

RECETARIO

LIC. GASTRONOMIA

CONFITERIA Y CHOCOLATERIA

DISEÑO Y LOGISTICA DE BANQUETES

CHEF: MARLIS TECO RUIZ

ALUMNO: LUIS ANTONIO SOLIS PEREZ

GRADO: 5to CUATRIMESTRE

GRUPO: ``UNICO``

Villa Flores, Chiapas

Abril, 2021

INTRODUCCION

Como podremos observar hay Productos alimenticios a base de azúcar, golosinas y caramelos, con exclusión de las elaboraciones con chocolate, que son una rama particular de la confitería, llamadas bombones. También se llama confitería a la tienda del confitero y al conjunto de las técnicas artesanales o industriales del trabajo del azúcar.

Refiriéndonos al chocolate esto es un producto con el cual uno puede jugar en el hecho de que podemos hacer formas y Conocido como uno de los manjares más deliciosos y populares, el chocolate, es una pasta alimenticia realizada con cacao y azúcar molidos. Es un producto actualmente utilizado para preparaciones dulces que pueden ir desde simples postres, hasta galletitas, tortas, masitas, helados, mousses, bombones, huevos de Pascua, productos de panadería, budines y mucho más.

La Banquetería es una empresa dedicada a la producción de eventos que tiene como objetivo brindar un servicio integral en todos los aspectos. Sus pilares fundamentales son la gastronomía y el diseño, por lo que les asesorarán desde el día que cotizan hasta el mismo día de su evento. No solamente les ofrecerá los menús con las mejores recetas culinarias sino que también se encargará de algunos de los aspectos más importantes de cualquier evento que uno guste.

DESARROLLO DE RECETAS

CONFITERIA Y CHOCOLATERIA

Brownie

Ingredientes:

370gr De Mantequilla

379gr Chocolate

8 Huevos

2 Cda De Vainilla

175gr Azúcar Morena

175gr Azúcar Refinada

½ cda De Sal

230 gr Harina

2 Tazas De Nuez

100 gr De Cocoa

Procedimiento:

Primero tomamos un recipiente grande, luego empezamos agregar poco a poco los ingredientes que tenemos, después de ya agregar todo empezamos a mezclar todos los ingredientes muy bien hasta que no tenga grumitos y así obtenemos nuestra mezcla para brownies, luego en un refractario ponemos dentro papel encerado o aluminio y después dejamos caer la mezcla, antes debe de estar encendido o precalentando nuestro horno, después lo metemos al horno ya que este caliente y ahí lo dejamos por 20 a 25 minutos y después dejamos que se enfríe y luego lo sacamos y cortamos en cuadritos y presentamos.

Churros Caseros

Ingredientes:

1 plátano

½ De Leche

½ Harina

2 Cda De Royal

3 Piscas De Bicarbonato

Canela En Polvo

Procedimiento:

Primero ponemos en un recipiente hondo la taza de agua, después dejamos caer la mantequilla ya que sea allá derretido le agregamos la harina y mezclamos bien hasta que no tenga grumos ya que este muy bien integrado, después le agregamos la mezcla de plátano con leche y agregamos 3 piscas de bicarbonato nuevamente mezclamos bien, después de que ya quedo tomamos nuestra manga y agregamos un poco de nuestra mezcla y ya en una sartén o recipiente hondo ponemos aceite o manteca y dejamos que se caliente bien le agregamos de la mezcla y ahí saldrán nuestros churros y en otro recipiente ya tendremos azúcar con canela molida o solo azúcar y de eso presentamos.

Cupcakes De Chocolate

Ingredientes:

130 gr De Mantequilla

2 Claras

2 Yemas

60gr De Azúcar

125gr De azúcar Morena

200 gr De Harina

Vainilla

2 cda De Levadura Royal

125 MI De Leche Entera

200gr De Chocolate Para Derretir

1 Pisca De Sal

Capacillos

Procedimiento:

Primero agregamos mantequilla y azúcar a la batidora, luego agregamos el chocolate ya derretido que antes ya deberíamos haberlo hecho a baño maría, y después seguimos batiendo y después agregamos las claras, luego las yemas y vainilla esperamos que se bata muy bien después de esto agregamos la harina, royal tamizado y una pisca de sal, después batimos o de forma envolvente vamos integrando la harina hasta que no tenga grumos, luego en un molde ponemos los capacillos y agregamos la mezcla y lo metemos al horno.

Para la crema de arriba, solo compramos crema para batir de chocolate y lo agregamos a la batidora y ya que llegue a su punto lo pasamos a la manga y se lo agregamos a los cupcakes y presentamos.



Pastel De Chocolate

Genovesa

Ingredientes:

4 Huevos

120 gr De Azúcar Refinada

Sal

Esencia De Vainilla

120 gr Harina

Procedimiento:

Primero ponemos los huevos en el recipiente de la batidora, luego añadimos la pizca de sal y todo el azúcar y a velocidad media alta batimos, después de que ya quede lo sacamos y ponemos la harina tamizada y de forma envolvente vamos integrándola, luego tomamos un molde y agregamos la mezcla y lo llevamos al horno y luego de que ya este lo sacamos y posteriormente lo partimos por la mitad para rellenarlo de cualquier fruta que guste uno.

Cobertura o buttercream: para esto podemos usar crema para batir o claras de huevos, azúcar glas, y mantequilla: batimos muy bien la mantequilla con el azúcar glas y luego agregamos las claras de huevo o leche hasta que quede muy firme.

Después de tener el biscocho relleno de fresas, empezamos agregarle cobertura de limón que ya teníamos a todo el biscocho muy bien y posteriormente le colocamos unos trozos de chocolate por toda la vuelta de nuestro pastel y en la parte de arriba tomamos un poco más de nuestra mezcla y en la manga pastelera le agregamos un poco y con eso empezamos a decorar nuestro pastel de limón, ya que esté listo y muy bien decorado lo partimos y presentamos.



Figuras De Chocolate

Ingredientes:

Chocolate

Procedimiento:

Primero tomamos un poco de chocolate entero, después lo ponemos a derretir a baño maría en un bow hasta que tenga una temperatura de 45°C se retira cuando ya logramos esto después en la mesa mármol se temple o temperamos hasta los 28-29°C se calienta nuevamente a 33°C y ahí ya podemos comenzar a utilizarlo, con eso tomamos un poco de papel encerado y le hacemos una forma de cono que quede muy bien la punta y si no lo vamos jalando hasta que quede y luego de eso cortamos un poquito la punta y así empezamos hacer figuras.



Bombones Rellenos De Cereza Y Rompopo

Ingredientes:

Chocolate

Cereza

Rompopo

Procedimiento:

Primero ponemos un poco de chocolate en un bowl y lo derretimos a baño maría, después damos que llegue a 45°C para que en una mesa mármol templemos o temperemos hasta 28-29°C y nuevamente calentamos a 32-33°C para ya ser utilizado y con esto tomamos nuestro molde de goma y le dejamos caer chocolate y lo escurrimos que quede una capa muy delgada y lo metemos al refrigerador por un minuto, luego lo sacamos y lo rellenamos de rompopo o cerezas caramelizadas que ya tendremos antes que hacer, y luego le ponemos nuevamente más chocolate encima y que quede muy limpio lo metemos al refrigerador por 1 minuto y lo sacamos y obtenemos nuestros bombones rellenos



Tarta Tartin

Ingredientes:

Manzanas

Agua

Azúcar

Masa Sable

Mantequilla

Azúcar

Huevo

Vainilla

Harina

Procedimiento:

Primero pelamos y cortamos en media luna las manzanas, ya que estén cortadas tomamos una sartén ondo y agregamos una taza de agua y agregamos las manzanas y luego el azúcar para caramelizarlas y las dejamos por unos 10 minutos, luego hacemos la mezcla de la masa primero agregamos la mantequilla y el azúcar y lo integramos muy bien ya que este agregamos 1 huevo y una tapita de vainilla y mezclamos, luego agregamos la harina y nuevamente mezclamos bien hasta que se integre todo muy bien, luego en un molde colocamos manzanas caramelizadas y luego la masa sobre ello y lo metemos al horno por unos 15 o 20 minutos y luego sacamos y presentamos.



Lymon Pie

Ingredientes:

Para la crema de limón:

135 gr De Azúcar

135 g De Jugo De Limón (Recién Exprimido)

3g De Grenetina

135g De Huevos (Batir El Huevo Completo Y Pesarlo)

135 gr De Mantequilla En Cubos A Temperatura Ambiente

Para La Masa:

120gr Mantequilla

120gr Azúcar

1 Huevo

1 Cda De Vainilla

250gr De Harina

Procedimiento: Primero empezamos con la masa tomamos un bow y agregamos la mantequilla con el azúcar y empezamos a mezclar, luego de ya tener bien integrado ambas cosas le agregamos un huevo y la esencia de vainilla y mezclamos nuevamente, después de ya tenerlo muy bien mezclado le agregamos la harina y volvemos a mezclar hasta integrarlo bien, de eso tomamos un molde y la masa lo estiramos un poco y cortamos a la medida del molde y luego lo metemos al horno por unos 15 minutos, mientras tenemos horneando nuestra masa empezamos a elaborar nuestra crema, primero tomamos un coludo o cualquier recipiente hondo y le agregamos un poquito de agua con el azúcar damos que se disuelva muy bien y aparte mezclamos en un bow el huevo con el jugo de limón recién exprimido, ya después hidratamos la grenetina y luego de que ya este todo eso en el bow o el coludo agregamos la mezcla que hicimos, de ahí agregamos la grenetina ya disuelta y por último la mantequilla y mezclamos hasta que tome una consistencia similiquida y luego dejamos que enfrié de ahí ya que esta nuestro pan dentro de él le agregamos un poco de la mezcla y presentamos.



Tarta De Pistache

Ingredientes:

Pistache Suficiente

Para La Tarta:

250gr De Harina

125gr De Harina

1 Pisca De Sal

4 o 5 Cucharadas De Agua Fría

Mantequilla

Procedimiento:

Primero Tamizamos los ingredientes secos, cortamos la mantequilla en cubos y se lo agregamos a la harina, luego revolvemos con un tenedor o espátula, después le agregamos las cucharadas de agua fría y amasamos por unos 30 minutos y si vemos que la mantequilla se está calentando mucho lo metemos al refrigerador por unos minutos y nuevamente amasamos con un tenedor sin tocar la harina hasta que se incorpore muy bien y luego en un molde agregamos de nuestra masa y lo metemos al horno, ya que este lo sacamos y tomamos unos y le vamos agregando un poco de pistache y un poco de crema y presentamos.



Tarta De Crema De Naranja

Ingredientes:

200 ml De Jugo De Naranja

3 Yemas

Ralladura De 3 Naranjas

40g De Fécula De Maíz O Harina

75g De Azúcar

Para La Tarta:

Mantequilla

Azúcar

1 Huevo

Vainilla

220g De Harina

Procedimiento:

Incorporamos la mantequilla con el azúcar, después de ya estar muy bien incorporado ambas le agregamos el huevo y vainilla, después de mezclarlo bien le agregamos la harina y hasta tener nuestra masa, luego la estiramos y cortamos a la medida de nuestro molde que vallamos a usar, lo metemos al horno por unos 10 minutos, luego en un coludo agregamos el jugo de naranja y con el azúcar hasta que se disuelva muy bien, luego de ya estar le agregamos las yemas y mezclamos muy bien, después agregamos la fécula y ralladura y mezclamos hasta que tome una consistencia cremosa y después de eso damos que se enfríe y luego si ya está nuestra tarta la rellenamos con la crema y presentamos.



Merengues

Suizo

Ingredientes:

Claras 150gr

Azúcar 300gr

Procedimiento:

Esta ponemos las claras a baño maría junto al azúcar que debería de estar a 100°C Y de eso ya obtendremos nuestro merengue suizo

Italiano

Ingredientes:

5 Claras De Huevo

200gr Azúcar

Unas Gotitas De Limón

Agua

Procedimiento: Ponemos en un recipiente el azúcar con un poco de agua para hacer un almíbar, luego en el bow colocamos las claras y batimos hasta que suba y vemos si nuestro almíbar ya está listo y se lo vamos agregando a lo que estamos batiendo y ahí seguimos batiendo hasta que veamos que el bow ya no se siente tan caliente y ahí tenemos nuestro merengue

Francés

Ingredientes:

5 Claras De Huevo

100gr Azúcar

100gr Azúcar Glas

½ Cda De Vainilla

Procedimiento: Ponemos en el bow las claras con el azúcar normal y empezamos batiendo a velocidad alta después le agregamos la vainilla y el azúcar glas y luego tenemos nuestro merengue



Gelatinas

Pannacotta

Ingredientes:

Crema Para Batir

Yogurt Natural

Grenetina

Colorante Alimenticio Color Verde

Primero ponemos en el bow la crema para batir y empezamos a batirlo a velocidad media alta y ya que este le agregamos el colorante y lo pasamos al fuego y luego le agregamos el yogurt y la grenetina y luego lo bajamos y lo colocamos en unos vasos y lo metemos al refrigerador para que tome su consistencia



Gelatina De Crema:

Ingredientes:

1 ½ Media Crema

1 Leche Condensada

1 Leche Evaporada De Caja

Gelatina Pronto De Uva Y Fresa

Procedimiento:

Para la gelatina usamos una taza de agua y la colocamos en un coludo y esperamos que se caliente un poco y se lo agregamos los sobres de gelatina moviéndolo suavemente junto con la grenetina ya hidratada y después lo colocamos en el refractario y lo metemos al refrigerador hasta que tenga su consistencia, después de ya estar las gelatinas las partimos en cuadros o cubos como gustamos, luego lo vamos agregando a un recipiente hondo de cristal y mezclamos los tipos de gelatinas y luego le agregamos la mezcla que elaboramos que se izó con leche evaporada, condensada, y media crema y luego lo llevamos a refrigeración y listo.



Gelatina De Coco

Ingredientes:

1 Coco

Grenetina

Leche

Azúcar

Procedimiento:

Primero le sacamos el agua al coco, después de eso lo partimos y le extraemos la carne y lo rallamos o bien licuamos, luego en un coludo agregamos leche y damos que hierva, después le agregamos el azúcar hasta que se disuelva, después le agregamos un poco de agua de coco, y luego la grenetina y la ralladura de coco y lo mezclamos muy bien y después en unos vasos lo depositamos poco a poco y lo metemos y sacamos del refrigerador para que tome consistencia y la pulpa quede en todo.



Pastel De Café

Ingredientes:

3gr Grenetina

500MI De Crema Para Batir

50gr De Café Soluble

20gr Azúcar

80gr Harina

50gr Azúcar

8 Huevos

250gr Harina

125gr De Mantequilla

250MI Crema Para Batir

20gr De Café

Procedimiento:

Masa Sable:

En un bow agregamos mantequilla y azúcar, mezclamos bien hasta integrarlo bien, luego le agregamos 1 huevo y vainilla, y luego la harina y seguimos mezclando, luego de ya tener nuestra masa lo estiramos más o menos grande y lo metimos al horno.

Para El Pan:

En un bow agregamos 5 piezas de huevo y empezamos a batir, después de ya subir un poco le agregamos azúcar refinada y seguimos batiendo, luego agregamos un poco más de azúcar hasta blanquear, luego agregamos un poco de vainilla y seguimos batiendo hasta tener buena consistencia o punto de letra, luego agregamos la harina tamizada, e incorporamos de forma envolvente y suave, luego de ya estar bien incorporado todo, lo agregamos al molde y ahí sacamos nuestro pan.

Relleno:

En un coludo ponemos crema para batir en el fuego, luego cuando comienza a hervir le dejamos caer la grenetina, el café, azúcar, y mezclamos muy bien hasta disolver, después lo colamos y lo llevamos al refrigerador ya estando frio lo llevamos a la batidora y ahí a velocidad media alta lo empezamos a batir hasta llegar a una buena consistencia.

Ganach:

250 Crema para batir

20g de café

100g de chocolate

Batir todo junto con chocolate derretido

Procedimiento:

Primero colocamos una rueda de la galleta de la masa sable y pan luego le agregamos relleno y un poco de ganach, y así poco a poco hasta tener una buena altura, alrededor le colocamos pan y decoramos con cerezas y así obtendremos nuestro pastel de café.



DISEÑO Y LOGISTICA DE BANQUETES

Tarta Salada

Ingredientes:

Carne Molida

Para La tarta:

250gr Harina

125gr Mantequilla

1 Huevo

30MI De Agua

5gr De Sal

Procedimiento:

Primero ponemos en un bow la harina con la mantequilla y empezamos a integrarlos muy bien, después agregamos el huevo con un poco de agua y con una espátula lo movemos muy bien hasta integrar todo muy bien y de ahí la amasamos en la mesa muy bien para integrarla mejor y de ahí la bitafilamos y lo metemos al refri por unos minutos y después la sacamos ya que este un poco más dura y lo cortamos en pedazos y la estiramos con el rodillo muy bien y ya de tenerla la cortamos y en el molde lo colocamos a su medida y lo llevamos al horno, mientras esta nuestra masa horneándose, ponemos la carne en una sartén y la ponemos a cocer o a freír la salpimentamos y le agregamos un poco de ajos molido y la movemos y esperamos que se cueza todo muy bien, luego de ya está nuestra tarta la sacamos y la desmoldamos y le agregamos un poco de carne y la llevamos al horno nuevamente y ya de estar la sacamos y presentamos.



Pasta Al Queso

Ingredientes:

2 Pasta De Codo o Macarrones

30gr De Mantequilla

200gr De Tocino

Sal

Pimienta

Albaca

50gr De Queso Parmesano

Queso Gouda

Procedimiento:

Primero ponemos en un recipiente un poco de agua y agregamos la pasta hasta que llegue al punto al dente, después lo sacamos y lo lavamos con agua para enfriarlo y así no se nos ponga durito, luego freímos el tocino con un poco de mantequilla, luego en una sartén agregamos un poco de mantequilla, posteriormente se ponemos una capa de la mezcla que se izó con leche, queso parmesano, luego le ponemos un poco de tocino, y queso y así vamos agregándole poco a poco como capas, y ya de eso lo metemos al horno por unos minutos y ya que lo saquemos le agregamos un poco de queso parmesano y albaca y presentamos.



Quiche

Ingredientes:

500gr De Harina

Huevo

Mantequilla

Sal

½ De Jamón

200gr Queso Manchego

1 litro De Leche

1 Media Crema Pequeña

Nuez Moscada

Cebollín o De Rabo

Procedimiento:

Primero Elaboramos La masa, empezamos Agregando La Mantequilla En Un Bow y lo mezclamos muy bien, luego le agregamos la harina, el agua, un poquito de aceite y la sal, y lo integramos todo muy bien, luego en un molde para cupcakes luego lo estiramos un poquito y vamos colocando en el molde, después de eso cortamos un poco de papel encerado y lo ponemos sobre la masa y le agregamos un poco de frijol sobre el papel para hornear a punto ciego, mientras se hornea nuestra tarta cortamos el jamón en cubos, luego una $\frac{3}{4}$ Parte de cebolla, y la sofreímos muy bien, luego en un bow ponemos leche, media crema y ya luego agregamos la cebolla, jamón y queso y mezclamos, luego de que ya allá salido nuestra tarta sacamos lo que tiene arriba y la rellenamos con un poco de la mezcla que hicimos y nuevamente lo metemos al horno y esperamos que se hornee un poco más y lo sacamos y presentamos.



Pasta En Salsa Bechamel

Ingredientes:

200g De Camarones

2 Chiles Guajillos

150gr Queso Gouda o Manchego

1 Pasta De Espaguete

Procedimiento:

Agregamos en un coludo la pasta de espaguete con agua suficiente y lo ponemos a hervir a punto al dente y de que ya este cocido lo lavamos con agua fría y lo escurrimos, luego los camarones los limpiamos y desvenamos y le hacemos corte mariposa, después de lavarlos bien le agregamos sal, pimienta y ajo molido, luego los chile guajillos los desvenamos y los picamos finamente, luego en una sartén ponemos a saltear los camarones con mantequilla, luego le agregamos los chiles y seguimos salteando, después agregamos la pasta de espaguete y dejamos unos minutos ahí y luego dejamos caer la bechamel y dejamos que se integre muy bien y luego de unos minutos lo apagamos y tomamos un poco y presentamos.



Langosta

Ingredientes:

2 Langostas

Romero Fresco

Espárragos

1 Zanahoria

1 Calabaza

Procedimiento:

Lavamos muy bien las langostas, le quitamos las cositas rojas que traen, luego las llevamos a la tabla y las partimos por la mitad y nuevamente las limpiamos muy bien por dentro, luego en la parrilla o en una sartén hondo agregamos romero y salpimentamos y ajo en polvo le agregamos a la langosta y dejamos que valla tomando ese aroma, luego checamos que se valla cociendo muy bien la langosta de todos lados, después por encima de la carne le agregamos un poco de mantequilla, en otra sartén agregamos un poco de mantequilla y salteamos las zanahorias y calabazas que estarían cortadas en julianas, luego de que estén las bajamos y las guardamos a un costado, luego checamos nuestra langosta si ya está muy bien cocida la sacamos y en un plato ponemos verduras saltadas y le agregamos la langosta buscándole altura y presentamos.



Crepas Saladas

Ingredientes:

Leche

Huevo

Sal

Harina

Pimienta

Queso Panela

Espinacas

Cilantro

Filete De Pescado

Mango

Procedimiento:

Agregamos a la licuadora leche, huevo, sal, harina, y un poco de pimienta y licuamos muy bien, después y una sartén agregamos mantequilla y luego dejamos caer un poco de la mezcla y damos que se cueza y así sucesivamente, luego el filete lo partimos en cubos y extraemos el jugo de limones, después extraemos la pulpa de mango, luego en el jugo de limón agregamos el filete de pescado ya partido, y la pulpa del mango y lo metemos al refri y esperamos que se cueza, después de ya estar las crepas y el pescado colocamos una crepa y sobre ella le agregamos espinacas que antes habíamos blanqueado, luego agregamos un poco del filete, mango y sobre ella cilantro y presentamos.



Salteado De Pollo

Ingredientes:

200g Pechuga De Pollo

1 Zanahoria

1 Brócoli

2 Papas Cambray

Postre:

1 Naranja

1 Mango

Procedimiento:

Primero lavamos bien la pechuga y luego lo fileteamos, después le agregamos sal, pimienta y ajo molido, después lavamos muy bien las verdura, la zanahoria la pelamos y la cortamos en rodajas de un mismo tamaño, el brócoli lo sacamos una por una, y las papas van entera, y el huitlacoche lo lavamos con poco de jabón y lo sacamos rápidamente, después de tener todo lavado, en una sartén agregamos mantequilla y empezamos a saltear el tlacoché, luego agregamos las papas cambray, las zanahorias y el brócoli y seguimos salteando después en otra sartén agregamos un poco de mantequilla y agregamos nuestro filete de pollo hasta que esté muy bien cocido, luego checamos si ya están nuestras verdura y la sacamos, en un plato llano colocamos verdura y pollo y presentamos.

