

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



**PROYECTO DE GRADO
“ELABORACIÓN DE UNA TARTA CON MASA HOJALDRE
RELLENO DE MOLLEJAS DE PATO (CHURIQUI) Y
CHAMPIÑONES DE CUCHUMUELA PARA SU APLICACIÓN EN EL
ÁREA DE COCINA PARA EL MERCADO DE COCHABAMBA.”**

POSTULANTE: JUDITH SARA CHAVEZ ANDRADE

Proyecto de grado presentado como
requisito parcial para optar al título de
Técnico Superior en Gastronomía

**TUTORA: CHEF ROSMARY VELASQUEZ
CONDORI**

Cochabamba 2021

1.1. Tema	1
1.2. Diagnóstico y Justificación.....	1
1.2.1. Diagnostico.....	1
1.2.2. Justificación	1
1.3. Planteamiento y Formulación del Problema Técnico Tecnológico	3
1.4. Objetivos	3
1.4.1. Objetivo General	3
1.4.2. Objetivos Específicos	3
1.5. Enfoque Metodológico	3
CAPITULO II	5
2. Marco Teórico.....	6
2.1. Antecedentes	6
2.1.1. Definición de tarta.....	7
2.1.2. Clasificación de tartas.....	7
2.1.3. Historia de la tarta.....	8
2.1.4. Definición del Guiso.....	8
2.2. Historia de la Gastronomía	9
2.3. Tradiciones Culinarias.....	10
2.4. Masas Hojaldradas	11
2.4.1 Historia de masa hojaldre.....	11
2.4.2. Concepto de Hojaldre.....	15
2.4.3. Clasificación de Hojaldre	15
2.4.4. Técnicas de Hojaldre	16
2.4.5. Criterios para manejar una masa hojaldrada.....	18
2.4.6. Diferencias entre los hojaldres	19
2.5. Hierbas Aromáticas	19
2.6. Churiqui	20
2.7. Historia de la molleja	20
2.8. Historia del pato	22
2.9. Propiedades nutritivas	22
2.10. Características del pato.....	22
2.11. Variedades de pato	23

2.12. Reproducción y cría del pato	23
2.13. Mollejas de las aves.....	24
2.14. Mollejas de Pato	24
2.15. El pato en el mercado	25
2.16. El Pato en la mesa	26
2.17. Historia del champiñón de Cuchumuela	26
2.17.1. Geografía	27
2.17.2. Clima.....	27
2.17.3. Economía.....	27
2.17.4. Atractivos turísticos	27
2.17.5. El champiñón conocido como la carne del bosque.....	28
2.17.6. El champiñón muy nutritivo y exquisito	28
2.17.7. Etimología.....	28
2.18. Historia del champiñón.....	29
2.18.1. Origen del Champiñón.....	29
2.18.2. Champiñones.....	29
2.19. Contenido nutricional del champiñón	29
2.20. Beneficios para la salud del consumo de champiñón	30
2.21. Propiedades nutricionales	30
2.22. Propiedades medicinales	30
CAPITULO III.....	31
3. Propuesta de Innovación o Soluciones del Problema	32
3.1. Producto Aceptable	32
3.2. Procedimientos y Técnicas	33
3.3. Propuesta de Innovación Técnica Tecnológica.....	33
3.4. Instrumentos (equipos, materiales, insumos)	34
3.4.1. Equipos.....	34
3.4.2. Utensilios.....	34
3.4.3. Insumos	34
3.5. Métodos y Técnicas.....	35
3.5.1. Métodos y técnicas aplicadas	35
3.6. Resultados Obtenidos	35

4. Conclusiones	36
5. Recomendaciones.....	36
ANEXOS	38
BIBLIOGRAFÍA	45

DEDICATORIA

Mi esfuerzo es dedicado a quienes se sacrificaron por lograr que ahora este convertida en profesional.

A mi Señor Dios, quién me guio cada día de vida.

A mi esposo e hijos personas muy importantes, que de una u otra manera hizo parte de esta investigación, como recompensa a su apoyo moral y económico que sin dudarlo me ofrecieron orgullosamente.

A mi Institución que me dio la oportunidad de realizar este proyecto, debido a que éste es un aprendizaje más para mi persona y que es de gran ayuda para la educación superior.

Por último, a mis compañeras Nancy y Nicol, quienes me dieron su ayuda y motivación cuando la necesitaba, porque me colaboraron en los diversos obstáculos que se presentaron al momento de realizar este proyecto y por levantarme las veces que decaí sin darme cuenta.

AGRADECIMIENTO

Adelante y alcanzar mi meta.

Y a mis compañeras que me dedicaron Agradezco principalmente a Dios por darme la oportunidad de estar aquí desarrollando este proyecto de concluir satisfactoriamente el curso de gastronomía, dándome la oportunidad de crear en mí grandes conocimientos, capacidades, a lo largo del tiempo que duro la carrera; tener una perspectiva más clara y real que me permitirá crecer profesionalmente

A mi esposo e hijos por brindarme su apoyo incondicional, desde el inicio hasta el final de la carrera, así mismo por su apoyo moral, dado que, tras cansancios, tramos y desalientos me animaron a seguir parte de su tiempo, para compartir momentos agradables, alegres y tristes compartir como una verdadera familia. Especialmente a dos mosqueteras: “una para todas y todas para una”, quienes formaron parte importante de todo este recorrido, verdaderas amigas. “Por siempre juntas”

INTRODUCCIÓN

La masa hojaldre ha sufrido muchos cambios a lo largo de la historia del mundo; evolucionando y diversificándose. Es así que existe en la actualidad una gama de posibilidades de obtención de nuevos productos en base al hojaldre.

La combinación de recursos y técnicas hacen que sea un producto indispensable para las personas que tienen un paladar específico, además de incorporar diferentes rellenos dulces o salados.

La elaboración de una tarta con masa hojaldre Relleno de Mollejas de pato (Churiqui) y champiñones de Cuchumuela es un producto innovador de suma importancia para la contribución en la economía de la región y el crecimiento turístico. Considerando la industria del trigo una actividad manufacturera muy versátil, se puede utilizar a partir de combinaciones, obteniendo productos innovadores y de calidad, por ésta razón, existe alternativas y técnicas que se usan en la preparación de nuevas recetas.

El producto es innovador incorporando a la tarta, las mollejas de pato, las cuales aportan beneficios para la salud, por lo que sería una gran idea añadirlas en la dieta. Las mollejas de pato aportan muchos nutrientes, vitaminas, minerales, además que su preparación es sencilla.

Al principio como la población no tiene el hábito del consumo de las mollejas y los champiñones; sin embargo, las técnicas que se usará, le darán la textura, sabor, color y presentación para atraer a la clientela y por el costo accesible, la población, principalmente joven, será la publicidad para la venta de la tarta. Otra característica del producto es el champiñón, el cual es un hongo que además de funcionar como antidepresivo, es rico en proteínas, fibra, vitaminas y minerales.

Sin duda, la elaboración de una tarta con masa hojaldre relleno de mollejas de pato (Churiqui) y champiñones de Cuchumuela para su aplicación en el área de cocina para el mercado de Cochabamba, aporta y apoya aspectos de carácter turístico como también económico, sin

embargo, la falta de información respecto al relleno, en Cochabamba hacen que demore su aplicación en éste rubro.

El objetivo de este estudio es dar a conocer el uso de las técnicas culinarias, la evolución que ha tenido, la incorporación de las mollejas de pato como también la de los champiñones que forman parte de la receta, identificando los elementos que conforman la masa hojaldre.

El aporte que tiene cada uno, y beneficios que conlleva su consumo, su tipología (hojaldradas), así como los diversos métodos, técnicas de elaboración y sus aplicaciones.

CAPITULO I

1.1. Tema

Elaboración de una tarta con masa hojaldre relleno de mollejas de pato (Churiqui) y champiñones de cuchumuela para su aplicación en el área de cocina en el mercado de Cochabamba.

1.2. Diagnóstico y Justificación

El diagnóstico de un proyecto son actividades cuyo alcance involucra a la dirección de planificación y desarrollo de la zona norte.

La justificación es un argumento que apoya o sustenta una idea. En otras palabras, es una forma de explicar algo que sirve como complemento o aclaración.

1.2.1. Diagnóstico

El presente trabajo de investigación busca la creación de una tarta exquisito con masa hojaldre su origen se encuentra en la repostería medieval en las zonas bajo influencia árabe, aunque su origen es probablemente anterior, pudiendo encontrarse referencias clásicas a pastas de repostería hojaldradas en Grecia y Roma (Petronio).

Relleno con menudencia de pato (Churiqui) y champiñones de cuchumuela revalorizando los productos regionales de Cochabamba. Es nuevo para el consumidor cochabambino el uso de vísceras de pato.

La realización de la tarta, es un proceso fácil de ejecutar, aunque el hojaldre requiera algo más de tiempo, pero, su conservación es de muchos días; por lo tanto, se trabajará en el sabor de las mollejas, cocinándolas con mirepoix y bouquet garni, además de otros elementos como el laurel, pimienta, palillo y más cuando estén listas, se mezclan para tener un relleno consistente y agradable.

1.2.2. Justificación

El proyecto de investigación se llevará a cabo en la ciudad de Cochabamba, específicamente para los amantes de la cocina actual.

La creación de una tarta surge con la iniciativa de implementar nuevas formas de preparación de las mollejas de pato debido a su poco uso en la cocina gastronómica cochabambina, esto con el fin de buscar la proporción y el orden en que se disponen los ingredientes. Así como

las técnicas y la presentación de la tarta de hojaldre relleno de mollejas de pato (Churiqui) con champiñones de cuchumuela.

1.2.2.1. Justificación Técnica

La justificación del proyecto contempla la verificación técnica del cumplimiento de los objetivos previstos en el proyecto de cara a la certificación de los mismos ya que los objetivos son medibles y se lograra cumplir con ellos.

El poder realizar una tarta con masa hojaldre que tiene bastante técnica en los dobleces que por lo general se usa en la repostería. Hacer una variación rellena con menudencias de pato (Churiqui) y champiñones de cuchumuela.

1.2.2.2. Justificación Social

La sociedad cada día tiende a ser más acelerada por el tiempo, todo pasa más rápido y el tiempo no alcanza, puesto que se ha convertido en un factor limitante.

Las familias, los trabajadores y hasta los mismos niños, comen cada vez menos en sus casas. La tendencia está en alimentarse fuera del hogar, así que recurren a restaurantes, algo que les haga más fácil la vida, donde puedan socializar a la vez y ahorrar tiempo.

Las personas cada día buscan en estos sitios un factor que los diferencie de los demás que les brinde un mejor servicio, mejor calidad e innovación en la preparación de los alimentos. Durante años el crecimiento económico ha permitido que aumente la tendencia a crear empresas y los empresarios ven la gastronomía como una gran oportunidad puesto que es un negocio que genera empleo y a la vez utilidades.

1.2.2.3. Justificación Económica

El secreto del éxito en este tipo de negocio está en la innovación, tanto en la gastronomía y en el servicio al cliente, como en una ambientación diferente del lugar. Se crea con el fin de beneficiar a las personas del sector mediante un excelente servicio, permitiéndonos ofrecer una agradable atención al cliente donde se sientan a gusto, les permita regresar a degustar nuestra calidad de comida y nuestro ambiente.

El preparar una tarta de hojaldre relleno con menudencias de pato (Churiqui) y champiñones de cuchumuela es fácil y económico de esta manera apoyar a la economía de la sociedad y con una propuesta diferente para variar el menú tradicional.

1.3. Planteamiento y Formulación del Problema Técnico Tecnológico

¿Cómo beneficiar con la innovación en la creación de una tarta de hojaldre con relleno de menudencias de pato (Churiqui) y champiñones de cuchumuela en el área de cocina para el mercado de Cochabamba?

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Desarrollar el uso de la menudencia de pato (Churiqui) dentro de las técnicas compuestas de la masa hojaldre en gastronomía con la aplicación de una tarta.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Obtener un producto aceptable para el consumidor exigente
- Aplicar procedimientos y técnicas dentro la cocina en la elaboración, desarrollo y uso de menudencias de pato (Churiqui).
- Identificar procedimientos de elaboración en manejo de masa hojaldre

1.5. Enfoque Metodológico

La metodología es un estudio científico que nos ayuda a descubrir nuevos conocimientos es un conjunto de procedimientos, métodos de investigación y concepciones ideológicas. La metodología es un conjunto de métodos, sistemas y condiciones teóricas referenciales.

La Metodología es la forma que en un proceso investigativo se establecen las interrelaciones que existen entre la teoría y el método entre la teoría y el conocimiento del objeto y en general entre el método y el objeto

El presente trabajo utiliza el método de investigación cualitativa ya que se busca explicar los gustos y beneficios de la elaboración de una tarta con masa hojaldre relleno de menudencia

de pato (Churiqui) y champiñones de cuchumuela la captación de un mayor grupo de interés en la preparación de una tarta.

Según (Hernández Sampieri, Fernández y Baptista, 2014; 7) El enfoque cualitativo, busca una realidad que descubrir “comprender e interpretar”, busca un hecho social para identificar el problema y a partir de ello tener conocimiento general, así como para descubrir las preguntas de investigación para el diagnóstico.

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

Es decir, los datos son valorados antes y después de los estudios realizados, ya que se construye a partir de datos empíricos y neutrales. A medida que se investiga, se define y se interpreta la realidad.

La investigación cualitativa genera principalmente palabras la investigación exploratoria. Se utiliza principalmente para obtener una comprensión de las opiniones y motivaciones.

La investigación cualitativa utilizará grupos focales y preguntas abiertas para recopilar datos.

CAPITULO II

2. Marco Teórico

El marco teórico es la parte fundamental de toda investigación donde se identifica las fuentes primarias y secundarias las cuales se sustenta la investigación del proyecto. También facilita la información al investigador para realizar el marco conceptual que respalda la investigación.

2.1. Antecedentes

Una tarta es un plato ligeramente aderezado que se come frío o caliente que consta de un relleno cubierto generalmente por una capa de masa.

Por lo general los pasteles se preparan en moldes, pero también se pueden preparar en pequeños boles o terrinas.

Los pasteles de carne son originarios de Francia probablemente los hay desde el siglo XI. En las cocinas de la aristocracia y del clero la creación de pasteles de carne se convirtió en un auténtico arte.

Con las especies traídas por los descubridores del nuevo mundo se refinaron las recetas de las tartas. Su apogeo lo tuvieron durante los siglos XIV y XV. De los siglos XVI al XIX durante la época clásica de la gastronomía, se volvieron a perfeccionar las recetas de las tartas y su preparación. En todos los cortes europeos había por aquel entonces pasteleros de carne franceses.

El concepto de cocina creativa está de moda, son muchos los que piensan que comenzó con Ferrán Adrià o en los fogones del restaurante Arzak. Según los expertos, la cocina creativa se remonta mucho antes, con Leonardo Da Vinci genio loco que expresó su creatividad también en el mundo culinario. Otros señalan que el movimiento creativo se inicia con el nacimiento de los restaurantes, con la Revolución Francesa en donde miles de cocineros quedaron sin empleo después de la muerte de los nobles para los que trabajaban, en esos momentos nacieron los chefs y restaurantes independientes.

Hoy la cocina creativa se extiende por todos los países del mundo terminando con el monopolio gastronómico de Francia, dando paso al reconocimiento de restaurantes que se encuentran en países de Europa, Japón y sobre todo en España.

En este documento se utilizan diversos términos para nombrar varios platos, u otros nombres acerca de términos y conceptos reiterados acerca de la gastronomía.

2.1.1. Definición de tarta

El término francés tarte llegó a nuestra lengua como tarta. El concepto suele emplearse con referencia a un pastel de tamaño grande que puede ser dulce o salado y que se rellena con diversos ingredientes.

Una tarta es pastel redondo, dulce o salado, hecho con una masa en un molde de paredes bajas, que se cuece al horno y se rellena o cubre con diversos ingredientes que suelen mezclarse con huevos, leche o crema.

2.1.2. Clasificación de tartas

Las tartas cocidas con su guarnición se elaboran con pasta brisée, y a veces con pasta de hojaldre. Las que se hornean en blanco y a continuación se cubren se realizan con pasta sablée o brisée. También existen tartas “invertidas”, cuyo modelo de referencia es la tarta tatin. También se pueden decorar con tiras de pasta cruzadas, como la linzer torte. Son elaboraciones muy difundidas en Francia, Alemania y Austria, aunque también existen especialidades rusas (vatrouchka), estadounidenses (tarta de nueces pacanas) y suizas (la tarta suiza al vino).

2.1.2.1. Masa brisée

La masa brisée es una de las masas más utilizadas, ya que puede utilizarse para preparar tartas dulces y saladas. Esto es porque la masa no lleva azúcar y, por ende, tiene un sabor neutro. Además de no llevar azúcar, tampoco tiene huevo.

2.1.2.2. Masa sablée

Estos dos tipos de masa son prácticamente iguales porque llevan los mismos ingredientes, solo que lo que cambia es su cantidad de azúcar. La masa sablée tiene menos azúcar que la otra, lo que la hace ideal para tartas dulces. La masa sucrée tiene más cantidad de azúcar, lo que la hace ideal para utilizarla con rellenos ácidos como es el caso del lemon pie.

Para elaborar tanto una como la otra masa, mezcla todos los ingredientes como se hace con la masa brisée hasta obtener una masa homogénea. Hornea sin el relleno hasta dorar.

2.1.3. Historia de la tarta

El primer registro de algo parecido a una tarta, se da en la antigua Grecia, sobre el siglo V AC. Por aquel entonces existía lo que los griegos llamaban arto creas, que era algo similar a una tarta de carne picada y con una base inferior de pan. Carecían totalmente de piso superior y no había ningún componente dulce. Sus rellenos eran exclusivamente de carne o pescado. Para ver la primera tarta con algún ingrediente dulce, tendremos que remontarnos a los Romanos. El político romano Marco Porcio Catón dejó registrada la primera receta y muy popular en su época, llamada La Placenta. Para la base se empleaba harina de centeno y de trigo, y el dulce y el relleno eran de miel, especias y queso de oveja. Posteriormente se untaba con aceite y se horneaba con hojas de laurel.

Hasta el siglo XVI no se tiene la primera referencia de lo que hoy sería una tarta de postre. En el reinado de Isabel I de Inglaterra se confecciona lo que hoy sería la primera tarta de frutas. Aunque la repostería más casera usaba frutos como manzanas y melocotones, bajo petición de la reina, se añadían cerezas deshuesadas y confitadas.

2.1.4. Definición del Guiso

Un guiso es la cocción en un medio semi graso de uno o varios alimentos. Consiste en preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados.

El guiso es un proceso culinario que permite recurrir a una gran variedad de ingredientes. Por regla general suelen emplearse los alimentos disponibles en la región, en la temporada o los

que son del gusto del cocinero que lo prepara. Si bien el costo de elaboración varía de país a país, se lo considera una preparación económica que no necesita de muchos ingredientes.

El guiso realizado mediante esta técnica culinaria evita la evaporación manteniendo gran parte de los jugos iniciales y reteniendo de esta forma los sabores y aromas de los alimentos cocinados.

2.2. Historia de la Gastronomía

La gastronomía a pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva y de ser vista como la concepción de la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el trato de venta-consumo de las preparaciones culinarias. Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). La comida no es solo una colección de productos que pueden ser utilizados como un objeto de estudio. Al mismo tiempo es un sistema de comunicación, de situaciones, de comportamiento, un uso de protocolo. De manera que, la comida trae recuerdos de nuestra tierra en nuestra vida contemporánea. La comida influye en la comunidad, la personalidad, la familia. El estudio de las formas alimenticias contribuye al entendimiento a través de periodos culturales e históricos. (Lexus, 2018)

La historia de la gastronomía se remonta a la antigüedad clásica, cuando surgieron los primeros recetarios, en parte impulsados por la presencia en la Roma Imperial de alimentos provenientes de diversos rincones de África, Asia y Europa del norte.

La tradicional dieta romana se vio entonces enriquecida enormemente, lo cual además convirtió el acto de comer en un acto ceremonial en el que se introducían los alimentos antes de incorporarlos al banquete, destinado a los nobles y a los ricos. No faltaron entonces tratadistas sobre la comida, como Lúculo y Marco Gravio Apicio.

Posteriormente, el medioevo se vio enormemente influenciado por la cocina bizantina y la árabe, herederas de la griega y romana, especialmente en las áreas en que los moros dominaron, como fue el sur de España (Al-Ándalus) o de Italia.

La gastronomía fue muy valorada en este largo período en que, paradójicamente, las hambrunas y la miseria abundaron. Fueron comunes los tratados culinarios como *The forme of Curry*, de Ricardo III de Inglaterra, o *Daz Buch von guter Spise*, obra alemana anónima.

Con el Renacimiento europeo, la gastronomía cobró aún mayor realce, especialmente en Francia, donde el barroco y la dinastía borbónica fomentaron las artes del buen comer entre la nobleza, incluso en las épocas en que la plebe pasaba hambre.

Esto sin duda tuvo su impacto en la Revolución Francesa de 1789. Uno de los mayores tratados gastronómicos de la época fue *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) del español Francisco Martínez Motiño.

Ya en la Edad Contemporánea, la gastronomía se popularizó y dejó de ser exclusiva de los sectores aristocráticos. Sin embargo, eventualmente se convirtió de nuevo en una marca de clase y distinción, solo que esta vez a manos de la burguesía.

Con el nacimiento de los restaurantes y de las conservas (durante la Revolución Industrial), un paradigma alimenticio cambió para siempre en Occidente, tal y como lo reseñaron Brillat Savarin (*Fisiología del gusto*, 1826) o Alexandre Dumas (*Le Grand Dictionnaire de Cuisine*, 1873).

Con la llegada del siglo XX y la producción masiva de alimentos, la gastronomía se diversificó enormemente, distinguiendo entre otras cosas la cocina “de autor” o de restaurantes “artísticos”, de la *fast food*. En este marco nació la *nouvelle cuisine*, que intenta juntar tradición y sencillez en una nueva forma de cocinar.

2.3. Tradiciones Culinarias

Cada región tiene su nombre, en son de destacar las diferencias y es muy cierto. Aunque en América Latina básicamente comemos los mismos alimentos, cada región tiene su manera e incluso ingredientes que le ponen su toque particular. Es por eso que es quizá en uno de los aspectos de nuestro cotidiano devenir en el que mayor variedad tenemos en cuanto a gusto, colores y sabores.

La Gastronomía quichua, encuentra en la papa o ch'uqi (en Chile) el alimento central de los pueblos andinos. La comida ancestral tiene un alto valor proteico y está constituida además por la quínoa, granos varios, la harina de maíz, el charqui (en Perú) y la carne de animales de corral, entre otros. XIV Por siglos, los pueblos andinos han asegurado su supervivencia gracias al consumo de diferentes formas de papa procesada, entre ellas el chuño blanco que es la papa deshidratada mediante métodos tradicionales y artesanales. Los principales platos típicos son basados en la harina de quinua como la kispíña (tortillas cocidas en baño maría), el thaxti (empanadas fritas), la jucha (una mazamorra densa que se prepara con una dosis de cal). Un plato especial es p'isqi peruano y pulque mexicano (que se prepara directamente de los granos y se sirve acompañado con leche y fermentado para lograr un grado alcohólico). Términos culinarios utilizados en el Ecuador Aguado: Sopa espesa con carne en la sierra, en la costa, consomé de gallina con patatas. Apanado: Envuelto con migas de pan. Aliñar: Condimentar, sazonar una preparación o un género. Amapola: Planta de semillas de color blanco/ amarillo y gris azulado (negras), de uso gastronómico y también sirve de calmante. Sirven para aliños en ensaladas y están presentes en pastelillos, pasteles, panes y platos de hortalizas y huevos. 1 Libro el Sabor de la Memoria, Dr. Julio Pazos B. XV Ananá: Es una forma de referirse a la Piña. Anchura: Menudencias como riñones, tripas, mollejas. Aromatizar: Agregarles un perfume a las comidas, por ejemplo, hierbas como romero, tomillo, estragón, laurel, etc.

2.4. Masas Hojaldradas

2.4.1 Historia de masa hojaldre

El origen del hojaldre se encuentra en la repostería medieval en las zonas bajo influencia árabe, aunque su origen es probablemente anterior pudiendo encontrarse referencias clásicas a pastas de repostería hojaldrada en Grecia y Roma. Pasteles hojaldrados dulces o salados se realizan en España con anterioridad al siglo XVII. En su origen cada hoja muy delgada se hacía separada y untadas de grasa se unían tal como se sigue haciendo en platos. (Lexus, 2011)

Los franceses sostienen que la modalidad francesa del hojaldre fue creada por el pintor Claude Gelée, nacido en el año 1600. El resultado fue un éxito, aunque el famoso hojaldre se

perfeccionara luego de que Claire suprimiera la levadura y aplicara la técnica del plegado y alternando de masa y materia grasa, para una mejor separación de las láminas de masa durante la cocción.

Ha llegado la hora de sumergirnos en la historia de la masa hojaldre para que descubras cómo se origina esta masa de repostería tan provechosa. ¿Será que la creó un genio de la repostería o surge en base a pura experimentación?

Si optaste por la segunda opción, ¡estás en lo cierto! La historia de la masa hojaldre no surge a partir de la inspiración de uno de los maestros reposteros de la época, si no, todo lo contrario.

La historia de la masa de hojaldre empieza en el siglo XVII en Francia, específicamente, en la ciudad de Lorraine. En ese lugar, un joven llamado Claude Gelée, aprendiz de un maestro pastelero, decide experimentar en la cocina cambiando la receta del pan tradicional. Para complacer a su padre enfermo, Claude decide preparar para él un tipo de pan especial, diferente a los que cocinaba usualmente. Claude empieza a preparar la masa de pan para luego amasarla y, en el medio, colocar un trozo de mantequilla. A pesar de las recomendaciones de su maestro, que le aconsejaba amasar el pan y la mantequilla con la mano para lograr una masa homogénea, Claude decide seguir su instinto y olvidarse del procedimiento correcto. (Le Cordon Bleu, 2012)

Al ingresar la masa al horno, el joven francés se da con la sorpresa de que, por efecto de la mantequilla, esta se había hinchado formando una especie de bola. Una vez que probó el resultado y le convidó a su padre, ambos quedaron encantados. Esto daría paso a una serie de pruebas y ajustes hasta obtener la masa de hojaldre tradicional. Se dice que Claude llegó a repetir este procedimiento hasta con diez capas de masa y mantequilla. En uno de sus ensayos, retiró la levadura, que era parte de la receta de pan y, con la práctica, se obtuvo la pasta de hojaldre que puedes probar en cualquier pastelería actualmente. (Lexus, 2010)

El descubrimiento del hojaldre fue laborioso, pues no consiguió la perfección hasta muchos ensayos. Al principio no comprendió que la delicadeza de la pasta era debida a la manera de

doblarla, hasta que dio en la esencia, que era el plegado alternado. No dijo nada de esto a su maestro, éste enfermó y murió.

Durante el período de su enfermedad Claudio hizo varios ensayos, sin alcanzar la perfección que deseaba. A continuación (1635) se colocó en Nancy, en la pastelería de Francisco Rotaband, donde por fin resolvió el problema de la pasta de hojaldre. Se lo comunicó al dueño, quien tomó la cosa en broma. En dicha pastelería había un ayudante, Luigi Mosca, que tenía un hermano pastelero en Florencia; le escribió describiéndole esta pasta. El hermano se presentó al poco tiempo en Nancy, y a fuerza de bellas promesas consiguió seducir a Claudio, marchando los tres a Italia.

Antes de un año Ángelo, el hermano mayor de Luigi Mosca, habíase visto obligado a establecer tres pastelerías a fin de atender a tanta demanda, marchando a grandes pasos a una prosperidad. El pastelero de Nancy, Rotaband, al enterarse del gran triunfo de Gelée en Italia, debido al descubrimiento del hojaldre que él había despreciado, se disgustó tanto que terminó quitándose la vida, según dice la crónica.

Ángelo Mosca pasaba en Florencia por ser el inventor de la pasta de Hojaldre (pasta sfogliata), pero el único que sabía fabricarla era Claudio. No quiso divulgar el secreto, y la elaboraba en una cueva libre de toda mirada. So pretexto de reforma, Mosca dio tres días de asueto a Claudio, y los aprovechó para practicar una mirilla en la cueva, a fin de sorprender el secreto de fabricación. Cuando regresó tuvo sospechas, pero no halló nada anormal. Una vez que los Mosca se hicieron con el secreto decidieron deshacerse de él, para esto Ángelo le invitó amigablemente a acompañarle a Nápoles, viaje que Claudio aceptó complacido, pero a la entrada de la población su coche fue asaltado por cuatro individuos armados, que se llevaron a Claudio mientras Mosca quedaba libre.

El pobre Gelée fue encerrado en un subterráneo, donde le tuvieron prisionero durante tres meses, dándole para comer solamente algún trozo de pan y pequeñas cantidades de agua esperando que muriera, a fin de cobrar la suma convenida con Ángelo Mosca. Fuese por falta de aire o de alimento, él no se levantaba. Debido a esto, sus guardianes se aplicaban poco en la vigilancia, y el pobre muchacho se veía morir. Pero el instinto de conservación o una esperanza de vida, viendo la ausencia de sus verdugos, registró todo el subterráneo,

descubriendo un poco de luz natural; la tierra estaba húmeda, y por medio de una piedra angular, y con sus manos, hizo un boquete y pudo escapar de aquel antro. (Lexus, 2018)

Le costaba respirar el aire puro, pero el sol le daba vida. Llegó a Nápoles con un vértigo, sus piernas flaqueaban y no pudo continuar, cayéndose delante de una casa pequeña. Allí fue levantado, y cuando recobró el conocimiento se encontró en una buena cama, con un médico al lado. Le contó su desgracia. Estuvo veinte días entre la vida y la muerte, pero la juventud y los cuidados vencieron a la enfermedad y entró en convalecencia.

El propietario de aquella casa, un hombre alemán de gran corazón, ejercía la pintura. Habiendo adquirido gran celebridad en todo el reino de Nápoles, Claudio, agradecido de tanta bondad, y no sabiendo cómo demostrarle su inmensa gratitud, ofreció servir a su bienhechor a cambio de la alimentación, casa y ropa. “Esto que he hecho por vos le replicó el pintor- lo haría otras tantas veces, es cuestión de humanidad. Le agradezco sus ofrecimientos, más no quiero abusar. Me he dado cuenta de que sois un artista, os tomo a mi servicio, pero como discípulo y ayudante”. Gelée permaneció con su maestro por espacio de cinco años. Durante este tiempo éste se aplicó en corregir sus defectos con el fin de convertirse en un gran discípulo suyo.

A la muerte de su mecenas, Claudio quedó libre. Volvió a Florencia con el fin de saborear la terrible venganza que tenía premeditada hacia los dos hermanos Mosca, ladrones y asesinos. Pero se encontró que los Mosca habían perecido carbonizados en el terrible incendio de su establecimiento. El fuego tan sólo había respetado el letrero de la puerta, en el que Claudio pudo leer todavía: “Fábrica de pasta de hojaldre Mosca Ángelo, inventor”. El fuego vengó de una manera terrible a Claudio Gelée de sus verdugos, que no habían retrocedido ante un crimen monstruoso con tal de quedar como dueños absolutos de una invención que no era suya. Gelée lo olvidó todo obsesionado por su arte, y he aquí el por qué durante siglos se ignoró el nombre del verdadero inventor del hojaldre. En Italia creían que será un tal Florentín. Gelée se estableció en Roma, donde todos le conocían con el sobrenombre de “El Rafael del paisaje”. Produjo sus obras hasta la edad de ochenta y dos años. (Empresa Editora El Comercio S.A., 2005)

2.4.2. Concepto de Hojaldre

El hojaldre es una masa ligera y delgada que luego de ser horneada se separa en múltiples capas finas y crujientes gracias, principalmente a la materia grasa que contiene. Se elabora con harina, grasa esta puede ser mantequilla, manteca o margarina (Le Cordon Bleu, 2012), agua, sal. Además, gracias a su sabor neutro puede ser usado tanto en preparaciones dulces como saladas.

El hojaldre es una succulenta masa crujiente elaborada con harina, mantequilla, agua y sal que se utiliza para preparar platillos o postres, dulces o salados y que hacen un festín en todo paladar.

2.4.3. Clasificación de Hojaldre

De los distintos tipos de hojaldre que se pueden encontrar, se destacan tres.

2.4.3.1. Hojaldre básico

Consiste en preparar un empaste y cubrir con él la grasa dando lugar a un pastón sobre el que realizaremos los pliegues.

2.4.3.2. Hojaldre invertido

Consiste en invertir la disposición de los dos principales elementos, empaste y grasa, el empaste se cubre con la grasa y se procede a realizar los pliegues correspondientes.

2.4.3.3. Hojaldre compacto

Consiste en mezclar parte de la harina del empaste con la grasa, esta mezcla se cubre con el empaste y se procede a realizar los pliegues.

2.4.3.4. Hojaldre invertido

En este caso particular, la grasa es la que envuelve a la masa y no al revés. Esto lo convierte en un hojaldre de manipulación mucho más delicada que da como resultado una pasta menos voluminosa, pero con mayor facilidad para deshacerse en el momento de comerlo. Es perfecto para hacer pequeños pastelitos.

2.4.3.5. Hojaldre rápido

Es muy fácil de elaborar, suele utilizarse mucho en platillos salados. No es recomendable para preparaciones donde se necesiten todas las singularidades del hojaldre normal.

2.4.3.6. Medio hojaldre

Se prepara con menos cantidad de grasa y se somete a un número menor de vueltas. Se utiliza como base de tartas.

2.4.4. Técnicas de Hojaldre

La técnica aún hoy aplicada consiste en intercalar por plegados sucesivos, capas de masa (llamada amasijo) y de materia grasa (llamada empaste). En el transcurso de la cocción en horno, el calor provoca que el agua del amasijo se transforme en vapor de agua. Cada hoja de masa está impermeabilizada por capas de materia grasa fría que retiene este vapor y así cada lámina se separa de la otra dando lugar a un acordeón, clásico del hojaldre. La calidad dependerá de su friabilidad obtenida por un buen plegado de la masa. La ligereza del hojaldre determinado por una correcta cocción en el horno. La fineza de sabor estará dado por el uso de una excelente materia grasa. (Lexus, 2018)

2.4.4.1. Amasijo

Se tamiza la harina, se hace una corona y en el hueco agregamos la sal y la casi totalidad del agua apenas tibia. Se comienza a unir la masa sin darle demasiada fuerza. Deberíamos obtener una consistencia similar a la que tendrá la manteca del empaste. Si la masa se trabaja demasiado, hay un importante desarrollo del gluten, que traerá como consecuencia la deformación de las piezas durante la cocción. Si la masa es dura, empujará a la manteca a salirse durante el plegado; si es muy blanda, se mezclará con la materia grasa. El amasijo se guarda envuelto en film y a temperatura ambiente por 30 minutos para relajar la masa. Al amasijo, a menudo se le agregan algunas gotas de jugo de limón o de vinagre para que la masa permanezca más blanca, libre de hongos, por más tiempo. Otras, se le incorpora un porcentaje de manteca para que este no desarrolle tanto el gluten. Existen amasijos hechos con levadura de cerveza, que dan origen a las (Masas Levadas Laminadas), entre otras, masas de croissant, facturas vienesas, masa de plunder, etc. (Grupo La República, 2007)

2.4.4.2. Empaste

La manteca se "amasa" hasta hacerla maleable, sin que pierda demasiado frío. Se hace un pan rectangular del espesor deseado y se guarda cubierta con film en la heladera hasta su utilización. La manteca puede ser reemplazada parcial o totalmente por margarina. Esta última permite un trabajo mucho más fácil de la masa, pero las cualidades gustativas de la misma son inferiores, ya que las margarinas poseen un punto de fusión alto que produce una sensación grasa en el paladar al comer una pieza de hojaldre. Las materias grasas utilizadas deberían contener poca cantidad de agua, lo que se llaman "mantecas secas" serían las ideales. En nuestro país las mantecas tienen un alto contenido en agua, promedio del 18%, por lo cual en los empastes muchas veces se agrega una cantidad de harina para captar esa agua. En el hojaldre inverso el agregado de la harina es fundamental en la receta. (Grupo La República, 2007)

2.4.4.3. Armado

Según el método francés, se estira el amasijo. Se coloca el empaste en el centro y se lo encierra con el amasijo. Se enfría la masa en heladera por espacio de 30 minutos. A esta suma se la denomina PASTÓN. El pastón se estira de 1 cm. de espesor, y se comienza a dar la primera vuelta, pliegue o doblez. El pastón se guarda en frío de heladera entre cada vuelta. Siempre se lo debe proteger con un film o nylon. Una vez finalizado los dobleces, la masa está lista para ser utilizada. Se la debe estirar según los trabajos entre los 2 y los 8 mm. Siempre debe conservarse un ambiente frío en las mesadas y los lugares de trabajo para obtener un buen resultado. (Le Cordon Bleu, 2012)

2.4.4.4. Cocción

Esta masa requiere de una temperatura de horneado alta, generalmente trabajamos a 200-220°C. Esto permite el desarrollo de las hojuelas de masa durante la cocción.

2.4.4.5. Pliegues

(Dobleces o vueltas) el plegado puede hacerse con dobleces:

- simple: el pastón se divide imaginariamente en tercios. Se pliega uno sobre otro hasta lograr una especie de letra "e".
- doble: el pastón se divide en cuartos, cada uno de los extremos se trae al centro y luego se repliegan hacia el centro. Se obtiene la figura de las "palmeritas".

- triple: es la combinación de un lado simple y otro doble.

Existe una equivalencia de dobleces: 1 vuelta doble equivale a 1 ½ simple, es decir que haciendo 4 vueltas dobles llegamos a tener el equivalente a 6 simples. El número de dobleces nos da el número de láminas de la masa:

- 1ra. vuelta: 7 láminas
- 2da. vuelta: 19 láminas
- 3ra. vuelta: 55 láminas
- 4ta. vuelta: 163 láminas
- 5ta. vuelta: 487 láminas
- 6ta. vuelta: 1459 láminas

Esta tabla nos da idea que lo aconsejado para cualquier masa de hojaldre es tener entre 5 y 6 vueltas simples.

2.4.5. Criterios para manejar una masa hojaldrada

- Se puede guardar la masa cruda en heladera hasta 4 o 5 días.
- La conservación de esta masa cruda en freezer es muy buena (2 meses) y es recomendable hacerlo con las piezas ya cortadas, crudas, en recipientes herméticos.
- La masa cocida se humedece rápidamente, por lo que es recomendable cocinarla poco tiempo antes de consumirla.
- Los cuchillos y corta pastas que utilizamos deben ser filosos para no unir las láminas de la masa.
- Cuando cortamos una figura de masa, recordar invertirla al colocarla sobre la placa de cocción, así evitamos la deformación.
- Los recortes de masa deben volver a unirse respetando el laminado original. Para ello se superponen los recortes tratando de que las capas queden paralelas, luego se enfrían y estiran. Los recortes se utilizan para preparaciones donde no deseamos un alto rendimiento en el volumen del hojaldre (palmeritas, tartas, milhojas).
- Cuando se pinta con huevo, evitar que el mismo caiga por los bordes porque al hornear se pegarían las capas de masa, evitando el crecimiento.
- Los hojaldres deben utilizarse estirados finos.

- La cocción puede realizarse sobre placas limpias o apenas en mantecadas. A veces se utilizan placas húmedas para evitar la movilidad y el achicamiento de las piezas durante la cocción.
- Masas laminadas deben hornearse a alta temperatura de 200°C a 220°C.
(Postres, 2016)

2.4.6. Diferencias entre los hojaldres

El hojaldre rápido tiene la ventaja que se hace en poco tiempo, pero tiene un desarrollo inferior de su laminado. Su uso se prefiere para tartaletas, bocaditos y piezas pequeñas, de mediana calidad.

El hojaldre inverso necesita de una laminadora para su confección ya que hacerlo manualmente es difícil. Sin embargo, es muy utilizado y tiene muchas ventajas respecto de los otros:

- Es más friable y más liviano
- Las piezas no se deforman
- La capacidad de desarrollo de láminas, se mantiene igual con el pasar de los días hasta casi una semana
- El crecimiento es parejo y regular
- No forma costras en la heladera (por estar el empaste por fuera)
- Conserva mejor desarrollo aún después de largos períodos de conservación en freezer
- Tiene un desarrollo de láminas "teóricamente" superior al resto de los hojaldres ya que está envuelto por el empaste que es la capa impermeable que retiene el vapor.
(Postres, 2016)

2.5. Hierbas Aromáticas

El uso de hierbas aromáticas y especias en la cocina es capaz de convertir nuestras recetas en deliciosos manjares, pero tienen otras cualidades que son menos conocidas. ¡A continuación te las presentamos!

Las hierbas aromáticas suelen ser hojas fragantes de alguna planta o árbol, mientras que el término especia suele aplicarse a las partes duras como semillas, cortezas o raíces de las plantas.

Además de brindar aroma a los platillos, potencian, mejoran o modifican su sabor, ya que sirven para condimentar, decorar y preservar muchos alimentos. Sumado a que aumentan su contenido nutritivo.

Las especias y hierbas aromáticas poseen muchas propiedades terapéuticas y farmacológicas que ayudan a la salud, por ejemplo, son ideales si buscas eliminar o reducir el consumo de sal. (Le Cordon Bleu, 2012)

2.6. Churiqui

Hígado de pato, muy apetecido en culinaria de Churiqui, expresión que, refiriéndose a dos personas, equivale a decir que son muy amigas y siempre andan juntas. La palabra menudencias pronunciada con una "g" suave como en la palabra "jengibre" se refiere a los corazones, hígados y mollejas de aves de corral, principalmente pollos y pavos. Estos artículos a menudo, pero no siempre se empaquetan e incluyen dentro de la cavidad corporal de un pollo o pavo entero, generalmente con el cuello y, a veces, también con los riñones. Puede usarlos para dar sabor casero caldo o salsa.

2.7. Historia de la molleja

La molleja se compone por una parte alargada, la garganta, la cual no se consume y la nuez que se usa en la gastronomía. La forma en cómo se preparan varía dependiendo el país, pero su uso en la cocina es sumamente amplio.

Gastronómicamente, las mollejas son partes del ganado vacuno utilizadas generalmente en Argentina, Paraguay y Uruguay como parte del asado.

En Colombia, Ecuador, Perú, Panamá, Nicaragua y Venezuela se consume la molleja (o contre) del pollo, guisada con verduras, con arroz o asada. A esta última en Chile se le denomina contre en Santiago o riquet en el sur del país. En Uruguay y Argentina se come asada habitualmente y constituye un plato común en la gastronomía de dichos países. (<https://www.directoalpaladar.com>, 2021)

La molleja típica de un asado está constituida por la glándula timo de un bovino. Otra glándula que se conoce como molleja es la parótida. Se suelen utilizar las mollejas de animales vacunos, de corderos, y cerdos como plato de alimentación. Se consume en distintos

países europeos y americanos. Las mollejas pueden cocinarse azadas o cocidas a modo de guiso, rebozadas y fritas, según la costumbre de cada lugar.

Las mollejas son una saludable y popular comida en todo el mundo, son un corte de carne de casquería, es decir, vísceras y otras partes comestibles del animal que tienden a ser desechadas, pero que antiguamente eran clave en la alimentación de las clases bajas. Eran muy empleadas en la cocina más tradicional, son consideradas comida de aprovechamiento, y quienes saben apreciarlas las tratan como un producto gourmet. Las mollejas pueden ser de diferentes animales, y según a cuál hagamos referencia debemos hablar de una parte u otra del mismo. Las más habituales son las de pollo, ternera, cordero y cerdo.

En el caso de las aves, la molleja es un músculo situado en el estómago que les sirve para triturar mejor los alimentos. Normalmente contienen pequeñas piedras que el animal ingiere para procesarlos mejor, por lo que durante su preparación es necesario abrirlas y eliminar esas piedras antes de cocinarlas. Una puesta a punto que requiere de trabajo y tiempo. (<https://www.directoalpaladar.com>, 2021)

En el caso de la ternera, el cordero o el cerdo, las mollejas son glándulas salivares y pueden ser de cuello o de corazón, las más apreciadas. Concretamente hacemos referencia a una glándula llamada timo y situada en el pecho, delante de la tráquea. Está en la cavidad torácica tras el esternón y forma parte del sistema de crecimiento e inmunológico del animal. Cuando crece esta glándula se atrofia y ya no es necesaria para su organismo. Las más utilizadas desde la perspectiva culinaria son las de ternera, y se prefieren las mollejas de animales jóvenes, ya que son más sabrosas y jugosas.

Según el animal las mollejas se encuentran en un lugar u otro de su anatomía. Las mollejas de aves están situadas al final del esófago. Se trata de un músculo que les permite procesar el alimento. En su interior podemos encontrar pequeñas piedras que se utilizan para procesar la comida en una suerte de masticado que la refina y hace digerible.

Las mollejas de ternera, cordero o cerdo, llamadas también glándulas parótidas, están en la parte del pecho del animal, en el interior de la caja torácica y en la parte frontal, justo tras el esternón y frente a la tráquea. En estos casos como hemos visto anteriormente, debemos diferenciar las mollejas de la parte del cuello de las que están más cerca del corazón del animal. (Empresa Editora El Comercio S.A., 2005)

La molleja es una de esas partes de los animales que solemos considerar casquería y que ya casi ni se cocinan, incluso podríamos decir que casi olvidadas.

2.8. Historia del pato

Probablemente la variedad salvaje ánade real, de la que descienden los patos domésticos o de granja, fue domesticada en las tierras del norte de Europa, Asia, Egipto y Norte América hace más de 2.000 años (los egipcios engordaban estas aves para obtener el foie de su hígado). Las primeras referencias escritas que han llegado hasta la actualidad corresponden con el libro De re coquinaria de Apicio, gastrónomo y escritor romano del siglo I d. C. donde se habla de la elaboración de diferentes recetas con esta ave.

En la actualidad la cría y consumo del pato se encuentra extendida por la mayoría de territorios mundiales, a excepción de la Antártida y un buen número de islas.

2.9. Propiedades nutritivas

Una de las características más significativas de la carne de pato es su alto índice calórico si se ingiere con piel, ya que en ella se acumula mayor cantidad de grasa.

En el pato destacan las vitaminas hidrosolubles del grupo B, resaltando la tiamina, niacina, B12 y riboflavina. Entre los minerales contiene porcentajes representativos de fósforo, hierro y zinc.

2.10. Características del pato

El pato doméstico o de granja es un ave de la familia de las anátidas que se encuentra distribuida en la actualidad por prácticamente la totalidad de países del mundo. Su pariente salvaje corresponde al ánade real, a cuya familia pertenecen especies como el cisne, la oca o el ganso.

Sus características físicas lo definen como un ave acuática de cuello corto, pico aplanado y ancho con láminas córneas en los bordes, alas de escasa longitud que le permiten vuelos cortos, así como un cuerpo redondeado y rechoncho cubierto de plumas de diferentes

tonalidades (aunque el pato doméstico o de granja suele presentar tonalidades blancas). Se trata de una especie palmípeda (patas palmeadas) y con las patas muy atrasadas con relación al cuerpo. Estas características hacen que en el agua se desplace de forma elegante y grácil, mientras que su caminar en tierra resulta algo torpe y desangelado.

El graznido del pato es muy característico (onomatopeya: cuac), un sonido nasal formado por diferentes gritos secos y cortos, aunque también puede emitir algo parecido a un silbido para ahuyentar a sus enemigos.

En su comportamiento natural, el pato doméstico o de granja conserva la mayoría de características de su antepasado salvaje, pudiendo vivir incluso al aire libre, aunque frecuentemente depende del ser humano para alimentarse. En la Región de Murcia es una de las aves acuáticas que pueblan los estanques de numerosos jardines, como el Jardín de la Pólvora y el del Salitre en la capital.

2.11. Variedades de pato

Las variedades de patos domésticos o de granja más habituales son la Pekín (de origen chino) de la que se aprovecha su carne, la Bebería, de la que se obtiene también carne y paté, así como la Mulard (cruce de las dos anteriores) de donde se obtiene el foie gras.

Entre los dos primeros existen ciertas diferencias de mercado y sabor, ya que, mientras que la primera es la más consumida en todo el mundo (de mayor resistencia y prolificidad), la segunda muestra una calidad culinaria mayor, con una carne menos grasienta y más firme.

Entre las variedades que se crían para la obtención de huevos se encuentran la Campbell y el pato Buff Orpington.

2.12. Reproducción y cría del pato

La pata debe incubar los huevos durante 4 semanas, aunque en las granjas de reproducción y cría actuales este proceso se realiza con incubadoras artificiales de infrarrojos, permitiendo un control más pormenorizado de las condiciones de los huevos. Uno de los problemas que plantea esta modernización es que las patas domésticas o de granja pierden el instinto natural de incubar.

Durante los 3 primeros meses de vida los patos no pueden volar y dependen totalmente de la protección que les otorga su madre. Es en esta época cuando aún no ha desarrollado su

plumaje característico y su cuerpo tan sólo se cubre por el plumón, resultando muy sensible a las temperaturas de extremo frío o calor.

Cuando ha desarrollado totalmente sus características de ave adulta, se transforma en un animal de rápida adaptación a cualquier medio de vida, resistente a enfermedades y plagas hasta tal punto que, junto con su ancestro salvaje, el ánade real, es el ave acuática más distribuida en todo el mundo.

La cría en granjas de patos domésticos resulta mucho más sencilla y económica que la de otras especies más extendidas como por ejemplo los pollos. En los últimos años el aprecio por su carne jugosa y sabrosa está propiciando que se eleve el número de granjas dedicadas a esta ave.

2.13. Mollejas de las aves

Es la última bolsa del estómago de un ave, constituida por un músculo grueso, muy robusto especialmente en las granívoras. Les sirve para triturar y ablandar por medio de una presión mecánica los alimentos. Son consideradas vísceras teniendo un precio muy económico.

Se suele cocer al mismo tiempo que el ave, aunque también se pueden preparar por separado, asada, escalfada, salteada. Se puede picar para formar parte de una farsa, sobre todo si esa trata de molleja de pato o de oca, o bien en un ragú de despojos.

Cuando se vacía un pollo para asarlo, se abre la molleja en dos para extraerle las piedrecillas, así como la gruesa envoltura que las contiene.

Si alguien se pregunta el porqué de las “*piedrecillas*” podemos decir que los pájaros al carecer de dientes tragan piedras o arena para ayudar a la digestión, siendo esto su forma de “masticar”.

2.14. Mollejas de Pato

Podemos decir que las mollejas de pato son las grandes desconocidas aun siendo consideradas un producto gourmet de casquería por muchos chefs de prestigio. Son un bocado muy apreciado, un plato muy valorado en la gastronomía, excelentes como aperitivo o como acompañamiento en ensaladas. En la cocina tradicional se suelen saltear con un poco

de cebolla y ajo, con un toque de jerez, mientras que en la cocina contemporánea es habitual encontrarlas en ensaladas, mezcladas con arroz o pasta.

¿Pero qué son exactamente las mollejas? Son un corte de carne de casquería, muy empleadas en la cocina más tradicional. Considerada comida de aprovechamiento, pero tratadas como un producto gourmet por aquellos que saben apreciarlas.

En el caso de las aves, del pato en concreto, la molleja es un músculo situado en el estómago que les sirve para triturar mejor los alimentos. Normalmente contienen pequeñas piedras que le ayudan a procesarlos mejor; a triturarlos y ablandarlos por medio de una presión mecánica como si fueran sus dientes. Por ello durante su preparación es necesario abrirlas y eliminar todas las piedras antes de cocinarlas.

2.15. El pato en el mercado

El pato se puede encontrar durante todo el año en el mercado ya sea fresco o congelado, en piezas, completo y desplumado, así como en diferentes preparaciones como el magret, jamón de pato, confit y foie gras.

Para elegir un ejemplar fresco se deben apreciar una serie de características físicas, tales como la firmeza de la carne, el aroma fresco y agradable, así como que la carne sea blanquecina, sin tonalidades amarillentas. Para obtener piezas más tiernas es necesario acudir a las hembras jóvenes, con un peso que supone la mitad de un ejemplar macho adulto.

La elaboración de los diferentes productos que se obtienen del pato es:

- ✓ Magret. Pechugas de pato.
- ✓ Jamón de pato. Magret sazonado y secado.
- ✓ Confit. Muslos, alas y mollejas sometidas a un largo período de cocción en la propia grasa del ave.

Foie gras. Hígado graso de patos que han sido embuchados, forzando la alimentación del animal para que su hígado presente unos mayores índices de grasa (también se obtiene del hígado de oca).

2.16. El Pato en la mesa

El pato es un animal del que se aprovecha prácticamente todo su cuerpo en cocina, resultando el protagonista de algunos de los platos míticos de países como Francia o China.

Tanto las pechugas como los magret del pato se pueden elaborar asados, a la parrilla, al horno, a la plancha o fritos, teniendo en cuenta que el centro de la pieza debe quedar poco hecho para que conserve su jugosidad.

Los acompañamientos de estos platos son variados, resultando uno de los más conocidos en la Región de Murcia el pato a la naranja, aunque también se realizan elaboraciones con setas, champiñones y ajo o con sofrito de cebolla.

La carne fina de la pato combina a la perfección con frutas que aporten matices de acidez, como la manzana y la pera, o sabores dulces de ciruelas pasas.

También en la Región, de influencia francesa, se preparan salsas de vino para acompañar al pato.

Elaboraciones como el jamón de pato se toman, tras cortarlo en finas lonchas, como aperitivo acompañado de tomate rayado y aceite de oliva virgen. Por su parte el foie de calidad aparece como delicatesen en mesas de todo el mundo, aderezado con diferentes compotas y una copita de vino semidulce.

2.17. Historia del champiñón de Cuchumuela

Cuchumuela, o Villa Gualberto Villarroel, es una localidad y municipio de Bolivia, ubicado en la Provincia de Punata del departamento de Cochabamba. El municipio tiene una superficie de 69,1 km² y cuenta con una población de 3.768 habitantes. La localidad está a una altura de 2894 msnm y se encuentra a 66 km al sudeste de la ciudad de Cochabamba, la capital departamental.

En esta localidad nació Gualberto Villarroel, presidente de la República entre 1943 y 1946. Luego el municipio fue creado el 11 de diciembre de 1986 durante el gobierno de Víctor Paz Estenssoro. (<https://www.educa.com.bo>, 2021)

2.17.1. Geografía

El municipio de Cuchumuela tiene dos pisos ecológicos, uno de puna y el otro de valle, con una topografía variada de colinas onduladas con pendientes suaves y terrenos escarpados. El río principal del territorio municipal es el Sulti que desemboca en la laguna de la Angostura. Limita al norte con el municipio de Tacachi, al este con el municipio de Araní en la provincia homónima, al sureste con el municipio de Alalay en la provincia de Mizque y al oeste con el municipio de Ansaldo en la provincia de Esteban Arce. (<https://www.educa.com.bo>, 2021)

2.17.2. Clima

El clima es predominantemente frío a templado, con una temperatura media de 15°C y una precipitación anual de 380 mm. En invierno las temperaturas varían de -2°C a 19°C y en verano de 2°C a 22°C.

2.17.3. Economía

La producción agropecuaria es el principal ingreso de la población, con cultivos de papa, trigo, cebada, maíz, oca, haba, arveja y alfalfa. La producción pecuaria se realiza con la crianza de ganado ovino, bovino, porcino, equino y caprino.

Cuchumuela es el primer municipio a nivel nacional en producción de champiñón con 60 toneladas producidas al año en una 100 hectárea y el 60% de la población se dedica a este producto. Cada año se realiza la Feria del Champiñón el último domingo de marzo en la plaza principal de Villa Gualberto Villarroel.

2.17.4. Atractivos turísticos

El turismo en el municipio es promovido por el Gobierno Departamental de Cochabamba dentro del circuito turístico de la macro región de los Valles, y debido a su ubicación geográfica en el valle alto, presenta un gran número de paisajes. Para una mejor promoción de Cuchumuela se han diseñado tres rutas turísticas dentro del marco del turismo comunitario:

- Ruta del Niño Sik'imira: se encuentra en el pueblo de Cuchumuela donde se encuentra una imagen en miniatura del niño Jesús, adoptado como patrono del municipio y declarado Patrimonio Cultural Intangible Municipal en 2015.

- Ruta arqueológica y las pozas: los principales atractivos de esta ruta son el sitio arqueológico de Inca Perkha y las decenas de pozas naturales a 7 km al sur del pueblo de Cuchumuela, siguiendo el curso del río Pucara Mayu.
- Ruta del champiñón y las cascadas: los principales atractivos de esta ruta están en la región alto andina a 14 km del pueblo, donde se encuentran bosques de pino, hogar de los famosos champiñones de Cuchumuela, además de las cascadas de la comunidad de Ch'ullku Mayu

2.17.5. El champiñón conocido como la carne del bosque

El interés por el cultivo de hongos comestibles entre ellos *Agaricus bisporus* mejor conocido como "el champiñón" se ha incrementado en todo el mundo. Estos han adquirido una importancia a nivel mundial no solo por sus propiedades gastronómicas y delicioso sabor, sino también por su contenido nutricional y condiciones sencillas de cultivo.

Adicionalmente, esta actividad productiva no genera contaminación al medio ambiente. Y tiene como ventaja la utilización de sub-productos de otras industrias como paja de trigo, viruta de madera y carbonato de calcio.

2.17.6. El champiñón muy nutritivo y exquisito

La producción de hongos bajo condiciones controladas se remonta a más de 2 mil años atrás. El consumo de hongos comestibles ha sido reportado desde tiempos muy remotos en Asia, Europa y Meso América.

2.17.7. Etimología

El nombre científico del champiñón es "*Agaricus bisporus*" procede del griego agarikon. Según Dioscórides médico y botánico griego fue traído desde el pueblo escrita de agraria en farmacia.

En cuanto al término champiñón proviene del francés y significa seta. Se origina en el latín *campiniolus* y champiñones. Estas palabras comparten su raíz con Campania que significa conjunto de llanos.

Es importante destacar que en francés el término hace referencia a cualquier hongo, pero en español se corresponde solo con el hongo de la especie *Agaricus bisporus*.

2.18. Historia del champiñón

Los griegos consideraban que los champiñones daban fuerza a los guerreros. Los hongos fueron descritos como plantas imperfectas por el filósofo Teofrasto. Por otra parte, el botánico Dioscórides indicó que eran perniciosas y beneficiosas; aunque las primeras intoxicaciones por consumo de setas fueron mencionadas por el poeta Eurípides. Desde tiempos ancestrales los hongos comestibles eran considerados exclusivos para ciertas clases sociales. Por ejemplo, los egipcios consideraban que el champiñón aportaba la inmortalidad a quienes las consumían. Es por ello que, con el fin de no compartir este privilegio, los faraones prohibieron comer setas e incluso tocarlas. (Empresa Editora El Comercio S.A., 2005)

Los indígenas mexicanos los empleaban con fines terapéuticos y como alucinógenos en fiestas religiosas.

2.18.1. Origen del Champiñón

El primer cultivo comercial de los hongos fue descrito en Francia alrededor del año 1600 Se originó al observar que este hongo crecía sobre restos vegetales y estiércol humedecidos en sus jardines. El cultivo de champiñón se extendió desde París hacia España, América y Alemania a finales del siglo XVIII, cuando se comprobó que el cultivo realizado en galerías subterráneas, bodegas y minas proporcionaba resultados muy buenos. Actualmente es cultivado en más de setenta países, con un interés creciente en técnicas de producción de otros hongos muy apreciados por la gastronomía mundial. (Empresa Editora El Comercio S.A., 2005)

2.18.2. Champiñones

Son los hongos más cultivados y conocidos de Occidente. Son de color blanco, con un sabor suave, y ligeramente terrosos.

2.19. Contenido nutricional del champiñón

Conocida como la carne del bosque, los hongos son un alimento con un valor nutritivo elevado. Posee un contenido energético bajo, adicionalmente son una fuente de proteína, vitaminas y minerales.

2.20. Beneficios para la salud del consumo de champiñón

Diversos estudios a lo largo del tiempo han conseguido múltiples beneficios para la salud en el consumo de champiñón entre los cuales se encuentran:

1. Previenen el cáncer.
2. Fortalecen el corazón.
3. Favorece el buen funcionamiento del sistema nervioso.
4. Reducen el apetito y crean sensación de saciedad.
5. Previene la caída del cabello.
6. Retrasa el desarrollo de la diabetes.
7. Favorecen la reducción de colesterol malo.

Las setas contienen eritadenina, compuesto aprobado FDA para tratar los altos niveles de colesterol en sangre.

2.21. Propiedades nutricionales

Entre las propiedades nutricionales del champiñón están:

- Son ricos en proteínas esenciales (leucina y lisina).
- Tienen alto valor nutritivo en proteínas, vitaminas y aminoácidos, incluso capaz de sustituir el consumo de la carne. Algunos de los champiñones alcanzaron hasta 25 centímetros de diámetro.
- Contiene las vitaminas B1, B2, B6, B12, niacina y folatos.
- Tiene los minerales potasio, fósforo, magnesio, y hierro.
- Bajas calorías y carbohidratos.

2.22. Propiedades medicinales

- El hongo es anti-infeccioso
- Reduce el colesterol
- Refuerza el sistema inmunológico
- Reduce la presión arterial
- Baja el nivel de azúcar en la sangre
- Disminuye la viscosidad de la sangre
- Es anticancerígeno

CAPITULO III

3. Propuesta de Innovación o Soluciones del Problema

Para nadie es un secreto que emprender en la gastronomía no es algo fácil mucho menos en Bolivia. Hay buenos chef con ideas innovadoras que luchan día con día.

Es por ello que cada vez resaltan más las nuevas propuestas que han logrado permanecer en medio de cierres ocasionados por la pandemia y que ahora buscan ser los promotores de la reactivación del sector.

Un concepto innovador para Gastronomía es aquel que aporta alguna novedad en el diseño del formato de negocio, es decir, en la forma de presentar o especializar la oferta, en el horario, en el tipo de relación con el cliente o, en definitiva, en algún argumento por el que su promotor (hostelero-cocinero-emprendedor) ha optado para diferenciarse en el mercado y, por lo tanto, elevar el atractivo de su concepto, atraer clientela e impulsar la facturación.

Hay otra condición, sin duda limitativa y basada en el deseo de ganarnos la confianza de nuestros lectores: tenemos que conocer los locales y haber estado sentado en ellos.

3.1. Producto Aceptable

La estructura de todas las masas que se encuentran en esta categoría es hojaldrada, difiriendo en el modo de hacerlas. Su composición inicial y el resultado final son relativamente similares.

La masa de hojaldre tiene una estructura formada por una gran cantidad de capas que alternan materia grasa y masa en sus diferentes pliegues.

La tarta de masa hojaldre a simple vista es agradable de buen color, lo que llama la atención es el relleno ya que se realiza con las menudencias del pato acompañado de champiñones de cuchumuela de esta manera revalorizamos los productos que se tiene en Cochabamba. Aumento en el valor de un activo para reflejar su valor de mercado actual.

La revalorización de activos consiste en actualizar el valor de mercado de los bienes de una sociedad, mediante coeficientes equivalentes a la inflación del período o a través de otros métodos de valoración de activos. Aumento en el valor de un activo para reflejar su valor de mercado actual. La revalorización de activos consiste en actualizar el valor de mercado de los bienes de una sociedad, mediante coeficientes equivalentes a la inflación del período o a

través de otros métodos de valoración de activos. Mostrando en un plato exquisito a la vista y al paladar.

Los costos son bajos porque la menudencia no tiene un costo elevado sino al contrario es accesible para cualquier bolsillo.

3.2. Procedimientos y Técnicas

Las técnicas de dobles en la masa de hojaldre son muy interesantes para obtener un producto final crocante y que se note las hojas. Según la técnica que se elija se procede a realizar la masa para la tarta.

En cuanto al relleno se procederá con el *mise place*, respetando los métodos de cocción para que no sea duro las menudencias y sea agradable para los comensales. De esta manera mostrar que se puede realizar productos de muy buena calidad sin invertir mucho y aportar al menú de un hogar para su alimentación.

El hojaldre rápido se usará en la preparación, este tipo de hojaldre no se necesitan respetar los tiempos de reposo prolongados que pueden verse en el caso del hojaldre básico o del hojaldre inverso.

Es más fácil de preparar ya que en lugar de realizar el amasijo y luego agregar el empaste para laminar posteriormente, se adiciona la materia grasa sobre la masa y luego se lamina.

3.3. Propuesta de Innovación Técnica Tecnológica

Se usará la tecnología para incrementar proactivamente la productividad del recurso humano. El modelo teórico considera el efecto de cada uno de los tres tipos de factores: los de insumo, los de proceso y los del contexto que rodea al sitio donde se realiza la innovación. El procedimiento de aplicación consta de dos etapas principales: la creación de una base de datos y el análisis de nuevos proyectos. En la primera, se selecciona una actividad de recetarios con la preparación paso a paso y se recaba la información básica sobre los indicadores de los factores y de la productividad, incluyendo el número necesario de proyectos para poder aplicar el análisis estadístico. En la segunda, ya constituida la base se pueden tratar los nuevos casos en los que se podrán tomar decisiones proactivas para modificar la productividad. En ellos se pudieron contrastar las diferencias en los resultados entre tomar la decisión de actuar proactivamente y no tomarla. Los resultados de la productividad obtenidos.

Mostrar el producto final para una degustación es lo que resalta del proyecto llevar acabo según los objetivos planeados y demostrar que es viable la realización de una tarta de hojaldre con relleno de menudencias de pato y champiñones.

3.4. Instrumentos (equipos, materiales, insumos)

3.4.1. Equipos

- ✓ Horno
- ✓ Refrigerador
- ✓ Cocina

3.4.2. Utensilios

- ✓ Boles
- ✓ Ollas
- ✓ Tablas
- ✓ Cuchillo
- ✓ Plato de presentación
- ✓ Cubiertos
- ✓ Cucharon
- ✓ Espátula de madera
- ✓ Sarten
- ✓ Puntilla

3.4.3. Insumos

- ✓ Mollejas de pato (Churiqui)
- ✓ Champiñones secos
- ✓ Cebolla mediana
- ✓ Puerro
- ✓ Zanahoria
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta negra
- ✓ Comino

- ✓ Orégano a gusto
- ✓ Perejil
- ✓ Paprika
- ✓ Aceite

3.5. Métodos y Técnicas

Se le denomina método de cocción al conjunto de pasos que se requieren para transformar los alimentos a través de calor. Los métodos de cocción se clasifican por el medio en el que se realiza: cocción en medio seco, cocción en medio líquido, cocción en medio graso y cocción mixta.

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Podemos distinguir los métodos de cocción por el medio en el que se realiza: Cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo, cocción en medio graso y cocción mixta o combinada (agua y grasa).

Técnicas culinarias a los diferentes métodos que el ser humano ha desarrollado para procesar alimentos, bien sea para cocinarlos o conservarlos. Todas las culturas del mundo han desarrollado muy variadas técnicas culinarias.

3.5.1. Métodos y técnicas aplicadas

En la elaboración de tarta rellena de menudencias de pato (Churiqui) se aplica el método de cocción mixta, mencionamos detalladamente las técnicas de aplicación:

- Guisar
- Saltar
- Sofreír
- Hornear

3.6. Resultados Obtenido:

- La primera prueba realice en el mes de abril 10, cocine con champiñones de lata, acompañado de papa frita en bastones, en esta ocasión hice cocer en olla los churiquis, los cuales salieron duros no saque el nervio que tiene, a mis comensales no les gustó mucho.

- La segunda prueba realice en el mes de junio 26, esta vez hice con champiñones de cuchumuela del valle alto, además lo hice en un pastel de masa quebrada salió muy humedad ya que no calcule la humedad del guiso.
- La tercera prueba realicé en noviembre 13, en la cual la hice con masa de hojaldre, su resultado fue muy bueno se sentía el crocante de la masa, el guiso fue con pura molleja sin nada de nervios ni grasas.

4. Conclusiones

Se llega a la conclusión que la masa hojaldre es muy común y muy utilizada tanto en cocina como en panadería y repostería, su presentación puede ser un poco compleja y generalmente es necesario hacer dos o tres pruebas para conseguir una masa de hojaldre buena. Aplicando todas las técnicas de dobles correspondiente.

Una de las masas que se destaca por el sabor, textura y presentación es el hojaldre el cual puede derivar en pan, cuernos, moños, polvorón y muchas más. También se puede decir que la masa requiere un procedimiento y de insumos distintos para llegar a su elaboración. Y que necesita técnica y una habilidad, aunque no se tengan precisamente los conocimientos teóricos adecuados.

El proyecto que mostrar un relleno diferente algo versátil, económico pero exquisito, mostrando con resultados que el producto final adecuado para comercializarlo.

5. Recomendaciones

Se recomienda para la masa hojaldre desde cero utilizar una mantequilla especial para lograr un producto muy bueno, aunque la mantequilla esta formulada especialmente para funcionar adecuadamente al usarse en la masa hojaldre cualquier otro tipo de mantequilla común hará bien el trabajo así que mientras se trabaje la materia grasa como se debe no se debería tener ningún problema en la realización de la masa

Cuando se trata de panadería y repostería la masa hojaldre es la reina indiscutible, crujiente, airosa y llena de un sabor todo al mismo tiempo. Esta masa armoniza muy bien tanto para sabores dulces como para sabores salados sin embargo a la hora de trabajarla puede ser un tanto engañosa es por eso que se tiene que aplicar las técnicas correctamente así tener un

producto final de altura. En el proyecto se muestra las técnicas y el producto final agradable al paladar exigente.

ANEXOS

FICHA TECNICA 1

INGREDIENTES	UNIDAD MED.	COSTO Por kg	CANTIDAD	COSTO	ELABORACIÓN
Harina	gr	6	500	3	Realizar la masa hojaldre rápido. En mantecar el molde para luego poner la masa hojaldre ulereando. Tener el mise place listo. En un Sartén cristalizar el ajo, cebolla y puerro incorporar la zanahoria, morrón y dejar cocer hasta que este suave con un poco de fondo. Añadir los champiñones y menudencias de pato, sazonar a gusto. Añadir el perejil, rectificar el sabor y apagar. Dejar enfriar el relleno Jalar la masa de hojaldre colocar al molde, poner el relleno y tapar Pintar con brocha con huevo batido Hornear.
Agua	ml	0,6	250	0,15	
Manteca	gr	12	75	0,9	
Sal	gr	1	12	0,012	
Manteca de empaste	gr	20	300	6	
Ajo	gr	20	10	0,2	
Cebolla	gr	4	60	0,24	
Puerro	gr	8	60	0,48	
Morrón	gr	5	50	0,25	
Zanahoria	gr	5	30	0,15	
Menudencia de pato	gr	12	1000	12	
Champiñones	gr	25	100	2,5	
Fondo de ave	ml	1	250	0,25	
S y P	gr		15	0.3	
Palillo	gr	25	5	0,13	
Aceite	ml	13	50	0,65	
Perejil	gr	5	10	0,05	
COSTO TOTAL				27,26	PRESENTACION

COSTO UNITARIO	3,41
MARGEN DE ERROR (%)	0,05
1RA SUMA	3,46
F, MULTIPLICACION	2,86
PRECIO A. IMP	6,32
IMPUESTOS (16%)	1,01
PRECIO DE VENTA	7,33



Fig. 1 Masa hojaldre (preparación de la masa)



Fig.2 Masa hojaldre (foto después de la cocción)



Fig.3 Champiñones



FOTOS DE LA PRIMERA PRUEBA EN EL MES DE ABRIL



SEGUNDA PRUEBA CON MASA QUEBRADA EN PASTEL



TERCERA PRUEBA CON MASA HOJALDRE

1



BIBLIOGRAFÍA

Empresa Editora El Comercio S.A. (2005). *Cocinas del Mundo 2*. Lima: Comercio.

Empresa Editora El Comercio S.A. (2005). *Cocinas del Mundo 3*. Lima: Comercio.

Grupo La República. (2007). *Todo Tortas, mesa dulce 2*. Lima: Septiembre.

Le Cordon Bleu. (2012). *Manual Práctico de introducción a la Pastelería*. Lima.

Lexus. (2010). *Delicias del Norte*. España: Grafos S.A.

Lexus. (2011). *Galletas*. Barcelona, España: Grafos S.A.

Lexus. (2018). *Gran libro de REPOSTERÍA*. España: EGEDSA.

Postres. (2016). Chile: Cosar Editores S.A.

PÁGINAS WEB CONSULTADAS:

<https://www.directoalpaladar.com>. (2021, 10 15). Retrieved from

<https://www.educa.com.bo>. (2021, 09 4). Retrieved from

<https://www.educa.com.bo/geografia/cuchumuela-municipio-de-punata>