Bravo en la revista Somos Ciudad manifiesta que “A Balzar un cantón de la costa se le conoce el lugar de la chucula y el Maíz” (Bravo D, 2017). La chucula cuenta con basta popularidad más en la costa que en la Amazonia y fue aceptada en la colección por su excepcional sabor que debe ser compartido, ya que muchos desconocen de su existencia. En cuanto a las técnicas utilizadas me base en un remake. Este se compone de un mousse de queso técnica usada en la pastelería francesa, en cambio la chucula fue cocinado con la técnica propia de la receta ancestral y como toque final de crocancia tiene una base de masa de hojaldre, masa que es considerada una de las primeras elaboradas, pero ha ido tomando más técnica y su textura como la conocemos hoy gracias a los franceses.



Ilustración 30. Chucula. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

El Café es uno de los ingredientes más importantes de la región Costa, más en la provincia de los Ríos específicamente en Zaruma y cierta parte de Manabí; así como mantiene su importancia económica dado a las exportaciones y el impacto que tiene en la vida cotidiana del consumidor alrededor del Ecuador. Decidí crear un abanico con solo texturas de este ingrediente, gracias a la particularidad de su aroma y la aceptación por sus consumidores era un postre que debía estar; aunque es un ingrediente bastante utilizado tanto en pastelería como en cocina, el reto fue darle un giro en su presentación utilizando las nuevas tendencias en pastelería del chef francés Amaury Guichon. “Abanico de aroma” está compuesto de una masa brisée (masa quebrada) con los granos del café, cremoso de café a base de una crema inglesa y crema montada de mascarpone y almíbar de café, este postre es toda una experiencia cafetera que vale la pena probarla.



Ilustración 31. Abanico de Aroma. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

4.1.3 SIERRA

La Sierra está compuesta por diez provincias llenas de tradiciones ancestrales; además al estar rodeada de montañas y poseer un clima frío tiene la característica única de tener productos genuinos para mostrar al mundo, sus tradiciones culturales indígenas y religiosas hasta la fecha han marcado la gastronomía ecuatoriana. En cuanto a los productos de la Sierra los más gustados por sus habitantes de forma general son; mora, pera, uvilla, tomate de árbol, quinua y llama la atención que el chocolate es más consumido en la Sierra que en donde propiamente se lo produce (Oriente y Costa). Esta parte de la colección fue inspirada en los sabores que tuve en mi niñez y porque no mis predilectos; asimismo de la combinación de técnicas han hecho de la parte serrana única y divertida.

Opera Achachay, un postre con identidad propia serrana se compone de un bizcocho a base de harina de almendra, con una crema de uvilla, la famosa emulsión de técnicas francés llamada ganache. Investigando un poco más de este producto netamente de la sierra, encontré en el repositorio de las tesis de la Universidad San Francisco de Quito, esta tesis fue realizada por Milton Altamirano y analiza la uvilla y su uso gastronómico, Milton Altamirano manifiesta que

“La frecuencia de compra del consumidor es variable, el 11% lo hace en forma semanal, el 25% quincenalmente, el 17% cada mes y la tendencia generalizada es del 47% de los consumidores que la adquiere de forma trimestral” (Altamirano, M 2010).

Mediante encuestas realizadas es interesante conocer las preferencias del consumidor ante los productos de consumo mensual, la uvilla es uno de estos cuenta con el gusto de la mayoría; es por ello que es un honor crear a Opera Achachay, nombre que fue dotado, porque, así como la uvilla es bastante consumida de igual manera el quichuismo Achachay, expresando el frío que se siente en la parte serrana.



Ilustración 32. Opera Achachay. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

¿A quién no le gusta el helado de paila? esta preparación que es originaria de Ibarra ostenta una gran popularidad en la mayor parte de Ecuador, tomando esta ventaja de aceptación se creó “Chulla Vida”, porque solo se tiene una vida para aprovechar probando este delicioso postre de la colección, se constituye de un cremoso de mora, gelée de pera y la esponjosidad de un clásico de la pastelería francesa, o sea los Financiers. Es interesante ver como se conjugan y hacen una buena amistad, esta fusión de sabores, gracias a la neutralidad de la pera y la acidez de la Mora es uno de los más admitidos de acuerdo a catas realizadas. En consideración de las técnicas conjugan fácilmente con los sabores propios de la sierra es de fácil adaptación, como siempre lo diré una buena formulación es la base de un postre.



Ilustración 33. Chulla Vida. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

Y para finalizar con broche de oro con esta zona montañosa creé “Roche Andino”, la crocancia del famoso Roche hace que sea aceptado por el Ecuador y el mundo, por esta razón la “Vuelta al Ecuador en una cucharada, propone elaborar la versión serrana. Teniendo en cuenta que este producto se basa en una crema de avellana, que fue remplazada por un mousse de praliné con macadamia, en la

parte exterior que le recubre al original una capa de avellana troceada, por otro lado, nuestro andino tiene una cubierta con una capa crocante Roche de quinua y maní. La razón por la cual me anime en crear estos postres fue con este fin, de ayudar a mi persona y los demás con ideas nuevas en el mercado buscando nuevas perspectivas de lo que nosotros podemos llevar al mundo, simple y elegante.



Ilustración 34. Roche Andino. Imagen obtenida: Camila Medina (2019)

4.1.4 ORIENTE:

El sonido de los pájaros, el encanto de su fauna y la magnitud de sus ríos son la característica de nuestra selva ecuatoriana, es por ello que cuenta con una diversidad de flora que se distribuye para el Ecuador. Las preparaciones ancestrales con yuca son el factor que nos motivó a realizar pruebas y la intensidad de las frutas son un privilegio único. Esta parte de la colección tomo a la naranjilla que cuenta con mucha versatilidad y aprobación de muchos consumidores.

Te Quiero Verde, es el penúltimo miembro de la colección, este utiliza técnicas francesas desde su base hasta su toque mate. La mezcla de la naranjilla con el plátano proviene de un dulce realizado por muchas abuelitas que servían como toque final en sus reuniones. Este Dulce se basa en la combinación de tres frutas: naranjilla, plátano y naranja, con el dulzor de un almíbar y la consistencia dado por claras a punto de nieve, sin duda la pastelería nos permite separar los ingredientes y dar el

mismo sabor en la preparación final, es por esto que la base que compone este postre es un merengue suizo, acompañado de un ganache montado de naranjilla y plátano con trocitos de naranja enconfitada y el toque mágico de presentación que es hecho por parte de la pintura con manteca de cacao que brinda un detalle aterciopelado al postre, realizado en tonalidad verde que es un símbolo de las provincias que conforman la región.



Ilustración 35. Te Quiero Verde. Imagen obtenida: Camila

Para Finalizar con la colección era importante pensar en un dulce que sea consumido por la mayor parte de provincias en nuestro país como es la colada morada, dado que es la festividad dulce que por excelencia es de gusto de grandes y pequeños. También posee un lindo mensaje de unión familiar de los que estamos vivos y los que tristemente no nos acompañan, pero siempre serán recordados; asimismo equilibrarlo con la importancia de una de las frutas más exportadas, es decir, el cacao. Es por ello que perfeccionar y crear el bombón de colada morada, llevo varios meses, dado a que no debe perder la esencia de colada morada con la astringencia propia del chocolate, por ello se debe llevar un balance entre ambos. Este bombón contiene la técnica de pintura con manteca de cacao, en este caso color morado que simboliza la harina de maíz morado, acompañado de un ganache de colada morada que fue realizada paso a paso, y por ultimo las técnicas de bombonería.

Tomando en cuenta que la colección posee un sin fin de sabores, el mensaje de presentación es bastante importante, usando gamas de color adecuado. Es así que con orgullo les presento a La vuelta al Ecuador, porque contiene una vuelta de sabores nativos y locales de este lindo país, con la fusión de técnicas francesas dulces, combinación arriesgada que pretende al mundo mostrar un pedacito de pluriculturalidad que los ecuatorianos llevamos impregnados en la sangre.

4.2 BRUNCH INFORMATIVO USFQ

La mejor forma para evaluar la aceptación o el rechazo de los sabores ecuatorianos transmitidos en un postre con nuevas tendencias es mediante degustaciones y pruebas con el público que será a la final los que decidan el uso de estos postres en reuniones familiares o una tarde con café acompañados de un postre. Con esta premisa el estudio de tesis busco un momento para este encuentro dulce; con el objetivo de evaluar el gusto o la desaprobación aproximadamente de 300 espectadores que pudieron dar su opinión. La degustación y presentación de la colección “La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada” la realizamos en la universidad San Francisco de Quito, tomando en cuenta que cada año el colegio de hospitalidad, arte culinario y turismo realiza un brunch informativo para dar a conocer a nuevos posibles estudiantes su oferta y malla académica con la que cuenta la facultad.

La degustación constó de toda la colección dividida en las tres regiones del país: Costa, Sierra y Oriente y una bebida representativa del Ecuador que fue rehecha en un postre. La colección tuvo el aforo en nuestro estante de aproximadamente 350 personas, de las cuales intentamos que cada una probara un postre de cada región y lo califique mediante una encuesta que se realizó con un Si me gusto, o no me gusto; adicionalmente se realizó una serie de preguntas para conocer un poco más de lo que el consumidor piensa de esta nueva temática de pastelería:

- A. Edad y la predominancia de lo Salado o Dulce
- B. Entre estos sabores ¿Cual elegirías?
- C. ¿Crees que en Quito pueda existir un lugar que se dedique a la fabricación de postres con técnicas francesas
- D. ¿Conoces lo que es el Chucula?

Con respecto a la colección elaboramos 80 mini postres tamaño bocadito de cada una de las propuestas que se presentaron por regiones.

Tabla 2. Bocaditos Brunch USFQ.

BOCADITOS BRUNCH INFORMATIVO USFQ

Región	Nombre	Descripción	Cantidad
Costa	Vamos a la playa	Profiterol con craquelín amarillo, relleno de gelée de mango con piña y una crema pastelera de coco	80
	Abanica de Aroma	Sable Brisée de café, cremoso de café y crema de mascarpone con almíbar de café	80
	Spoon de Chucula	Cuchara de masa de hojaldre con mousse de queso con la receta tradicional del chucula	80
SIERRA	Chulla Vida	Financier, gelée de pera y cremoso de mora	80
	Opera Achachai	Bizcocho de quinua, crema de uvilla y ganache de chocolate	80
	Roche Andino	Mousse de chocolate 72% cubierto de un glacé de quinua frita y maní	80
Oriente	Te quiero verde	Base de merengue suizo, ganache montado de naranjilla y plátano con toque aterciopelado verde	80
Bebida	Colada morada	Bombón de colada morada	82
		TOTAL, BOCADITOS	642

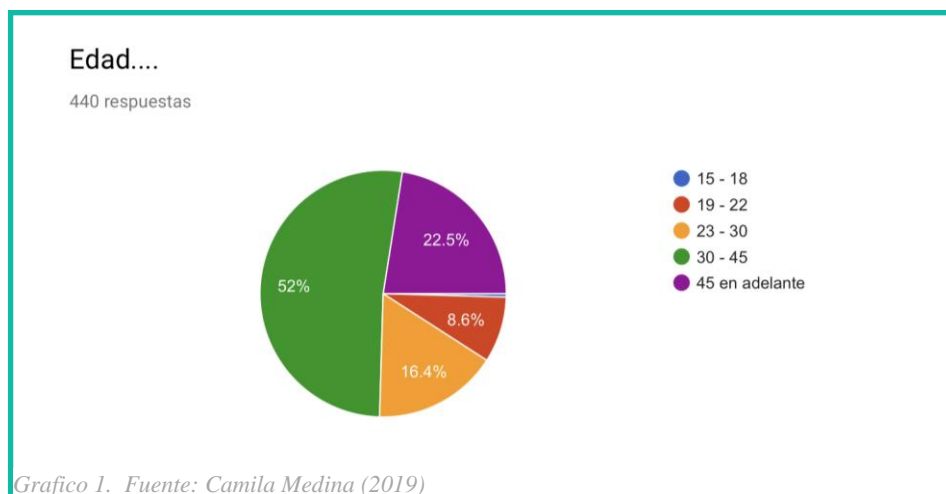
4.2.1 DESARROLLO DE LA DEGUSTACIÓN

El evento estaba previsto comenzar a las 11:30 am, colocamos y decoramos los mini postres por regiones en una vitrina que fue facilitada por la facultad. Tuve la ayuda de dos personas con las que explicamos cada uno de los postres que nuestros consumidores iban a degustar, y adicionalmente realizábamos la encuesta de las personas que permitieron compartir su punto de vista para la

colaboración de este estudio. Durante la degustación muchas de las personas nos mostraron su apoyo con las actividades de nuestro stand, algunos de los consumidores en un principio a la degustación se encontraban un poco reacios al probar sabores como la chucula o él te quiero verde (naranja con plátano), de igual forma otra parte de entrevistados nos mostraban con agrado y sorpresa lo que degustaban y otro sector de consumidores adivinaron rápidamente los sabores de los bocaditos añadiendo como sabores de su infancia, o preferencia. Respecto a la encuesta nos centramos en realizar preguntas previas a la degustación; con la razón de guiar mejor sus sentidos y analizar las preferencias del consumidor, las preguntas que les realizamos en la encuesta fueron las siguientes.

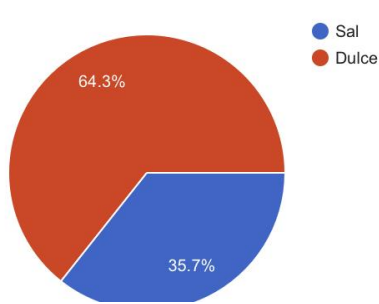
1.- Edad y la predominancia de lo Salado o Dulce

Dentro de nuestra encuesta tomamos a la edad como un segmentador, este factor demográfico nos facilitó la segmentación de datos y preferencias en el momento de la degustación, es interesante diferenciar como los gustos pueden dividirse mediante la época generacional. Algunos estudios afirman también que este factor tiene gran impacto en nuestra vida, si analizamos la edad es un elemento que nos permite ser seres cambiantes y de igual manera predominantes con la elección de sabores. Otra causa relacionada con la edad es la captación de los sabores mediante la memoria del consumidor, dado a que algunos sabores de la infancia serán lo que se aferren o predominen al instante de probar o elegir un alimento.



¿Prefiere Sal o Dulce?

474 respuestas



En virtud de la variedad de edades que formaron parte pudimos presenciar en nuestra degustación la fragmentación en cuanto a la preferencia de sabores analizando como primera pregunta cuál era su inclinación ¿DULCE O SAL?; aunque muchas de las preferencias fueron relacionadas con la edad de cada uno de los

participantes

Graphic 2. Fuente: Camila Medina (2019)

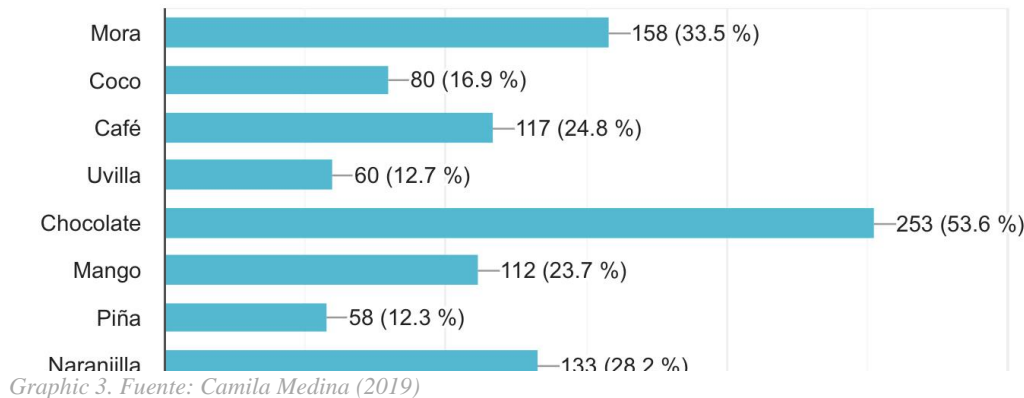
2.- Entre estos sabores ¿Cual elegirías?

Producto
Coco
Mango
Piña
Café
Uvilla
Mora
Naranjilla
Chocolate

Tabla 3. Tabla de Sabores

Las frutas que poseemos en nuestro país son una mina de oro que nosotros los pasteleros estamos descubriendo poco a poco. Analizando a profesionales en el mundo como Bachour, Joakim Prat tienden a usar y reutilizar en sus recetas algunas frutas como: fruta de la pasión, mango, coco y frambuesa, investigando más del tema y por muchas opiniones las frutas en otros continentes sufren procesos temporales que no les permite estar presentes todo el año y también no disponen de la variedad frutal que el Ecuador y parte de Latinoamérica ofrecen como por ejemplo: naranjilla, taxo,

tomate de árbol; es por esto que la riqueza en cuanto a frutas que posee nuestro país es única. Regresando un poco a los consumidores previo a la degustación fueron cuestionados acerca de las frutas de su preferencia esta estrategia fue usada como un método de introducción a lo que posiblemente probarían. Como se puede observar en el gráfico de barras (2)

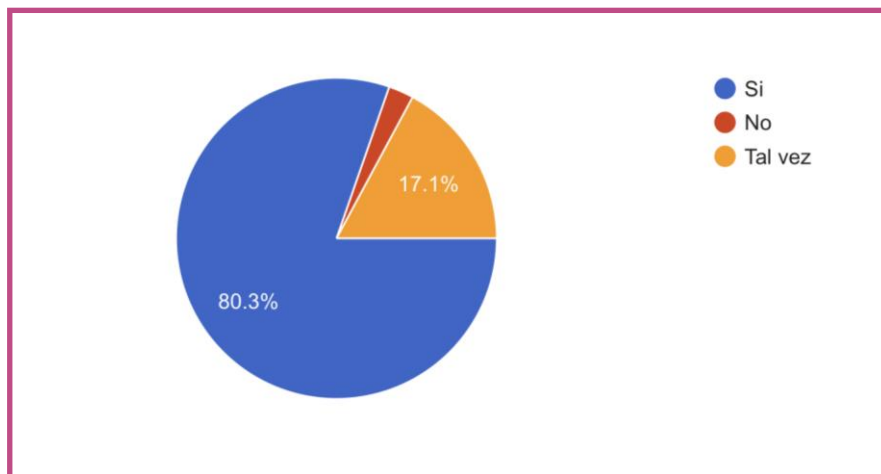


El chocolate no consta como una fruta, pero proviene del fruto del *Theobroma Cacao*, este producto goza de un 53,6% de aceptación; aunque esta cifra según mi opinión no refleja el gusto del chocolate proveniente del fruto mencionado anteriormente, debido a que un segmento pequeño de la población disfruta y sobre todo consume un chocolate basado en porcentajes. Indagando el pensamiento de mis consumidores presentes en la degustación pude conocer el tipo de chocolate de su preferencia, o sea un chocolate sucedáneo (grasas+cacao en polvo). En segundo lugar, se encuentra la mora, esta fruta es ampliamente aceptada por los serranos, tanto así que en las heladerías es un pecado no tenerla, se debe al gusto propio que tenemos los serranos por la Mora. Le sigue una fruta un tanto amazónica, es decir, la naranjilla esta fruta es el componente principal de la memoria de los ecuatorianos al estar presente en el almuerzo con una jarra de jugo. En cuarto lugar, se encuentra el café este producto es parte de nuestra cultura, siempre presente en oficinas con reuniones; también es un actor principal en cafeterías y sobre todo en la mañana porque muchos optan por consumirlo en el desayuno, sin duda es parte de nuestro ADN. Le sigue el mango, aunque algunos de nuestros participantes fueron originarios de algunas partes de la Costa, esta fruta demuestra que es altamente

elegida por todos. El coco, uvilla y piña se los atribuye un porcentaje menor de los productos ya mencionados; pero forman parte de la degustación con la combinación de más sabores.

3.- ¿Crees que en Quito pueda existir un lugar que se dedique a la fabricación de postres con técnicas francesas?

Trasladándonos en el capítulo tres en donde se analizó las pastelerías francesas en Quito se muestra claramente la presencia de este modelo de negocios en la capital, esta pregunta realizamos a las personas que asistieron al evento; con el objetivo de buscar rápidamente en sus mentes una referencia con respecto a este tipo de pastelerías. Afortunadamente Quito con la creación de Cyrano, que ha sido una de las pastelerías con mejor acogida, ha logrado penetrarse en la mente de su cliente, posicionando la pastelería tradicional francesa como: milhojas y tartaletas. Por otro lado, Cyril es un ejemplo perfecto de la pastelería francesa de vanguardia; aunque en su boutique posee mini postres también disponen de pastelería tradicional y tartas saladas, logrando adentrarse y hacerse conocer más con los cuidados quiteños.

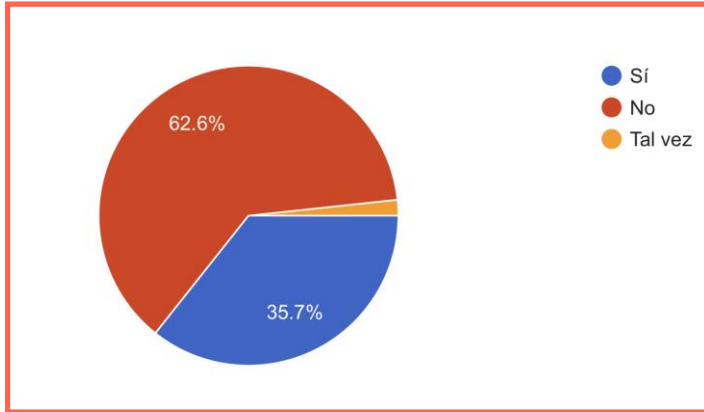


Graphic 4. Fuente: Camila Medina (2019)

Como podemos observar en el pastel, el 80% de los consumidores conocen la existencia de esta pastelería y los productos que se encuentran en dichos lugares. El 17,1% no tiene claro el concepto de pastelería francesa; podemos asumir que este porcentaje de consumidores posiblemente

hayan visitado este tipo de negocios; sin embargo, no conocían propiamente como se la denominaba y el 2,6% de los encuestados desconoced totalmente este tipo de negocios.

4.- ¿Conoces lo que es la Chucula?



Graphic 5. Fuente: Camila Medina (2019)

Previamente a la degustación era de suma importancia saber que tanto conocemos algunas preparaciones propias del país. El 62,6% de los encuestados desconocían la existencia del dulce de maduro y leche con queso; aunque esto no iba a cambiar el rumbo de la degustación fue el primero paso para mostrarles un dulce nuestro hecho en Ecuador. Como se puede ver en el pastel el 36,7% si conoce la existencia y sobre todo ha comido chucula que comprueba la existencia de la memoria gastronómica en nosotros los seres humanos, ya que muchas personas durante la degustación al probar su primer gesto fue una sonrisa seguido de la expresión “se parece al que hacia mi mama”. En cuanto al 1,7% nos comentó que tal vez habría probado la chucula, pero no se acuerdan si era o no.

4.2.2 CINCO SENTIDOS EN LA DEGUSTACIÓN

La cata nos tomó tres horas, de las cuales mantuvimos una conexión con cada uno de los entrevistados. Una de nuestras herramientas para guiar a los entrevistados fue el uso de los sentidos. El primer sentido fue la vista al tener una vitrina abierta en donde podían libremente ver cada uno de los postres que fueron hechos para ellos, también es una forma coloquialmente como decimos en Ecuador de “hacerles tener ganas”, esto impulsa que los catadores disfruten más. El olfato fue de

suma importancia, dado a que a cada uno de nuestros participantes antes de llevarlos a su boca les sugerimos que lo huelan; con el fin de analizar dos premisas. La primera era de reconocimiento por medio del olor y la segunda llevarlos a ya querer metérselo en la boca. El gusto es el sentido más importante comprometido en la degustación porque te permite sentir sensaciones suaves, crujientes, ácidas y delicadas en un mismo postre.

Analizando brevemente muchas de las personas no reconocían a primera vista los postres que probaron. En cuanto a los bocaditos que eran reconocidos fácilmente por la predominancia de su sabor fueron:

- Roche andino: Este postre logro ser reconocido por los consumidores, ya que el chocolate y el maní juegan un papel importante en nuestra sociedad porque muchas personas cotidianamente consumen Manicho, chocolate que contiene estos dos ingredientes que se han vuelto como un himno de dulce en el Ecuador.
- Vamos a la Playa: El coco fue reconocido con menos dificultad por el aroma y sabor propio que posee.
- Abanico de Café: Siendo una de las bebidas más consumidas día a día por oficinistas llegamos a la conclusión que fue el postre más fácil de reconocer, dado a que está en la memoria de todos lo que optan diariamente por una taza de café.

4.3 RESULTADOS FINALES DE LA DEGUSTACIÓN

Los participantes en la cata debían seleccionar los postres que posiblemente comprarían en el caso de estar al frente de una vitrina de pastelería para una compra; a pesar que pedimos que solamente escogieran máximo una opción de cada región, muchos de los degustadores, nos manifestaron que los postres al tener un sabor propio de nosotros y de la identidad del país conllevan a tener 2 o más opciones de compra. Al final de la degustación quedé bastante satisfecha y admirada con los resultados; aunque antes del evento no pensé que iban a tener tanto impacto y que

posiblemente sobrarían nuestros bocaditos, ya que el evento culminó a las 14:00 pm; sin embargo, nuestros postres a pesar del gran número de bocaditos que elaboramos se acabaron a la 13:00pm.

Esta degustación personalmente me enseñó a tener confianza y apostarle al consumidor que al final de cuentas es el que compra los productos que los pasteleros realizamos. Muchas de la veces tendemos como gremio a acostumbrar al consumidor a los sabores que más ventas y utilidad tienen es por eso que en Quito podemos observar que la mayoría de postres son elaborados con maracuyá; sin embargo con esta cata a ciegas con mi equipo de trabajo nos dimos cuenta que el consumidor está dispuesto a probar sabores pero siempre se inclinará por lo que conoce y está constantemente en su mesa a lo desconocido muchas de las veces coloca inmediatamente barreras; pese a esta actitud inherente nuestros catadores en esta ocasión además de arriesgarse a probar, muchos de ellos se repitieron e inclusive nos animaron a tener este tipo de propuestas ya en Quito.

Tabla 5. Porcentajes de Preferencia.

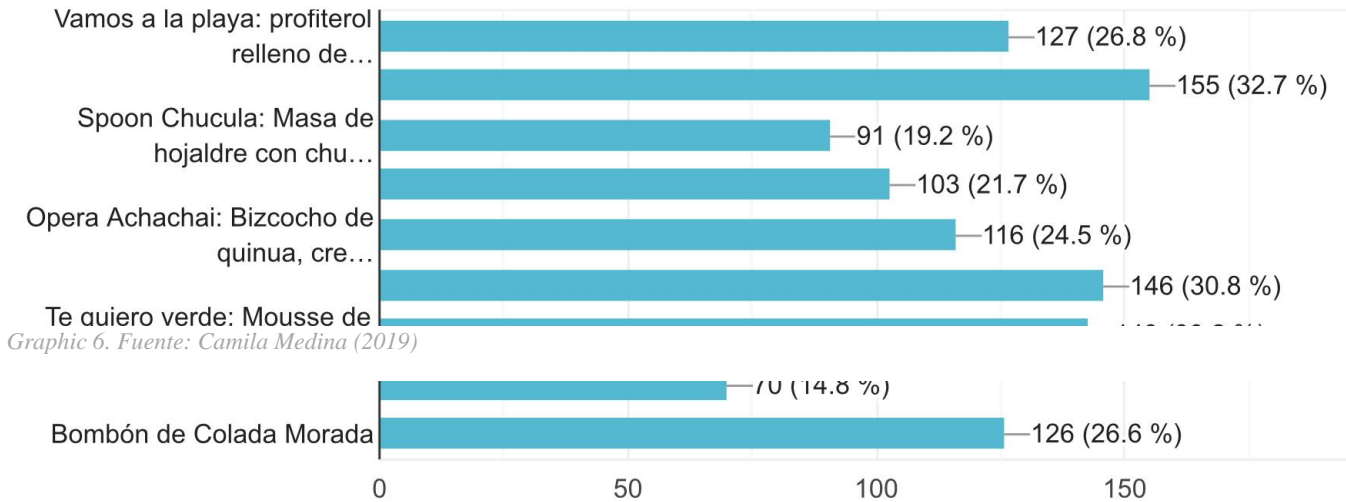
Región	Nombre	100 %	934
Costa	Vamos a la playa	14 %	127
	Abanica de Aroma	17 %	155
	Spoon de Chucula	10 %	91
SIERRA	Chulla Vida	11 %	103
	Opera Achachai	12 %	116
	Roche Andino	16 %	146
Oriente	Te quiero verde	15 %	143
	Bombón de colada morada	13 %	126

Tabla 4. Posiciones de Preferencia.

Primer lugar	Abanico de Aroma
Segundo lugar	Roche Andino
Tercero lugar	Te quiero verde
Cuarto lugar	Vamos a la playa
Quinto lugar	Bombón colada morada

Con el fin de conocer cuáles de los postres podrían comenzar con un lanzamiento para posibles clientes realizamos un top 5 de los votos que fueron brindados por nuestros clientes en el brunch informativo de la USFQ. El Postre con más votos fue Abanico de Aroma obtuvo 155 votos de 934, el café es un producto con total aceptación en el Ecuador y el gusto de los consumidores lo demostró en la encuesta. Es seguido por Roche Andino; aunque mucha de la gente nos demostró no comer una barra de chocolate de porcentajes altos, están y gozan del chocolate en un mousse acompañado de los frutos secos y leguminosas transformadas en un postre. El tercer lugar le pertenece a la naranjilla con

la combinación del merengue siento que este postre es la manera perfecta de cómo nos conectamos con la selva amazónica. El coco con un centro de mango y piña obtuvo el cuarto lugar muchos alabaron este postre porque es una forma de recordar sus vacaciones en la playa. Y por último el quinto lugar le pertenece al bombón de colada morada, bebida emblemática en el Ecuador en el mes de Noviembre

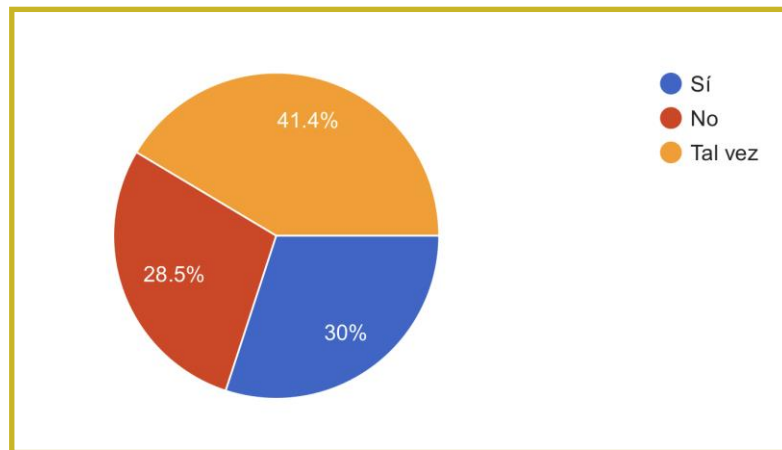


Graphic 6. Fuente: Camila Medina (2019)

4.4 GUSTO VS PRECIO

El precio es un paso fundamental de este estudio, aunque no lo vamos a estudiar en relación de recetas estándar y el porcentaje de margen de contribución era importante conocer que tan dispuestos estarían los consumidores por el pago de un mini postre de la colección “La vuelta al Ecuador en una dulce cuchara”. En la degustación realizada el 23 de febrero del presente año les cuestionamos acerca del precio que tendría una pieza de esta colección. El precio lo relacionamos al costo de la materia prima de las recetas y la competencia que tendría la colección. El precio sugerido por postre sería de 2,80 por unidad.

Graphic 7. Fuente: Camila Medina



Los resultados fueron los siguientes:

- El 30% de nuestros clientes asistentes a la degustación con agrada manifestaron que si pagarían por un mini postre con tales características presentadas.
- El 28,5% nos manifestó que no pagarían esa cantidad porque lo comparaban con comidas típicas del país como cevichocho o un helado de cono, aludiendo que tiene un costo elevado.
- El 41,4% de las personas que asistieron al brunch no sabían si lo pagarían o no, dado a que todo sería de acuerdo a las circunstancias del día; pese a ellos muchas de estas personas se inclinaban más por el que si lo pagarían.

CAPITULO 5

“CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL ESTUDIO LA VUELTA AL ECUADOR EN UNA DULCE CUCHARADA”

5.1 CONCLUSIÓN DE LA HISTORIA DE LA PASTELERÍA EN EL ECUADOR

A pesar de la existencia de varios libros que nos cuentan un abrebocas de la cocina antes y después de la conquista de los españoles en nuestro territorio como: El sabor de la Memoria, El pan de América entre otros, no se ha podido verificar en cuanto a la pastelería la existencia de ninguna referencia literaria que nos cuente con exactitud el comienzo de este arte dulce en nuestro país. Julio Pazos tiene relatos y partes que nos afirman que la pastelería fue traída desde España a causa de la conquista española y la imposición de la religión en el territorio. En busca de esta información en dichos lugares nos trasladamos de convento a convento desde Las Clarisas, pasando por las monjitas del Carmen Alto y por último las Madres Conceptas sin resultado alguno sobre la historia de los dulces que se preparaban desde los inicios de dicho arte. Muchas de las madres nos aseguraron que no poseen esta información, ya que muchos de los documentos se han perdido y se desconoce el origen, no era una cuestión de egoísmo era más una falta de información y transmisión de su historia puertas adentro del convento, es decir, no se relató de generación en generación.

En resumen, la historia de la pastelería en el Ecuador está empezando desde sus orígenes hasta la impartición de este arte a los ecuatorianos. Los pasteleros tenemos un camino largo por recorrer, la falta de información y los eslabones que existen en dicha historia nos impulsan a investigar el principio de nuestra identidad, hasta postres que se han perdido en el tiempo que eran realizados por nuestras antiguas generaciones. Razón por la cual nosotros como pasteleros y embajadores de nuestra cultura en otras partes del mundo debemos construirla y compartirla. Por lo tanto, las generaciones

que estamos emprendiendo en este hermoso oficio lo debemos tomar como una responsabilidad e investigar lo que hubo y habrá.

5.2 CONCLUSIÓN VS FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS DEL ESTUDIO “LA VUELTA AL ECUADOR EN UNA DULCE CUCHARADA”

En definitiva, en el Ecuador muchas pastelerías que datan desde hace muchos años atrás han creado un tipo de pastelería basada en hojaldre que esta aferrada a generaciones como nuestros abuelos y de igual forma se han impartido de forma familiar, es por eso que la mayoría de ecuatorianos conocemos y escogemos postres como una milhoja o empanadas de piña. Las tradiciones no tienen por qué cambiar, dado a que forman parte de nuestra idiosincrasia. Estas tradicionales pastelerías como: La Royal, Dulcería las Palmas y hasta el propio Cyrano deben ser reconocidas y ser cuidadas por un organismo que las impulse a mantener sus productos en el tiempo con calidad, porque es una realidad que son recetas que son pasadas de generación en generación. Este mismo ejemplo en conclusión lo deben tomar negocios de dulcerías tradiciones como: Las colaciones De la Cruz verde, el maní de dulce, la caca de perro y los dulces manabitas que por excelencia se han adherido a nuestro ADN como ecuatorianos.

En contraste a la tradición otro tipo de pastelerías están dando pasos importantes en Quito y Guayaquil creando nuevos conceptos de sabores y presentaciones. En el caso de Quito, Cyril ha marcado un antes y un después demostrando que el quiteño si acepta este tipo de temática y dentro del modelo de negocios funciona, dado a que Cyril posee tres locales en Quito que se mantienen constantemente llenos; también otros pasteleros han apostado a mostrar este tipo de conceptos educando a la gente a probar un estilo de pastelería distinto; asimismo la educación en cuanto a la pastelería se está renovando en diversos institutos y universidades que han tomado como parte de su malla la repostería fina. Al fin y al cabo, el primer paso de una revolución dulce está involucrada con

los estudiantes la pastelería nos formemos adecuadamente con las técnicas francesas y otras técnicas también, tratando de eliminar productos sucedáneos como chocolate, grasas tales como cremas y mantequillas que solo conllevan a un producto sin calidad final.

Finalmente, para llegar a comprobar la hipótesis del estudio de “La vuelta al Ecuador en una dulce cuchara” se pudo concluir que:

- La historia de la pastelería debe profundizarse con la investigación conjuntamente con expertos en el tema, es decir, los historiadores dado a que existen eslabones que aún persisten en los orígenes de este arte. Por la falta de transmisión y pérdida de documentos en los conventos de monjitas.
- La pastelería que la mayoría de ecuatorianos conoce y la ha hecho suya es la que proviene de la masa de hojaldre. Postres como Chimborazos, churos, milhojas, empanadas de piña, etc. provienen de esta masa. No podemos arrancarla de nuestra alimentación porque forma parte ya de la tradición esparcida de forma generacional.
- Nuevas pastelerías como Cyril, Petit Patisserie y Gourmandises han ofrecido al consumidor una nueva temática demostrando que el ecuatoriano disfruta de este tipo de postres de varias texturas.
- La hipótesis que manejo este estudio fue el conocer mediante pruebas e investigación la probabilidad de aceptación o rechazo por parte de los consumidores hacia un postre que contenga dos o más texturas que provengan de productos o preparaciones propias de nuestro país, Afortunadamente pudimos concluir que el consumidor está totalmente abierto a este tipo de propuestas con el panel de degustación que realizamos en la USFQ, se obtuvo el 95% de aprobación y preferencia de la colección “La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada”
- Gracias a este estudio en resumen es responsabilidad tanto de lugares que proveen de postres como el gremio en si a no ACOSTUMBRAR al consumidor a los sabores que ya están como el maracuyá. Preparaciones como el jucho, la chucula también frutas como la uvilla, pera,


mora, coco y el propio cacao. Nos dan un sin fin de opciones que podemos crear y brindar a nuestro cliente. Es importante como pasteleros poner en práctica las técnicas y aplicarlas con postres que contengan el sello de nuestro país que nos ofrece un sin número de productos únicos en el mundo.


- En definitiva, los pasteleros ecuatorianos deben abolir el uso de sucedáneos en sus preparaciones.
- Gracias a varios estudios también se ha llegado a concluir que el Cacao es un producto originario de nuestro país, exactamente de la zona Amazónica del Ecuador. También muchas industrias en el mundo tienen predominancia por el cacao fino de aroma que es producido en nuestro país, es por eso que sin duda nuestros postres serán un real éxito, para darnos a conocer es una brecha de tiempo y pruebas.
- Con respecto al uso del chocolate en el estudio de tesis, en definitiva, los consumidores ecuatorianos eligieron a Roche Andino como uno de sus postres de predilección, razón por la cual aprendieron que el chocolate no siempre tiene que tener un sabor amargo. El equilibrio y la formulación correcta de este producto hace un postre con dotes únicos que debe ser consumido por todos.
- Finalmente, en el Ecuador si estamos preparados para tener una pastelería de vanguardia que la podemos hacer conocerla y presumirla alrededor del mundo. Poseemos los más envidiables suelos propicios para un abanico de frutas extensos, la pepa de oro como bien su nombre lo dice, tenemos la virtud de ubicarnos en un país en donde se producen varios tipos de cacao, cada uno tiene su propio sabor que aporta identidad el convertir esos productos en arte. Esta revolución dulce está en nuestras manos definir qué clase de materia prima y texturas las inventamos y estructuramos como La vuelta al Ecuador que se basó en experiencias y memorias, es una vuelta que nos cuenta una historia no solo de sabor sino más bien de tradición.


ANEXOS

ANEXO A


A1 RECETAS COSTA


Nombre de la Preparación	Vamos a la playa	Porciones	60	
Receta Base	Choux			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	150	Harina		
Unidad	3	Huevos		
Kg	250	Agua		
Kg	125	Mantequilla		
Kg	2	Azúcar		
	1	Sal		
PREPARACIÓN				Técnicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla poner agregar el agua, mantequilla, sal y azúcar esperando que hierva. 2. Cuando llegue a punto de ebullición adjuntar: la harina y mezclar hasta que se cocine y se desprege la masa del fondo de la olla. 3. La masa ponerla en una batidora y con la ayuda del batidor escudo mezclar hasta enfriar un poco la masa. 4. Agregar los huevos uno a uno hasta conseguir la textura de cinta. 5. Disponer la preparación en una manga pastelera y manguear círculos. Reservar en el Refrigerador. 				Masa Pate Choux


Nombre de la Preparación	Vamos a la playa	Porciones	60	
Receta Base	Craquelín amarillo			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,15	Mantequilla		
Unidad	0,185	Azúcar		
Kg	0,185	Harina		
PREPARACIÓN				Técnicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un tazón añadir todos los ingredientes, hasta formar una masa. 2. En medio de dos papeles cera estirar, hasta conseguir 2mm. Reservar en el congelador y cortar con un cortador de pasta un círculo. 3. Verificar que el círculo cubra la masa y ubicarlo encima de la pâte choux. 4. Hornear por 180 grados hasta que el profiterol se sienta duro. 				Craquelín Hornear

Nombre de la Preparación	Vamos a la playa	Porciones	60	
Receta Base	Crema Pastelera de coco			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Lt	0,2	Leche		
Lt	0,3	Leche de coco		
Kg	0,1	Coco rayado		
Unidad	4	Huevos		
Kg	0,08	Azúcar		
Kg	0,030	Harina		
PREPARACIÓN				Técnicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla agregar la leche de coco, leche, coco rallado y el azúcar hasta que llegue a punto de ebullición, luego de hervir con la ayuda de una gasa o colador exprimir el coco rallado con las dos leches, agregar 100ml más de leche porque se reduce la cantidad. 2. Por otro lado mezclar harina, maicena y yemas. Adjuntar las dos preparaciones anteriores y llevar a fuego hasta que su textura cambie de líquido a espeso. 				Crema Pastelera

Nombre de la Preparación	Vamos a la playa	Porciones	60	
Receta Base	Gelée de mango y piña			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,250	Pulpa de mango		
Kg	0,08	Azúcar		
Unidad	0,125	Piña en lata		
Kg	0,002	Pectina		
Kg	0,004	Gelatina s/s		
PREPARACIÓN				Técnicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar en Bronoise la piña y reservar para el final. 2. Hidratar la gelatina con 3 veces su peso de agua y reservar. 3. En una olla poner la pulpa de mango con una parte del azúcar y dejar que llegue a punto de ebullición. 4. En un tazón mezclar la otra parte del azúcar con la pectina, en el momento que la pulpa hierva mezclar con un batidor enérgicamente a la preparación de mango hasta que vuelva a hervir nuevamente. 5. Retirar del fuego y esperar que alcance los 60 grados para disponer la gelatina sin sabor. Agregar la piña en cuadros y con la ayuda de una cuchara disponer en unos moldes de silicona. 				Craquelín
				Hornear


Nombre de la Preparación	Chucula	Porciones	70	
Receta Base	Mousse de Queso con preparación tradicional de chucula			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,25	Queso crema		
Kg	0,125	Crema de leche		
Kg	0,04	Azúcar glass		
Kg	0,002	Canela en Rama		
Kg	0,003	Gelatina		
Unidad	0,2	Plátano maduro		
PREPARACIÓN				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina con tres veces su peso en agua fría. Reservar 2. En una olla cocinar el plátano maduro con canela, clavos de olor y pimienta dulce hasta que estén suaves. Después licuar el plátano hasta obtener una textura de puré. 3. En un bolw ablandar el queso crema, azúcar micro y crema de leche y comenzar a batir, equiparar temperaturas entre el mousse de queso y la gelatina. 4. Agregar el puré de plátano maduro a la preparación de queso, disponerlo en moldes de silicon y congelarlos. 5. Realizar cucharas de masa de hojaldre, descongelar el mousse de chucula y ponerle arriba de las cucharas con un toque de chifle Dulce. 				Mousse
				Hidratar Gelatina
				Crema semi montada


Nombre de la Preparación	Abanico de Café	Porciones	60	
Receta Base	Masa Quebrada o Pate Brisé			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,700	Harina		
Kg	0,250	Mantequilla		
Kg	0,2	Azúcar glass		
Unidad	3	Huevos		
Kg	0,050	Granos de café		
Kg	0,005	Polvo de hornear		
PREPARACIÓN				
<p>1. En una batidora añadir la mantequilla que debería estar fría en cubitos con el harina, polvo de hornear y el azúcar micropulverizada mezclar hasta que tenga la apariencia de arena. Luego añadir los huevos previamente mezclados y lo granos de cafe triturados. Reservarlos por los menos 12 horas.</p> <p>2. Estirar la masa hasta que tenga 0,5m y cortar con la ayuda de un cortador de circulo, luego en la mitad con el fin de formar medias lunas. Enfriar las medias lunas en el refrigerador y luego hornear a 165 grados horno convección por 12 minutos.</p>				Masa Quebrada


Nombre de la Preparación	Abanico de Café	Porciones		
Receta Base	Crema montada de mascarpone y café			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,25	Mascarpone		
Kg	0,100	Crema de eche		
Kg	0,05	Almíbar de café		
Unidad	0,004	Gelatina		
PREPARACIÓN				Técnicas
<p>1. Hidratar la gelatina con tres veces su peso de agua fría. Reservar</p> <p>2. En un bolw ablandar el queso mascarpone y crema de leche y comenzar a batir sin mucha fuerza porque puede cortarse por la grasa que generan las dos cremas.</p> <p>3. Temperar temperaturas de la gelatina con el almíbar de café y añadirlo a la preparación anterior, verificar que se formen picos y aplanar en un molde, con el fin de realizar el mismo corte de la masa quebrada.</p> <p>4. Guardar un poco de la crema de café para la decoración con granos de café de oro.</p>				Batir
				Hidratar Gelatina
				Chantilly


A2 RECETAS SIERRA


Nombre de la Preparación	CHULLA VIDA	Porciones	70	
Receta Base	Financier			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,1	Mantequilla		
Kg	0,07	Harina		
Kg	0,1	Azúcar impalpable		
Kg	0,05	Maní sin sal		
PREPARACIÓN				Técnicas
1. Comenzar en una sartén derritiendo la mantequilla hasta que tenga un color más oscuro, esa técnica es llamada mantequilla noisette. Reservar hasta que alcance los 37grados.				Clara a punto de nieve
2. Batir claras a punto de nieve y añadir los ingredientes secos con movimientos envolventes. Reservar un poco del harina de la preparación y rociarlas con el mani y añadir de igualmente forma a la preparación anterior.				Envolver alguna preparación con huevos para evitar pérdida aire


Nombre de la Preparación	CHULLA VIDA	Porciones		
Receta Base	Gelée de Pera			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,1	Pera nacional		
Kg	0,05	Agua		
Kg	0,01	Azúcar		
Kg	0,003	Pectina		
PREPARACIÓN				Técnicas
1. Cortar la Pera en brunoise y llevarlas a una olla con el agua y la mitas del azúcar.				Uso pectina
2. Mezclar por otro lado la otra parte del azúcar con la pectina espera que hierva la preparación de la pera, y agregar la otra parte de pectina. Hervir nuevamente				
3. Rellenar el gelée de pera en moldes siliconados o una bandeja con un aro dejarlos enfriar y cortar en pequeños rectángulos de 1x3cm.				


Nombre de la Preparación	CHULLA VIDA	Porciones		
Receta Base	Cre moso de mora			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,1	Mora		
Kg	2	Huevos		
Kg	0,07	Azúcar		
Kg	0,1	Mantequilla		
PREPARACIÓN				Técnicas
1. En una olla agregar la mora, huevos y azúcar y revolver hasta conseguir los 82 grados centígrados.				Controlar temperaturas
2. Retirar del fuego la preparación y asegurarse que tanto la preparación como la mantequilla posean una temperatura ambiente, proseguir uniéndolas con un mixer de inversión y reservar.				

Nombre de la Preparación	CHULLA VIDA	Porciones		
Receta Base	Bizcocho cuchara con quinua			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	6	Huevos		
Kg	0,130	Harina		
Kg	0,150	Azúcar		
Kg	0,02	Harina de quinua		
PREPARACIÓN				Técnicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comenzar batiendo y apretando las claras, después añadir el azúcar y formar un merengue francés. Rápidamente agregar las yemas una a una. 2. Tamizar los polvos y añadir en movimientos envolventes a la mezcla de huevos. 3. En una plancha previamente lista con papel cera disponer la preparación y hornearlo por 15 minutos. 				Merengue Frances
				Envolver alguna preparación con huevos para evitar pérdida aire


Nombre de la Preparación	CHULLA VIDA	Porciones		
Receta Base	Ganache de Chocolate			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,1	Crema de leche		
Kg	0,05	Glucosa		
Kg	0,01	Chocolate 65%		
PREPARACIÓN				Técnicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una cacerola hervir crema de leche con glucosa, después lanzar en 3 golpes el ganache de chocolate cuidadosamente batiendo desde el centro hacia los extremos. 				Ganache


Nombre de la Preparación	CHULLA VIDA	Porciones		
Receta Base	Cremoso de uvilla			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,1	Uvilla		
Kg	2	Huevos		
Kg	0,07	Azúcar		
Kg	0,1	Mantequilla		
PREPARACIÓN				Técnicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla agregar la uvilla, huevos y azúcar y revolver hasta conseguir los 82 grados centígrados. 2. Retirar del fuego la preparación y asegurarse que tanto la preparación como la mantequilla posean una temperatura ambiente, proseguir uniéndolas con un mixer de inversión y reservar. 				Controlar temperaturas

Nombre de la Preparación	Rocher andino	Porciones	70	
Receta Base	Mousse de chocolate			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,25	Chocolate 71%		
Kg	0,125	Huevos		
Kg	0,04	Azúcar		
Kg	0,002	Crema de leche		
PREPARACIÓN				Técnicas
<p>1. Semi montar crema de leche, la textura que se requiere es apenas se formen las varillas de la batidora en la crema de leche.</p> <p>2. A baño María derretir el chocolate. En otro tazón mezclar las yemas con el azúcar y llevar al calor para derretir el azúcar. Equilibrar temperaturas pasando un poco del chocolate derretido a 45grados dentro de las yemas y batir enérgicamente. Luego integrar toda la mezcla de yema al chocolate.</p> <p>3. Agregar con un batidor la crema semi montada y disponer en moldes de silicon.</p>				<p>Equiparar temperaturas yemas más azúcar con el chocolate</p> <p>Hidratar Gelatina</p>

Nombre de la Preparación	Rocher andino	Porciones		
Receta Base	Glacé Roche			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,3	Chocolate 71%		
Kg	0,045	Manteca de cacao		
Kg	0,06	Maní tostado		
Kg	0,06	Quinoa frita		
PREPARACIÓN				Técnicas
<p>1. A baño María derretir el chocolate con la manteca de cacao y reservar.</p> <p>2. Añadir a la preparación de chocolate el maní con la quinoa frita.</p> <p>3. Usar esta preparación a 30 grados es decir se tiene que templar para que tenga brillo y crocancia.</p> <p>4. Desmoldar mousse de chocolate y glasear con la cobertura roche andina.</p>				<p>Usar preparación a 30 grados</p>

A3 RECETA ORIENTE

Nombre de la Preparación	TE QUIERO VERDE	Porciones	70	
Receta Base	Bases de merengue			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,25	Azúcar impalpable		
Kg	0,125	Huevos		
Kg	0,04	Azúcar		
PREPARACIÓN				Técnicas
<p>1. En tazón mezclar todos los ingredientes y batir hasta llegar a los 50 grados centígrados. Inmediatamente batir enérgicamente hasta doblar su volumen rellenar la preparación en una manga y realizar rectángulos.</p> <p>2. Hornear a 100 grados centígrados por 45 minutos.</p>				<p>Equiparar temperaturas yemas más azúcar con el chocolate</p>
				Hidratar Gelatina

Nombre de la Preparación	TE QUIERO VERDE	Porciones		
Receta Base	Mousse ganache montado de naranjilla			
Unidad de Medida	Cantidad	Nombre del Ingrediente		
Kg	0,2	Chocolate blanco		
Kg	0,1	Naranjilla		
Kg	0,4	Plátano		
Kg	0,01	Gelatina		
Lt	0,4	Crema semi montada		
PREPARACIÓN				Técnicas
<p>1. Hidratar la gelatina con 3 veces su peso de agua.</p> <p>2. Semimontar la crema de leche</p> <p>3. Realizar un pure de naranjilla y plátano, adicionalmente después elaborar un ganache con la preparación de naranjilla.</p> <p>4. Mezclar las dos preparaciones, temperar la preparación para el correcto enganche de la gelatina. Rellenar en los moldes y congelarlo.</p>				<p>Hidratar gelatina</p>
				Crema semi montada
				Ganache

A4 ENCUESTA COMPLETA

NOMBRE DE LA ENCUESTA: Postres de vanguardia con sabores ecuatorianos

PROPOSITO DE LA ENCUESTA: Esta encuesta servirá mucho para el estudio de aceptación o rechazo de postres elaborados mediante técnicas francesas y sabores ecuatorianos.

1.- Edad

15 - 18

19 - 22

23 - 30

30 - 45

45 en adelante

2. ¿Prefiere Sal o Dulce?

Sal

Dulce

Entre estos sabores, ¿Cual elegirías?

Mora

Coco

Café

Uvilla

Chocolate

Mango

Piña

Naranjilla

3. De la anterior pregunta ¿Cuál de esas frutas es tu favorita?

Tu respuesta-----

4. ¿Crees que en Quito pueda existir un lugar que se dedique a la fabricación de postres con técnicas francesas?

Si

No

Tal vez

5. ¿Pagarías por estos postres \$2,80 la unidad?

Imagen sin título

Sí

No

Tal vez

6. ¿Sabes lo que es el Chucula?

Sí

No

Tal vez

7. Si vas a una pastelería y te ofrecen este catálogo de postres ¿Cual o cuales comprarías?

- ✓ Vamos a la playa: profiterol relleno de pastelera de coco con un gelée de mango y piña
- ✓ Abanico de aroma: Galleta de café con crema mascarpone almíbar de café y cremoso de café
- ✓ Spoon Chucula: Masa de hojaldre con chucula tradicional (dulce de maduro y canela con queso)
- ✓ Chulla Vida: Financier con cremoso de mora y texturas de pera
- ✓ Opera Achachay: Bizcocho de quinua, crema de uvilla y ganache de chocolate

- ✓ Roche Andino: Mousse de chocolate cubierto de glacé de quinua frita y maní
- ✓ Te quiero verde: Mousse de naranjilla y plátano con una base de merengue suizo
- ✓ MuchIn: Tradicional muchin con crema de miel y especias
- ✓ Bombón de Colada Morada

BIBLIOGRAFÍA

- Adriana, H. (16 de julio de 2016). *NQN magazine*. Obtenido de <http://nqnmagazine.com.ar/noticia/330/el-origen-de-la-pasteleria>
- Miel, T. y. (S.F). *TARTAYMIEL* . Obtenido de <http://www.tartamiel.com/nuestra-historia/historia-de-la-pasteleria-francesa/>
- Ricardo, C. (S.F). *Lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/tipos-metodos-de-investigacion/> S.A. (22 de octubre de 2016). Obtenido de <https://gladiatrixenlaarena.blogspot.com/2016/10/pasteleria-romana-pastillariorum.html>
- S.A. (S.F). *Sinnaps*. Obtenido de <https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/metodo-cuantitativo>
- Crespo, C. (2018). Historia de Kristy - Cocinemos con Kristy. Retrieved from <https://cocinemosconkristy.com/historia-de-kristy/>
- Crisol, G. (2019). La pastelería un oficio con historia. Retrieved from <https://www.grupocrisol.com/pdf/7/Pasteleria7.pdf>
- Burbano, Gabriela. Iglesia y Convento de la Inmaculada Concepción - Clave! Bienes Raíces. Retrieved from <https://www.clave.com.ec/2017/07/18/iglesia-inmaculada-concepcion/>
- Quebrada, P. (2013). Jules Gouffé. Retrieved from <http://pastaquebrada.blogspot.com/2013/10/jules-gouffe.html>
- Ortiz, Gonzalo. (s.f.). El influjo de Cocinemos con Kristy – Academia Ecuatoriana de la lengua. Recuperado 15 abril, 2019, de <http://www.academiaecuatorianadelalengua.org/el-influjo-de-cocinemos-con-kristy/>
- Boutiques. (s.f.). Recuperado 15 abril, 2019, de <http://www.cyril-boutique.com/boutiques/>
- Pazos, J. (2010). El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña. Ecuador: FONSA.
- Quiénes Somos – La Petite Patisserie. (s.f.-b). Recuperado 15 abril, 2019, de <http://www.lapetitepatisserie.com.ec/quienes-somos/>
- Pastelería | Panpe Bakery. (s.f.-b). Recuperado 15 abril, 2019, de <https://panpebakery.com/pasteleria/>
- Jerome. (s.f.-b). Recuperado 15 abril, 2019, de <https://www.haypandejerome.com/>
- Curley, W. William. (2015). Evolución de la pastelería. In L. L. P. LEXUS Jacqui small (Ed.), *PATISSERIE*, Lo mejor de la Alta pastelería (2ª ed., pp. 10–15). London: Lexus.
- Gourmandises by Yves Thuriès. (s.f.-b). Recuperado 15 abril, 2019, de <https://gourmandises.ec>
- El dulce sabor de Royal Pastelería [Archivo de vídeo]. (s.f.). Recuperado 15 abril, 2019, de <http://www.telarama.ec/videos?v=gJuG3lY>

El dulce sabor de Royal Pastelería [Archivo de vídeo]. (s.f.). Recuperado 15 abril, 2019, de <http://www.telarama.ec/videos?v=gJuG31Y>

Carolina Bravo, C. B. (2017, 12 octubre). La chucula, una bebida con leyenda propia - Somos Ciudad [Publicación en un blog]. Recuperado 15 abril, 2019, de <https://somosciudad.byclaro.com.ec/la-chucula-una-bebida-con-leyenda-propia/>

Academia Culinaria Ecuador, (s.f.-a). Patrimonio Cultural Alimentario. Recuperado 15 abril, 2019, de <https://issuu.com/academiaculinaria/docs/lextn-unigarro>