

BIOQUIMICA

**NOMBRE DE EL ALUMNO (A): NORMA DANIELA VILLATORO MONZON
LOURDES AYLIN VELASCO HERRERA**

ASESOR ACADEMICO: MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS

ACTIVIDAD: ENSAYO DE LA RECETA “CHIMBO”

GRADO Y GRUPO: LNU-3

FECHA DE ENTREGA: 20 DE MAYO 2023

INTRODUCCION

El chimbo es un dulce típico del estado de Chiapas que también puede ser conocido como pan de marquesote este delicioso pan se puede acompañar de un rico almíbar con canela y anís de estrella, este dulce típico fue creado al sur de México por las décadas de los años 70 estos dulces hechos en casa así también conocido como el famoso EL CHIMBO. (Gordillo, 2019)

En el estado de Chiapas este postre es más conocido como el chimbo de san Cristóbal de las casas y Comitán, aunque este dulce es muy común poderlo encontrar tanto como en mercados y esquinas de Tuxtla Gutiérrez, el marquesote es muy conocido en el estado de México porque su elaboración dice ser fácil, este pan recibe también el nombre de “MAMON” por absorber rápidamente los líquidos con el que se acompaña principalmente se encuentra en las panaderías de mercados públicos

DESARROLLO

Para la creación de este dulce se utiliza un molde rectangular engrasado y enharinado se utilizan claras en punto de turrón y se le agregan las yemas una a una y la mitad de azúcar luego se le agrega la harina y el polvo para hornear incorporándola poco a poco para dejar más esponjosa la mezcla al agregar la mantequilla se debe mezclar por separado después se deja hornear aproximadamente 20 minutos, se deja enfriar antes de poder manipularlo.

Para poder obtener el postre completo se le agrega el jarabe que está hecho de azúcar, canela y el anís en un litro de agua se deja entibiar para poderle agregar el marquesote.

EL CHIMBO se puede observar más en la época de los muertos en los altares y sin duda uno de los postres favoritos. (Gordillo, 2019)

CONCLUSION

Con esta receta nos dimos cuenta lo importante que es la comida en nuestra región, porque nos hablan de todas las tradiciones que nuestros antepasados nos han dejado que a veces no nos damos cuenta que los estamos dejando atrás. Pero también nos dimos cuenta de que es muy popular en día de muertos, pues acá en Comitán acostumbran ponerlos en las ofrendas para que las personas que ya no están con nosotros puedan seguirlo disfrutando. La gastronomía de Chiapas es muy extensa ofrece delicias como los tamales de bola, frijol escumite con chilpiín, frijoles negros con carne salada de res, tanate y chumul.

BIBLIOGRAFIA

- Cómo hacer Chimbo Pan Dulce de Chiapas | Postre Mexicano
(mexicoenmicocina.com)