

**laINSTITUTO TECNOLÓGICO**  
**“MARIA CRISTINA”**  
**COCHABAMBA - BOLIVIA**



**PROYECTO DE GRADO**

**PROPUESTA VANGUARDISTA DE CAMOTE EN 4 TEXTURAS**  
**(CHESSCAKE, HELADO, TIERRA, Y GLASE) PARA MUNICIPIO DE**  
**QUILLACOLLO**

**POSTULANTE: ALEJANDRA ABIGAIL CESPEDES GUZMAN**

**PROYECTO DE GRADO PRESENTADO COMO**  
**REQUISITO PARCIAL PARA OPTAR AL TÍTULO**  
**DE TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**TUTOR: LIC. ALEJANDRA CAROLA GARNICA DURAN**

**COCHABAMBA, 2020**

## **DEDICATORIA**

Lo dedico primeramente a Dios por haberme dado la fuerza en los momentos más difíciles de mi vida por darme salud y sabiduría en este recorrido de mi vida.

Dedico también a mi familia, mi hijo y mi esposo por apoyarme e impulsarme incondicionalmente durante el camino de mi formación y estudios. Gracias a ellos siempre pude seguir paso a paso todos mis conocimientos y sabidurías, gracias a ellos llegue y seguiré llegando más lejos cumpliendo siempre cada meta de mi vida.

A todas las personas por siempre transmitirme todos sus conocimientos adquiridos para la elaboración de mi proyecto, darles las gracias siempre por sus amistades y respetos y por acompañarme durante el tiempo de mis estudios.

## **AGRADECIMIENTO**

Ante todo siempre agradecer a Dios por los percances que se presentaron pero todo salió bien en este recorrido camino.

De la misma manera agradecer a los docentes por guiarme durante estos años estando paso tras paso guiándome e instruyéndome por este camino aportando siempre sus conocimientos y experiencias para orientarme en la terminación del proyecto terminado.

Como también quiero agradecer a la institución María Cristina por la oportunidad de permitirme permanecer al instituto que me abrió las puertas y me acepto terminar esta etapa de mi vida.

# ÍNDICE GENERAL

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>1</b>
<b>1. CAPÍTULO I</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Tema</b>	<b>2</b>
<b>1.2. Diagnóstico y justificación</b>	<b>2</b>
<b>1.2.1. Diagnóstico</b>	<b>2</b>
<b>1.2.2. Justificación</b>	<b>2</b>
<b>1.2.2.1. Justificación Técnica</b>	<b>3</b>
<b>1.2.2.2. Justificación Social</b>	<b>3</b>
<b>1.2.2.3. Justificación Económica</b>	<b>3</b>
<b>1.3. Planteamiento y Formulación del Problema Técnico/Tecnológico</b>	<b>4</b>
<b>1.4. Objetivos</b>	<b>4</b>
<b>1.4.1. Objetivo general</b>	<b>4</b>
<b>1.4.2. Objetivos específicos</b>	<b>4</b>
<b>1.5. Enfoque metodológico</b>	<b>5</b>
<b>1.5.1. Método descriptivo</b>	<b>5</b>
<b>1.5.2. Enfoque cualitativo</b>	<b>5</b>
<b>2 CAPITULO II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL</b>	<b>7</b>
<b>2.1. La Gastronomía</b>	<b>9</b>
<b>2.2. La Repostería</b>	<b>9</b>
<b>2.3. Repostería tradicional</b>	<b>10</b>
<b>2.3.1. Técnicas de repostería clásica</b>	<b>10</b>
<b>2.4. Repostería vanguardia</b>	<b>12</b>
<b>2.4.1. Técnicas vanguardistas</b>	<b>12</b>
<b>2.5. El cheesecake</b>	<b>13</b>
<b>2.6. Origen del Cheesecake</b>	<b>13</b>
<b>2.6.1. Variedades del cheesecake</b>	<b>14</b>
<b>2.6.2. Elaboración tradicional del Cheesecake</b>	<b>15</b>
<b>2.6.3. Elaboración actual del cheesecake</b>	<b>16</b>
<b>2.6.3.1. Tipos de queso para la elaboración del cheesecake</b>	<b>16</b>

<b>2.7. El helado en la repostería</b>	<b>16</b>
<b>2.7.1. Tipo de helados</b>	<b>17</b>
<b>2.7.2. Características de los helados</b>	<b>17</b>
<b>2.8. La Jalea en la repostería</b>	<b>18</b>
<b>2.8.1. Características de la jalea</b>	<b>18</b>
<b>2.9. Historia del camote</b>	<b>19</b>
<b>2.9.1. Taxonomía</b>	<b>19</b>
<b>2.9.2. Propiedades del Camote</b>	<b>19</b>
<b>2.9.3. Características organolépticas del camote</b>	<b>20</b>
<b>2.9.3.1. Sabor</b>	<b>20</b>
<b>2.9.3.2. Textura interna</b>	<b>20</b>
<b>2.9.3.3. El color</b>	<b>21</b>
<b>2.10. Harinas</b>	<b>21</b>
<b>2.10.1. Harina de camote</b>	<b>21</b>
<b>2.11. El glaseado espejo o glaseé miroir en la repostería</b>	<b>22</b>
<b>CAPÍTULO III. PROPUESTA DE INNOVACIÓN O SOLUCIÓN DEL PROBLEMA</b>	<b>23</b>
<b>3.1. Propuesta de innovación Técnica/Tecnológica</b>	<b>24</b>
<b>3.2. Instrumentos y Técnicas de investigación</b>	<b>24</b>
<b>3.2.1. Instrumentos (Equipos, materiales, insumos, etc.)</b>	<b>24</b>
<b>3.2.2. Técnicas</b>	<b>24</b>
<b>3.2.3. Presupuesto</b>	<b>25</b>
<b>3.2.4. Procesos / Procedimientos</b>	<b>26</b>
<b>CAPÍTULO IV. RESULTADOS ESPERADOS</b>	<b>28</b>
<b>4. CONCLUSIONES</b>	<b>31</b>
<b>5. RECOMENDACIONES</b>	<b>32</b>
<b>6. FUENTES INFORMACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>34</b>
<b>7. ANEXO</b>	<b>36</b>

<b>Figura N° 1 El Cheesecake</b>	<b>37</b>
<b>Figura N° 2 El cheescake de Camote primera elaboración</b>	<b>37</b>
<b>Figura N°3 Cheesecake de camote segunda elaboración</b>	<b>37</b>
<b>Figura N° 4 Cheescake de camote presentación individual</b>	<b>38</b>
<b>Figura N° 5 El camote</b>	<b>38</b>
<b>Figura N° 6 Equipos y utensilios de la repostería</b>	<b>39</b>
<b>Figura N° 7 Ingredientes de la repostería</b>	<b>39</b>

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía, es la relación que existe entre las personas, la comida y el medio ambiente. Por lo que la gastronomía no solamente es la técnica de cocción, si no el vínculo que las personas sostienen con el medio ambiente que nos rodea del cual reciben sus recursos alimenticios.

El proyecto de grado se enfoca en la elaboración de un postre vanguardista en el cual consiste en la elaboración de cheesecake a base de camote siendo un producto fácil de encontrar todo el año, sobre todo económico, se pretende elaborar el cheesecake a base de 4 texturas en la cual se enfoca en la utilización del camote en las 4 texturas como materia prima.

Con este proyecto se pretende incrementar la aplicación del camote ya que en nuestro departamento la utilización de este tubérculo solo es aplicada en el área de la cocina.

Para la elaboración del postre vanguardista de cheesecake de camote se propone realizar de la siguiente manera:

- Harina de camote, con la cual se hará una masa quebrada de camote y esta es la base para el cheesecake
- Helado de camote que irá como un relleno dentro del cheesecake y así darle un presentación gourmet
- Jalea de naranja que se les mezcla al relleno del cheesecake para darle el sabor característico del camote
- Glaseado espejo en base al camote que sirve como una cobertura para la presentación del cheesecake.

Con la elaboración de nuestro postre vanguardista de camote se pretende valorar el tubérculo y demostrar sus características organolépticas que le resalta en la elaboración del cheesecake como ser: el color anaranjado que permitirá resaltar el color característico del camote y tiene un sabor dulce apetecible a todo tipo de paladares y de esa manera dándole un valor agregado al tubérculo en la repostería de Cochabamba.

# **1. CAPÍTULO I**

## **1.1. Tema**

### **PROPUESTA VANGUARDISTA DE CAMOTE EN 4 TEXTURAS (CHESSCAKE, HELADO, TIERRA, Y GLASE) PARA MUNICIPIO DE QUILLACOLLO**

La elaboración del postre vanguardista de cheesecake de camote se lo realiza de manera artesanal, donde el camote está integrado con diferentes texturas en el postre del cheesecake, además de presentarse de forma individual en su elaboración y de esta forma proponemos la aplicación del tubérculo en la repostería.

## **1.2. Diagnóstico y justificación**

### **1.2.1. Diagnóstico**

En el municipio de Quillacollo la siembra del camote es una de las actividades agrícolas y económicas dentro de ese municipio, pero el consumo de este tubérculo solo se la aplica en la cocina y no así en las diferentes áreas de la gastronomía

En Bolivia actualmente la gente busca más innovación, busca algo novedoso y como gastrónomos es misión satisfacer este tipo de necesidades a nuestra población por lo que la introducción de nuevos productos, sabores, texturas juega un papel fundamental dentro del ámbito gastronómico. También es importante resaltar que en los últimos tiempos la carrera de gastronomía se ha ido expandiendo muy rápidamente, lo que da indicio a que existen cada vez mayor cantidad de personas dentro del área, a su vez esto es un indicador que existe mayor competencia en el rubro por lo que es necesario ofertar productos que llamen la atención para marcar la diferencia

### **1.2.2. Justificación**

La presente investigación se justifica porque se da uso al tubérculo camote ya que es propio del municipio de Quillacollo, este se caracteriza por un alto valor nutritivo, principalmente de vitamina A, de la misma manera, este tubérculo no ha sido explotado como materia prima lo suficiente dentro del área de repostería ya que simplemente se da uso en cocina como guarniciones de las diferentes

preparaciones culinarias y no así como un producto que puede ser explotado por sus características organolépticas que tiene este tubérculo, dentro la alimentación de la población quillacolleña.

Y de esa manera se pretende aumentar el consumo y la producción de este tubérculo, así mismo cumplir con las normas de higiene y las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Ofreciendo un producto de calidad e innovador y sin daños al consumir para la población en general.

También cabe mencionar que se ofrece un producto innovador por el uso de la materia prima, y el aporte de diversas técnicas.

#### **1.2.2.1. Justificación Técnica**

El camote es transformado en 4 texturas diferentes dentro de las técnicas empleadas en repostería, las cuales son fáciles de desarrollar como ser: el glaseado espejo, la elaboración de la masa quebrada, la reducción que se utiliza en el camote para obtener la jalea y la incorporación como puré en la crema de cheesecake, así mismo se realizara elementos decorativos para mejorar la calidad visual del producto.

#### **1.2.2.2. Justificación Social**

El Cheesecake de Camote es presentado en el mercado local como un postre vanguardista, mediante degustaciones opiniones y la posterior aceptación de dicho producto y se busca la manera de su introducción al mercado y el consumo del municipio de Quillacollo.

También dar a conocer que se busca complacer las demandas de la población que buscan productos y/o elaboraciones novedosas, usando productos nacionales como base.

#### **1.2.2.3. Justificación Económica**

Dentro del municipio de Quillacollo en la gestión 2020, el producto elaborado es económico debido a que el ingrediente principal que es el camote, es relativamente accesible para la población, y de esa manera

impulsar la producción de la materia prima, en cuanto el sabor será único y apetecible con un color agradable y llamativo haciendo que el cliente pueda degustar y/o elaborar sin problema con un precio accesible.

### **1.3. Planteamiento y Formulación del Problema Técnico/Tecnológico**

En el municipio de Quillacollo la falta de consumo de esta variedad de tubérculo y la falta de conocimiento de cómo emplear este producto en la gastronomía ocasiona un desaprovechamiento del mismo es por la propia razón que existe una baja aplicación y explotación del producto en el ámbito gastronómico.

Por esta razón existe la inquietud de hacer uso de esta materia prima ya que no existe innovación del postre vanguardista con diversas texturas para incrementar su consumo y evitar la pérdida de este tubérculo.

¿Cómo introducir el camote en un postre vanguardista en el área de la repostería para incrementar su consumo en la población de Quillacollo?

### **1.4. Objetivos**

#### **1.4.1. Objetivo general**

Elaborar un postre vanguardista innovador de camote en 4 texturas diferentes dentro el área de la repostería para incrementar el consumo en la población de Quillacollo

#### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Describir las características organolépticas que posee el camote
- Describir las técnicas empleadas en la elaboración del postre vanguardista.
- Elaborar una ficha técnica para definir el costo de producción del Cheesecake

## **1.5. Enfoque metodológico**

### **1.5.1. Método descriptivo**

Se buscan especificar las propiedades, características y los perfiles de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre las variables a las que se refieren. Esto es, su objetivo no es como se relacionan éstas. (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio)

De la misma manera, Muy frecuentemente el propósito del investigador es describir situaciones y eventos. Esto es, decir cómo es y se manifiesta determinado fenómeno. Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis (Dankhe, 1986). Miden y evalúan diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno o fenómenos a investigar. Desde el punto de vista científico, describir es medir. Esto es, en un estudio descriptivo se selecciona una serie de cuestiones y se mide cada una de ellas independientemente, para así -y valga la redundancia- describir lo que se investiga. (Hernandez Sampieri , Fernandez Collado , & Baptista Lucio )

Se realiza este método porque se describe su proceso de elaboración del Chesscake de Camote, como también sus cualidades del proceso obtenido.

### **1.5.2. Enfoque cualitativo**

Esta investigación tiene su fundamento en el enfoque cualitativo porque es el que nos permitió trabajar para ver la situación de la realidad o contexto del producto.

El enfoque cualitativo lo que nos modela es un proceso inductivo contextualizado en un ambiente natural, esto se debe a que en la recolección de datos se establece una estrecha relación entre los participantes de la

investigación sustrayendo sus experiencias en un instrumento de medición predeterminado, por ello el enfoque cualitativo busca llegar al conocimiento “desde dentro”, por medio del entendimiento de intenciones y uso de la empatía (Barrantes Echavarría, 2002).

Se utiliza una metodología descriptiva y cualitativa porque se le describe su proceso de elaboración del cheesecake de camote.

## **2 CAPITULO II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

Para el presente proyecto se tiene como antecedentes la elaboración de distintos tipos de proyectos en base al cheesecake, por ejemplo el chesecake a base de plantas, hierba y frutas deshidratadas que fue elaborada el 2015 en México, destacando el sabor, color y aroma del fruto, como también la textura y sabor que contienen sus ingredientes, así dando a conocer de esta manera sus propiedades que contienen en el estado natural de las hierbas y frutas deshidratadas.

Para esta elaboración de este producto se usó higo, coco, zanahoria y frutos rojos para la elaboración de los diferentes sabores de este postre y de esa manera su implementación en el mercado de México.

Su proceso fue la selección de los frutos tomando en cuenta las características organolépticas de él y mezclándolo con los ingredientes principales para sus rellenos (queso crema)  
(Jhoana Lizette Vineza Unda CHEESECAKES E INFUSIONES FRÍAS Y CALIENTES, ENDULZADAS NATURALMENTE)

Por otro lado, se tiene como otro antecedente, la elaboración del cheesecake de frutas exóticas orgánicas que fue elaborado el 2018 en México, por lo cual pretende mejorar la alimentación de la población ofreciendo un producto nutritivo.

De la misma manera pretende resaltar y ser potencial en su sector poblacional y elaborar el consumo de las frutas exóticas de ese país, donde es un proceso de elaboración del cheesecake primero en identificar los gustos de la población con los diferentes frutos exóticos de ese lugar y para luego poder realizar un postre en relación al fruto más destacado y consumido por la población mexicana en este caso el chesecake de frutas exóticas.  
(Ferdérico Alejandro Orbe Cajiao, cheesecake de frutas exóticas orgánicas)

Como último antecedente pudimos contemplar el Análisis gastronómico de productos en base de camote (*Ipomoea batatas*) dentro del área de panadería y pastelería en la ciudad de Guayaquil. El cual pretende introducir el camote como materia prima en la panadería o pastelería como un ingrediente principal, ya que dicho producto es muy consumido y la región como también tiene una alta producción de ello, con el cual elaboraran diferentes

productos, como ser: Panna Cotta de Camote, Chessecake de Camote, Roll de Camote y Canela, Torta de Camote etc.

## **2.1. La Gastronomía**

Para la mayoría de los seres humanos, comer es una necesidad biológica y, qué mejor si se puede elegir el qué y cuánto se come, esto se convierte en un verdadero placer. Según los estudios antropológicos y paleontológicos se ha demostrado que, desde sus inicios, el ser humano ha tenido un comportamiento innato con respecto a la alimentación según Armendáriz (2013). Desde el hombre primitivo se ha demostrado que la alimentación siempre ha sido indispensable para el desarrollo del mismo. Aunque al principio el hombre se dedicaba a buscar semillas y vegetales, con el agotamiento de sus energías, se dio cuenta que las proteínas eran indispensables; por lo tanto, incrementó a su dieta la ingesta de todo tipo de carnes.

Con la domesticación del fuego, la cocina evolucionó, pues, la carne, frutos y vegetales se transforman cuando eran llevados al fuego, aportando con grandes beneficios:

- Transformaba el sabor de los alimentos y los hacía más apetecibles.
- Permitía que muchos alimentos sean comestibles que en estado crudo no lo eran, así como la exclusividad del consumo frente a otras especies competidoras.
- Prolongaba la durabilidad de algunos alimentos.
- El fuego facilitaba que muchos organismos patógenos sean inofensivos para la salud.

Hoy en día se considera que la gastronomía, incluidas todas sus ramas, entre ellas la repostería, es el puente de relación entre la cultura y los alimentos, convirtiéndola en un oficio de importante necesidad. Se puede decir que es una de las tantas expresiones que tiene una cultura, así como el lenguaje, la religión, la tecnología, entre otros, la gastronomía también da a conocer las formas de vida de un grupo social.

## **2.2. La Repostería**

Instituto Culinario de México (2011, pág. 1) señala que repostería es:

La parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto una de las áreas más complicadas. Sin embargo el resultado siempre es satisfactorio; se trata de una combinación de virtudes y aplicación de métodos en los que sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso para lograr delicias.

Se podría decir que la repostería es una dimensión de la gastronomía, la misma que consiste en la elaboración y decoración de postres en general, así como pasteles y dulces. Esta dimensión gastronómica es la que suele emplear con mucha más precisión y exactitud en el uso y medidas de los ingredientes y utensilios, así como técnicas. (Granados. 2003)

### **2.3. Repostería tradicional**

La repostería tradicional estaba presente en todas las fiestas o reuniones en relación a la cultura que se realizaban en un determinado lugar, Hoy en día es muy común que diferentes fiestas religiosas se lleven a cabo, y es indudable la calidad repostera que se puede encontrar allí. Así pues está la fiesta de dulces más conocida del país, “El Corpus Cristi”

#### **2.3.1. Técnicas de repostería clásica**

En la repostería se utiliza una serie de palabras que tienen sentido propio en el argot de la profesión; estas palabras conforman una terminología propia y sirven para identificar acciones, métodos o procesos y universalizar el lenguaje utilizado en la profesión. Los términos son los siguientes:

- **Cocción en blanco**

Es la acción de hornear una base para tartaleta o pie, colocando en su interior un capacillo con un grano cualquiera. El capacillo y el grano hacen que la base no se deforme durante la cocción.

- **Cocción**  
Se refiere, tanto a la acción de hornear un producto o preparado, como también a cocinar sobre fuego directo o en baño María.
- **Cubrir**  
Consiste en colocar una fina capa de crema, mermelada ó cobertura, sobre un pastel; para su presentación o posterior decorado. La cobertura se extiende con una espátula.
- **Creinar**  
Es un método de batido que consiste en aumentar el volumen de una mezcla de grasa y azúcar. El creinado se realiza previo a la incorporación de la parte líquida que lleva la fórmula.
- **Decorar**  
Embellecer un pastel o torta utilizando distintos elementos de decoración.
- **Dorar**  
Consiste en darle una coloración dorada uniforme y brillante a un pastel. Para lograr este efecto, la pieza se pinta previamente con una mezcla de huevo y luego se hornea.
- **Enharinar**  
Espolvorear harina sobre un molde o placa previamente engrasado para lograr un mejor desmolde.
- **Espolvorear**  
Colocar sobre un pastel, en forma de lluvia, un producto finamente molido, como azúcar en polvo, para darle cierta presentación.
- **Gratinar**  
Consiste en colorear un pastel o torta en un horno muy fuerte, para darle a su cobertura un efecto especial. Se refiere también a un método de cocción para algunas preparaciones especiales.
- **Laminar**  
Consiste en elaborar y cortar láminas muy finas de turrón, chocolate o pasta, utilizando diversas herramientas.
- **Napar**  
Extender sobre un pastel o torta una capa de salsa o crema.

- **Punto nieve**

Se refiere al punto óptimo de batido de una clara de huevo para su posterior procesamiento. Este punto se determina en la práctica.

- **Templar**

Es un término empleado para indicar varias tareas como por ejemplo "templar una cobertura", lo cual se refiere al trabajo a que es sometido una cobertura para darle la consistencia, secado y brillo requerido.

## **2.4. Repostería vanguardia**

Esta repostería de vanguardia permite fusionar todas las técnicas de pastelería variando la materia prima, donde desde las características organolépticas de los alimentos, se les transforma con técnicas avanzadas y aplicadas en la repostería actual dando como resultado final un producto complejo y compuesto de formas, texturas, sabor y color.

### **2.4.1. Técnicas vanguardistas**

La renovación del arte que impulsan los movimientos de vanguardia, cuestionaba y pretendía destruir los modelos anteriores. Así se propusieron algunas técnicas de creación radicales, que promovían nuevos valores y concepciones de belleza en cada presentación de diferentes postres.

- **Crumble de machica**

Es una masa friable que consta de tres partes iguales de harina, azúcar y mantequilla para hacer un crumble de machica simplemente se constituye un 50% de la harina de trigo por la harina de machica y con los demás ingredientes normalmente se puede hacer crumble por cremage o sablege y se hornea a 180°C a 200°C

- **Masa quebrada**

Como su nombre lo dice es una masa quebradiza esta masa se utiliza para hacer tartas, pasteles etc. Tiene un sabor neutro y es una masa blanda que se desmenuza con

facilidad, como ingredientes lleva harina manteca como también suele llevar huevo y azúcar.

- **Praliné**

Se basa a la elaboración de un caramelo a la cual se le añade frutos secos que lleva frutos secos recubiertos de almíbar luego se pasa a caramelizar.

- **Macarrones**

Uno de los métodos para elaborar macarrones es hornear a una temperatura baja para que aumente su tamaño pero antes debemos dejar reposar hasta que se forme una capa seca sobre la superficie.

- **Mousseline**

Esta técnica es usada como relleno de macarrones que resulta de la unión de crema pastelera o crema inglesa más crema mantequilla.

## **2.5. El cheesecake**

El cheesecake o tarta de queso es un postre o “pastel horneado con una base de galleta triturada, cubierta con una mezcla procesada de queso crema o requesón, mezclada con huevos, azúcar, mantequilla, jugo y ralladura de limón, vainilla, harina de maíz y crema”. (Sinclair, 1998, pp. 115).

## **2.6. Origen del Cheesecake**

Según Crownover (2005), la historia del cheesecake es más antigua que la del queso en sí, pero esta tarta no era tal como se lo conoce en la actualidad, debido a que los ingredientes de ese entonces eran nada más que harina, trigo, queso y miel. Gracias a excavaciones realizadas, dónde se encontraron moldes de queso, se presume que el primer cheesecake se elaboró en la isla griega de Samos hace 3.000 años. Además, se evidenció que los griegos utilizaban este postre como pastel para bodas y también lo consideraban como una fuente rica en energía, es por eso que los atletas de los Juegos Olímpicos se alimentaban con este nutritivo postre.

La primera receta de cheesecake fue creada por el escritor Athenaeus, 230 años d.C., la cual era muy simple y se trataba de: “machacar el queso hasta que este esté suave,

mezclarlo en una sartén con la harina y el trigo, calentar el pastel de queso en una masa, dejar enfriar y servir”. (Cheesecake, 2014).

Con la extensión del Imperio Romano, el cheesecake se propago al resto de los países en Europa, de allí se modificaron y se crearon muchas versiones según sus propias tradiciones culinarias peculiares

Fue a partir del siglo XVIII cuando el pastel de queso fue semejándose a lo que hoy en día conocemos para que finalmente llegara a América por los primeros colonizadores.

A finales del siglo XIX se creó en New York cheesecake, con William Lawrence; una versión mundialmente reconocida que ha persistido con el pasar de los años y ha dado paso a que este postre se combinara de muchas formas, con variaciones tanto en su relleno en sus decoraciones, así como también han variado los ingredientes y formas de preparar la base crujiente muy característica del cheesecake.

### **2.6.1. Variedades del cheesecake**

Se puede encontrar sin embargo variedades genuinas en diferentes países, en Italia la elaboran con queso mascarpone, ricotta y miel; los griegos utilizan feta o Mizithra; los alemanes añaden queso cottage, con masa recién preparada en vez de base de galleta; en Japón combinan claras de huevo y almidón de maíz; y los polacos cuentan con su propia versión, llamada Sernik.

De la misma manera actualmente ya se le puede encontrar a este tipo de preparaciones con diferentes tipos de frutas.

- Cheesecake de naranja y ricota, es un pastel de queso con naranja muy concentrado. Se recomienda prepararlo con un día de anticipación o dejarlo refrigerar 12 horas.
- Cheesecake marmoleado, una versión peculiar ya que se prepara con dos pasteles de queso, el de vainilla y chocolate.

- Cheesecake de fresa, el queso se combina con las fresas, lo que da como resultado un sabor concentrado y dulce al paladar.
- Cheesecake blue berries, sus ingredientes base son huevo, queso y harina. Se caracteriza por usar blue berries tanto en la mezcla como en la decoración.

Existen varias las opciones que existen para hacer este postre, las cuales son:

- Tarta de queso fría con gelatina, sin horno  
Una de las opciones más fáciles de realizar la cual consiste en poner las hojas de gelatina en agua y añadirlas a la mezcla de queso y nata. Esta tarta sin horno con gelatina se caracteriza por resultar muy cremosa y ligera al paladar.
- Tarta de queso fría con cuajada, sin horno  
Las tartas de queso frías sin horno preparadas con cuajada siguen un proceso similar a las de gelatina, la cuajada se disuelve en agua, leche o nata y se unifica con la mezcla de queso. La tarta sin horno con cuajada se caracteriza por tener un sabor mucho más intenso que la de gelatina.
- Tarta de queso de horno  
Las tartas de queso cocinadas al horno presentan un mayor sabor y consistencia al unificar huevo y harina, además se puede apreciar un mayor contraste de sabores.

### **2.6.2. Elaboración tradicional del Cheesecake**

Hay quienes consideran que el cheesecake es una torta, ya que los huevos son su única forma de levadura. Pero, por la separación entre la masa y el suave relleno, hay quienes opinan que se trata de una tarta cremosa.

La mayoría de los cheesecake de Estados Unidos y gran parte de América llevan queso crema como ingrediente principal, mientras que en Italia predomina el uso de requesón. En Alemania, los Países Bajos y Polonia se acostumbra utilizar queso quark.

Al utilizar el queso es recomendable manejar un molde. Hay recetas en las que se aconseja colocar por debajo del molde un baño maría de agua. La función del agua en el horno es favorecer una distribución más uniforme del calor. De esta forma se logra una cocción pareja de todo el cheesecake, evitando que la masa se quemé y el relleno no cuaje.

### **2.6.3. Elaboración actual del cheesecake**

El cheesecake o tarta de queso es un postre o “pastel horneado con una base de galleta triturada, cubierta con una mezcla procesada de queso crema o requesón, mezclada con huevos, azúcar, mantequilla, jugo y ralladura de limón, vainilla, harina de maíz y crema”. (Sinclair, 1998, pp. 115).

#### **2.6.3.1. Tipos de queso para la elaboración del cheesecake**

Los tipos de queso más utilizados dentro la preparación del cheesecake son los que permiten mayor consistencia ideal de un cheesecake cremoso y un suave sabor a queso, las cuales son:

- Queso Philadelphia
- Queso Mascarpone; comúnmente combinado con otros quesos de sabores suaves.
- Queso Cottage; elegido para recetas innovadoras, en combinación con otros quesos de textura homogénea.
- Queso Finlandia

## **2.7. El helado en la repostería**

El helado o crema helada es un alimento congelado que por lo general se hace de productos lácteos tales como leche o crema, a menudo en combinación con frutas u otros ingredientes y sabores. Generalmente se endulza con azúcar, saborizantes, edulcorantes o miel.

### **2.7.1. Tipo de helados**

Dependiendo de su composición nutricional, los helados pueden estar agrupados de la siguiente manera:

- Helados de crema. Estos helados están compuestos de 7 a 10% de grasa, 6 a 8% de sólidos no grasos, 20 a 32% de sólidos totales de leche y una incorporación de aire de alrededor del 100% del volumen de la mezcla.
- Helados de leche. Estos contienen 2,5% de grasa de leche, 5% de sólidos no grasos de la leche, 12% y 27% de sólidos totales y una incorporación de aire de 100% del volumen de mezcla.
- Helados de agua. Granizados y Sorbetes: son productos congelados, elaborados con agua, fruta, color y sabor entre otros. La composición química de estos helados tiene que ser como mínimo de 20,0% de extracto seco y un máximo 1,5% de materia grasa de leche.
- Helados de yogur. Pueden contener fruta. Contienen de 3 a 6% de grasa, de 11 a 20% de azúcar, de 10 a 12% de sólidos no grasos y un promedio de 70% de agua.
- Helados dietéticos. Tienen bajo contenido calórico; contienen alrededor de 14,4% de azúcar; 9,6% de jarabe o miel; 73% de agua y 3% de fructosa. Pueden contener pulpa de fruta en diversos grados, (Granados. 2003).

### **2.7.2. Características de los helados**

El helado ideal es el que tiene el sabor agradable y característico, posee una textura suave y uniforme, las propiedades de fusión adecuadas junto a un color apropiado, bajo contenido bacteriano y con un envase atractivo. En el helado se pueden definir los siguientes términos:

- Cuerpo. Englobamos aquí todos los componentes de la mezcla del helado (sólidos, líquidos, aromas, aire que incorpora, etc.). Un helado debe ser consistente, pero no demasiado duro, resistente a la fusión y debe proporcionar una agradable sensación al llenar la boca.

- Textura. En este término nos referimos a la disposición y dimensión de las partículas que lo componen. El conjunto de componentes debe proporcionar una estructura cremosa, ligera y suave.
- Color. El consumidor, en un primer momento, "come con los ojos". Lo más importante del color debe ser su intensidad; esto es algo relativo, dependiendo del gusto de los clientes, pero el color debe ser homogéneo y por supuesto, relativo al sabor.
- Olor. Es característico de cada fruta o mezcla, lo más importante debe ser que la fragancia que emitan los helados sea acordes a los ingredientes o materias primas usadas para su elaboración, es importante usar no ingredientes caducos o en mal estado, esto reduciría la aceptación del producto.
- Sabor. Este término se refiere a la mezcla base. Cada componente de la mezcla tiene un sabor característico. En una mezcla no debe predominar ningún sabor especial. Entre los sabores de los ingredientes básicos, deben formar un aroma que produzca una agradable sensación al paladar.

## **2.8. La Jalea en la repostería**

La jalea es una mezcla de fruta entera, trozada o molida, con una misma cantidad de azúcar (sacarosa granulada), que ha sido calentada y evaporada hasta alcanzar una concentración de azúcar equivalentes a los 65 °Brix. El principio básico en la conservación de las jaleas es su baja actividad de agua, por su alta concentración de azúcar. Es un producto homogéneo, es el resultado de la cocción de jugo, pulpa, fruta picada y otros ingredientes, con aroma, sabor y color típico de la fruta cocida (Benavides E, 2013).

### **2.8.1. Características de la jalea**

Las jaleas deberán prepararse con frutas que contengan suficiente pectina y ácido, a fin de dar una consistencia sólida o semisólida a las mismas. Para ello es conveniente tomar una serie de precauciones, básicas en el manejo de alimentación de buena calidad, entre algunas de estas recomendaciones se pueden priorizar: tales como utilizar frutas sanas y en el punto ideal de madurez,

limpiarlas bien de semillas, o partículas extrañas, etc. La cocción, debe hacerse en los recipientes más apropiados, los mejores son las ollas de aceros inoxidables de fondo grueso, sobre el que se debe aplicar de forma homogénea un foco de calor muy suave. Es imprescindible remover constantemente la mezcla con una cuchara de madera o de acero inoxidable, para evitar que se pegue en el fondo, y mantener la olla destapada durante la cocción (Jaramillo & Macay, 2013).

## **2.9. Historia del camote**

Los científicos creen que el camote fue domesticado hace más de 5000 años. Existe aún mucha controversia acerca de si fue domesticado en América Central o del Sur, aunque evidencias recientes sugieren que podría haber sido en la primera. Este cultivo fue introducido en China a fines del siglo XVI. Debido a su naturaleza robusta, amplia adaptabilidad ya que el material de siembra puede multiplicarse rápidamente a partir de unas cuantas raíces, el camote se expandió a Asia, África y América Latina durante los siglos XVII y XVIII y actualmente crece en más países en desarrollo que ningún otro cultivo de raíces.

### **2.9.1. Taxonomía**

A pesar de que la traducción literal de su nombre en inglés es “papa dulce”, el camote no es pariente de la papa. Las papas pertenecen a la familia de las solanáceas, que incluyen también al tomate, pimiento y berenjena, mientras el camote pertenece a la familia de convolvuláceas (Convolvulácea). A diferencia de la papa que es un tubérculo, o esqueje engrosado el camote es una raíz preservante.

### **2.9.2. Propiedades del Camote**

El camote gracias a sus diferentes nutrientes brinda un cuidado extremo a la salud. Su consumo provee los siguientes beneficios:

- Debido a que contiene Caroteno, refuerza el Sistema Inmunológico y ayuda a la prevención de enfermedades degenerativas, tales como: cáncer de estómago, de mama, de riñón, de colón, etc.
- Tocoferol. Es rico en antioxidantes y mantiene una piel saludable, mejorando la cicatrización de heridas y quemaduras. Retarda el envejecimiento y renueva las fibras elásticas previniendo el apareamiento de estrías. Ayuda también a enfermedades de la piel así como la psoriasis y la dermatitis.
- Contiene varias vitaminas que ayudan a mantener una dieta equilibrada esencial para niños y mujeres embarazadas.
- Reduce los niveles de colesterol y elimina toxinas, además combate el estreñimiento y mejora problemas de digestión y pesadez.
- Ayuda a la salud Cardiovascular y en la formación de glóbulos rojos, células sanguíneas y hormonas. Previene el aumento de tensión arterial y es bueno para la hipertensión gracias a su contenido de potasio.

### **2.9.3. Características organolépticas del camote**

#### **2.9.3.1. Sabor**

La principal característica del sabor de la batata o camote es la dulzura, que se debe a la presencia de algunos azúcares hallados en la batata en estado crudo que son sacarosa, glucosa, y fructuosa. En algunos casos también se ha hallado maltosa, la concentración de azúcar varía según las distintas variedades ya que el camote de pulpa morada es más dulce que el camote de pulpa anaranjada (Montuano, 2013).

#### **2.9.3.2. Textura interna**

Se refiere a como se percibe el camote al comerlo, que puede ser "seca", también llamada "harinosa", o "húmeda". En promedio, la batata tiene un 30 % de materia seca el 70 % restante es agua. La sensación de sequedad o humedad no es un reflejo del contenido de agua, sino de características organolépticas. Depende del contenido final de almidón y fibra que queda en el camote luego de cocido (Montuano, 2013).

### **2.9.3.3. El color**

Se debe a la presencia de pigmentos antocianinas, (colores morados) y carotinoides (colores crema, amarillos y anaranjados). El color de la pulpa que muestran las distintas variedades de camote puede ser morado, blanco, crema, amarillo y naranja, con inclusiones o pigmentaciones rojas o moradas, que se disponen en variadas formas en uno o varios círculos, en una mancha central, o en pequeñas manchas distribuidas irregularmente(Montuano, 2013).

## **2.10. Harinas**

La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque la más habitual es harina de trigo, también se hace harina de centeno, de cebada, de avena, de maíz o de arroz (Álvarez, 2011). El almidón es el componente principal de la harina, el cual es un polisacárido de glucosa, insoluble en agua fría, pero aumentando la temperatura experimenta un ligero hinchamiento de sus granos. El almidón está constituido por dos tipos de cadena amilosa que es un polímero de cadena lineal y amilopectina un polímero de cadena ramificada (Petryk, 2010)

### **2.10.1. Harina de camote**

El camote se puede procesar en forma de harina, que es un producto menos voluminoso y más estable que la raíz fresca altamente perecedera, considerándose como sustituto de la harina de trigo importada, para reducir costos (Roquel, 2008).

El procesamiento del camote como harina, se basa a través de secado la molienda y tamizado y de la misma manera este producto aumenta su capacidad de almacenamiento y valor ya que se puede utilizar como un espesante en la sopa, salsa, snacks y productos de panadería

También se puede utilizar para mejorar los productos alimenticios a través del color, sabor natural, dulzura y nutrientes suplementados. En el desarrollo de nuevos productos, la calidad final depende altamente de la calidad de las materias primas utilizadas. Por lo tanto, si la harina de camote es para ser incorporada en productos, esta debe ser de alta calidad

### **2.11. El glaseado espejo o glasé miroir en la repostería**

Es una técnica de repostería tradicional hecha a base de azúcar, chocolate blanco, gelatina neutra que añade vistosidad y sabor a los postres, Conseguir que los postres adquieran un brillo especial y llamativo por ello se utiliza esta técnica con el fin de que la cobertura proporciona un brillo que genere la sensación de tener al frente un objeto pulido, en el que se alcanza a vislumbrar el reflejo del entorno.

### **2.12. La terrificación en la repostería**

La terrificación es una técnica que consiste en tomar ingredientes secos como harina galletas desmenuzadas, una vez integrada la materia grasa a los ingredientes secos estos nos dan una textura parecida a la de la tierra. Esta técnica se suele utilizar mucho con el chocolate, galletas o masas quebradas.

**CAPÍTULO III. PROPUESTA DE INNOVACIÓN O SOLUCIÓN  
DEL PROBLEMA**

### **3.1. Propuesta de innovación Técnica/Tecnológica**

En el presente proyecto se innova un postre vanguardista de 4 texturas que está a base cheesecake de camote, el consumo de este tubérculo no es muy utilizado dentro la repostería, por lo cual se utilizó diferentes técnicas para la elaboración del postre de cheesecake de camote como hacer:, masa quebrada, jalea de naranja, helado de camote, cobertura de camote, esto con el fin que ayuden a mantener su valor nutricional y que por medio de su adquisición se espera resultados como la aceptación del mismo y por ende la elevación del consumo de este tubérculo y así sacarle el mayor provecho empleando en diversas técnica.

### **3.2. Instrumentos y Técnicas de investigación**

En este punto se hablará de las diferentes técnicas e instrumentos que permitieron la elaboración del proyecto.

#### **3.2.1. Instrumentos (Equipos, materiales, insumos, etc.)**

Para la elaboración del postre vanguardista de cheesecake de camote de 4 texturas se utilizaron los diferentes instrumentos:

Como parte de los equipos se utilizaron el horno, la cocina y la batidora.

Por otro lado, como materiales fueron, los bolws, espátula de silicona, batidor globo, tamizadores, cucharas medidoras, taza medidoras, y charolas.

#### **3.2.2. Técnicas**

En el proceso de la elaboración del chesecake de camote se basó en varias técnicas reposteras como la terrificacion, reducción, mezclas envolventes, refrigeración, con el fin de proporcionarle una buena elaboración y presentación del producto e igualmente darle el valor agregado, la cuales son:

- La técnica fraissage o masa quebrada, es una técnica francesa la cual nos permite elaborar masas crujientes sin grumos de harina ni de mantequilla y de la misma manera, para poder lograr la friabilidad y la ausencia de cuerpo características de las masas quebradas hay que evitar la formación del gluten.

- La jalea que se obtiene a base del tubérculo con la obtención de la cocción y concentración con la adición de agua para luego clasificarlo y convertirlo en jalea.
- Glaseado espejo o Glasé Miroir, una técnica de repostería tradicional hecha a base de azúcar, que añade vistosidad y sabor a los platos, Conseguir que los postres adquieran un brillo especial y llamativo por ello se utiliza esta técnica con el fin de que la cobertura proporciona un brillo que genere la sensación de tener al frente un objeto pulido, en el que se alcanza a vislumbrar el reflejo del entorno.
- La terrificación, es un proceso que se logra gracias a la malto dextrina que es una molécula que compone el almidón y lo que hace básicamente es convertir en polvo granulado una sustancia grasa.
- Cremas del (chesscake), es una técnica que consiste en batir azúcar con materia grasa solida incorporando aire a la preparación establecida de tal manera que el resultado es una crema espesa.
- Helado, es una mezcla líquida que se transforma en pastosa mediante una acción simultánea de agitación y enfriamiento. Es decir que para preparar un helado partimos de la mezcla de ingredientes sólidos o líquidos que se amalgaman entre si dando como resultado un líquido conocido como mix. Este líquido al recibir movimiento o agitación a baja temperatura se va a convertir en un elemento semisólido. (Corvitto, 2004, p. 21).

### **3.2.3. Presupuesto**

Los presupuestos establecidos para el desarrollo del cheesecake de camote son:

#### **Masa quebrada**

- Harina de camote 35 gr =0.1 bs
- Azúcar 14 gr = 0.04 bs
- Polvo de hornear 2 gr =0.01 bs
- Mantequillas 17 gr = 0.32 bs
- Huevo 9 gr = 0.08 bs

### **Relleno**

- Azúcar 10 gr = 0.04bs
- Crema de leche 28ml = 0.57bs
- Queso crema 14 gr = 0.6 bs
- Gelatina neutra 2 gr = 0.08 bs
- Jalea de naranja 10 ml = 0.28 bs

### **Cobertura**

- Chocolate blanco 35 gr =0.89bs
- Agar agar 2 gr = 0.40 bs
- Reducción del camote 50 ml = 1.6 bs
- Leche Condensada 50 ml = 0.08 bs

### **Helado**

- Crema de leche 28 ml =0.50 bs
- Azúcar 14 gr = 0.02 bs
- Reducción de camote 14 ml = 0.40bs

#### **3.2.4. Procesos / Procedimientos**

Los procesos de elaboración y los procedimientos fueron lo siguiente:

##### **Masa quebrada**

Tamizar la harina, en un bowl añadir el azúcar, la mantequilla derretida, huevo, polvo de hornear y la reducción del camote utilizando la técnica del sablage.

Mezclar hasta obtener una masa homogénea, uslerear y llevar al horno a 120 °C por 20 minutos, después moler la masa y mezclar con mantequilla y poner en un molde.

##### **Relleno (crema del chesecake)**

Batir las claras a punto medio con la mitad del azúcar, batir la crema de leche con la otra mitad de azúcar, añadir el puré de camote y la gelatina neutra en forma de hilo previamente hidratada, por ultimo añadir el queso crema y refrigerar.

## **Helado**

Batir las yemas de huevo a punto crema luego incorporamos la esencia de vainilla, añadir la jalea de camote, luego batimos la crema de leche a punto nieve, añadimos azúcar, luego mezclamos nuestras dos preparaciones de forma envolvente un vez integrada ambas preparaciones pasamos a llevar a congelación

## **Jalea**

Obtener el jugo de las naranjas y pasar por un colador para extraer sus semillas y así tener el sumo de las naranjas, luego llevamos a cocción a fuego lento añadimos azúcar para poder tener consistencia firme y dejamos enfriar a temperatura ambiente.

## **Cobertura**

Derretir el chocolate a baño maría, añadir la jalea de camote que está en reducción y el agar agar, añadir colorante anaranjado para darle color.

El tiempo de cocción es de 10 min a una temperatura de 120 °C

## **CAPÍTULO IV. RESULTADOS ESPERADOS**

Las características organolépticas del tubérculo del camote, se obtienen mediante una serie de pruebas realizadas, donde se destacan el color, sabor y aromas del tubérculo de las cuales se detallan a continuación.

Para el proceso de elaboración del cheesecake de camote, se realizan diferentes pruebas, con el fin de desarrollar un buen producto agradable manteniendo sus características organolépticas.

### **Masa quebrada**

- **Primera prueba:** fue en el mes de julio para la elaboración de la masa quebrada, se implanta la harina de camote, donde primero el camote paso a un estado de deshidratación y luego a un proceso de molienda, con el fin de obtener la harina, por consiguiente para la elaboración de la masa se opta por la técnica del arenado usando 350 gr de la harina y margarina 100 gr, azúcar 100 gr, polvo de hornear 2 gr y 65 gr de huevo.

Para su proceso de elaboración se hidrata la preparación con 180ml de agua, se unificó la más quedó pegajosa y al agregar la harina cambia de aspecto, no hay buenos resultados, la masa queda dura y no quebradiza, ya que al parecer se le hizo mucha manipulación de la masa.

**La segunda prueba:** se realiza en el mes de agosto, ya que se cambiaron los gramajes de los ingredientes, donde se utilizó 250 gr de harina, 125 gr de mantequilla, 100 gr de azúcar, 2 gr de polvo de hornear y 65 gr de huevo. Para su proceso de elaboración se tuvo cuidado en la elaboración de la masa quebrada ya que con la experiencia de la anterior prueba se tuvo el cuidado respectivo con su manipulación, donde el proceso para su hidratación se utiliza leche para su mejor resultado, en este caso se refrigera la mantequilla y se integra la harina para un buen resultado de ello.

Par realizar dichas pruebas se usa los siguientes utensilios y equipos los cuales son: horno, uslero, balanza, bowl, cucharilla, jarra y cortadores.

### **Relleno**

Para el proceso de la elaboración se basa, en hacer una jalea de camote para poder agregarlo al relleno del cheesecake, la cual tiene los siguiente ingredientes como 200 gr de crema de leche, 100 gr de queso crema, 10 gr de gelatina neutra, y 70 ml de ml de la jalea de camote, la cual en la primera prueba se obtuvo un buen resultado para su incorporación de la masa quebrada.

### **Cobertura**

El proceso de la cobertura se base un bañado espejo con la integración de la jalea de camote con el fin de proporcionarlo el color, y sabor a la preparación del chesecake, su procedimiento su lo siguiente, se puso 250 gr de chocolate blanco, 2 gr de agar agar, 50 ml de jalea de camote, y colorante anaranjado, su proceso es de derretir el chocolate blanco a baño maría, añadir la jalea de camote y el agar agar, luego añadir el colorante amarillo para darle color a la cobertura.

### **Helado**

Para nuestro proceso de elaboración de nuestro helado que va como un relleno extra dentro de nuestro cheesecake, ya que la presentación del producto es de manera individual, su elaboración sale favorable en la primera prueba. Este llevo los siguientes ingredientes como ser 200 ml de crema de leche, 100 gramos de azúcar y 100 ml de reducción de camote.

Las pruebas efectuadas son para poder observar las características que contiene el camote para la elaboración del cheesecake de camote, y de la misma manera para poder contemplar en las diferentes técnicas que se aplica dentro de ella.

Donde los resultados obtenidos fueron:

Textura: con una consistencia moderada

Aroma: característico del tubérculo del camote

Sabor: dulce con una leve proporción de los otro ingredientes

Color: anaranjado intenso

#### 4. CONCLUSIONES

A través de un análisis breve sobre el camote se pudo investigar que este tubérculo es rico en antioxidantes, contiene vitaminas, Reduce los niveles de colesterol y elimina toxinas, además combate el estreñimiento y mejora problemas de digestión y pesadez, y contemplando esos valores nutricionales se considera la implementación de ello en la elaboración del postre vanguardista de 4 texturas a base cheesecake de camote. De tal modo sea integrado a través de diferentes procesos como ser harina, jalea; utilizando en las preparaciones de masa quebrada, helado, cobertura espejo y relleno, así para poder destacar sus características organolépticas como ser sabor dulce con un leve toque de acidez por la incorporación de la jalea de naranja, como también tiene un color anaranjado, y tiene diversas texturas como ser: la masa quebrada, relleno cremoso, reducción en la jalea.

Para producir la masa quebrada se lo realiza mediante la técnica del arenado que es una técnica para la elaboración de la masa quebrada, su proceso es muy conocida usada actualmente para la preparación de diferente masa dentro del ámbito de la repostería.

De la misma manera para la elaboración de la jalea se utiliza las técnicas de la reducción, para la cobertura se utiliza las técnicas del glasé miroir una técnica francesa que en su traducción sería la cobertura espejo.

Se elaboró una ficha técnicas con el fin de determinar los costos de la materia prima, para su correcta elaboración de la masa quebrada, de la jalea, de la cobertura espejo y del helado como un relleno adicional, lo cual da como resultado un precio accesible a todo el público en general, la cual está basada en un costo de 16 bs de modo que es económico para la población quillacolleña.

## Ficha Técnica



INSTITUTO TECNOLÓGICO MARÍA CRISTINA										
FICHA TÉCNICA GASTRONOMÍA										
NOMBRE: postre vanguardista (chesscake, tierra, helado, glase)										
MATERIA:								FECHA:		
CHEF:								PAX:1		
GRAMAJE DE LA PREPARACION:								EVENTO:		
N°	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD. L	Bs.	TECNICA
1	<b>Masa Quebrada</b>									
2	Harina de camote	35	GR	0,1						Tamizar - Airear
3	Azucar	14	GR	0,04						Endulzante
4	Polvo de hornear	0,2	GR	0,01						Leudar
5	Mantequilla	17	GR	0,32						Derretir y Mezclar
6	Huevo	9	GR	0,08						Separar - Batir - Incorporar
7	<b>Mousse</b>									
8	Azucar	10	GR	0,04						Endulzante
9	Crema de leche	28	ml	0,57						Batir - Punto - Medio
10	Queso Crema	14	GR	0,6						Espesante
11	Gelatina Neutra	2	GR	0,08						Hidratar - Baño Maria
12	Jalea de Naranja	10	ml	0,28						Reduccion
13	<b>RELLENO</b>									
14	<b>Helado</b>									
15	Crema de Leche	28	ml	0,5						Batir - P unto Medio
16	Azucar	14	GR	0,02						Endulsante - Batir
17	Reduccion de Camote	14	GR	0,5						Reduccion
18	<b>Jalea</b>		GR							
19	Naranja	50	ml	0,5						Zumo
20	Azucar	15	GR	0,03						Incorporar
21	Clavo de Olor	/	GR	/						Incorporar
22	<b>Cobertura</b>		GR							
23	Chocolate Blanco	35	GR	0,89						Derretir - Baño Maria
24	Agar Agar	2	GR	0,4						Gelificante
	Leche Condensada	50	GR	1,6						Incorporar
25	Reduccion de Camote	14	GR	0,5						Reduccion - Integrar
<b>TOTAL</b>				7,6						

## 5. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al elaborar el cheesecake hacer con la debida manipulación de alimentos de acuerdo a las normas ISO 2200, con el fin de tener un producto inocuo y libre de elementos patógenos.
- Se recomienda para el proceso de elaboración de la masa quebrada no hacer mucha manipulación de ella ya que esta puede perder la textura necesaria.
- Se recomienda efectuar la elaboración del cheesecake a una temperatura ambiente esto con el fin de poder manipular las preparaciones como ser: la masa quebrada, el

helado, la cobertura espejo y la jalea.

- Es recomendable utilizar el tubérculo del camote que esté totalmente fresco esto con el fin de obtener a perfección sus características organolépticas.
- Se recomienda a la población quillacolleña consumir el camote, por los valores nutricionales que tiene y de la misma manera en sus diferentes

## 6. FUENTES INFORMACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA

- Alavi Gutiérrez, M., & Chipana Mendoza, G. (2020). Elaboración de mermelada casera en base a camote (*Ipomea batatas*). *Revista Estudiantil AGRO – VET*, 412-416.
- CRIOLLO JARAMILLO, M. A. (2019). *MANUAL DE TÉCNICAS Y TEXTURAS PARA ELABORAR POSTRES ENCAPSULADOS*. QUITO-ECUADOR.
- Duran Lima, D. E., & Espinoza Yanqui, G. L. (2014). *Repostería a Base de Stevia*. GUAYAQUIL - ECUADOR.
- Eras López , J. D. (2013). “*DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS TÉCNICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS CON FRUTAS NATIVAS DEL CANTÓN LOJA*”. Loja –Ecuador .
- Miranda Guerrero , P. G. (2017). *PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERÍA ESPECIALIZADA EN CHEESECAKE EN LA CIUDAD DE CHICLAYO*. Chiclayo.
- ACOSTA DOMÍNGUEZ, L. (2011). *Películas comestibles nanoestructuradas de almidón de camote (Ipomea batata)*. Xalapa, Veracruz.
- Arízaga Villa, M. V. (2012). “*VALIDACIÓN DE POSTRES A BASE DE BOROJÓ USANDO TÉCNICAS CLÁSICAS DE REPOSTERÍA 2011*”. RIOBAMBA-ECUADOR.
- Barrantes Echavarría , R. (2002). *INVESTIGACION UN CAMINO AL CONOCIMIENTO UN ENFOQUE CUALITATIVO Y CUANTITATIVO* . San Jose Costa Rica.
- Bastidas Velasquez , S. G., & De la Cruz Garcia , S. T. (2010). *Utilizacion de Harina de Camote en la elaboracion de pan*. Guayaquil - Ecuador.
- Batista Sánchez, E. A. (2013). *Desarrollo de jalea de guayaba (Psidium guajava) reducida en azúcar, utilizando sucralosa como edulcorante no calórico*. Honduras.
- Benavides Gonzales, Á., & Laguna Miranda, R. (2004). *CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN PRELIMINAR DE SEIS GENOTIPOS DEL CAMOTE*. MANGUA - NICARAGUA.
- FERNANDEZ MONTOYA, M., & RODRÍGUEZ ROSALES, M. Á. (2018). “*ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS DE ANCHOVETA *Engraulis ringens* CON HARINA DE CAMOTE *Ipomoea batatas**”. Callao.
- Hernandez Sampieri , R., Fernandez Collado , C., & Baptista Lucio , P. (s.f.). *METODOLOGÍAS DE LA INVESTIGACIÓN* . Mexico .
- LOOR DELGADO, J. (2015). *POTENCIAL AGROPRODUCTIVO DE VARIEDADES DE CAMOTE (Ipomea batatas L.) PARA EL VALLE DEL RIO CARRIZAL*. Calceta.

- Montenegro Klee, M. L. (2004). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA CONSTITUIR UNA EMPRESA DE TIPO ARTESANAL PARA LA FABRICACION DE MERMELADAS SIN PRESERVANTES*. Guatemala.
- MOYA RIVERA, J. P. (2015). *ESTUDIO INVESTIGATIVO DE TÉCNICAS Y MATERIALES RELACIONADOS CON LA PASTELERÍA ARTÍSTICA Y SU DIFUSIÓN EN LA CIUDAD DE QUITO*. QUITO - ECUADOR.
- Santillán Picuas, A. L. (2013). “*ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CAMOTE EN LA COMUNIDAD DE CARABUELA, CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA*”. Ibarra.
- Tapie Cumba, B. (2013). “*INTRODUCCIÓN DEL CAMOTE (IPOMOEA BATATA LAM. EN NUEVAS Y DIFERENTES PRESENTACIONES*”. IBARRA - ECUADOR.
- Vinueza Unda, J. (2015). *PROYECTO DE FACTIBILIDAD DE UNA CAS DE TÉ - PASTELERIA EN LA CIUDAD DE QUITO, ESPECIALIZADA EN LA VENTA DE CHEESECAKES E INFUSIONES FRÍAS Y CALIENTES, ENDULZADAS NATURALMENTE*.
- YÁNEZ ALDAZ, K. T. (2015). *ESTUDIO DE LA SITUACIÓN ACTUAL Y COMERCIALIZACIÓN DE CAMOTE EN EL ECUADOR*. Guayaquil, Ecuador .
- ZHINDÓN ZAPATA, L. M. (2013). *OBTENCIÓN DE HARINA PRECOCIDA DE CAMOTE (Ipomoea batatas L.) PARA SU USO TECNOLÓGICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA*. Quito.

## **7. ANEXO**

**Figura N° 1 El Cheesecake**



**Figura N° 2 El cheesecake de Camote primera elaboración**



**Figura N°3 Cheesecake de camote segunda elaboración**



**Figura N° 4 Cheesecake de camote presentación individual**



**Figura N° 5 El camote**



**Figura N° 6 Equipos y utensilios de la repostería**



Fuente extraída de: <https://dspace.ucuenca.edu.ec>

**Figura N° 7 Ingredientes de la repostería**



Fuente extraída de: <https://dspace.ucuenca.edu.ec>

## PREPARACIÓN DEL CHEESECAKE DE CAMOTE



Mise en place



Elaboración de la masa



Las galletas listas para llevar al horno



Integrar la mantequilla al triturado de las galletas



Mise en place para la jalea



La jalea ya elaborado



Helado ya congelado



Mise en place para el mousse



Batimos todos los ingredientes para el mousse



Poner al molde y llevar a refrigeración



Integrar el helado



Poner la galleta para nuestra base



Sacar del molde



Prepara la cobertura



Cubrir nuestro chessecake



Decorar con la terrificacion