

INSTITUTO TECNOLÓGICO

“MARIA CRISTINA”

COCHABAMBA , BOLIVIA



PROYECTO DE GRADO

**MOUSSE A BASE DE ARROZ CON TERRIFICACION DE LACAYOTE Y
MAÍZ CHECCHI APLICANDO TÉCNICAS VANGUARDISTAS**

Postulante: Marlen Vargas Laura

Proyecto de grado presentado como

Requisito parcial para optar al título

De técnico superior en gastronomía

Tutora: T. S Marcela Perez Vargas

COCHABAMBA, 2021

DEDICATORIA

Llena de esperanza , amor dedico este proyecto a DIOS a mi padre quien es un pilar fundamental . Es una gran satisfacción poder dedicar a mi padre ROMAN VARGAS CALANI y madre LEONARDA LAURA PAREDES que son la motivación de mi vida mi orgullo de ser lo que seré cumpliendo una de mis metas.

A mis abuelitos que siempre me motivan para seguir adelante

A mi pareja mis hermanas , mi hermanito que siempre me apoyaron y brindaron su apoyo

A mis amigos , amigas verdaderas que siempre estuvieron conmigo confiando y apoyándome

A mis docentes que en ningún momento se negaron a brindarme sus conocimientos lo cual de ellas aprendí muchísimo les agradezco de corazón gracias .

AGRADECIMIENTO

El presente proyecto primeramente agradezco a DIOS por darme la vida por estar conmigo siempre permitiéndome cumplir mis metas.

A mis padres por apoyarme y darme la oportunidad de estudiar lo que me gusta y brindarme un apoyo incondicional siempre dándome consejos para superarme y salir adelante a pesar de todo cumplir mis sueños.

Agradezco al INSTITUTO TECNOLÓGICO MARIA CRISTINA por haberme dado la oportunidad de aprender lindas materias con las docentes brindándome sus conocimientos durante estos 3 años de estudio

Agradezco a la chef Isela por ser una excelente docente que desde el 1er año me brindo un buen conocimiento en diferentes materias gracias.

A la chef Alejandra que siempre está ahí apoyándome brindándome todo su conocimiento siempre queriendo enseñarnos de lo mejor y cosas nuevas siempre estaré agradecida con ella gracias.

A la chef Marcela Perez Vargas que nunca olvidare mi tutora que me impulsa a lograr un buen proyecto por ser una gran docente con mucha paciencia brindando un excelente conocimiento gracias de todo corazón.

ÍNDICE

INTRODUCCION	2
ANTECEDENTES.....	3
CAPITULO 1.....	4
1.1TEMA.....	5
1.2DIAGNOSTICO.....	5
1.2.2 JUSTIFICACIÓN	6
1.2.2.1 justificación técnica.....	6
1.2.2.3 justificación social.....	7
1.2.2.4 justificación económica	7
1.3 PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA TÉCNICO TECNOLÓGICO.....	7
1.4 OBJETIVOS.....	8
1.4.1OBJETIVO GENERAL	8
1.4.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	8
1.5 ENFOQUE METODOLÓGICO.....	8
2 CAPITULO II MARCO TEÓRICO.....	8
MARCO TEÓRICO.....	9
2.1 ORIGEN DE LA REPOSTERÍA.....	9
2.2 HISTORIA DE LA REPOSTERÍA.....	9
2.3 TÉCNICAS DE LA REPOSTERÍA.....	10
2.3.1 Masas batidas.....	10
2.3.2 Masas Quebradas.....	10
2.3.3 Masas Escaldadas.....	11
2.3.4 Masas Hojaldradas.....	11
2.3.5 Masas Fermentadas.....	11
2.4 ORIGEN DEL MOUSSE.....	11

2.4.1 Descripción del origen.....	12
2.5 HISTORIA DEL MOUSSE.....	12
2.5.1 DEFINICIÓN DEL MOUSSE.....	13
2.5.1.1 Que es un mousse.....	14
2.5.2 Como servir un mousse.....	15
2.5.1.3 TIPOS DE MOUSSE	15
2.6 ORIGEN DEL ARROZ.....	15
2.6.1 Descripción del origen	15
2.6.1.1 HISTORIA DEL ARROZ.....	16
2.6.1.2 PRODUCCIÓN DEL ARROZ.....	17
2.6.1.2 QUE ES EL ARROZ.....	17
2.6.1.4 TIPOS DE GRANO.....	18
2.6.1.5 CLASIFICACIÓN DEL ARROZ	18
2.6.1.8 VALOR NUTRICIONAL.....	19
2.6.1.9.1 BENEFICIOS DEL ARROZ.....	19
2.7 ORIGEN DEL MAÍZ CHECCHI.....	20
2.7.1 HISTORIA DEL MAÍZ CHECCHI.....	20
2.7.2 CARACTERÍSTICAS DEL MAÍZ CHECCHI.....	20
2.8 LACAYOTE ORIGEN.....	20
2.8.1 Historia del lacayote.....	21
2.8.2 Beneficios.....	21
2.9 Repostería vanguardista historia.....	21
2.9.1 Que es agar agar	22
2.9.2 Terrificacion.....	22

2.9 .3FRUTOS ROJOS	22
2.9.4 Cedrón.....	22
2.9.5 Crema Diplomata.....	23
2.9.6 Técnicas fundamentales de la gastronomía vanguardista.....	23
3CAPITULO III PROPUESTA DE INNOVACIÓN O SOLUCIÓN AL PROBLEMA	
3 PROPUESTA DE INNOVACIÓN O SOLUCIÓN DEL PROBLEMA.....	24
3. 1PROPUESTA DE INNOVACIÓN TECNICA TECNOLOGICA.....	24
3.2INSTRUMENTOS Y TECNICAS.....	24
3.2.1 INSTRUMENTOS.....	24
3.2..2EQUIPOS.....	24
3.2.3MATERIALES.....	25
3.2.4 INSUMOS	25
3.1.2.4 Técnicas acorde a la Materia.....	25
3.2.2 Presupuesto.....	27
3.2.2.1 Proceso y elaboración Mousse a base de Con terrificación aplicando técnicas vanguardistas.....	28
3.2.4 PROCESO ,PROCEDIMIENTO.....	29
Conclusiones.....	33

Recomendaciones.....	34
----------------------	----

INDICE DE FIGURAS

Índice de figuras Materia prima

Figura#1 Arroz.....	1
Figura#2 Maíz Checchi.....	1
Figura #3 agar agar.....	1
Figura #4 Lacayote.....	1
Figura #5 Cedrón	2

INDICE DE FUGURAS

Figura#1 Misen place	1
Figura #2 Integrar ingredientes a base de punto arena	1
Figura#3 Incorporar los ingredientes.....	2
Figura #4 mesclar hasta obtener una masa homogénea.....	2
Figura #5 Uslerear la masa , hornear	3
Figura #6 procesar hasta obtener una terrificacion.....	3
Figura#7 Misen place Mousse.....	4
Figura #8 Nacarar el arroz	4
Figura#9 llevar a cocción arroz canela , clavo de olor , canela , azúcar , e vainilla.....	5
Figura #10 Moler en molino y procesar	5
Figura#11 reservar	5
Figura#12 Llevar a la procesadora y tamizar	6
Figura#13 Batir crema de leche	6
Figura#14 mesclar con la crema de leche en el preparado.....	7
Figura # 15 misen place de crema Diplomata.....	8
Figura # 16 Llevar a ebullicion todos los ingredientes.....	8
Figura #17 Dejar espesar	9

Figura 18 Mesclar con la crema previamente batida	9
Figura #19 Producto final	10

INTRODUCCIÓN

La investigación se basa en un “Mousse a base de arroz Con una base de terrificación de lacayote y maíz Checchi aplicando técnicas vanguardistas un producto innovador para la población de Quillacollo de la gestión 2021 en el área de repostería aplicando técnicas gastronómicas, vanguardistas, dando el valor correspondiente al arroz

El proyecto se realiza con el fin de aplicar diferentes técnicas de elaboración para que los productos sean utilizados en varias áreas gastronómicas.

Es de suma importancia que como gastrónomos amplíemos los conocimientos adquiridos rescatando y revalorizando productos propios del país, del departamento y/o comunidad; pues la producción se encuentra distribuida en varios sectores de los departamentos.

El arroz y lacayote y maíz Checchi se eligió por ser económica accesible en las pequeñas tiendas mercados .

A diferencia de otros mousses existentes en la rama de la repostería, este será diferente porque se aplicará técnicas para su elaboración como arenado , mesclar hornear tritular, nacarar , ebullicion , moler , procesar , tamizar , batir refrigerar , emulsionar, espesar , Gelificar serán elaborados mediante las norma de inocuidad . Las técnicas vanguardistas que se aplica son la gelificacion de lacayote , el falso caviar de frutos rojos con el objetivo de dar una presentación diferente

El instituto de nutrición centro américa informa que el arroz es un cereal que aporta agua , energía , proteína , vitaminas. El arroz es de grano largo no contiene mucho almidón como el grano corto puede ser usado en platillos como salado y dulce.

La elaboración de mousse de a base de arroz con base de terrificación de lacayote y el maíz Checchi, implica tener conocimiento de la materia prima, técnicas adecuadas del procedimiento y mantener la esponjosidad hasta obtener el resultado esperado, luego aplicarlo en diferentes áreas.

En fin, los productos no deben ser utilizados en una sola área gastronómica, al contrario, debemos expandir nuestros conocimientos y creatividad haciendo preparaciones fuera de lo común, experimentando nuevas creaciones, combinar sabores, texturas, etc.

Concientizar a la sociedad que el consumo de productos naturales no siempre debe ser consumido de manera tradicional, habiendo diferentes formas de preparaciones y presentaciones agradables a la vista y el paladar.

ANTECEDENTES

Empresa productora

El presente trabajo se realizó el 2008 buscando evaluar la viabilidad de la creación de una empresa productora y comercialización de mousse, parfait y bavaroise para diabéticos en la ciudad de Santiago.

El desarrollo del estudio inicia con la contextualización del problema de investigación dónde se plantea la necesidad de crear una empresa dedicada a la producción de este tipo de alimento para diabéticos. Después se realiza un estudio dónde se pretende conocer la posición de los consumidores y se determina el tamaño del proyecto. Posteriormente se realiza un estudio organizacional y legal dónde se precisa las necesidades del personal y todo lo referente a las leyes y normas que se deben cumplir, finalmente se realiza el estudio financiero dónde se evalúa la viabilidad financiera la cual se analiza.

Esto se realizó con el fin de ver la viabilidad del producto y la comercialización para personas diabéticas. Se desarrolló una formulación en junio del 2006 optimizando el mousse de linaza listo para preparar en polvo sabor a coco incorporando semilla de linaza como fuente vegetal rica en ácidos grasos Omega 3 cantidad suficiente para cubrir el 30 % de ingesta diaria; se empleó una metodología distinta para optimizar la calidad sensorial.

Los ingredientes que se emplearon fueron gelatina, coco rallado, saborizante batido. Verificando el tiempo de batido, que tiene 3 niveles de trabajo cada una con el análisis de magnitud que permitieron determinar los niveles óptimos.

El objetivo del trabajo consistió, en optimizar una formulación de mousse de linaza en polvo, listo para preparar, con características de alimento funcional el cual contiene semilla de linaza. Se evaluó además las características físicas, químicas, estabilidad al almacenamiento en condiciones controladas de temperatura, así como su aceptabilidad.

Desarrollo de una formulación de mousse de maracuyá utilizando grasa vegetal hidrogenada.

El problema que tuvo Merizalde fue el limitado tiempo de vida útil de postres tipo mousse de maracuyá, elaborado a partir de una emulsión entre crema de leche y claras de huevo.

Al elaborar hubo pérdida de textura, pérdidas económicas en lugares de expendio.

Se determinará la influencia de la adición de grasa vegetal en las características sensoriales.

Estimar el tiempo de vida útil a temperatura de refrigeración del mejor tratamiento obtenido de la formulación a partir de grasa vegetal y la formulación tradicional a partir de la grasa vegetal y la formulación tradicional, mediante análisis microbiológicos.

La primera realización fue con el fin de la crear una empresa y ver la viabilidad del proyecto mediante la creación del mousse para personas diabéticas logrando que dicho consumo tenga una gran satisfacción con las personas. Fue el logro de Jessica Rodríguez Cruz. Mientras que Alan Caracas elabora mousse en polvo listo para preparar y facilitar en su ejecución, agilizando a las personas en la elaboración

Muchos no saben elaborar el mousse, pero con este polvo el sabor no será el mismo por el proceso químico, pero obtara en disminuir el tiempo y agilizar la elaboración. Merizalde uso grasa vegetal hidrogenado pero el tiempo que debería durar en refrigeración no fue correcta ya que este producto no duro debido a la grasa vegetal al igual que al momento de elaborar se perdió textura del producto y económicamente igual hubo bastante perdida ya que desecharon varios productos.

CAPITULO I

1.1 Tema

La elaboración del mousse a base de arroz con una terrificación de lacayote y maíz Checchi. en el municipio de Quillacollo gestión 2021 se realiza mediante una cocción. Con el manejo de productos naturales que mayormente optamos con mucha accesibilidad a los productos .

La tterrificación de lacayote y maíz Checchi que previamente el maíz Checchi lo transformamos en harina , el lacayote lo deshidratados nuestra elaboración parte de una masa quebrada que es una técnica que permite transformar una materia grasa en una tierra seca. La gelificación y el falso caviar a base de agar agar son elaboraciones de la repostería vanguardista con el objetivo de identificar mediante la parte visual , aroma , sabor , color , textura .

1.2 Diagnóstico.

En el municipio de Quillacollo existen reposterías dónde solo emplean tortas u otros postres pero mousses hay poca cantidad de las frutas más comunes

Mediante un estudio elaborado por la población Quillacollo el arroz , el lacayote , y el maíz Checchi se observa que no tienen conocimiento en como poder implementar la materia prima que tenemos en abundancia .

Para que la población sea beneficiada así mismo para proyectar en el mercado de Quillacollo un nuevo producto agradable al consumidor en un precio económico.

Se elabora mousse a base de arroz con una base de terrificación de lacayote y maíz Checchi implementando el arroz como el ingrediente principal así la población vera que se puede consumir el arroz en diferentes preparaciones dulces así incrementar el consumo . Para la población en general de Quillacollo

1.2.2 Justificación

En la población de Quillacollo mayormente lo emplean en el área de cocina; el arroz aplicando varias técnicas gastronómicas y vanguardistas ,con este resultado dicho producto no será dañino para la salud obteniendo un sabor, color, aroma y textura diferente y agradable a la vez.

En la población de Quillacollo, el arroz solo se consume frecuentemente en sopas, guisos; por tal motivo, se hace una innovación con otro tipo de presentación. Con la elaboración de mousse se pretende aumentar el consumo de arroz en diferentes áreas gastronómicas.

1.2.2.1 justificación técnica

Los ingredientes y la preparación para elaborar el mousse a base de arroz parte de procedimientos básicos con base de terrificación de lacayote y maíz Checchi con una crema Diplomata de Cedrón para decorar gelificante a base de frutos rojos y falso caviar de lacayote aplicando agar agar y dando una presentación distinta , empleando técnicas vanguardistas.

En los ingredientes, utensilios, al igual que su preparación y un buen manejo serán mencionadas posteriormente.

Existen muchas experiencias en la elaboración del mousse con una infinidad de sabores las más elaboradas son la de café, chocolate mayormente son a base de frutas.

Las técnicas que se usarán son arenado , mesclar hornear triturar, nacarar , ebullicion , moler , procesar , tamizar , batir refrigerar , emulsionar, espesar , perfumar , Gelificar .

Las técnicas vanguardistas que se aplica son la gelificacion de lacayote , el falso caviar de frutos rojos con el objetivo de dar una presentación diferente . El método es mixta .

1.2.2.3 justificación social

Es importante realizar una investigación ya que existe una amplia gama de reposterías en Quillacollo algunas reconocidas. Se pueden observar desde puestos establecidos y otros ambulantes que ofrecen variedad de productos entre ellos el mousse.

Esto nos permite un nuevo conocimiento gastronómico a partir de técnicas aplicadas o de nuevas técnicas vanguardistas e innovar productos una elaboración que permita el desarrollo.

La investigación permite la incorporación de ingredientes tradicionales como el arroz lacayote , maíz checchi así revalorizar este producto, innovando recetas en el rubro de la repostería

1.2.2.3 justificación económica

La finalidad económica es la de facilitar elementos sobre el costo y los beneficios, así se pueda establecer el uso del producto como el arroz, lacayote , Checchi considerando que es un producto a un precio accesible y fácil de conseguir en cualquier lugar.

El mousse a base de arroz con la base de terrificacion de lacayote , Checchi , crema Diplomata y la implementación de técnicas vanguardistas y decoración con frutos y

lacayote , son productos de año redondo son accesibles y viable para la población y emprendedores ya que generan ganancias propias.

1.3 Planteamiento y formulación del problema técnico

El problema de la población de Quillacollo se basa en aplicar técnicas correctas en repostería para que el consumo no solo sea de forma tradicional ya que le dan más uso en el área de cocina dar uso como producto principal al arroz será usada a través de un producto innovador en el área de repostería no existen lugares donde elaboren productos a base de arroz o lacayote y maíz Checchi ya que algunos de estos productos se desperdician bastante .

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

Elaborar Mousse aplicando técnicas , técnicas vanguardistas y métodos de repostería incorporando arroz al igual que la terrificación de lacayote y maíz Checchi para el consumo de la población de Quillacollo de la gestión 2021.

1.4.2 Objetivo Específico

- Obtener materia prima para su transformación y aprovechamiento en la repostería
- Determinar las técnicas de repostería , vanguardista para obtener características organolépticas de un buen sabor , color y textura
- Realizar una ficha técnica del Mousse

1.5 ENFOQUE METODOLÓGICO

Por la presente investigación, se utilizará distintas técnicas al igual que las técnicas vanguardistas mediante la recolección de datos, mediante la investigación partimos desde

solo una idea donde investigando obtenemos más información y conocimiento para lograr dar solución a problemas al igual que alcanzamos los objetivos planteados.

Debido a que la carrera es práctica, productiva y de servicio, donde pueden realizar descripciones de las características ORGANOLÉPTICAS de la propuesta

Cómo la propuesta de innovación para el consumo en el municipio de Quillacollo demostrar que el arroz se puede emplear de distintas maneras para el consumo.

Enfoque cualitativo

Desde nuestro ámbito de formación profesional se utiliza el enfoque cualitativo.

Un enfoque cualitativo se orienta hacia la interpretación de realidades y obtener un entendimiento más profundo.

CAPITULO II (MARCO TEÓRICO)

2.1 Origen de la repostería.

Los inicios de la repostería están intrínsecamente unidos y ligados a la aparición y el uso del azúcar.

Los griegos confeccionaron dulces con almendras, semillas de amapola, miel y pimienta negra envueltos en la masa de harina, miel y ajonjolí. Los romanos usaban los mismos ingredientes de sus recetas, que llegaron a la edad media gracias a la transcripción del recetario de Apicio un epicúreo (filósofo) romano del siglo I a.c. cuya obra se considera el libro de cocina más antiguo del mundo.

2.2 Historia de la repostería

El gusto por lo dulce es tan antiguo como la humanidad. Aunque es cierto que, durante muchos siglos, las únicas fuentes de dulzor conocidas fueron las frutas y la miel. En la Biblia y en el Corán hay numerosas citas de la miel y de los frutos secos, que, combinados y elaborados convenientemente, daban lugar a ricos postres.

El dulzor de la caña de azúcar procedente de oriente llega al mundo occidental durante la Edad Media, como una exquisitez reservada a las mesas de los aristócratas. Las farmacias, así como los conventos y monasterios, fueron los encargados del desarrollo de la repostería en esta etapa en la que el azúcar se tomaba en ocasiones especiales y se usaba también como método de conservación, por ejemplo, de la leche en forma de leche condensada.

El consumo de azúcar en esta época se combinaba con otros endulzantes y esencias como la vainilla o la canela. Recordemos que el chocolate no llegó a Europa hasta la conquista del nuevo mundo.

Durante la época de Napoleón, y como consecuencia del bloqueo naval impuesto por los ingleses, se empezó a obtener azúcar de la remolacha. Y desde esa fecha, histórica en el mundo de los dulces, se ha producido una auténtica revolución del azúcar, pasando de las mesas reales a las despensas del pueblo.

El auge de la repostería

En el siglo XIX los franceses inventan el “dessert”, palabra que tiene su origen en el verbo “desservir” o “recoger la mesa”. Cuando la mesa queda libre de platos y copas, llega el momento de las sorpresas dulces, los postres.

El auge de la repostería y la confitería vino acompañado del incremento en el nivel de vida de los siglos XIX y XX y estas han alcanzado un nivel de especialización y refinamiento muy elevado en solo 200 años.

El siglo XX ha sido el siglo en el que hemos empezado a preocuparnos por todos esos problemas de salud o de estética, que comienzan por la alimentación. El azúcar se convirtió rápidamente en uno de los productos más consumidos y eso, como cualquier

exceso, repercute en problemas de salud de todo tipo. Hoy en día se calcula que un 70% de los españoles deben, por un motivo u otro, suprimir, reducir o controlar el consumo de azúcar.

Por otro lado, durante las últimas décadas del siglo XX, la revolución de lo “light” y las famosas “dietas de adelgazamiento” invadieron nuestro mundo. Actualmente se está comprendiendo que esa tampoco es una propuesta “equilibrada”.

Los pasteles modernos

La función de los alimentos en el siglo XXI será la de proporcionar salud y energía. La historia de la repostería, en constante cambio, deberá adaptarse a esa tendencia, buscando nuevas y variadas fuentes.

Otra tendencia es la utilización de frutas de temporada, especias, esencias, quesos o frutos secos. Esto es de algún modo una vuelta atrás, a los orígenes de nuestras tradiciones de lo dulce y a la naturaleza. Porque en lo natural y en lo variado encontramos finalmente el sano equilibrio.

2.3 TECNICAS DE REPOSTERÍA

2.3.1 Masas batidas

Se componen principalmente de harina, azúcar y huevos. Este tipo de masa se crea a partir de la emulsión de sus ingredientes. Gracias a esta emulsión conseguimos la esponjosidad y suavidad que la caracterizan.

- Masas batidas ligeras: Este tipo de masas no contienen elemento graso o contienen una pequeña cantidad.

Dentro de las masas batidas ligeras encontramos el bizcocho genovés, el borracho o la soletilla.

- Masas batidas pesadas: Son masas batidas pero que incluyen una gran cantidad de grasa entre sus ingredientes, haciéndolos más pesados.

2.3.2 Masas quebradas

Cómo su nombre lo indica, son masas quebradizas, friables y crocantes que se deshacen en el paladar, debido a su alto contenido de materia grasa.

Están hechas básicamente de harina, mantequilla, huevos y azúcar. Son la base de las tradicionales tartaletas y a partir de esta técnica también podemos realizar galletas.

Según su contenido de azúcar, existen tres clasificaciones para las masas quebradas:

1. Sableé: Tienen de un 11 a un 49% de azúcar con respecto a la harina.
2. Sucréé: Para realizar esta masa se utiliza un 50% de azúcar con relación al peso de la harina.
3. Brisée: Posee muy poca azúcar, de un 0 a un 10% igualmente, con relación a la harina

2.3.3 Masas Escaldadas

Este tipo de masa se caracteriza por hacerse en dos tiempos uno en el que “pre-cocinamos” la masa y otro en la que la cocinamos definitivamente. La cocción definitiva puede hacerse en horno o frita.

2.3.4 Masas hojaldradas

Son las masas que se deben trabajar con mucha grasa o mantequilla. La grasa se distribuye en todas las láminas que se trabajaron en la masa hasta lograr varias capas.

2.4 ORIGEN DEL MOUSSE

El mousse es un vocablo francés que significa espuma el origen se remonta a Francia del siglo XVIII cuando aparece por primera vez en un recetario del cocinero francés Menon, Sin embargo, existe otra teoría que afirman que su origen es posterior y que fue creada por p pintor francés, Henri de Toulouse-Lautrec, casi a finales del siglo XIX.

2.4.1 Descripción origen

Es de origen francés el cual se remonta en Francia cuando surgió por 1ra vez en el recetario de un cocinero francés, surge otra teoría en la cual afirman que fue creada por un pintor francés en el siglo XIX.

2.5 Historia del mousse

Toulouse-Lautrec (1864-1901), quien frecuentaba los bares y tabernas del barrio de Montmartre, donde se hizo amigo y pintó a todo tipo de trabajadores. De ser así, el nacimiento de la mousse podría datarse a finales del siglo XIX.

La más famosa de todas las mousses aparece por primera vez en un recetario de 1755, les soupers de la cour, del cocinero francés Menon. El cual describe tres mousses de chocolate, café, azafrán que se hacían con crema batida a la que se podían añadir claras de huevo. Se servían en unos vasitos de plata o vidrio que recomendaba guardar en hielo un par de horas hasta el momento de consumirlas en un recipiente especial de hojalata para mantenerlas frías.

La más famosa fue el mousse de chocolate el creador fue el pintor francés Género de Toulouse -Lautrec (1864).

Otra historia señala que durante el sitio de los franceses a la ciudad de Astorga (España) en abril de 1810 el emperador visita en persona a su ejército esa misma noche el cocinero mayor de su ejército Françoise Masette, en un afán por agradar al emperador, pidió al artesano chocolatero español Manuel Cordero, que prepara su espuma de chocolate.

Se Pueden hacer muchos tipos de mousse, el tradicional es el mousse de chocolate, un postre tradicional y originario de la cocina francesa que ha conquistado en todo el mundo. Dentro de los distintos tipos de mousse que se pueden elaborar, vemos que el mousse francés utiliza clara de huevo, crema de leche o nata, azúcar y en el caso del mousse de chocolate, el cacao pertinente.

2.5.1 DEFINICIÓN DEL MOUSSE

Según Larousse:

El mousse, se trata de una preparación salada o dulce, ligera, compuesta de ingredientes finamente batidos, que son esponjados o se les añade una espuma (claras batidas a punto de nieve, sabayón, crema montada, etc.). Las mousses en ocasiones se enmoldan (se les añade un agente gelificante, como la gelatina). Algunas también se sirven calientes.

2.5.1.1 Qué es un mousse

es una preparación culinaria, dulce o salada, en la que el ingrediente principal se convierte en una crema o natilla suave refinada con nata o con yemas de huevo para, posteriormente, darle esponjosidad gracias a la acción de claras de huevo batidas a punto de nieve. Sus posibilidades en pastelería son infinitas.

2.5.1.2Cómo servir un mousse

Lo ideal es dejarlas reposar un par de horas antes de consumir y mejor aún si puede ser toda la noche, así tomarán la consistencia y textura tan deseada. Para presentarla, se puede hacer en una fuente grande o en copas u bols de vidrios individuales.

Se pueden servir solas o decoradas con obleas, nueces, chocolate rallado, crema batida. Los mousses de fruta son ideas para esos días calurosos.

Clasificación del mousse

El mousse se clasifica por ser una preparación ligera ya sea dulce o salada, el tiempo de elaboración es de unos 20 a 30 min aprox se refrigera 2 a 3 horas.

Para servir se debe refrigerar horas antes decorarlas con obleas, nueces u otros.

2.5.1.3 TIPOS DE MOUSSE

Se puede elaborar con merengue a un punto firme el cuál aporta esponjosidad lo cual es lo tradicional al igual que se puede usar lo que es crema de leche debe estar batida punto Chantilly para otorgar esa esponjosidad que aporta las claras , la nata no es tan recomendable por qué obtendremos esa esponjosidad por la que se caracteriza el mousse para la elaboración

Son una gran variedad que parten de la misma técnica solo cambiando ya sea con frutas Hierbas, hortalizas, cereales u otros.

2.6 Origen del arroz

Su origen se remonta hace unos 10.000 años en Sudeste de Asia, pero fue China el primer país donde aparecen los primeros cultivos alrededor del año 5000 a.c. y posteriormente en Tailandia, India y demás países asiáticos. A España llegó en mano de los árabes y, gracias a las múltiples conquistas, se instauró en el resto de Europa y cruzó el océano para asentarse también en América.

2.6.1 Descripción del origen de arroz

Se remonta hace 10 años en sudeste, pero fue china el primer país donde apareció el cultivo alrededor 5000 a.c. y posteriormente en otros países.

2.6 .1.1 Historia del arroz

Los primeros cultivos aparecen en China 5.000 años a.c, Tailandia 4.500 a.c, para luego expandirse a Camboya, Vietnam y al sur de la India. Desde esos lugares se trasladó por medio de sus especies derivadas hacia otros países asiáticos, como Corea, Japón, Myanmar, Pakistán, Sri Lanka, Indonesia y Filipinas.

La historia del arroz y su importancia El arroz llega a Europa y al resto del mundo

Alrededor del año 800 a.c el arroz asiático se instaló en el Oriente y Europa meridional. Gracias a los moros, llegó a España con la conquista de este país hacia el año 700 a.c Años después en el siglo XV se propagó a Italia, Francia, y tras los grandes descubrimientos protagonizados por conquistadores europeos, se implantó en todos los continentes.

Ya en el año 1694 el arroz llega a Carolina del Norte, según la creencia general, proveniente de un barco desde Madagascar. Luego de ello, los conquistadores españoles lo llevan a Sudamérica a comienzos del siglo XVIII.

Los primeros arrozales

Otro de los misterios que envuelven al arroz, tienen relación con la ubicación de los primeros arrozales. Según cuentan los españoles, fueron los árabes quienes instalaron los primeros arrozales y que gracias a ellos se introdujo el arroz a Italia. De lo que sí se tiene certeza, es que representaban un artículo de alto valor en la Edad Media, por lo que consideraba un lujo característico de las personas más ricas de las ciudades. Un ejemplo de ello, es que en Milán el arroz no se cultivaba, sino que se trasladaba proveniente de Asia y con precios muy altos.

Indispensable en la actualidad

En nuestros tiempos el arroz se ha vuelto un alimento indispensable de nuestra dieta diaria. Más aún, si consideramos que es el cereal más consumido en el mundo después del trigo, y que le otorga a la población mundial más del 50% de las calorías presentes en su alimentación.

2.6.1.2 Producción del arroz

Se caracteriza por ser un mercado estructuralmente inestable: a lo largo de los años la producción y el comercio de arroz han demostrado ser muy vulnerables a la volatilidad de los precios internacionales tanto de productos agrícolas como del petróleo, a la incertidumbre y especulaciones en los mercados y, particularmente, a las condiciones climatológicas.

El desarrollo tecnológico ha tenido un impacto considerable tanto en la evolución de los rendimientos de la producción de arroz en el mundo como en el mejoramiento varietal. Se ha logrado extender la superficie implantada y mejorar los resultados de sistemas de riego en países asiáticos. Sin embargo, recientemente han surgido limitaciones: cierto estancamiento en las áreas de siembra y rendimientos, techos tecnológicos y nuevos desafíos: producir más con menor cantidad de recursos cuando la producción aumenta a La producción mundial de arroz alcanza alrededor de 750 millones de toneladas anuales (500 millones de ellas corresponden a arroz elaborado). El 90% de la producción y del consumo se concentra en el continente asiático.

Los principales productores se hallan en el hemisferio norte, y entre los consumidores se destacan los países asiáticos, seguidos por los africanos

2.6.1.2Que es el arroz

El arroz es uno de los cereales más consumidos en todo el planeta. En algunos países asiáticos, de hecho, se trata del principal producto alimenticio.

2.6.1.3 Descripción del arroz

Es uno de los cereales más consumidos en todo el mundo en alguno de los países asiáticos es el principal alimento.

2.6.1 .4 Tipos de grano

Variedades de arroz

Las posibilidades gastronómicas del arroz son infinitas, existen más de 40.000 tipos de arroz en el mundo, pero no todas ellas se comercializan.

Las más usadas son:

El grano largo

El grano medio

Grano corto

Arroz integral

2.6.1.5 Clasificación del arroz

- Arroz con cáscara: no tiene ninguna manipulación industrial y permanece aún con su cáscara.
- Arroz integral: sólo se le ha quitado la cáscara, pero no el resto de piel marrón que rodea al grano (pericarpio).
- Arroz blanco: se le ha retirado la cáscara y el pericarpio, mostrándose blanco.
- Arroz vaporizado: arroz integral sometido a un proceso industrial de presión y temperatura. No se pasa después de una cocción larga.
- Arroz de cocción rápida: ha sido sometido a un proceso de pre cocción y puede venir condimentado, coloreado o acompañado de otros ingredientes.

2.6.1.6 Descripción del arroz variedades son:

- Arroz con cáscara
- Arroz largo
- Arroz medio
- Arroz corto
- Arroz integral

2.6.1.7 Estacionalidad del arroz

Se encuentra disponible durante todo el año el mejor tiempo de cosecha es en verano otros lo denominan primavera la que la plantación se realiza en junio

2.6.1.8 Valor nutricional del arroz

El arroz es rico en almidón que se compone de amilosa y amilopectina, siendo la Proporción de cada una la que determina las características culinarias del producto.

A mayor proporción de amilopectina, más viscosos y pegajosos estarán los granos.

Entre sí. Tiene un pequeño aporte de proteínas (7%), y contiene cantidades notables De niacina o vitamina B3 y vitamina B6. Sin embargo, en la práctica, con su refinamiento Y pulido, se pierde hasta el 50% de su contenido en minerales y el 85 % de las vitaminas.

2.6.1.9 Descripción de valor nutricional

Está compuesta de amilosa , agua tiene proteína, vitaminas

Pero con refinamiento pierde minerales y vitamina

2.6.1.9.1 Beneficios del arroz

El arroz contiene vitaminas, hierro, riboflavina, calcio y ácido nicotínico. Provee el 14% de la dieta energética y el 12% de la dieta proteínica de la población.

Bueno para el corazón, controla la prevención arterial, protege tu piel, mejora el metabolismo, previene el cáncer.

2.7 Origen Maíz Checchi.

son tradicionales de Bolivia y Perú, existen diversas variedades utilizadas para este fin como son el maíz Pisccorunto.

2.7.1 Historia

Según Parson (1985), el maíz es una buena fuente de almidón, bajo en proteína, el maíz opaco tiene un alto contenido de licina, que es un aminoácido esencial, estas características juegan un papel importante en la industria ya que se procesa en gran número de *productos*.

En Bolivia, el maíz constituye la especie que ocupa la mayor superficie cultivada.

2.7.2 Características

Esta variedad se usa generalmente se caracteriza por los colores moteados oscuros que lleva, de ciclo mediano 4-5 meses, los granos

Checchi. Son maíces muy harinosos, lo cual los vuelve muy suaves al ser reventado.

Son medianos, de mazorcas medianas, esta variedad es utilizada por lo general más para el consumo de mote y tostado.

2.8 Origen Lacayote

también conocido como alcayota, alcayote, auyama, ayote, blanca, calabaza blanca, calabaza,

una especie de planta rastrera o trepadora de frutos comestibles que constituye la especie más importante de calabazas en las regiones de grandes altitudes del Neo trópico, incluyendo los siete países andinos de Sudamérica.

2.8.1 Historia

El cayote, cuyo nombre científico es Cucúrbita es una planta de la familia de las cucurbitáceas, pariente del zapallo, la calabaza, la sandía y el melón. Se cultiva para su uso en gastronomía, fundamentalmente para preparar un exquisito dulce a partir de su fruto. En nuestro país, su producción y consumo se limita a pequeñas huertas familiares en el Noroeste, en tanto que en Brasil, México y en otros países latinoamericanos

constituye un alimento habitual que se aprovecha de formas muy variadas, incluso se consume en Norteamérica y Europa.

2.8.2 Beneficios

su pulpa es rica en carbohidratos, provitamina A, calcio, fósforo, fibra, vitaminas y minerales. Tiene un importante aporte de ácido ascórbico, con alto poder antioxidante.

Repostería vanguardistas

2.9 Historia

La gastronomía vanguardistas es una disciplina científica que investiga las transformaciones físicas y químicas de los ingredientes durante la cocción.

Repostería de vanguardia nos permite fusionar las diferentes técnicas de la pastelería para experimentar con nuestra materia prima; por lo tanto, logramos conseguir una preparación con sabor, olor, textura, color y temperatura inigualables.

Para el chef catalán Ferrán Adrià, implica que el comensal use y aplique todos sus sentidos, utilizando la vista, el aroma y el gusto. Además del tacto -esencial en las texturas- y el oído -escuchando el crujido de algunas de sus preparaciones.

Introduce transformaciones químicas y físicas en la preparación de los alimentos. Para ello, utiliza elementos químicos como el nitrógeno líquido y combina aquellos cuya composición molecular es compatible para la elaboración .

Se puede indicar que el principio comenzó alrededor de año 1969 cuando Nicolás kuthi inicia su investigación .

es una evolución ya que además de usar los elementos químicos para transformar la materia prima utiliza a jugar con los 5 sentidos del cuerpo humano creando nuevas sensaciones .

Esta transformación química de los alimentos busca dentro del consumidor crear una nueva experiencia que va más allá de solo encontrarse con el platillo mediante la transformación.

2.9.1 Que es Agar agar

Es un polisacárido obtenido de algas que se ha empleado en Asia como gelificante desde la antigüedad y que es muy apreciado por su capacidad de mantenerse gelatinizado con altas temperaturas.

2.9.2 Terrificacion

terrificacion es una técnica que consiste en tomar ingredientes líquidos o que tengan una base de algún material graso, y convertirlo en polvo, consiguiendo una textura parecida a la de la tierra. Se suele utilizar mucho con el chocolate, pero hoy en día se le está dando mucho uso con marisco y pescado.

Para ello se utiliza un carbohidrato proveniente del almidón, llamado maltodextrina. Si mezclamos esta sustancia con aceite, este se convertirá en polvo. Al ser altamente soluble, al ponerlo en contacto con la saliva, esta se libera rápidamente de la grasa, dándole al comensal un efecto sorpresa que no se espera al meter algo parecido a la tierra en la boca.

2.9.3 Frutos rojos

Las fresas, cerezas, o moras forman parte de la inmensa familia de los frutos rojos. El nombre de este grupo de alimentos se debe a su característico y potente color, pero lo cierto es que hay alimentos como los arándanos y las moras, tan oscuros, que son casi azules y aun así pertenecen al mismo conjunto de frutos.

2.9.4 cedrón

Planta olorosa y medicinal de la familia de las verbenáceas.. planta olorosa que se emplea para infusiones o aromatizar .

2.9.5 Crema Diplomata

crema diplomática, muy empleada en repostería, es una crema que sirve tanto como acompañamiento para postres. forma parte de muchos dulces de pastelería clásica.

2.9.6 Técnicas Fundamentales de la Gastronomía vanguardista

Emulsificación

Consiste en crear espumas muy ligeras llamadas “aires usando un emulsificante.

Esterificación

Consiste en encapsular líquidos en esferas de capa gelatinosa.

Espesamiento

Consiste en incrementar la viscosidad de los líquidos.

Gelificacion

Consiste en convertir líquidos en geles. (Agar Agar)

Terrificacion

Consiste en tomar líquidos o pastas de base aceite y convertirlos a una textura de tierra

CAPITULO III

Propuesta de innovación o soluciones del problema

La propuesta de innovación en el mousse a base de arroz con base de terrificación de lacayote y maíz Checchi está enfocada en la elaboración a base de técnicas y métodos gastronómicas al igual que la implementación de técnicas vanguardistas también enfocando la materia prima, la presentación en mantener la Esponjosidad del arroz mediante la elaboración. El maíz Checchi se aplica para dar color combinar sabores tanto con el lacayote como la crema Diplomata de Cedrón .

Lo que resaltaré es que el producto no partirá a base de un merengue ya que se obtiene la esponjosidad a base de eso, porque el arroz tiene esa esponjosidad debido al almidón, se aplicarán distintas técnicas.

3.1Propuesta de innovación técnica, tecnológica

El mousse a base de arroz con base de terrificación de lacayote y maíz Checchi fue ideada justamente para que las personas no vean el arroz solamente en guarniciones sino que sepan que se puede consumir de infinidad de maneras y no solo deben ser preparaciones saladas sino también deben ser dulces, con distintas técnicas usadas al igual que una presentación armoniosa, así sentir sensaciones diferentes en el paladar y poder realizarla con imaginación, creatividad y empleando nuevas técnicas y no mantenernos con lo tradicional .

3.2Instrumentos y técnicas

3.2.1 Instrumentos (equipos, materiales, insumos, etc.)

3.2.1.1 Equipos

1 batidora

1 refrigerador

1 molino

1 horno

1 balanza

1 licuadora

3.2.1.2 Materiales

1 olla

1 cucharón

1 sartén

2 espátulas

4 bols

1 plato

1 Silpac

2 espátula de silicona

1 uslero

1 cortador

1 bandeja

1 mesa

1 estufa

3.2.1.3 Insumos

Ingredientes

Mousse

Azucar.- se emplea en la practica en la elaboración de postres dulces , da tonalidad a los productos horneados etc.

Arroz .- se más en la elaboración de guizos , paellas, guarniciones , arroz con leche , pan u otros.

Canela .- para aromatizar infusiones y otras bebidas en la preparación de algunos platos .

Clavo de olor .- se usa como agente saborizante

Esencia de. Vainilla .- Aromatizante sofisticado que aporta fragancia

Agua .- uso para muchas cosas del día a día

Azúcar .- mejora el sabor de alimentos

Crema de leche .- se usa en la elaboración de postres o acompañamientos

Limón .- se emplea especialmente en confitería y repostería para aderezar y también perfumar , elaborar licores .

Terrificacion

Harina .- se utiliza en la elaboración de recetas dulces y saladas .

Azúcar impalpable .- En la elaboración de algunos platos dulces , para cubrir y dar el último toque

Maíz Checchi .- para tortilla ,harina , tostado

Lacayote .- Se usa para sopas bebidas , dulces .

Mantequilla .- ingrediente fundamental en la elaboración de productos dulces , salados

Huevo .- se usa en la implementación de salsa , postres ,boleros o platos preparados.

Sal .- se emplea para resaltar y potencial de forma natural el sabor de los alimentos

3 .1.2.4 TECNICAS (ACORDE A LA MATERIA)

Mise place = Preparativos para empezar a trabajar, sistematización de los ingredientes

Lavar = Eliminar las impurezas de los alimentos

Nacarar (Necrer)=Primera parte de cocción de un producto

Hervir =Consiste en cocer alimentos en un líquido en ebullición

Moler =triturar cierto tipo de alimento seco hasta obtener trozos muy pequeños o incluso polvo.

Procesar = obtener un producto más fino o la consistencia que desee

Batir =Sacudir con una varilla una materia hasta que adquiera la consistencia deseada.

Derretir= Convertir algo sólido en liquido mediante el calor

Creumar = obtener una consistencia cremosa

Punto hilo= mesclar hasta que el producto se incorpore

Mesclar = Reunir ingredientes sólidos o líquidos en un utensilio de preparación.

Decorar = Se trata de conseguir la armonía entre todos los elementos combinados darán un resultado.

Gelificar = Es el procedimiento mediante el cual se espesan y estabilizan elaboraciones a base de agar agar.

Falso caviar = se extrae de cualquier liquido con el agar agar

Arenado = mesclar materia grasa con ingredientes secos

Tamizar = retirar las impurezas

3.2.2 PRESUPUESTO

Arroz 200gr	1 kilo es.	6 =1.2
Canela 1 rama	10gr es	2bs = 0.2
Clavo de olor 3u.	30gr es.	2bs =0.2
E. Vainilla 2ml	125 ml es	3bs = 0.05
Agua 1000ml	1 litros es	4bs =4
Azúcar 130gr	1 kilo es.	5bs =0.65
Crema de leche 300ml	½ litro es.	15bs =9
Limón 1u.	0.50	
Harina 40gr	1 kilo es	5bs =0.2
Azúcar impalpable 40gr	300gr es	3bs =0.4

Lacayote 80gr	500 gr	3bs = 0.48
Margarina 65gr	½ kilo	7 bs = 0.91
Huevo 4u.	6u.	2bs = 1.33
Sal 1pizca	1Kilo	1bs =0.01
Leche250gr.	1 lito	6.50 bs =1.6
Cedrón 5r	150	1bs = 0.03
Maicena 25gr.	400gr	4 bs = 0.25
Agar Agar 2 gr	10gr	35Bs = 7

Harina de maíz Checchi 40gr gr kilo 8bs =0.32

3.2.2.1 PROCESO Y ELABORACION DE ELABORACIÓN DEL MOUSSE CON BASE DE TERRIFICACION

Masa quebrada

Ingredientes

- Harina 000 100gr
- Harina de maíz Checchi 70
- Lacayote 100
- Azúcar gr 75
- Huevo 1u
- Mantequilla 70gr
- Sal 1pizca

Procedimiento

1. Misen place
2. Precalentar el horno a 150°
3. Realizar punto arena con la mantequilla azúcar y harina 000 y maíz Checchi
4. luego agregar el lacayote, huevo
5. Mezclar hasta que sea una mezcla homogénea
6. Hornear por 10 a 15 minutos , hasta que estén comenzando a dorarse
7. Procesar , una vez lista mesclar con el líquido del lacayote
8. Poner de base en el vaso ,reservar.

MOUSSE A BASE DE ARROZ

INGREDIENTES. UNIDAD DE. CANTIDAD.

MEDIDA.

Arroz	Gr.	200.
Crema de leche	Gr.	300
Canela	U.	1r.
Clavo de olor	U.	3
E. Vainilla	ML.	2
Azúcar.	Gr.	140
Agua	MI	1000

Ralladura de limón Gr. 2

Mousse

1. Misen place
2. procedemos Nacarar el arroz llevar a cocción con canela, azúcar y clavo de olor una vez que esté cocido retirar.
3. Moler finamente el arroz en el molino y reservar
4. Llevar a procesar una vez lista incorporar la ralladura de limón y tamizar muy bien
5. Batir la crema de leche con el azúcar a punto Chantilly
6. Mesclar con el arroz e incorporar en un recipiente.
7. Agregar sobre la base el y refrigerar

Diplomata de Cedrón

Leche 250gr

Azúcar 50gr

Cedrón 5gr

Agua 10ml

Maicena 25gr

Yemas 3u.

Crema de leche 100gr

1. Misen place
2. Llevar a ebullicion todos los ingredientes a fuego medio
3. Una vez que espese reservar
4. Batir crema de leche
5. Mesclar con ambos y reservar
6. Decorar el mousse

3.2.3 Decorado

Menta frita 3 u

Frutilla Gelificada

Lacayote

3.2.4 PROCESO Y PROCEDIMIENTOS

1RA EXPERIENCIA

En la población de Quillacollo el 18 de marzo de la gestión 2021 se empezó a realizar la Elaboración de mousse aplicando técnicas como el , hervir ,moler , procesar etc. con una base de masa quebrada el resultado que se logró no fue el esperado ya que aún no se tenían muy claras las técnicas que se llevará a cabo a medida que se fue elaborando se obtuvo más técnicas las cuales se empleó al igual que las cantidades de los ingredientes no fueron exactos ya que no se tenía un gramaje claro

La primera experiencia fue buena ya que de eso surgió más ideas para así mejorar más con el producto viendo las falencias.

2DA EXPERIENCIA

En la población de Quillacollo el 23 Julio de la gestión 2021 se realizó el segundo intento aplicando todas las técnicas que con la 1ra experiencia surgieron más ideas, se utilizó de arroz 200 crema de leche 300 gr , canela 1r. clavo de olor 3u esencia de vainilla 2ml azúcar 140gr, agua 1000ml, cantidades del producto.

El preparado del mousse el procedimiento fallo en la cocción adecuada del arroz ya que si se retira antes el resultado no será agradable ya que se notará que la cocción del arroz no es la correcta, si suele pasarse el arroz será muy ligoso es por eso que se debe realizar muy bien este paso para así obtener un buen producto.

3RA EXPERIENCIA

se realizo el 20 de agosto el resultado fue el esperado ya que se modificaron las cantidades Solo tiene un dejo grumoso . se empleo la incorporación de la base de terrificacion de lacayote y maíz checchi las técnicas que se usaran más son las técnicas vanguardistas . Se decoro con Cedrón frita se incorporara la fresa y crema Diplomata de Cedrón

En la 4ta experiencia se realizó el 3 de noviembre

Aplicando técnicas vanguardistas con el agar agar y la terrificacion a base de una masa quebrada de lacayote y maíz Checchi incorporando un toque de limón al mousse de arroz retirando ese dejo grumoso que anteriormente se observo .se manejaron las cantidades que indican en la elaboración los resultados fueron los esperados al igual que la decoración de Diplomata de Cedrón y las decoraciones con técnicas vanguardistas.

CONCLUSIONES

En esta investigación se obtuvieron las materias primas de una buena calidad para emplearlo en el área de repostería con la determinación de técnicas se demostró a la población que el consumo del arroz será una buena opción para emplearlo en diferentes

áreas así mismo que la población sepa que el consumo no solo puede ser en guarniciones así puedan aplicarla de distinta forma

La esponjosidad que se obtendrá no partirá de un merengue sino el arroz contiene almidón lo cual ocasiona la esponjosidad lo más importante del mousse fue aplicar las técnicas adecuadas así para lograr mantener una buena textura y la esponjosidad . Lo que más me ayudó fue que quise emplear el arroz con un uso distinto porque la población no tiene la información y conocimiento suficiente para emplearlo

Lo más complicado fue mantener una buena cocción de arroz debido a la temperatura.

Como mencionamos a lo largo de esta investigación uno de los problemas más frecuentes es la poca información bibliografía no optamos con todas las informaciones que queremos. esto dificulta mucho al momento de realizar la investigación.

Al implementar las técnicas vanguardistas de la repostería moderna enfocamos más los conocimientos adquiridos.

Tanto el mousse a base de arroz con la de terrificación de lacayote y maíz Checchi son productos tradicionales.

Esta Elaboración será muy beneficiosa para la población y empleando las nuevas técnicas modernas viéndolo con una preparación distinta, pero manteniendo el sabor.

Mediante varias investigaciones , varias pruebas combinando ingredientes se logró lo que es el mousse a base de arroz con base de terrificación aplicando técnicas vanguardistas

Se obtuvo buenas materias primas a precios accesibles.

RECOMENDACIONES

A la población de Quillacollo se plantea que se busque un buen producto la mejor estrategia es que sea de grano largo ya que los otros arroces están sucio tiene impurezas desagradables hasta Arsenio.

Nacarar bien el arroz no sobre pasar el arroz ya que el sabor puede cambiar

Para la infusión no hervir el Cedrón por qué el sabor sería otro

Se recomienda batir la crema a punto Chantilly para que otorgue más firmeza

Se recomienda tamizar muy bien el arroz para que no quede al momento de consumir grumos .

Se recomienda ver la temperatura del arroz debido a que si es menos al moler estará crudo si se pasa la cocción estará muy mamoso eso nos impide a tener la esponjosidad deseada lo más apto es verificar la cocción del arroz .

es recomendable utilizar arroz de grano de oro ya que no tiene impurezas ni Arsenio para tener un producto con un sabor agradable al paladar .

Temperatura del mousse: mantener la temperatura 4 a 7° C .

Por ultimo se recomienda para la terrificación partir de una masa quebrada y que mejor utilizando lo que es el lacayote y maíz Checchi.

FUENTES DE INFORMACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA

<https://investigación.vpaep.mx/historia>

<https://dasilvagastronomia.com>

<https://www.naturalcastello.com>

<https://www.abc.com.py>

<https://www.ticbeat.com>

<https://psicológicamente.com>

https://saldia.cl>frutas_y-vegetales

<https://es.m.wikipedia.org>

<https://www.consumer.es>

<https://asoleche.org>

<https://unlp.eduar>

<https://www.agroline.pe>

<https://www.solovegetales.com>

<https://cgculturagourmet.wordpress.com>

<https://cgculturagourmet.gourmet.wordpress.com>

<https://postresoriginales.com>

<https://ikastaroak.birt.eus>

<https://horecailab.com>

<https://aprende.com>

<https://gastronomíainternacional.com>

ANEXOS

INDICE DE FIGURAS MATERIA PRIMA

Figura #1 Arroz.



Figura #2 Maíz Checchi



Figura #3 Agar Agar



Figura #4 Lacayote



Figura #5 Cedrón



INDICE DE ELABORACION

Figura #1

A BASE DE UNA MASA QUEBRADA



Figura # 2 integrar los ingredientes a base de punto arena con la mantequilla las harina

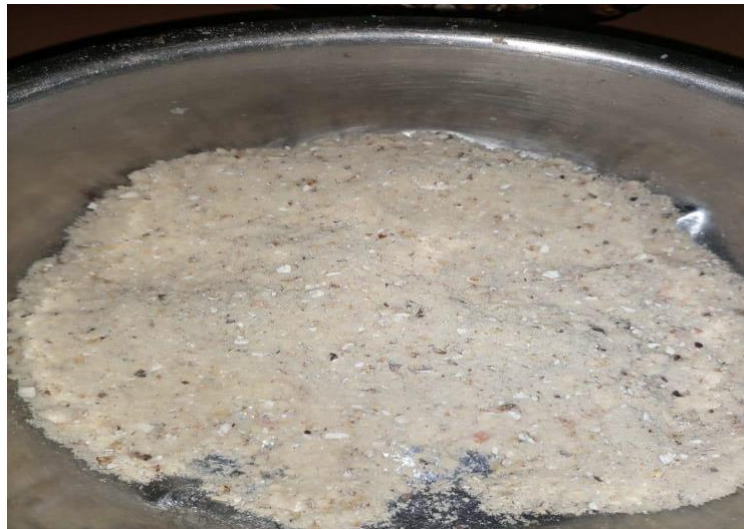


Figura #3 Incorporar los demás ingredientes



Figura #4 mesclar hasta obtener una masa homogénea



Figura #5 Uslerrear la masa y cortar con un cortador hornear 10 a 15 min a 150°c.



Figura #6 Una vez lista Procesar hasta obtener una terrificacion



MOUSSE



FIGURA #7 NACARAR EL ARROZ



FIGURA # 8 LLEVAR A COCCION EL ARROZ CON EL CLAVO DE OLOR, CANELA, AZUCAR, E. VAINILLA



Figura #9 MOLER EN MOLINO TODOS LOS INGREDIENTES



Figura #10 RESERVAR

FIGURA # 11 Llevar a la procesadora y tamizar muy bien y reservar



Figura #12 Batir crema de

Leche a punto Chantilly



Figura #13 MESCLAR EN LA CREMA DE LECHE BATIDA EL

PREPARADO RESERVADO



Figura # 14 ingredientes crema Diplomata



Figura #15 Llevar a ebullición todos los ingredientes, el Cedrón previamente infundado



Figura # 16 Dejar espesar a fuego medio



Figura # 17 Mesclar con la crema de leche previamente batida



Figura # 15 PRODUCTO FINAL



INDICE DE TABLAS

Mousse

*Misen place	Ingredientes	Unidad de Medida	Cantidad	Precio de Mercado	Costo total
* Procedemos a nacarar el arroz llevar a coccion con canela , azúcar , clavo de olor una vez que este cocido retirar					
* Procedemos a nacarar el arroz llevar a coccion con canela , azúcar , clavo de olor una vez que este cocido retirar	Arroz grano de oro	Gr	200	K=6	1.2
*Moler finamente el arroz en el molino y reservar	Crema de Leche	Gr	300	1l= 15	9
*Llevar a procesar una vez lista incorporar la ralladura de limón y tamizar muy bien.	Canela	U	1r.	10gr=2	0.2
*Batir la crema de leche con el azúcar a punto Chantilly.	Clavo de olor	U	3	30gr=2	0.2
*Mesclar con el arroz e incorporar en un recipiente	E. Vainilla	MI	2	125= 3	0.05
*agregar sobre la base	Azúcar	Gr	130	1k=5	0.65
• Emplatar	Ralladura de limón	U	1	0.50	0.50

	Agua	ml	1000	1l=	5
--	-------------	-----------	-------------	------------	----------

Masa quebrada

	Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio de mercado	Costo total
*Misen place * Precalentar el horno a 150 °					
*Realizar punto arena con mantequilla , azúcar y harina 000 y maíz Checchi.	Huevo	U	1	0.60	0.60
*luego agregar lacayote ,huevo	Azúcar	gr	40	K= 5	0.05
*Mesclar hasta que sea una mezcla homogénea	Harina	gr	140	K=6	0.04
*Mesclar hasta que sea una mezcla homogénea	Margarina	gr	65	200gr =12	0.3
*Procesar ,una vez lista mesclar con el líquido de lacayote	Harina de maíz Checchi	gr	40	200gr= 5	0.75
*Reservar , emplatar	Lacayote	Gr	80	50gr=3	0.18

Crema Diplomata de Cedrón

	Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio de mercado	Costo total
• Misen place	Leche	MI	250	1l.=6.50	1.6
•Llevar a ebullicion todos los ingredientes a fuego medio	Crema de leche	MI	100	½ l.= 15	4
• una vez espese reservar	Azúcar	Gr	50	1k=5	0.5
• Batir la crema de leche	Cedrón	Gr	5gr	150=1bs	0.03
• Mesclar ambos y reservar	Maicena	Gr	25	400gr=4	0.25
Decora en el Mousse	Agua	MI	15	0.50	0.50
	Yemas	U	3	4u.= 2	0.9

