

INSTITUTO TECNOLÓGICO

“MARIA CRISTINA”

COCHABAMBA- BOLIVIA



PROYECTO DE GRADO

HELADO FRITO DE TOJORÍ CON SALSA

AGRIDULCE DE FRUTOS ROJOS

POSTULANTE: DANIELA OQUENDO CHÁVEZ

Proyecto de Grado presentado como requisito

Parcial para optar al título de Técnico Superior

En Gastronomía.

TUTOR: PATRICIA JHENY BOHÓRQUEZ RODRÍGUEZ

COCHABAMBA-2020

DEDICATORIA

Agradecer a Dios por todo, por ser mi ayuda y mi sustento, por brindarme la sabiduría, la paciencia y por permitirme vivir esta etapa de mi vida, a mis Papas a mi Hermano por brindarme su apoyo incondicional siempre animándome a seguir hacia adelante y no decaer culminando ya esta etapa.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero agradecer a la Institución “María Cristina” por brindarnos sus instalaciones y todo el material posible para nuestro aprendizaje en este periodo de tiempo.

Así mismo a la Lic. Mirna Jeiddy Ustariz Villarroel por habernos brindado su ayuda y sus consejos en todo este tiempo.

Posteriormente agradecer a la Lic. Patricia Jheny Bohórquez Rodríguez, a sí mismo a los Docentes por habernos colaborado, enseñándonos y aconsejándonos.

Agradecer también a mis papas por su paciencia y apoyo, a mi hermano por brindarme su ayuda y consejos.

Gracias.

INDICE GENERAL

CAPITULO I.....	2
1.1 Tema.....	2
1.2. Diagnóstico y Justificación	2
1.2.1 Diagnóstico.....	2
1.2.2 Justificación.....	2
1.2.2.1 Justificación Técnica.....	3
1.2.2.2 Justificación Social.....	3
1.2.2.3 Justificación Económico	3
1.4 Objetivos	4
1.4.1 Objetivo General	4
1.4.2 Objetivos específicos.....	4
1.5 Enfoque Metodológico.....	4
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.....	6
2.1 Proyectos Similares	6
2.1.1 Helados de crema de leche	6
2.1.2 Helado de Paila a Base de Vegetales.....	6
2.2 Historia de la Repostería	7
2.2.1 Definición de Repostería	8
2.3 Definición del helado	8
2.3.1 Origen del helado	9
2.3.2 Evolución del Helado	10
2.3.3 Clases de Helados.....	12

2.3.4 Origen del Helado Frito.....	13
2.4 Definición de Masa.....	13
2.4.1 Tipos de masas	14
2.4.2 Masas Batidas.....	14
2.4.2.1 Clasificación de las masas batidas:.....	14
2.5 Masas líquidas	15
2.5.1 Historia de las masas líquidas.....	15
2.5.2 Masa Orly (Tipo de Masa para Rebozar Alimentos).....	16
2.6 Definición de salsa	16
2.7 Maíz (Tojorí)	16
2.7.1 Propiedades y Beneficios de Maíz	17
2.8 Propiedades y beneficios del sésamo	19
CAPITULO III. PROPUESTA DE INNOVACION O SOLUCION DEL PROBLEMA	21
3.1 Propuesta de Innovación Técnica.....	21
3.2 Instrumentos y técnicas de investigación	21
3.2.1 Equipos.....	21
3.2.2 Material.....	22
3.2.3 Insumos.....	23
3.2.4 Técnicas.....	24
3.2.5 Presupuesto.....	26
3.2.6 Procesos o Procedimientos	27
CAPITULO IV. RESULTADOS ESPERADOS	29
4.1 Primera Prueba (2 de septiembre 2020)	29

4.2 Segunda Prueba (28 de octubre del 2020).....	29
CAPITULO V. CONCLUSIONES	31
6. RECOMENDACIONES	33
7. FUENTES DE INFORMACION Y BIBLIOGRAFIA	34
8. ANEXOS.....	37
Anexo 1.	37
Anexo 2.	37
Anexo 3.	38
Anexo 4.	38
Anexo 5.	39
Anexo 6.	39
Anexo 7.	40
Anexo 8.	41
Anexo 9.	42
Anexo 10.	42
Anexo 11.	43
Anexo 12.	44

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se desarrolla la elaboración y descripción del producto Helado frito de Tojorí con Salsa Agridulce de Frutos Rojos (un postre dulce) en el municipio de Colcapirhua donde se produce el maíz, materia prima propia del lugar.

Para ampliar el uso de esta materia prima en este municipio, nace la idea de crear un producto innovador dentro el área de repostería donde se usa algunas técnicas y métodos para su elaboración (Blanquear, mezclar, batir, etc.) con el fin de obtener un resultado deseado y que sea de agrado para el consumo de la población.

Se elabora un helado a base de leche y tojorí, la cual estará cubierta por un tipo de masa líquida (Orly); esta es un tipo de masa (a la que se le añade sésamo) que sirve para rebosar los alimentos, dando como resultado una masa de gran volumen, fina, suave y esponjosa. Todo esto acompañado de una salsa agridulce de frutilla, limón y frambuesa.

Lo que se pretende con la elaboración de este producto, es introducir en el mercado un postre diferente para la degustación tanto niño como adulto. Presentando una nueva propuesta gastronómica, aprovechando esta materia prima propia de este municipio de Colcapirhua donde existen zonas de cultivos para la producción del maíz donde la comunidad se beneficiara aumentando así la venta y el consumo del este.

CAPITULO I

1.1 Tema

El helado, sorbete o crema helada es un postre congelado hecho de leche, nata o natillas, huevos, frutas combinadas con saborizantes y azúcar.

Es un producto refrescante y cremoso que presenta variedad de tamaños, formas y sabores muy distintos y los hay de agua de leche y de crema.

En cuanto a su preparación, existen dos formas, la casera o usando una máquina heladora, en esta oportunidad se elaborara el helado de una forma casera utilizando algunos de los ingredientes como la leche el tojorí, donde esta se cubrirá con una masa liquida que al freírla tendrá una apariencia esponjosa.

1.2. Diagnóstico y Justificación

1.2.1 Diagnóstico

El problema principal es el poco uso y consumo de estas materias primas dentro la repostería, ya que solo lo consumen de forma diferente. Para revalorizar este producto, Maíz Willkaparu (Tojorí), se ve la necesidad de crear un postre que ayude a alcanzar tal propósito y además, dar una nueva forma de consumir este alimento a la población.

Este es un alimento muy fácil de conseguir ya que se lo encuentra en cualquier mercado, accesible a cualquier bolsillo.

1.2.2 Justificación

En el municipio de Colcapirhua, la población consume el maíz Willkaparu (tojorí) solo en ciertas preparaciones. Lo que se pretende es introducir una nueva alternativa gastronómica a través de un postre (evaluando técnicas y métodos de repostería) para lograr así un mayor consumo y que además sea de agrado del consumidor.

1.2.2.1 Justificación Técnica

Las técnicas que se utilizara durante el proceso de la elaboración del helado son las siguientes:

- Blanquear
- Baño María
- Mezclar
- Batir
- Hervir
- Freír
- Adornar o decorar

1.2.2.2 Justificación Social

En el municipio de Colcapirhua existen zonas de cultivo donde se realiza la producción del maíz y estos son destinados en su mayor parte a la comercialización. Para aprovechar esta materia prima, se elaborara un postre Helado a base de maíz Willkaparu del cual se obtiene el tojorí, ofreciendo así a su comunidad un producto gastronómico nuevo, del cual se beneficia esta población aumentando así la venta y el consumo de esta materia prima.

1.2.2.3 Justificación Económico

Con respecto a la parte económica, el mayor uso de este producto dentro de este municipio, generara un importante movimiento en el mercado; Mayor uso del maíz, mayor producción, mayor movimiento de dinero en la población. Esto beneficiaria a los productores de la zona, ya que podría aumentar así la venta del maíz, que a su vez, lograría en cierto grado mejorar sus condiciones de vida.

1.3. Planteamiento y formulación del problema

En el municipio de Colcapirhua se puede observar que no existe mucho consumo y uso del Maíz willkaparu y sésamo, dentro el área de repostería.

Con la finalidad de incrementar el consumo de esta materia prima en el municipio de Colcapirhua, se ve la necesidad de buscar alternativas que sean prácticos para aumentar el consumo y aceptación de este alimento dentro la dieta de la población a través de un postre frío.

Empleando las técnicas y los métodos de repostería para así lograr elaborar un producto que sea más asimilable (de fácil consumo) para las personas de todas las edades.

¿Cómo incentivar el consumo del maíz y el sésamo en la población de Colcapirhua a través de la repostería?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Elaborar un postre donde se incorpore el Maíz Willkaparu como ingrediente principal, aplicando métodos y técnicas de repostería, en el municipio de Colcapirhua.

1.4.2 Objetivos específicos

- Introducir el Maíz dentro del mercado de la repostería en el municipio de Colcapirhua.
- Aplicar métodos y técnicas en su desarrollo.
- Realizar una ficha técnica

1.5 Enfoque Metodológico

1.5.1 Enfoque cualitativo

Enfoque cualitativo utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación.

El enfoque cualitativo también se guía por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, en lugar de que la claridad sobre las preguntas de investigación e hipótesis preceda a la recolección y el análisis de los datos (como en la mayoría de los estudios cuantitativos), los estudios cualitativos pueden desarrollar

Preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y después, para perfeccionarlas y responderlas. La acción indagatoria se mueve de manera dinámica en ambos sentidos: entre los hechos y su interpretación, y resulta un proceso más bien “circular” en el que la secuencia no siempre es la misma, pues varía con cada estudio (HERNANDEZ, 2014).

1.5.2 Enfoque Descriptivo

El método descriptivo es uno de los métodos cualitativos que se usan en investigaciones que tienen como objetivo la evaluación de algunas características de una población o situación en particular. En la investigación descriptiva, el objetivo es describir el comportamiento o estado de un número de variables. El método descriptivo orienta al investigador en el método científico .

La descripción implica la observación sistemática del objeto de estudio y catalogar la información que es observada para que pueda usarse y replicarse por otros. Por lo general estos estudios son la puerta de acceso a otros de mayor profundidad sobre un fenómeno en concreto, ofreciendo datos sobre la función y su forma (OKDIARIO, 2018).

Se utiliza los enfoques metodológicos cualitativo y descriptivo porque dentro de este se analiza los datos positivos y negativos de las opiniones de las personas sobre el producto.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Proyectos Similares

2.1.1 Helados de crema de leche

En la zona de Ovejuyo de la ciudad de la Paz en la gestión 2016, se propuso la elaboración de un helado de crema de leche con el objetivo de Elaborar un Estudio para constituir una Fábrica de helados de crema, tradicionales y no tradicionales, en la Zona de Ovejuyo de la Ciudad de La Paz, por la potencialidad de materia prima de calidad.

La evaluación del proyecto para la implementación de una fábrica de Helado, denominación comercial del helado de crema de leche tradicional en la zona de Ovejuyo de la ciudad de La Paz, refleja resultados de una inversión rentable, que se restringe a la consideración del cálculo de la proyección de la Demanda, en el punto de porción de mercado alcanzable con el proyecto (AGUIRRE, 2016).

2.1.2 Helado de Paila a Base de Vegetales

En el País de Ecuador – Riomba de la gestión 2017 se llevó a cabo la elaboración de un helado de paila a base de vegetales con el objetivo de determinar que los vegetales pueden ser utilizados en la elaboración de helados de paila.

Los helados de paila a base de vegetales se lo realizaron mediante un análisis comparativo de diferentes vegetales con sus características organolépticas, la cual se tomó a los 3 con mayores niveles de azúcar, como son remolacha, zanahoria y camote.

Se llegó a la conclusión de que con la elaboración de los helados de paila a base de vegetales, se obtuvo las características físicas y organolépticas correspondientes a un helado artesanal, obteniendo resultados positivos, debido al sabor característico de cada vegetal, lo cual, se puede mejorar. (CÁCERES, 2008).

En el presente se desarrolla los conceptos básicos relacionados con la heladería y su historia que se encuentra dentro la rama de la repostería; los beneficios del Maíz Willkaparu (Tojorí), sésamo, que se utiliza en el mismo. Todo esto ayuda a tener una mejor comprensión del presente documento.

2.2 Historia de la Repostería

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

El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargado de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas; después de cierto tiempo, el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe. Desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas. En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre. El postre es: "el postrer plato de una comida compuesto de frutas, pasteles, confituras y queso"

Postre: plato dulce que se toma al final de la comida; cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, pero también engloba el queso. La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que pueden tener un postre o pastel. Según Morales (2007) dentro de la repostería el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores.

Las preparaciones más importantes dentro del arte de la repostería están:

1.-Cocción y manejo del azúcar

2.-Preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas

3.-Manejo del chocolate

2.2.1 Definición de Repostería

Según Gastronomía Internacional (2020), definir repostería es también un arte, uno basado en preparar y adornar diferentes platos dulces, ambas variables reciben el mismo nivel de importancia, tanto la experiencia que ofrecen los sabores y el impacto visual del postre.

Y aunque el tipo de postre que pueda parecer más sencillo, tiene un tiempo de categoría de repostería básica; encontramos otros cuyo tiempo de preparación es igual a muchas y muchas horas de trabajo; lo que llamaríamos la repostería avanzada.

Entre los tipos principales de repostería encontramos:

- Pasteles,
- Budines.
- Galletas
- Bizcochos
- Masa de pastel
- Incluso la preparación de postres de crema como las natillas o postres a base de frutas, helados y demás preparaciones frías.

2.3 Definición del helado

Denominaríamos al helado como: “Preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas puestas en producción y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor.”

Diferenciaremos entre seis tipos:

- 1. Helado crema
- 2. Helado de leche
- 3. Helado de leche desnatada
- 4. Helado
- 5. Helados de agua
- 6. Sorbete

Por último daremos la definición de postres de helado que será “toda presentación de los helados definidos en esta sección, en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormente se sometan a un proceso de elaboración y decoración, con productos alimenticios aptos para el consumo humano.” (Helados Alonso, 2020).

2.3.1 Origen del helado

Para conocer el origen del helado, debemos remontarnos seis mil años atrás en la historia. Los chinos ya utilizaban el hielo para conservar los alimentos en esa época. Pero también para hacer polos de leche y azúcar que vendían por las calles de Pekín, donde era una golosina popular.

Por tanto, a la pregunta de ¿quién es el inventor de los helados? La respuesta es que los inventores fueron los chinos sobre el año 4.000 a.C.

En el palacio imperial se almacenaban cientos de barras de hielo que se iban troceando según las necesidades del momento.

Los chinos inventaron también el sorbete de naranja y la pulpa helada. Para su conservación guardaban en pozos de nieve para disfrute de tan delicioso postre a lo largo del año. Entre las delicias sofisticadas de la buena mesa china figuraban los helados variados.

Tan rico alimento se expandió por diversas culturas del viejo mundo. Ya en tiempo del antiguo Egipto, el helado se llevaba a la mesa del faraón y se servía en los banquetes en copas de plata. Era una especie de granizada de jugo de fruta casi helada.

En cambio, los persas lo servían en la mesa de los potentados.

Y, de ellos aprendieron los griegos, que se aficionaron a esta golosina cuando Alejandro Magno la probó por primera vez, en el siglo IV a.C. Alejandro tenía al helado por manjar divino y sentaba a su mesa, a su lado derecho, como correspondía a personas muy principales, a los reposteros y heladeros que trajo de Persia.

Tan arraigado llegó a estar en la Roma del siglo I el gusto por los helados, que el filósofo hispano latino Séneca censuraba a sus amigos por el abuso que hacían de aquel manjar. Hombres y mujeres masticaban hielo edulcorado o nieve con almíbar por la calle como si se tratara de polos y helados.

El helado era muy popular en la antigua Roma, no sólo entre el pueblo sino también entre las clases elevadas. A Nerón le encantaba, pero como hombre cauto mandaba hervir el agua antes de introducirla en la ampolla donde luego se elaboraba.

Para su elaboración se utilizaban finísimos vasos o cubiletes de doble pared, generalmente en forma de ampolla: en uno se introducía agua aromatizada mezclada con jugo de frutas, y rodeándolo por el exterior se colocaba hielo picado o nieve hasta convertir la mezcla en una granizada que se bebía a sorbos.

2.3.2 Evolución del Helado

Aunque los italianos aducen que fueron ellos quienes introdujeron el helado en Europa, aquellos conocimientos fueron en Occidente cosa del califato de Córdoba.

Siendo los cordobeses, sin duda, los primeros en consumir helados hacia el siglo IX. Disponían de hielo y nieve que traían de Sierra Nevada.

Lo que sí nació probablemente en Italia hacia el siglo XIV fue el helado moderno, idea del toscano Bernardo Buontalenti, creador del helado de frutas o tutti frutti.

De Florencia pasó a París, donde se convirtió en plato de resistencia y secreto de Catalina de Médicis el día de su boda con Enrique II de Francia en 1533.

Catalina llevó consigo desde Florencia reposteros y “hacedores de helados” que sirvieron a los invitados gran variedad de helados de fruta: durante los treinta días que duraron las celebraciones, los heladeros de la reina sirvieron cada día un helado diferente: de limón, de naranja, de lima, de cereza, de frambuesa.

Los españoles jugaron un papel muy importante. Fue el doctor Blas de Villafranca quien en 1550 hizo posible la producción masiva de helados al inventar el medio de congelar la crema, cosa que conseguía añadiendo sal gema al hielo troceado.

Villafranca se dio cuenta de que si añadía salitre al baño de hielo y nieve que rodeaba el recipiente o heladera se podía alcanzar el punto de congelación con gran rapidez.

Como Blas de Villafranca residía por entonces en Roma los italianos fueron los primeros en aplicar esta técnica, y hacia 1560 los florentinos pudieron fabricar los primeros helados sólidos.

Gracias a Villafranca fue posible abaratar el producto y el helado llegó a todas las capas sociales. Pero todo placer ha tenido siempre su enemigo. En este caso, contra el helado se levantaron voces desde el púlpito criticando a quienes “regalan y miman el cuerpo bebiendo con hielo dulce, poniendo así en peligro las almas”.

Para entonces los vendedores callejeros de helados italianos inundaban Europa con sus carritos de helados. Otras aportaciones han contribuido a popularizar el helado.

Los americanos fueron grandes consumidores de este producto desde el siglo XVIII debido a que Thomas Jefferson, siendo embajador en aquel país, adquirió una máquina de hacer helados.

De vuelta a su patria, fueron famosas las comidas y cenas que daba la Casa Blanca entre 1800 y 1808, en que fue presidente de Estados Unidos. Su esposa, Dolly Jefferson, popularizó los helados de fresa e hizo de Filadelfia la capital norteamericana del helado.

No hará falta decir que las recetas fueron siempre un secreto que se transmitía de padres a hijos como parte fundamental de la herencia. Las dos últimas aportaciones al mundo del helado, el chocolate y el cucurucho, fueron americanas.

La idea de poner una bola de helado encima de un cono comestible se le ocurrió a una joven vendedora ambulante de helados en Nueva Orleans, Luisiana a principios del XX. Aquella pequeña innovación, registrada más tarde, le valió una fortuna.

Otra trascendental ocurrencia fue la que tuvo en 1920 el fabricante de helados Harry Burt. Añadió un palito de madera a uno de los extremos de un helado de vainilla recubierto de chocolate. Era nada más y nada menos que el polo y el helado de nuestro tiempo (CURIOSFERA, 2020).

2.3.3 Clases de Helados

Clasificación de los helados. Podrán fabricarse los siguientes tipos de helados, con las características que a continuación se describen:

a) Helado crema. Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 8 % de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 2,5 % de proteínas exclusivamente de origen lácteo.

b) Helado de leche. Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 2,5 % de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6 % de extracto seco magro lácteo.

c) Helado de leche desnatada. Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como máximo un 0,30 % de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6 % de extracto seco magro lácteo.

d) Helado. Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 5 % de materia grasa alimenticio y en el que las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.

e) Helado de agua. Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 12 % de extracto seco total.

f) Sorbete. Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 15 % de frutas y como mínimo un 20 % de extracto seco total (GASTRONOMÍA Y CIA, 2016).

2.3.4 Origen del Helado Frito

Aún no se ha conseguido encontrar el origen del helado frito; mexicanos, chinos, norteamericanos y japoneses parecen disputarse su invención. Lo que sí sabemos es que no es un postre nuevo aunque lo parezca, y que por supuesto, debido al desconocimiento de su origen, hay variedad de versiones en función de dónde se cocine.

De este modo, el helado frito japonés se caracteriza por estar cocinado en temperatura como otras especialidades del país nipón, mientras que el mexicano parece dar más protagonismo al helado en sí que a la masa que lo recubre. Lo que no cambia es que la receta es un helado cubierto de una masa y frito (OKDIARIO, 2017).

2.4 Definición de Masa

Es el resultado de la mezcla, harina con un líquido (agua o leche) y a veces con grasa (aceite, mantequilla o manteca). Es la base de la elaboración del pan, del bizcocho, de la tortilla, de las empanadas, de las galletas, de la bollería y de muchas tartas. Puede ser horneada, frita o cocida. La harina más utilizada es la de trigo, seguida por la de maíz, avena, arroz, entre otras. Su uso está ampliamente difundido en todo el mundo, donde constituyó la base de la alimentación. (WIKIPEDIA, 2020).

2.4.1 Tipos de masas

Se clasifican de la siguiente manera:

- ❖ Batidas (aireadas, cremosas, líquidas)
- ❖ Quebradas
- ❖ Fermentadas
- ❖ Hojaldradas

2.4.2 Masas Batidas

Se consideran masas batidas a las que al batirse o mezclarse, dan como resultado masas de gran volumen, finas, suaves y esponjosas. Se mezclan con batidor globo para introducir aire a la mezcla. Llamados “Panes rápidos” à Rápidos de preparar y rápidos de hornear.

Son las que utilizamos para hacer bizcochos, magdalenas, etc. Su característica principal es que son masas esponjosas debido a la introducción de aire durante su preparación. Una vez en el horno, por acción del calor, se expande y aumenta de volumen. También se debe este aumento de volumen a la acción de las levaduras, que se alimentan de los azúcares para emitir gases que produzcan ese aumento.

Dependiendo también de la textura de la masa, tendremos una u otra preparación: si es cremosa y aireada tendremos masa de bizcocho (para hacer bizcochos, magdalenas, muffins, brazos de gitano, bizcochos de soletilla, sobaos pasiegos, bizcocho genovés, etc.), mientras que si es de textura líquida obtendremos crepes o tortitas (BLOGBOMBARDÓ, 2016).

2.4.2.1 Clasificación de las masas batidas:

Según Slideshare (2014), de acuerdo a su estructura, se clasifican en:

1. Aireadas: Aumentan su crecido por una mayor o menor cantidad de aire.

- Bizcochos genovesa.

2. Cremosas: unión o mezcla de ingredientes sin batir demasiado.

Puede o no tener un agente leudante (Royal)

- Magdalena's
- Pound cake
- Muffins

3. Líquidas: son masas que siempre se cocinan a fuego directo.

Se dividen en masas de estructura

- Líquida: Crepas
- Semilíquida: Baffles, hot cakes
- Para freír: Temperatura o pasta Orly,

2.5 Masas líquidas

Estas pastas presentan una consistencia final líquida o semilíquida, la cocción de estas se realiza sobre fuego directo (sartén, placas, o freidoras), son catalogadas como especialidades simples de preparar (GASTRONOMÍA ES CULTURA, 2011).

2.5.1 Historia de las masas líquidas

Según Mateo Guevara (2015), como la gran mayoría de los descubrimientos las masas líquidas fueron elaboradas Por accidente al agregar mayor cantidad de líquido a una masa.

Son masas que generalmente se cocinan a fuego directo, se dividen en masas de:

- estructura líquida
- estructura semilíquida

- estructura masas para freír (temperatura o pasta orly)

2.5.2 Masa Orly (Tipo de Masa para Rebozar Alimentos)

Una masa que va aumentando de volumen y deja muy crujientes las preparaciones para las que se emplea. La masa orly es un tipo de masa que se utiliza para freír en abundante aceite caliente alimentos con mucha agua y que, una vez fritos, quedan crujientes gracias a esta capa que les rodea.

El alimento que vayamos a freír se sumerge totalmente en la masa e inmediatamente se pasa a la sartén o a la freidora con abundante aceite y muy caliente. Mientras el alimento se va friendo se mueve con una espumadera para que se dore por todos los lados de forma uniforme. Cuando se retire de la sartén es importante colocar papel de cocina en el recipiente para eliminar parte del aceite de fritura (CONSUMER, 2006).

2.6 Definición de salsa

En gastronomía se denomina salsa a una mezcla líquida de ingredientes fríos o calientes que tienen por objeto acompañar a un plato. La consistencia líquida o semilíquida de una salsa puede cubrir una muy amplia gama que puede ir desde el puré a la más líquida de un caldo. Algunos autores definen la salsa como un condimento líquido para los alimentos.

Las salsas no solo afectan a las sensaciones del gusto y el olor, pueden ofrecer colores diversos que afectan a la apariencia de un plato y a veces orquestan diversas sensaciones al mismo tiempo (Wikipedia, 2020)

2.7 Maíz (Tojorí)

El tojorí es una bebida tradicional del altiplano, hecha a base de mazamorra de maíz willkaparu, una variedad de maíz boliviano, molido en trozos grandes. El maíz se prefiere molido en un batán, que permite moler los pedazos grandes, posteriormente se poner a cocer durante varia horas (Wikipedia, 2020)

El Tojorí es hecho con el maíz "Willkaparu". Cuyo cereal es sumamente nutritivo y es cultivado desde la orilla del lago Titicaca (a 3280m sobre el nivel del mar) hasta los valles cordilleranos.

El maíz "willkaparu" es una de las 200 variedades de maíz producida en la zona de los valles de Bolivia, es considerado un excelente alimento para aumentar la leche de las mujeres lactantes, se sabe que este tipo de maíz como su harina tiene altos contenidos de calcio y carbohidratos y se recomienda su consumo en forma de jugos, panes, diferentes formas de masitas especialmente para los niños por el alto contenido de calcio y carbohidratos. El maíz "willkaparu" es un maíz de grano muy Oscuro. Los principales consumidores de éste maíz somos los Bolivianos (KANTUTA, 2012).

2.7.1 Propiedades y Beneficios de Maíz

Fueron las civilizaciones precolombinas las que establecieron el maíz como uno de los alimentos básicos en su dieta y fueron los españoles quienes lo trajeron a Europa. A principios del siglo XVI ya se cultivaba en Andalucía y su cultivo se extendió por toda la Península Ibérica, Europa, norte de África y Asia.

Actualmente, el maíz constituye el tercer cereal más cultivado en el mundo, y después del trigo y el arroz es la base de la alimentación de muchos países. En España no ha conseguido desbancar al trigo, aunque va ganando consumidores, sobre todo entre las personas celíacas, ya que el maíz no contiene gluten.

Existen distintas variedades, que se diferencian en función de su color (amarillo, blanco, azul, morado, rojo y negro) o por la finalidad a la que están destinadas. Las más conocidas en España son el maíz dulce (el que se consume crudo, fresco o enlatado), el maíz cristalino (se utiliza para hacer harinas y sémolas) y el maíz reventón (el que se utiliza para preparar palomitas).

Valor nutricional (por 100 gramos):

Calorías: 86

Carbohidratos: 19 g

Grasas: 1,2 g

Proteínas: 3,2 g

Ácido fólico (vitamina B9): 46

Potasio: 270 mg

Propiedades y beneficios

Antioxidantes

El maíz es fuente de antioxidantes que combaten los radicales libres y el envejecimiento celular.

Saciante

Rico en fibra e hidratos de carbono el maíz es saciante y ayuda a controlar nuestro apetito.

Bueno para el cerebro

Rico en ácido fólico y otras vitaminas, el maíz es un aliado de diversas funciones cerebrales.

Cuida nuestra salud cardiovascular

La vitamina B1 que contiene el maíz disminuye la homocisteína y, por lo tanto, reduce también el riesgo de sufrir un ataque cardiovascular.

Indicado para las embarazadas

Rico en ácido fólico, es muy recomendable para las embarazadas y en etapas de lactancia. (LA VANGUARDIA, 2019)

2.8 Propiedades y beneficios del sésamo

El sésamo, también conocido como ajonjolí, es una semilla originaria de África y la India. En la actualidad su consumo está extendido mundialmente.

En su aplicación en la cocina, podemos utilizar el sésamo para preparar panes, galletas, ensaladas, platos con arroz, pasta, carne o verduras.

Además, podemos obtener aceite de sésamo (muy presente en la cocina asiática) ideal para aliñar ensaladas.

El sésamo son semillas pequeñas y en el mercado podemos encontrarlas de diferentes tipos, principalmente tres:

- **Semillas de sésamo blancas:** son las más populares, utilizadas para bollos, panes, salsa de curry o salsa picante. Se caracterizan por su sabor suave.
- **Semillas de sésamo sin pelar o integral:** sus propiedades nutricionales son superiores a las de las semillas blancas. Se deben conservar en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco.
- **Semillas de sésamo negro:** el aceite derivado de esta semilla es una de las más valoradas en el mercado .Se pueden utilizar para elaborar productos horneados. Destacan por un sabor y aroma intenso, sobre todo cuando están tostadas.

El sésamo o ajonjolí es una semilla sin gluten, rica en: Vitaminas (B1, B2, B3, B5, B6, B9, E, K), minerales (calcio, magnesio, fósforo, hierro o yodo), fibra, antioxidantes, proteínas vegetales, y en grasas saludables.

En lo que respecta a sus beneficios para la salud, el sésamo:

- Favorece el funcionamiento del aparato digestivo y protege la flora bacteriana.
- Fortalece el sistema nervioso.
- Ayuda a reducir el dolor derivado de la artritis
- Regula el nivel de colesterol en sangre
- Puede prevenir de sufrir cáncer de colon, migraña u osteoporosis

- Es beneficiosa para personas que sufren de problemas de corazón o hipertensión
- Retrasa el envejecimiento celular -Mejora la circulación -Favorece el descanso (EXCELENCIASGOURMET, 2017).

CAPITULO III. PROPUESTA DE INNOVACION O SOLUCION DEL PROBLEMA

3.1 Propuesta de Innovación Técnica

La elaboración de este “Helado Frito de Tojorí” se obtiene del Maíz Willkaparu molido, donde las partes del maíz triturado dan al helado un sabor crocante al paladar del consumidor, junto con el sésamo que se usa en la elaboración de la masa Orly (Masa Liquida) que es un tipo de masa que se utiliza para freír en abundante aceite caliente aumentando el volumen y dejándola crujiente, potenciando más la combinación de sus texturas y sabores , usando técnicas de elaboración, blanquear ,batir, mezclar, que ayuda a tener un producto final.

3.2 Instrumentos y técnicas de investigación

3.2.1 Equipos

Refrigerador

Aparato para guardar y conservar alimentos y bebidas.

Se utiliza para congelar los helados de tojorí.

Cocina

La cocina es un espacio para la preparación de alimentos.

Se emplea para hacer hervir los ingredientes como el tojorí y la leche con mantequilla.

Batidora

Aparato electrodoméstico de cocina para mezclar o batir alimentos que gira a gran velocidad.

Se emplea para blanquear las yemas junto con el azúcar y la maicena.

Balanzas

Es un instrumento que sirve para pesar masas de los objetos.

Se usa para calcular la cantidad de gramos de los ingredientes de la receta del Helado de Tojorí.

3.2.2 Material

Espátula de silicona

Es una herramienta que consiste en una lámina plana con agarradera con punta redondeada.

Se aplica para mezclar y sacar de los bordes del recipiente los restos de la preparación de las yemas.

Bowls

Recipiente semiesférico, con forma de taza y sin asas que se emplea para diversos usos.

Se emplea para reservar, separar los ingredientes con sus respectivos gramajes durante la elaboración del helado.

Olla

Es un recipiente que se utiliza para cocinar o para calentar una cierta cantidad de agua.

Se usa para verter la leche junto con la mantequilla y aparte el tojorí junto con el jugo de naranja, canela y clavo de olor.

Recipiente

Es el que recibe un cierto contenido que permite albergar, contener almacenar algo en su interior.

Se emplea para guardar y llevar a refrigerar el Helado de Tojorí.

Saca bolas de Helado

También conocido como funde reléele o boleadora es un instrumento con forma similar a la cuchara, dotado de un mecanismo, creado específicamente para dar forma de bola al helado.

Se usa para sacar esferas del Helado de Tojorí dando la forma deseada.

Espumadera

Cucharón con la superficie agujereada, que sirve para quitar la espuma del caldo o cualquier otro líquido o para sacar y escurrir los alimentos fritos en aceite o grasa

Se usara para retirar las bolas de los helados del fuego.

Bandeja

Recipiente poco profundo, de fondo plano y bordes de poca altura que sirve para llevar, servir o presentar cosas, en especial alimentos

Se empleara para poner los helados.

Sartén

Utensilio para cocinar, usado especialmente para freír, que consiste en un recipiente metálico, redondo y poco profundo, con un mango largo para sujetarlo y manejarlo

3.2.3 Insumos

- Leche
- Huevo
- Mantequilla
- Tojorí
- Azúcar
- Maicena
- Naranja
- Crema de leche
- Canela
- Clavo de olor

Masa

- Pan Molde
- Harina

- Azúcar
- Sal
- Maicena
- Sésamo
- Huevo
- Polvo de hornear
- Leche

Salsa

- Frambuesa
- frutillas
- Moras
- Limón
- Azúcar

3.2.4 Técnicas

Derretir

Convertir algo sólido en líquido mediante el calor.

Se derretirá la mantequilla junto con la leche en el fuego.

Batir

Trabajar enérgicamente un elemento o preparación para modificar su consistencia, aspecto o color.

Se mezcla los huevos con el azúcar y la Maicena para la elaboración del Helado.

Blanquear

Técnica de preparación que consiste en sacudir enérgicamente con varilla a mano o con batidora eléctrica yemas de huevo sobre un baño María hasta que su color se torne blanquecino.

Mezclar

Combinar dos o más materias distintas haciendo que sus partículas queden unas entre las otras formando cierta homogeneidad.

Se mezcla los huevos con el azúcar y la Maicena para la elaboración del Helado.

Hervir

Moverse un líquido agitadamente por la acción del calor o por fermentación

Congelar

Es el paso de un estado líquido a un estado sólido por la acción del frío, para que se mantenga en buenas condiciones.

Llevar a congelar la elaboración de la leche junto con el tojorí y todos los ingredientes ya integrados.

Freír

Cocinar un alimento en aceite u otro tipo de grasa hirviendo.

Se lleva a freír el helado de tojorí bañándolo junto con la masa.

Dorar

Dar un color dorado a una cosa.

Se lleva a dorar las esferas del helado con la masa a fuego.

Rebozar

Cubrir un producto, con una salsa o una crema espesa.

Se empleara en las esferas del helado.

Decorar

Adornar, hermostear una cosa o un sitio.

Para el emplatado se procede a decorar.

3.2.5 Presupuesto

Presupuestos de gastos del producto.

Ingredientes

Leche	500gr = 6bs
Mantequilla	50gr = 2.4 bs
Maicena	8 gr = 0.2bs
Huevo	3 Un=2bs
Azúcar	200 gr =1.6bs
Tojorí	65 gr=1.4bs
Naranja	1 Un=0.2bs
Crema de leche	280 gr=3bs
Canela C/n	
Clavo de olor C/n	

MASA

Harina	180 gr=1.8bs
Azúcar	60 gr =0.6bs
Sal	5 gr = 0.01bs
Maicena	30 gr =0.7bs
Sésamo	60 gr =2.4bs
Huevo	1 Un=0.6bs
Polvo de Hornear	8gr = 0.7bs
Pan Molde	200gr=7bs
Leche c/n	

SALSA

Frutillas	60 gr = 0.9bs
Frambuesa	40 gr=0.4bs
Moras	40 gr=0.5bs
Limón	30 ml=1.5 bs
Azúcar	60 gr=0.5bs

Se llega a gastar un TOTAL **34.4 BS**

3.2.6 Procesos o Procedimientos

Elaboración del helado

- 1.-Elaborar el misan place
2. Poner la mantequilla fundida en una cacerola con 500 ml de leche a fuego medio.
- 3.-Batir durante 10 min. Las yemas junto con el azúcar y la maicena, donde se le añade 50ml de leche, hasta lograr blanquear las yemas y obtener una mezcla cremosa y consistente de color amarillo pálido.
4. Posteriormente verter poco a poco en forma de hilo la composición de las yemas, en la leche que se dejó a fuego medio, removiendo continuamente para evitar que no se pegue en la superficie de la cacerola, dejando en el fuego por unos 10min.aprox.
Cuando la mezcla ha comenzado a cambiar color, sacar del fuego. Dejar enfriar completamente la composición.
5. En una olla pequeña poner a hervir (tojorí, canela, clavo de olor y jugo de naranja), durante unos 10 min. Hasta obtener una consistencia densa.
6. Verter la mezcla del tojorí a la anterior preparación de la leche, moviendo constantemente para así incorporar bien los ingredientes.

7. Batir 250 gr crema de leche a punto medio o 3/4, durante unos 7min. Hasta Tener una consistencia no tan densa.
8. Verter la crema a la anterior preparación de la leche, con el tojorí previamente frío, con unos movimientos suaves.
9. Vaciar en un recipiente con tapa, la preparación del helado y llevar a refrigerar durante un día.
10. Después de un día, descongelar el helado para llevarlo a batir y así poder añadir más cremosidad y volumen, seguidamente se lleva a volver a refrigerar durante un día.
11. Pasado ya un día de congelar el helado, se procede a alistar el pan molde con el que se cubrirán las esferas del helado, cortando los bordes de este y aplanándolo con un rodillo dejándolo como una lámina fina.
12. Sacar esferas del helado con la saca bolas de este, donde se lo cubre con un pan molde dándole una forma redonda para posteriormente llevarla a congelar nuevamente, cubriéndolas con papel film cada uno por lo menos un día más.

Elaboración de la masa

1. En un bowls se incorporan todos los ingredientes secos, luego se integra el huevo, mezclando junto con la leche hasta tener una masa semilíquida.
2. Posteriormente la esfera del Helado se las pasa por la mezcla cubriéndolas completamente, para luego llevarlas a freír durante unos 3 min. A fuego medio.

Elaboración de la salsa

- 1.- Introducir en una cacerola los frutos rojos, el azúcar, el agua y el zumo de limón. Remueve de vez en cuando y dejar cocer unos 15 minutos a fuego medio hasta que los frutos estén blandos, para luego retirarlo del fuego y dejar enfriar.
2. Triturar con ayuda de una batidora eléctrica.
3. Colar el coulis de frutos rojos para retirar las semillas y dejar un puré más fino.

CAPITULO IV. RESULTADOS ESPERADOS

Para obtener los resultados esperados se realizó las siguientes pruebas.

4.1 Primera Prueba (2 de septiembre 2020)

Se realiza la primera prueba de la elaboración del Helado Frito, en la que los resultados salieron bien en cuanto al sabor, donde se destaca la materia prima que es el tojorí, que junto con la fusión de la naranja y la leche combinan sus sabores.

Sin embargo la textura del Helado no salió como se esperaba, faltándole un poco más de cremosidad, ya que se puede observar los cristales de hielo lo cual hace que no se vea agradable.

En cuanto a la masa sale esponjosa y crocante esto se debe a que su preparación no demanda mucha dificultad al momento de prepararlo, donde en esta se puede apreciar el sésamo.

Al momento de realizar la salsa su textura salió un poco espesa, debido a que el líquido que suelta la misma fruta, se evaporo por el alto nivel de fuego.

4.2 Segunda Prueba (28 de octubre del 2020)

Se lleva a cabo la segunda prueba a realizar, donde en este nuevo intento se le añade al helado, crema para batir (punto medio o $\frac{3}{4}$), para que adquiriera más cremosidad, volumen y textura.

Características organolépticas del mismo:

Color: Presentando un aspecto de color amarillo pálido, con trozos de maíz negro

Sabor: Presenta un sabor a leche con tojorí y con un leve sabor a cítrico.

Aroma: Presenta un aroma suave casi imperceptible a leche.

Textura: Se puede percibe los trozos del maíz junto con la cremosidad de la leche

Para la preparación de la masa se debe tener cuidado de no añadir demasiada leche, para evitar una mezcla muy líquida con la que no se pueda cubrir completamente la esfera del helado congelado que previamente se cubrió con pan molde.

En la segunda prueba de la salsa, se tuvo cuidado de no evaporar demasiado el líquido que desprende la fruta, como sucedió en la primera; logrando así una textura más consistente.

Se debe tener en cuenta también la importancia de la inocuidad de algunos productos en todo el proceso de la elaboración del helado para tener un producto saludable.

CAPITULO V. CONCLUSIONES

Como conclusiones:

- Se logra introducir el maíz a través de un postre en el mercado gastronómico, con el fin de dar un mayor uso de esta materia prima dentro la repostería, donde se podrá obtener un producto con características organolépticas (sabor, color, textura).

En la actualidad los conceptos de helado y alimento nutritivo son considerados contrarios. Al incorporar a los helados, suplementos nutritivos surge un nuevo concepto que fusiona dos ideas: saludable y agradable.

- Se utilizan las diferentes técnicas aplicadas (mezclar, blanquear, freír, Batir) empleadas en la elaboración del producto para su resultado final.
- Se logra realizar una ficha técnica

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio	Costo total
Leche	gr	500	946gr=12	6.bs
Mantequilla	gr	50	250gr=12	2.4bs
Maicena	gr	8	400gr=10	0.2bs
Huevo	Un	3	30Und=18	2bs
Azúcar	gr	200	Kilo=8	1.6bs
Tojorí	gr	65	453.5gr=10	1.4 bs
Naranja	gr	69	1672gr=5	0.2
Crema de leche	ml	280	Litro=12	3bs
Canela	C/n			
Clavo de olor	C/n			
MASA				
Harina	gr	180	Kilo=10	1.8bs
Azúcar	gr	60	Kilo=8	0.6bs
Sal	Gr	5	Kilo=2.5	0.01bs
Maicena	Gr	30	400gr=10	0.7bs
Sésamo	Gr	60	250gr=10	2.4bs
Huevo	und	1	30un=18	0.6bs
Pan Molde	Gr	200gr	280gr= 10	7bs
Polvo de Hornear	gr	8	57gr =5	0.7bs
Salsa				
Frutillas	gr	60	Kilo=15	0.9bs
frambuesas	gr	40	Kilo=10	0.4bs
moras	Gr	40	Kilo=12	0.5bs
Limón	ml	30	100ml= 5	1.5bs
Azúcar	Gr	60	Kilo=8	0.5bs
TOTAL				34.4bs

6. RECOMENDACIONES

- Se recomienda conseguir la molienda del tojorí no muy menudo para evitar que se pierda durante la preparación del helado, sino más bien resaltar a la vista y al momento de consumir se pueda apreciar este ingrediente, aportando con su textura y sabor al helado de Tojorí.
- Se recomienda batir el helado después de que este haya congelado. Con un cucharón se ira removiendo el helado para luego pasarlo con la batidora por lo menos dos veces para aportar más Cremosidad y romper las partículas del hielo.
- Se recomienda también que las esferas del Helado se debe dejar congelar por lo menos un día en la heladera antes de llevar a freír.
- Para la masa se recomienda no agregarle mucho líquido, puesto que la masa que se desea, debe de tener una consistencia espesa para que pueda cubrir la superficie del helado antes de llevarlo a freír.

7. FUENTES DE INFORMACION Y BIBLIOGRAFIA

- OK DIARIO, (2020) EN:
<<https://okdiario.com/curiosidades/que-metodo-descriptivo-2457888/>>
- FINAMAC (2020) EN:
<<https://www.finamac.com/es/noticias/2012/09/el-origen-del-helado>>
- LAVANGUARDIA (2020) EN:
<<https://www.lavanguardia.com/comer/20180906/451618009383/maiz-valor-nutricional-propiedades-beneficios.html>>
- HELADOS ALONZO (2020). Breve historia del helado. EN:
<<https://www.heladosalonso.com/breve-historia-del-helado/>>
- CURIOSFERA (2020) EN: <<https://curiosfera-historia.com/historia-del-helado/>>
- GASTTRONOMIA Y CIA (2011). Clasificación de los helados, EN:
<<https://gastronomiaycia.republica.com/2011/07/20/clasificacion-de-los-helados/>>
- GASTRONOMÍA ES CULTURA (2011) EN:
<http://chefinstructoralejandroleiton.blogspot.com/2011/01/v-behaviorurldefaultvmlo.html>
- CONSUMER (2006) EN: <[https://www.consumer.es/alimentacion/masa-orly-un-tipo-de-masa-para- Rebozar-alimentos.html](https://www.consumer.es/alimentacion/masa-orly-un-tipo-de-masa-para-Rebozar-alimentos.html)>

- MASA LIQUIDAS (2020) EN: <<https://prezi.com/yyqpbzslj-o2/masas-liquidadas/>>
- EXELENCIAS GOURMET (2017) EN:<<https://www.excelenciasgourmet.com/es/salud-news/sesamo-propiedades-y-beneficios-para-la-salud>>
- KANTUTA (2020) EN: <<http://charitoperaza.blogspot.com/2012/06/tojori.html>>
- WIKIPEDIA (2020) EN:< <https://es.wikipedia.org/wiki/Tojor%C3%AD>>
- THE FREE DICIONARY, (2013) EN: <<https://es.thefreedictionary.com/refrigerador>>n
- WIKIPEDIA (2020) En: <[https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_\(habitaci%C3%B3n\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_(habitaci%C3%B3n))>
- LÉXICO OXFORD, (2020) EN: <<https://www.lexico.com/es/definicion/batidora>>
- WIKIPEDIA, (2020) EN: < <https://es.wikipedia.org/wiki/Esp%C3%A1tula>>
- THE FREE DICTONARI, (2005) EN: <<https://es.thefreedictionary.com/bol>>
- THE FREE DICTONARY EN: <<https://es.thefreedictionary.com/hervir>>

- THE FREE DICCTIONARY (2003) EN: <<https://es.thefreedictionary.com/fre%C3%ADr>>
- DEFINICION.DE (2008) EN: <<https://definicion.de/recipiente/>>
- WIKIPEDIA (2020) EN: <https://es.wikipedia.org/wiki/Sacabolas_de_helado>
- MORALES GÓMEZ, Lizbeth (2007). Historia de la Repostería. En: <<http://reposteria2-uaem.blogspot.com/2007/>>.
- HERNANDEZ SAMPIERE, Roberto (2014). Metodología de la investigación. Sexta edición. McGRAW-HILL / Interamericana editores, S.A. de C.V. México, D.F.
- GUEVARA, Mateo (2015). Masas liquidas. : En: <<https://prezi.com/yyqpbzs1j-o2/masas-liquidas/>>.

8. ANEXOS

Anexo 1. Elaborar el misan place



Anexo 2. Primeramente se lleva a fuego suave una olla con la leche junto con la mantequilla.



Anexo 3. En otro recipiente se ponen las yemas junto con el azúcar, la maicena, luego se procederá a batirlas con la batidora, hasta que se blanqueen las yemas.



Anexo 4. Posteriormente se le añade el batido de las yemas a la anterior preparación de la leche en forma de hilo y revolviendo constantemente a fuego medio, hasta que empiece a hervir inmediatamente apagar el fuego.



Anexo 5. En una olla aparte hacer cocer el tojorí con canela, clavo de olor y jugo de naranja. Verter a la mezcla anteriormente preparada.

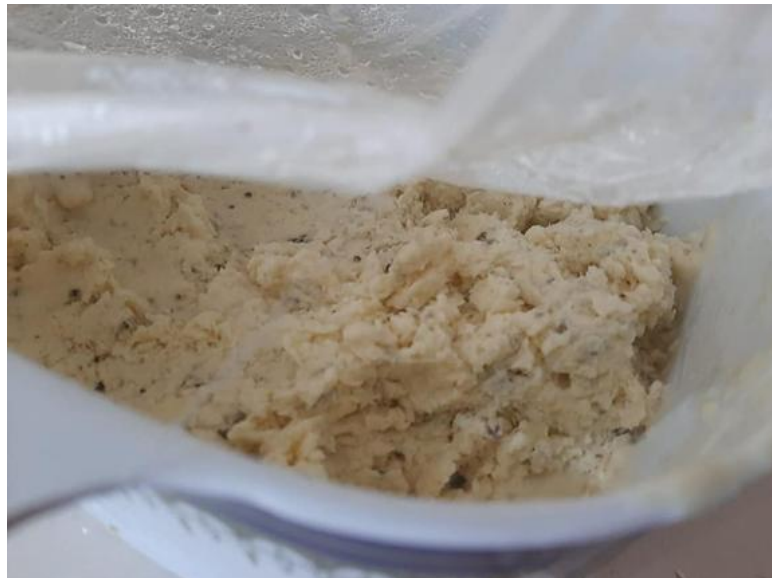


Anexo 6. Batimos la crema de leche hasta un punto medio o $\frac{3}{4}$, y se añade a la preparación mezclando bien y finalmente se lleva a refrigerar durante un día.





Anexo 7. Después de un día, se procede a raspar con un cucharón el helado para luego pasarlo por la batidora para que el helado quede más cremoso, volver a refrigerar.





Anexo 8. Después de un día, Sacamos con el saca bolas el helado y lo cubrimos con un pan molde dándole una forma redonda cubriéndolas con film, para posteriormente llevarla a congelar nuevamente.



Anexo 9. En un bowl se pone todos los ingredientes secos, luego se integra el huevo, mezclando junto con la leche hasta tener una masa homogénea un poco espesa.



Anexo 10. Posteriormente la esfera del helado se pasa por la mezcla para luego llevarlo a Freir en abundante aceite caliente.





Anexo 11. Para la salsa llevar las frutas picadas a fuego junto con el azúcar hasta que suelte sus líquidos unos 15 min a fuego medio, luego procesarlo y colar para una textura más fina.



Anexo 12. Resultado final.

