

INSTITUTO TECNOLÓGICO

“MARIA CRISTINA”

COCHABAMBA - BOLIVIA



PROYECTO DE GRADO

**PARFAIT DE MOCONCHINCHI Y SESAMO CON COULIS DE
TAMARINDO Y DURAZNO CARMELIZADO**

POSTULANTE: MARLENE CALLUNE APAZA

**Proyecto de Grado presentado
Como requisito parcial para
optar al título de Técnico
Superior en Gastronomía**

TUTOR: LIC. PATRICIA BOHORQUEZ RODRIGUEZ

COCHABAMBA, 2020

DEDICATORIA.

Durante estos 3 años de lucha constante de momentos de éxitos y también de angustias y desesperación para poder cumplir mis objetivos y así poder alcanzar unos de mis grandes anhelos, culminar mi carrera por esto debo dedicar este proyecto a quienes en todo momento me llenaron de amor y apoyo y sobre todo me brindaron su amistad.

A mis padres que siempre me apoyaron en todo momento de mi trayectoria como estudiante.

A mis amigos y compañeros por brindarme su amistad que siempre estuvieron en mi lado apoyándome.

A mis Docentes que no se negaron en ayudarme durante mi formación y sin medida aportaron sus conocimientos en este proyecto, gracias.

AGRADECIMIENTOS

El presente proyecto va dedicado primero que todo a DIOS por darnos la vida y permitir seguir luchando día a día

A mis padres y familiares por darme la oportunidad de estudiar estoy plenamente agradecida por ayudarme y apoyarme incondicional, por darme consejos para salir adelante a cumplir mis sueños.

AL INSTITUTO TECNOLOGICO MARIA CRISTINA por acogerme para poder desarrollarme como profesional, a los docentes por inculcarme sus conocimientos y apoyarme durante el desarrollo de trabajo obtención del título de técnica gastronómica.

A la Lic. Mirna Ustariz por aceptarme para realizar el proyecto del parfait de sésamo y moco chinche bajo su dirección, su apoyo y confianza en mi trabajo y su capacidad para guiar mis ideas ha sido un aporte invaluable

Y por último a nuestra rectora Karina García Campero y a los Docentes que me guiaron para que este proyecto se hiciera posible.

INDICE

| | |
|---|----|
| INTRODUCCION | |
| 1 CAPITULO | 5 |
| 1.1 Tema | 5 |
| 1.2 Diagnóstico y justificación | 5 |
| 1.2.1 Diagnostico | 5 |
| 1.2.2 Justificación | 5 |
| 1.2.2.1 Justificación técnica | 5 |
| 1.2.2.2 Justificación social | 5 |
| 1.2.2.3 Justificación económica | 6 |
| 1.3 Planteamiento y formulación del problema técnico/ tecnológico | 6 |
| 1.4 Objetivos | 6 |
| 1.4.1 Objetivo general | 6 |
| 1.4.2 Objetivo específico | 7 |
| 1.5 Enfoque metodológico | 7 |
| 1.5.1 Enfoque cualitativo | 7 |
| 2 CAPITULO II MARCO TEORICO. | 8 |
| 2.1 Antecedente | 8 |
| 2.2 Pastelería | 9 |
| 2.3 Pastelero | 9 |
| 2.4 Historia del mousse | 9 |
| 2.5 Historia de parfait | 9 |
| 2.6 ¿Qué es parfait? | 10 |
| 2.7 Materia prima. | 11 |
| 2.7.1 Moconchini. | 11 |
| 2.7.2 Sésamo. | 11 |
| 2.7.3 Azúcar. | 11 |
| 2.7.4 Claras de huevo. | 11 |
| 2.7.5 Crema de leche o nata | 12 |
| 2.7.6 Leche | 12 |
| 2.7.7 Gelatina sin sabor | 12 |
| 2.7.8 Acompañamiento de parfait | 12 |
| 2.7.9 Método de conservación de producto | 12 |
| 3 CAPITULO III PROPUESTA DE INNOVACION O SOLUCION AL PROBLEMA. | |
| 3.1 Presupuesto de innovación técnica / tecnológica | 13 |
| 3.2 Instrumentos y técnicas de investigación. | 13 |
| 3.2.1 Instrumento (equipo, materiales, insumos, etc.) | 13 |

| | |
|--|----|
| 3.2.1.1 Equipos. | 13 |
| 3.2.1.2 Utensilio | 13 |
| 3.2.1.3 Materia prima..... | 14 |
| 3.2.2 Técnicas (acorde a cada materia) | 15 |
| 3.2.3 Presupuesto..... | 16 |
| 3.2.4 Proceso/ procedimiento..... | 17 |
| 4 CAPITULO IV RESULTADOS ESPERADO | 18 |
| 5 CONCLUSION..... | 19 |
| 6 RECOMENDACIONES..... | 21 |
| 7 FUENTES DE INFORMACION DE BIBLIOGRAFIA | 22 |
| 8 ANEXOS | 23 |
| 8.1 Anexo 1 | 24 |
| 8.2 Anexo 2..... | 25 |
| 8.3 Anexo 3 | 26 |

INDICE DE FIGURA:

| | |
|--|----|
| FIGURA N° 1 PLANTA DE DURAZNO | 27 |
| FIGURA N° 2 PLANTA DE SÉSAMO..... | 27 |
| FIGURA N° 3 SECADO DE SÉSAMO..... | 27 |
| FIGURA N° 4 DESHIDRATADO DE DURAZNO..... | 27 |
| FIGURA N° 5 UTENSILIOS..... | 27 |

ÍNDICE DE TABLA:

| | |
|---------------|----|
| TABLA 1 | 26 |
|---------------|----|

INTRODUCCION

En la ciudad de Cochabamba en la provincia de Quillacollo existe gran cantidad de reposterías la cual ofrecen una variedad de postres elaborados a base de frutas y esencias pero no existe un postre elaborada de un deshidratado de durazno la cual lleva como nombre moconchini de igual manera de una semilla llamado sésamo o ajonjolí.

El presente proyecto nace con la finalidad de elaborar parfait como ingrediente principal es el moconchini y sésamo esta nueva receta, se acompañara con un coulis de tamarindo.

El parfait de moconchini y sésamo está destinado para el consumo de la población en general de la provincia de Quillacollo en la ciudad de Cochabamba de la gestión 2020.

En la elaboración de parfait utilizar técnicas y métodos para su elaboración como ebullición, nacarar, procesar, mezclar, montar, añadir, verter, baño maría, refrigerar, namelaka y serán elaboradas mediante normas de inocuidad, de igual manera se utilizara materiales de utencillos como bol, batidora, espátula de silicona, manga pastelera, cortados, licuadora, balanza, cazuela, sartén, cuchillos.

El costo de producto, innovador y económico se da mediante la elaboración de una ficha técnica tomando en cuenta los ingredientes que se implementara en la preparacion.

CAPITULO I

1 tema:

El parfait es un postre cremoso a base de un mousse frío elaborado con moconchini y sésamo

Estos productos están integradas a la preparación mediante una cocción y procesado en su estado natural. Las características del preparado es cremoso y buena textura.

1.2 Diagnóstico y justificación

1.2.1 Diagnóstico:

Mediante la investigación que se realiza en la población de Cochabamba en año 2020 en el municipio de Sam Benito hay un bajo consumo de durazno deshidratado “Moconchini” y sésamo. Se observa que no tienen conocimiento en como poder implementar la materia prima que produce en el municipio

Para que la población sea beneficiada así mismo proyectar en el mercado de Quillacollo un producto nuevo innovador, favorable para el consumidor a un precio económico.

1.2.2 Justificación:

Se pretende elaborar un postre de parfait cremoso y frío enriquecido con moconchini y sésamo por qué es un producto diferente que contiene propiedades y beneficios para la salud. Gracias a los beneficios que puedan aportar el crecimiento de los niños y en la alimentación de las personas mayores. Además es favorable se encuentra en todo el año, son económicas y están al alcance de la población.

Así mismo el postre cremoso y frío será elaborado mediante normas de inocuidad y calidad.

1.2.2.1 Justificación social:

La elaboración de parfait de sésamo y moconchini será de gran importancia para el municipio de San Benito por la cual se utiliza su materia prima para su elaboración de esta manera elevar la demanda de la materia prima. La comunidad será el mayor beneficiado en la venta de las frutas y cereales.

1.2.2.2 Justificación económica:

Dando que el moconchini y el sésamo es un producto que no se ha aprovechado en el municipio san Benito. Se obtendrá la materia prima para innovar parfait de sésamo y moconchini.

1.2.2.3 Justificación técnica:

Para la elaboración de parfait de moconchini y sésamo se aplicara técnicas como: método de cocción.

Ebullición

Técnicas de repostería:

Nacarar

Ebullición

Procesar

Mezclar

Verter

Añadir

Montar

Namelaka

Refrigerar

Este procedimiento se ara aplicando normas de inocuidad

1.3 Planteamiento y formulación del problema técnico:

En los últimos años se ha observado un bajo rendimiento en la venta de la materia prima. Ante esta realidad presentar un nuevo producto utilizando el moconchini y sésamo en la elaboración de parfait implementando otras materias primas de esta manera elevaremos el consumo.

¿Cómo elevar el consumo de moconchini y sésamo en la población en general de la provincia de Quillacollo en la ciudad de Cochabamba de la gestión 2020?

1.4 Objetivo:

1.4.1 Objetivo general:

Aplicar el moconchini y sésamo en la elaboración de parfait un postre frio y cremoso empleando técnicas de repostería que ayuden a tener un producto perfecto. Para elevar el consumo de dicha producto dentro del municipio de Quillacollo departamento de Cochabamba.

1.4.2 Objetivo específico:

- Obtener la materia prima del municipio de San Benito para la elaboración de parfait de moconchini y sésamo.
- Determinar las técnicas de repostería para realizar el postré cremoso y frio.
- La elaboración de parfait de moconchini y sésamo.
- Realizar una ficha técnica para definir el costo de la materia

1.4 Enfoque metodológico

Se utilizara el enfoque metodológico cualitativo a partir de la elaboración hasta el producto final.

1.5.1 Enfoque cualitativo:

El enfoque cualitativo, una realidad de descubrir “aprender e interpretar” buscar un echo social para identificar el problema y a partir de ello tener un conocimiento general, así como para descubrir las preguntas de la investigación para el diagnóstico.

El investigador cualitativo describe y comprende los hechos a partir de percepciones o significado que son producidos por los mismos participantes en base de sus experiencias.

(Hernández Sampieri, Fernández y batista, 2014;)

CAPITULO II MARCO TEORICO

2.1 Antecedente:

Entre algunos proyectos similares.

En la UNIVERSIDAD DE SAN IGNACIO DE LOYALA en LIMA – la molina 2017 los estudiantes presentaron parfait nutritivo que tiene por objetivo principal ofrecer un parfait como alternativa saludable al desayuno que se puede consumir a media mañana o media tarde está basada en la calidad del consumo, la innovación de la combinación fusión de los productos y sabores que ofreceremos al cliente es con alto valor nutricional.

(Alfonso Chaves 2017 capítulo I página 11)

En la UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO en ECUADOR 2015 el estudiante presentó mousse de maracuyá utilizando grasa vegetal en la actualidad existen diversos sustitutos de las emulsiones de origen animal crema de leche clara de huevo definidas como grasas que representan una tendencia de crecimiento de consumo con el fin de desarrollar una formulación de postre típico de mousse de maracuyá con grasa vegetal hidrogenada.

(David Alexander 2015 capítulo I página 21)

En la ESCUELA SUPERIOR DE POLITECNICA DE CHIMBORAZO escuela de gastronomía en ECUADOR 2012 la estudiante Dayana Toledo presentó la utilización del café en distintas preparaciones como mousse, galletas, etc. Con el fin de establecer que se debe realizar futuras investigaciones que proporcionen el uso de café en nuevas variedades de productos elaborado en la repostería.

(Dayana Toledo 2012 capítulo I página 6)

2.2 Pastelería:

El término de repostería es el que se utiliza para denominar en el área de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como la torta, pasteles, galletas, budines, y mucho más. La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sinnúmero de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación.

2.3 Pastelero:

El pastelero es un puesto especificado dentro de la cocina que se dedica a los labores de repostería.

En la organización de la cocina de ciertos restaurantes es la persona encargada de elaborar los postres y la masa reposteras. En la posición de este chef puede incluirse también cualquier panadero.

2.4 Historia del mousse

La mousse aparece por primera vez en un recetario de 1775 les soupers de la cour, del cocinero francés Menon describió tres mousse, de café, de chocolate y de azafrán que se hacía con nata batida a la que se podía añadir claras de huevo. es una preparación ligera y etérea dulce y salado de ingredientes batidos y mezclados muchas veces se pone dentro de un molde decorativo y se suelen servir desmoldando.

(Miércoles, 16 de diciembre de 2015)

2.5 Historia de parfait

El parfait es una palabra francesa que significa literalmente “perfecto” se denomina aun postre helado y cremoso se elabora con dos o más ingredientes inventado en 1894 el postre es similar a la bomba helada y a menudo se elabora en el mismo molde.

En la gastronomía norteamericana se entiende como una combinación de frutas y helado que se suele servir en vasos largos y generalmente dispuestos en capas claramente visibles.

El típico parfait está hecho a base de pate a bombé o mousse (preparación francesa consistente en yemas más almíbar a 117°C) y crema batida a $\frac{3}{4}$ puede sonorizarse con licor o con café o chocolate, praliné, etc. la utilización de la gelatina es opcional, y generalmente se evita.

Si decide usarse la porción de 1% el parfait se puede definir como un postre congelado hecho a base de merengue italiano y crema batida.

2.6 ¿Qué es un parfait?

Es un postre helado y cremoso, es un alimento congelado por lo general se hace con productos lácteos como la crema de leche o nata yogur y combinación de frutas y cereales para su presentación.

El parfait se realiza paso a paso para tener un producto perfecto.

El parfait es un producto refrescante se puede consumir en verano el parfait se puede acompañar a distintos platillos y distintas formas de presentación, se elabora de igual manera con yogur natural acompañado con cereales.

2.7 Materia prima

2.7.1 Moconchini.

El moconchini (del quechua muquchinchí, pasa de durazno) lleva etapas para el deshidratado:

Cosechar: los frutos deben ser cuidadosamente seleccionados con un adecuado grado de madurez.

Transporte. Se debe realizar en forma inmediata en cajones para que el fruto no sufra daños

Lavar y pelar: lavar para eliminar la suciedad luego proceder pelar no por completo

Desecado al sol: llevar al sol en una bandeja por 5 a 6 días para su deshidratación.

2.7.2 Sésamo.

El sésamo es una semilla que proviene de África e India pertenece a la familia pedaliácea.

Hay tres tipos de sésamo: sésamo blanco, sésamo negro, sésamo integral se encuentra en su sabor la cantidad de hierro y complejo B.

Se trata de una planta herbácea se caracteriza por sus flores de color blanco – rosáceo y cuya semilla es el sésamo como también se le llama como ajonjolí es bastante apreciada en la gastronomía, especialmente en la elaboración de la bollería, siendo frecuentes en los panes de hamburguesa.

2.7.3 Azúcar.

Los azúcares constituye la principal fuente de solido durante la elaboración de merengue suizo que controla su viscosidad, da cuerpo y textural parfait ayuda mucho a tener un sabor exquisito.

2.7.4 Claras de huevo.

Las claras de huevo son altamente nutrientes, ricas en proteínas y libre de grasa. Llegan a un punto nieve incorporando aire y asiendo espuma.

La proteína ovomucina, que además dan a la claras la capacidad de tomar y retener el aire otorgando a través del batido, obteniendo así un batido liviano y esponjoso. Las claras se coagulan a los 60 o 70 C

2.7.5. Crema de leche o nata.

Es un producto lácteo fluido es rica en grasa que se obtiene con la separación física de la leche dando este una estabilidad y cremosa al producto final.

2.7.6 Leche.

La leche es una secreción nutritiva de color blanquecino la leche aporta proteínas de alto valor biológico fundamentalmente en forma de lactosa además de grasa y minerales

Al momento de procesar el producto de moconchini y sésamo nos ayuda a que este estable y cremoso

2.7.7 Gelatina sin sabor.

La gelatina sin sabor agrega consistencia y cuerpo a los rellenos cremosos y produce brillo cuando se agrega a glaseado.

2.7.8 Acompañamiento para el parfait.

El parfait de moconchini y sésamo está acompañado por coulis de tamarindo, durazno caramelizado y obleas.

2.7.9 Métodos de conservación de parfait.

El parfait después de su elaboración se puede mantener una refrigeración adecuada respetando los rangos de temperatura ente -18°C y -20°C no romper la cadena de frio si el producto se descongela y se vuelve a congelar perderá su textura y consistencia.

3 CAPITULO III PROPUESTA DE INNOVACIÓN O SOLUCIÓN DEL PROBLEMA.

3.1 Propuesta de innovación técnica / tecnológica

Elaborar postre de parfait cremoso y frio de moconchini y sésamo empleando técnicas de repostería para obtener un producto final que cumple ciertas características organolépticas. Incorporando algunas sustancias de grasa como nata. La cual se toma los siguientes procesos. Nacarar, procesar, mezclar, verter, añadir, namelaka, refrigerar.

3.2 Instrumentos y técnicas.

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

En la elaboración de postre de parfait se utilizara los siguientes:

3.2.1.1 Equipos:

Licadora.-Es un pequeño electrodoméstico para licuar alimentos, en especial frutas y verduras.

Batidora.-Herramienta que nos ayuda a incorporar aire a cualquier batido o preparación.

Balanza.- Uno de los instrumentos básicos dentro de la repostería funciona perfectamente para medir peso como gramos, kilogramos.

Refrigerador.- Aparato o instalación que sirve para refrigerar.

3.2.1.2 Utensilio-

Sartén.-Se utiliza para nacarar el sésamo o diversos usos.

Cazuela.- Necesaria para las elaboraciones de cremas, salsa o métodos de cocción.

Cuchillo.- Objeto punzo-cortante de hoja delgada y afilada que sirve para cortar principalmente alimento.

Bol.-Recipiente circular que se utiliza para diversos usos.

Espátula.-Instrumento para diversos usos que consiste en una paleta pequeña formada puede ser de metal o silicona. Que sirve para remover o mezclar cremas y demás preparaciones.

3.2.1.3 Materia prima.-

Moconchinchí.- Es un deshidratado de durazno que se utiliza mayormente para refresco, para obtener un crema se debe llevar a ebullición y luego a procesar.

Sésamo.-Es una semilla de color amarillento se usa para la elaboración de refresco y como decoración de pan

Azúcar.- Se emplea en la práctica totalidad de dulces. El azúcar te ayuda a crear cavidades ya sea en una mezcla con huevo o mantequilla.

Clara de huevo.- Regularmente es huevo de gallina donde pesa de 50 a 60 gr donde ayuda a tener más consistencia a la preparación se puede utilizar en batidos blancos, patillaje y para la elaboración de un merengue.

Nata o crema de leche.- Regularmente la crema tiene un mínimo de 35% de grasa para el momento de batir se genere el volumen necesario.

Leche.- La parte líquida en una receta de repostería está representado de leche o un producto lácteo de origen animal. Que se utiliza en la pastelería sobre todo en la elaboración de cremas, salsas,, batidos, flanes de igual manera para procesar un producto seco se añade leche .

Durazno.-Es un árbol mediano que da un fruto durazno que contiene una semilla encerrada. Se utiliza para realizar refresco, mermelada, durazno caramelizado, decoraciones,

Tamarindo.-Es un árbol única en su especie su fruto es una vaina alargada que cuenta con una pulpa amarronada de sabor agridulce, proveniente de la India se utiliza para realizar salsa llevando a un reducción, refresco llevando a ebullición, coluis,

Gelatina sin sabor.- Agrega consistencia y cuerpo a los rellenos cremosos y produce brillo cuando se agrega a glaseados, también se utiliza para estabilizar cremas batidas.

3.2.2 Técnicas (acorde a la materia)

En la elaboración del postre parfait de moconchini y sésamo se utiliza varias técnicas como:

Nacarar.- Consiste en sofreír un producto de gramo a fuego medio para obtener un aspecto nacarado.

Procesar.-Someter un alimento + agua a una máquina de triturar para obtener otro producto.

Ebullición.- Es un proceso físico en el que el líquido pasa estado gaseoso se realiza cuando la temperatura del totalidad del líquido igual al punto de ebullición.

Deshuesar.-Acción de retirar los o quitar el hueso o los huesos a las distinta piezas puede ser de fruto, aves, carne.

Mezclar con movimiento envolvente.- Es incorporar un ingrediente a otra preparación de forma lenta y con movimiento ascendente de abajo hacia arriba. Como las claras de huevo a punto nieve o crema montada o que se agregue un ingrediente seco.

Montar.- Batir con un movimiento constante con una batidora y a una velocidad media o media alta una crema o mantequilla. Hasta que incremente el volumen generando cavidades cavernosas de aire.

Baño maría.- Es un método para calentar una sustancia líquida o sólido uniforme y lentamente sumergido en el recipiente a una olla llevar a punto de ebullición. Colocar un bol sobre la cacerola que nos aportara la calor de forma muy suave como método de

cocción a baño maría se utiliza para realizar merengue suizo, flan, fundir el chocolate, etc.

Incorporar.-Esta acción consiste en tomar dos materias primas y lograr una penetración completa entre ambos. Para realizar una correcta incorporación, se debe considerar el grosor de la mezcla.

Verter.-Dejar caer un líquido o una materia disgregada fuera del recipiente en que esta contenido puede ser leche, agua, aceite, etc.

Añadir.-Unir un producto de manera que forme un homogéneo.

Refrigerar.- Llevar a una temperatura de menos grado un producto para que tenga cuerpo o mantenga frío

3.2.3 Presupuesto.

Para obtener el presupuesto del producto se realiza una ficha técnica de las materias primas.

Moconchini 250 gr una libra es 5 bs = 2.7

Sésamo 250 gr una libra es 5 bs = 2.7

Azúcar 100 gr un kilo es 7 bs = 0.7

Tamarindo 100 gr un kilo es 5 bs = 1

Claras de huevo 3 unid. Cada unidad a 0.70 = 2.1

Durazno 3 unid. Cada unidad a 2 bs = 6

Agua 100 ml 500ml es 5 bs = 0.1

Harina 25 gr un kilo es 6 bs = 0.15

Aceite 50 ml un litro es 10 bs = 0.5

Crema de leche 500 ml un litro es 26 bs = 13

Leche 200 ml 1 litro es 7 bs = 1.5

Gelatina sin sabor 8 gr 400 gr es 7 bs = 1.4

El costo del producto es de 31.85 bs esto es una cantidad de 200 gr el precio por unidad es de 3.98 bs redondeado a 4 bs. Donde se obtendrá 8 porciones.

3.2.4 Proceso/ procedimiento.

- Realizar el mise place
- Llevar a remojar por lo menos 12 horas de esta manera será rápida su cocción colocar en una cazuela el moconchinchí añadir agua, azúcar, clavo de olor, canela, llevar a ebullición por lo menos 45 min aprox. Has que el mocochoinchí tenga una consistencia suave, retirar del agua a un bol dejar enfriar, luego deshuesar el moconchinchí llevar a procesar con un poco de leche por 3 a 4 min. Hasta obtener un producto bien fina, conservar.
- En un sartén llevar a nacarar el sésamo por 2 a 3 min obteniendo un color nacarado llevar a procesar con un poco de leche por 3. 4 min. Conservar.
- Con la ayuda de una batidora montar la crema de leche a un punto de $\frac{3}{4}$ a una velocidad media asta que formen picos, llevar al refrigerador para que mantenga su consistencia.
- En un recipiente colocar las claras de huevo añadir el azúcar remover con una espátula de silicona por 2 min. Colocar a baño maría a una temperatura de 60° C ya que la temperatura superior harían que se coagulara las claras, una vez disuelta el azúcar en las claras pasar la preparación a una batidora con varilla batir a una velocidad media hasta que las claras empiezan a montar batir hasta que el merengue enfrié por completo firme y brillante.

- Con el moconchini procesado, añadir el merengue suizo y la crema de leche montada solo limitad de la preparación, mezclar en forma de envolvente incorporar bien los productos hasta obtener un punto namelaka.
- Con el sésamo procesado, añadiendo la otra mitad del merengue suizo y la crema de leche mezclar en forma envolvente incorporar bien los productos hasta obtener un punto de namelaka.
- Con la gelatina neutra hidratar con agua por 5 min. Llevar a baño maría para que se disuelva añadir a la preparación en forma de hilo añadir limitad al de moconchini y la otra mitad al sésamo
- El timbal forrar la superficie con un film y añadir la preparación de moconchini hasta la mitad llevar a refrigerador hasta que tenga cuerpo firme, luego añadir la otra mitad de sésamo llevar a refrigerador por una hora dejar que obtenga un cuerpo firme desmoldar.
- Para su decoración añadir un coulis de tamarindo, durazno caramelizado, obleas.

CAPITULO VI RESULTADO ESPERADO.

Para la elaboración de parfait de moco chinche y sésamo se realizo 3 pruebas

Primera prueba 24 / 03 /2020

Se realiza la primera prueba utilizando materia prima como moconchinchi 200gr, sésamo 200gr, azúcar 60 gr, Crema de leche 250gr, agua 1 c/n.

Procedimiento: mise place en una cazuela nacarar el sésamo procesar añadiendo agua, remojar el mocochinchi por lo menos 12 horas luego llevar a cocción, deshuesar, procesar añadiendo agua, montar la crema con la ayuda de la batidora a 3 /4 a una velocidad media por 5 a 6 min , mezclar en forma envolvente los ingrediente la mitad de crema de leche para el sésamo y la otra mitad para el mocochinchi forrar la superficie de abajo con film del timbal rellenar con la preparación del sésamo solo hasta la mitad llevar a refrigerar , y terminar con la otra mitad de mocochinchi llevar a refrigerar hasta que tenga un cuerpo firme .

Al obtener el producto final no salió cremoso debido a la baja cantidad de crema de leche igual manera de deshidrataba fácilmente, tenía un sabor ácido y amargo. Al obtener el producto final se sumerge a la superficie el agua no es recomendable utilizar agua.

Segunda prueba. 18 / 08 / 2020

Se realizó la segunda prueba disminuye y se aumenta la cantidad de algunos ingrediente sésamo 100gr, moconchinchi 150 gr, azúcar 60 gr, leche 10 ml., crema de leche 400 ml, claras de huevo 3unid, azúcar 20 gr.

Preparación : mise place en una cazuela nacarar el sésamo procesar añadiendo leche, remojar el mocochinchi duran 12 horas con agua luego llevar a cocción, deshuesar, procesar añadiendo leche, pasar por una coladora la preparación para obtener un producto más fino montar la crema con la ayuda de la batidora a 3 /4 a una velocidad media duran 5 a 6 min , mezclar en forma envolvente realizar un merengue suizo en un

recibiente a aluminio colocar las claras de huevo añadir el azúcar remover con una espátula de silicona por 2 min. Colocar a baño maría a una temperatura de 60° C ya que la temperatura superior harían que se coagulara las claras, una vez disuelta el azúcar en las claras pasar la preparación a una batidora con varilla batir a una velocidad media hasta que las claras empiezan a montar batir hasta que el merengue enfrié por completo firme y brillante.

Con el moconchini procesado, añadir el merengue suizo y la crema de leche montada solo limitad de la preparación, mezclar en forma de envolvente incorporar bien los productos hasta obtener un punto namelaka, con el sésamo procesado, añadiendo la otra mitad del merengue suizo y la crema de leche mezclar en forma envolvente incorporar bien los productos hasta obtener un punto de namelaka. Ya listas las dos preparación forrar el timbal con film la superficie añadir hasta la mitad la preparación de moconchini llevar a refrigerador hasta que tenga cuerpo, luego añadir la otra mitad de sésamo llevar a refrigerador por una hora dejar que obtenga un cuerpo firme

Al obtener el producto final se obtiene una textura muy débil de sabor excelente el moconchini estaba seco debido a la falta de leche.

Tercera prueba 25 / 10 / 2020

Se realizó la tercera prueba incluyendo gelatina sin sabor para el producto final tuviera un cuerpo firme se utiliza moco chinche 150gr, sesamo100 gr, crema de leche 500ml, azúcar 60 gr, gelatina sin sabor 8 gr, claras de huevo 3 unid, Tamarindo 200 gr, durazno 3 unid, Harina 25 gr, agua 100 ml, aceite 50 ml, azúcar 20 gr, leche 200 ml.

Preparación:

Mise place

Llevar a remojar por lo menos 12 horas de esta manera será rápida su cocción colocar en una cazuela el moconchini añadir agua, azúcar, clavo de olor, canela, llevar a ebullición por lo menos 45 min aprox. Has que el mocochini tenga una consistencia

suave, retirar del agua a un bol dejar enfriar, luego deshuesar el moconchinchí llevar a procesar con un poco de leche por 3 a 4 min. Hasta obtener un producto bien fina, conservar.

En un sartén llevar a nacarar el sésamo por 2 a 3 min obteniendo un color nacarado llevar a procesar con un poco de leche por 3. 4 min. Conservar.

Con la ayuda de una batidora montar la crema de leche a un punto de $\frac{3}{4}$ a una velocidad media o alta por 5 a 6 min aprox. hasta aumentar el volumen, llevar al refrigerador para que mantenga su consistencia.

En un recipiente a aluminio colocar las claras de huevo añadir el azúcar remover con una espátula de silicona por 2 min. Colocar a baño maría a una temperatura de 60° C ya que la temperatura superior harían que se coagulara las claras, una vez disuelta el azúcar en las claras pasar la preparación a una batidora con varilla batir a una velocidad media hasta que las claras empiezan a montar batir hasta que el merengue enfrié por completo firme y brillante.

Con la gelatina neutra deshidratar con agua luego llevar a baño maría para que se disuelva añadir a la preparación mitad al de moconchinchí y la otra mitad al sésamo

Con el moconchinchí procesado, añadir el merengue suizo y la crema de leche montada solo mitad de la preparación, mezclar en forma de envolvente incorporar bien los productos hasta obtener un punto namelaka. Con el sésamo procesado, añadiendo la otra mitad del merengue suizo y la crema de leche mezclar en forma envolvente incorporar bien los productos hasta obtener un punto de namelaka.

El timbal forrar un film la superficie añadir hasta la mitad la preparación de moconchinchí llevar a refrigerador hasta que tenga cuerpo, luego añadir la otra mitad de sésamo llevar a refrigerador por una hora dejar que obtenga un cuerpo firme. Para su decoración añadir un coulis de tamarindo, durazno caramelizado, obleas. Al obtener el producto final cuenta con las características organolépticas y una textura firme.

CONCLUSIÒN

En el siguiente proyecto se determinó elaborar un postre de parfait cremoso a base de un mousse y pate a bombé elaborado de una materia prima que se obtiene del municipio de san Benito el moconchini y sésamo lo que se hizo es rescatar estos productos para implementar en la área de repostería para la elaboración de parfait mediante una cocción y procesado en su estado natural. Así mismo el postre cremoso y frio será elaborado mediante normas de inocuidad y calidad

Debido al bajo consumo de estos productos se emplea el conocimiento en el municipio de Quillacollo el parfait de mocochinchi y sésamo es un producto diferente que contiene propiedades y beneficios para la salud. Gracias a los beneficios que puedan aportar el crecimiento de los niños y en la alimentación de las personas mayores. Además es favorable por que se encuentra en todo el año, son económicas y están al alcance dela población.

Se aplican técnicas para la elaboración de parfait de moconchini y sésamo como el nacarado, ebullición, procesar, deshuesar, mezclar, montar, baño maría, incorporar, verter, añadir ,namelaka, refrigerar.

Se obtendrá el precio del producto mediante una ficha técnica de parfait de moco chinche y sésamo.(anexo :tabla 1)

RECOMENDACIONES:

Se recomienda para la elaboración de parfait de moco chinche y sésamo lo siguiente.

- se recomienda utilizar producto de calidad para su elaboración. El moco chinche se realiza el deshidratado del durazno por los rayos solares para obtener el moco chinche, el sésamo es una semilla amarillenta se lo llevar a secar
- Al momento de procesar el producto se licua bien así para que no tenga grumos a modo de mezclar.
- No añadir agua al momento de procesar se puede utilizar leche, cuando le añade agua al obtener el producto final el agua se sumerge a la superficie y no obtenemos un producto con buena textura.
- Al obtener el producto final y llevar a refrigerar para que tenga consistencia un cuerpo firme para luego desmoldar, al modo de emplatado para que no se derrita.
- El coulis tiene que estar fría para la decoración, la cual el parfait será fría.

BIBLIOGRAFIA.

[HTTPS://GASTRONOMIAYCIA.REPUBLICA](https://gastronomiaycia.republica)

[HTTPS://WWW.CAROUBE.NET](https://www.caroube.net)

[HTTPS://GASTRONOMIA.LAVERDAD.COM](https://gastronomia.laverdad.com)

[HTTPS://MEJORCONSALUD.COM](https://mejorconsalud.com)

[HTTPS://WWW.COCINA.BOLIVIANA.COM](https://www.cocina.boliviana.com)

[HTTPS://WWW.EXCELENCIASGURNET.COM](https://www.excelenciasgurnet.com)

[HTTPS://WWW.LAVANGUARDIA.COM](https://www.lavanguardia.com)

[HTTPS://WWW.SOLOASTRE.COM](https://www.soloastre.com)

[HTTPS://WWW.WIKIPEDIA.COM](https://www.wikipedia.com)

[HTTPS://DEFINICIONADA.COM](https://definicionada.com)

[HTTPS://UNAEXPERIENCIA20.COM](https://unaexperiencia20.com)

[HTTPS://SUPPORT.MICROSOFT.COM](https://support.microsoft.com)

[HTTPS://M.YOUTUBE.COM](https://m.youtube.com)

[WWW.TAMARINDO10.COM](http://www.tamarindo10.com)

[WWW.MEXIPAN.COM](http://www.mexipan.com)

[WWW.CAROUBE.NET](http://www.caroube.net)

Tabla de coto. Tabla 1

| Materia prima | cantidad | Unidad de medida | Costo. de proveedor | total |
|--------------------|----------|------------------|----------------------|-------|
| Moco chinche | 150 | gr | 460gr-5 | 2.7 |
| sésamo | 100 | gr | 460gr-5 | 2.7 |
| azúcar | 60 | gr | 1000gr-7 | 0.7 |
| tamarindo | 100 | gr | 1000gr – 5 bs | 1 |
| Huevo claras | 3 | unid | Cada uno 0.70cn | 2.1 |
| durazno | 3 | unidad | Cada uno a 2 bs | 6 |
| agua | 100 | ml | 500ml- 5 | 0.1 |
| harina | 25 | gr | 1000gr- 6 | 0.15 |
| aceite | 50 | ml | 900ml- 10 | 0.5 |
| Crema de leche | 500 | ml | 500 ml-13 | 13 |
| leche | 200 | ml | 900ml-7 | 1.5 |
| Gelatina sin sabor | 8 | gr | 40- 7 bs | 1.4 |
| | | | total | 31.85 |
| | | | Costo unitario 8 pax | 4 bs |

ANEXO .1

Descripción de la planta de moco chinche y sésamo.



Figura N° 1 planta de durazno



Figura N° 2 planta de sésamo

El deshidratado de durazno y secado del sésamo.



Figura N° 4 deshidratado de durazno



Figura N° 3 secado de sésamo

ANEXO 2 UTENCILLOS Y MATERIA PRIMA

1.- Utensilillos.



Figura Nº 5 utensilios

2.- Materia prima.



figura Nº 6 sésamo

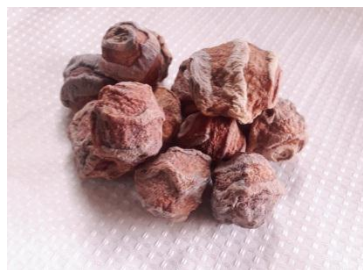


Figura Nº 7moco chinche

3.- Incorporacion de otros productos.



Figura Nº 8 huevo



Figura Nº 9 leche



Figura Nº 10 azúcar



Figura Nº 11
gelatina sin sabor



Figura Nº 12
crema de leche

ANEXO 3. PASOS PARA LA ELABORACION DE PARFAIT

1.- Nacarar el sesamo, llevar a ebullicion el moco chinche



Figura Nº 13 Sésamo nacarado



Figura Nº 14 moco chinche cocido

2.-Heshuesar el moco chinche y separa las claras del huevo



Figura Nº 15 Mise place

3.- Procesar el sésamo y moco chinche con leche.



Figura Nº 16 moco chinche procesado con leche



Figura Nº 17 sésamo procesado con leche

4.- Montar la crema y con las claras hacer un merengue suizo a baño maría



figura Nº 18 mezclar los ingredientes

5.- Producto final.



Figura Nº 19 producto final decorado con obleas, hoja menta, durazno caramelizado, coulis de tamarindo