

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

“Brasserie” Menú Cocina Clásica Francesa
Proyecto de investigación y desarrollo

Vanessa Nicole Vega Lulo

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de
Licenciada en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 21 de marzo de 2016

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

**COLEGIO DE ARTE CULINARIO, HOSPITALIDAD Y
TURISMO**

HOJA DE CALIFICACIÓN

DE TRABAJO DE TITULACIÓN

“Brasserie” Menú Cocina Clásica Francesa

Vanessa Vega

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

David Harrington, Chef.

Firma del profesor

Quito, 21 de marzo de 2016

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Vanessa Nicole Vega Lulo

Código: 00105454

Cédula de Identidad: 0915864706

Lugar y fecha: Quito, marzo de 2016

RESUMEN

Los alumnos de gastronomía de la USFQ deben elaborar una parte práctica de la tesis, que consiste en comercializar un menú (nacional o internacional), en el restaurante Marcus. Esta tesis propone un menú de cocina clásica francesa de 6 cursos, en la que se busca recordar o crear una experiencia similar a una “Brasserie” de Francia, enfocándose en recetas clásicas de su gastronomía (Francia). Se utiliza productos nacionales similares a los ingredientes franceses con el fin de hacer un trabajo viable, sin perder la esencia –textura, sabor, calidad– de los platos.

ABSTRACT

Gastronomy students of USFQ must realize a practice part from their thesis, which consists in creating a menu (national or international theme) and selling it in the gourmet restaurant of the university, Marcus. This thesis comes through with a menu of classic French cuisine of 6 courses with the aim to remind or create an experience similar to a French “Brasserie”, focusing on their (France) classic recipes. It was needed to work with national products which are some ways similar to French ingredients, in order to make a sustainable project without losing the recipe’s essence –texture, flavor, quality.

TABLA DE CONTENIDOS

RESUMEN	4
ABSTRACT	5
RESUMEN EJECUTIVO.....	10
PROPUESTA DE MENÚ.....	11
CUERPO TEÓRICO	13
Antecedentes de la cocina clásica francesa.....	13
Cocina Regional Francesa.....	17
Cocina de la región Norte.....	18
Cocina de la región Noreste	18
Cocina de la región Noroeste	19
Cocina de la región Centro.....	20
Cocina de la región sureste.....	20
Cocina de la región suroeste.....	21
MARIDAJE	23
TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS.....	26
EQUIPOS INDISPENSABLES	29
UTENSILIOS	32
COSTO TEÓRICO	36
Recetas estándar	36
Amuse Bouche – Veloute de arveja	36
Primera entrada – huevo pochado.	37
Segunda entrada – Matelotte de lenguado con salsa bourguignonne	38
Plato Fuerte – Cassoulet de Castelnaudary	41
Eclair relleno de crema mascarpone y gel de fresas.....	42
Post postre – Mignardises	45

FOOD COST TEÓRICO%	48
FOOD COST REAL %	49
ANÁLISIS DE COSTOS	50
Kardex Menú	50
Reporte de bajas	51
CONTABILIDAD - FOOD COST REAL	52
BIBLIOGRAFIA.....	55
ANEXOS	57
Procedimiento	57
Amuse Bouche - Veloute de arveja.....	57
Entrada fría – Huevo pochado y salsa beurre blanc.	57
Entrada caliente –Matelotte de Lenguado a la Bourguignonne con Chips de Panceta.....	58
Plato fuerte – Cassoulet de Castelnau.....	58
Postre – Eclair relleno de crema mascarpone y gel de frambuesa.	59
Mignardises – Teja de almendra, Financier y Cannelle.....	61
Fotos	63
Tablas.....	65
GLOSARIO	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla # 1. Food cost real.....	53
Tabla # 2. peso de costo por plato en el menú.....	54
Tabla # 3. equipos indispensables - aperitivo	65

LISTA DE FIGURAS

Figura # 1. plato fuerte	63
Figura # 2. entrada fría.....	63
Figure # 3. entrada caliente	63
Figura # 4. postre.....	63
Figura # 5. financier	63
Figure 5 financier	63
Figura # 6. cannelles.....	63
Figura # 7. tejas de almendra.....	63
Figura # 8. Cocina Regional de Francia	64
Figura # 9. Belle époque.....	64
Figure 9 Belle époque.....	64
Figura # 10. Servicio a la francesa	64
Figura # 13. Cocina Renacentista	64
Figura # 11. Montaje de platos estilo pirámide	64
Figura # 12. Chocoutte.....	64

RESUMEN EJECUTIVO

El menú a realizarse se escogió por la experiencia que se obtuvo al hacer un intercambio en el Instituto Paul Bocuse durante el verano 2014, en Francia; además de la admiración que se tiene por el surgimiento de la gastronomía a partir de la evolución de satisfacer una necesidad fisiológica y cultural, hasta convertirse en un verdadero arte.

La cocina clásica es solo un intermedio entre la época medieval y la contemporánea, en la que sus protagonistas abrieron las puertas al mundo para conocer la cocina como una ciencia y un arte. Con la elaboración del menú francés de cocina clásica, se pretende ofrecer al comensal platos no muy conocidos comercialmente pero igualmente exquisitos, que se caracterizan por ser platos sencillos y de sabores naturales, y como exige la cocina clásica, con su respectiva salsa que hará resaltar sabores. Los seis cursos escogidos constan de técnicas importantes para la gastronomía francesa -como pochar un huevo, elaboración de fondos, técnica de confitar, el rol importante de la mantequilla y la crema en la elaboración de los platos, entre otros.

Además de ello, se podrá analizar la rentabilidad de elaborar un menú francés y en qué aspectos se podría trabajar para reemplazar ciertos productos complicados de obtener o como adaptar una receta estándar a lo que el mercado ofrece.

PROPUESTA DE MENÚ

a. Amuse Bouche: veloute de arvejas servido con corte de masa de hojaldre y parmesano.

El amuse bouche es un veloute de arvejas acompañado con un corte de masa de hojaldre con queso parmesano. Servido en una pequeña pozuela blanca con un plato base y blonda.

b. Entrada fría (ver figura 2 – anexos): huevo pochado y salsa beurre blanc

La entrada fría consta de un huevo mediano de gallina pochado, sobre una tostada brioche y mantequilla noisette, espárragos y zanahorias blanqueados acompañado de una vinagreta, espinaca blanqueada y acompañada de mantequilla. Beurre blanc. Servido en un plato sombrero caliente.

c. Entrada caliente (ver figura 3 – anexos): Lenguado a la Bourguignonne con chips de panceta.

Este curso está compuesto de lenguado macerado en cognac. Servido con champignones y echalotes glaseados, salsa bourguignonne, chips de panceta y flores para decorar. Servido en un platogota caliente.

d. Plato fuerte (ver figura 1 – anexos): Cassoulet de Castelnau-dary.

El plato fuerte es un cassoulet cuyas proteínas principales son cerdo y pato. Se lo acompaña de una ensalada fresca verde de baby espinaca y crudite de vainita francesa con vinagreta. Servido en un plato redondo hondo caliente.

e. Postre (ver figura 4 – anexos): Eclair relleno con crema mascarpone y gel de frambuesa.

Eclair relleno de crema mascarpone y gel de frambuesa. Servido con mortiño cocinado en vino y azúcar, frutillas, moras y pistacho; mermelada de frambuesa y sorbete de frambuesa. Servido en el plato redondo transparente.

f. Mignardises: teja de almendra,financier y cannelles.

Teja de almendra (ver figura 7 – anexos), finanncier (ver figura 5 – anexos) y cannelle (ver figura 6 – anexos) servido en un plato redondo pequeño.

CUERPO TEÓRICO

Antecedentes de la cocina clásica francesa

La evolución de la gastronomía francesa ha estado siempre vinculada con la historia de Francia – renacentismo, época medieval y revolución industrial. La cocina francesa clásica es antecedida por el renacentismo (ver figura 13 – anexos), en el cual sobresalen los alimentos cocinados con gran variedad de Especias, las aves eran servidas con su plumaje. En el 1600 Catalina de Medici aporta a Francia rasgos de la gastronomía italiana, que serán influencia para la elaboración de preparaciones clásicas de la cocina francesa como la masa de hojaldre. A finales de la edad moderna, se introduce a Europa alimentos de América y Asia como el cacao, maíz, arveja, pimienta, melón, piña, cerezas, peras, manzanas, papas y maní. Con la apertura del comercio con el Nuevo Mundo, las especies dejaron de ser un lujo en la mesa de los aristócratas y formó parte de cualquier mesa burgués, razón por la que las especies dejaron de ser un lujo. Los cocineros dejaron de dar valor a productos exóticos y retoman el perfeccionamiento y refinamiento de las técnicas legadas por sus antepasados.

En el siglo XVII, las especies fueron reemplazadas por aromas como ajo, cebolla, hongos, tomillo y perejil. Las salsas acidas y magras de la edad media se sustituyeron por salsas a base de grasa y ligadas con harina (roux). Las verduras toman un importante rol en la composición de la comida. El surgimiento de la cocina clásica nace a partir de la nueva élite social aristocrática contra los burgueses, donde la comida se caracteriza por sabores sutiles y naturales, lo que simboliza lo fino, delicado y elegante.

4 autores gastronómicos se destacan en el comienzo de esta época; Jean Anthelme Brillat-Savarin -escribió el libro Fisiología del gusto donde habla de la gastronomía como una

ciencia-, Balthasar Grimod de la Reynière -escribió el Manual del anfitrión y creó un tribunal gastronómico-, Antonin Careme -su gran aporte es el Arte de la cocina en el siglo XIX, gracias a Careme la comida fue más higiénica, y los cocineros adquirieron la categoría de artistas-, José Berchoux -escribió el libro La gastronomía o el hombre de campo en la mesa gracias a esta obra se empieza a poner de moda la palabra "Gastronomía" en Europa.

En el siglo XIX comienza la expansión de los restaurantes en París, distinguiéndose con el servicio francés. El florecimiento de París dio lugar a la bella época, trayendo consigo restaurantes de lujo por el refinamiento de la comida y los buenos modales –protocolo-, denominando así a Paris como la capital del mundo. En esta etapa de auge de la gastronomía francesa se destacan dos personajes considerados como los más importantes de la gastronomía: Augusto Escoffier y Prosper Montagne.

A finales del siglo XVIII y XIV, tras la revolución francesa, empieza una etapa de expansión de restaurantes y con servicio francés mayormente. La cocina aristocrática fue reemplazada por la cocina burguesa, donde cualquier persona con suficiente dinero podría comer en un restaurante. Los cocineros que antes trabajaron para los aristócratas se convirtieron en los encargados de los restaurantes, adaptando una vida de competencia y paladares diferentes (burgueses). En este surgimiento, la cocina es un arte y los cocineros son los artistas, así como en la literatura, las pinturas y la música. Los comensales, con el fin de tener un criterio formado respecto a la comida, se convierten en *gourmands*. Los *gourmand* son personas "sensibles y con el sentido bien desarrollado de sabores, y la habilidad de expresar en palabras el placer de la comida" (pag.1213, Cambridge World History Food). En esta etapa se establece la denominación de fondos o salsas madres, que con pequeñas variaciones, permiten crear nuevas recetas y muchas de ella consideradas como recetas de la cocina clásica.

La cocina clásica francesa

La *belle époque* (ver figura 9 – anexos) se distingue por ser una época de refinamiento y auge por el lujo de la comida y los buenos modales, siendo así París la capital del mundo. La denominación culinaria se da por grandes nombres de la cocina y por los representantes de las artes, las letras o la aristocracia. Esto permitía al "nuevo rico" post-revolucionario ennoblecarse al consumir un alimento emblemático de uno de los nobles más importantes. De esta manera se desarrolla la cocina clásica y regional. Por cocina clásica se entiende a la cocina de capital, Y regional como cocina característica de cada región. La gastronomía francesa clásica y regional nace a partir de un conjunto de costumbres, conocimientos y grado de desarrollo de una nación en una época determinada. La cocina regional se desarrolla a partir de la valoración de los productos de calidad que se dan en su determinada tierra.

Los fundadores de la cocina clásica se consideran Antonin Careme y Antoine Beauvilliers. Careme se enfocó principalmente en un concepto estético al momento de presentar los platos inspirados en la arquitectura italiana simétrica y regular (pag. 1214, Cambridge World History Food). En esta etapa se adopta una forma de servicio más elegante y personalizada, el servicio francés (ver figura 12 – anexos), en el cual la comida salía directamente servida en los platos desde la cocina; reemplazando así el servicio a la rusa. En los 90's se publican dos libros muy famosos para la cocina clásica: *La cuisine classique* de Dubois y Bernard's, y *Le Livre de la Cuisine* de Gouffe's. Estos libros enfocaban la gastronomía como un arte, la presentación de los platos era más importante que el sabor de la comida.

Tras la segunda revolución industrial, con la aparición de la alta burguesía, el paradigma de Carême fue sustituido por la alta cocina clásica francesa la que consistía en reglas de cocina desarrolladas por Auguste Escoffier (1846-1935). La alta cocina francesa toma el rol en la gastronomía durante 100 años. Escoffier y Propagne trabajaron en los hoteles de lujo de la

Segunda Revolución Industrial –el Savoy, el Carlton de Londres, el Gran Hotel de París-, donde iba la burguesía de la época. Eliminaron las piezas montadas de Carême – dulces que reproducían palacios (ver figura 10 – anexos) -, simplificaron las guarniciones barrocas, reorganizaron la cocina y el servicio de mesa, se dedicaron a establecer normas rígidas – publicadas en la “Guide Culinaire”, “Ma cuisine”, el “Larousse Gastronomique”-, organizó la cocina -creó la brigada con un chef (general), sous chef (coronel), partidas (cocineros)-; creo la carta y simplifico el menú. Otro gran aporte fue poner la salsera en el centro de la mesa, ya que las salsas se convirtieron en lo más importante del menú.

“La filosofía aparentaba ser revolucionaria en las formas pero conservadora en el fondo. Esas “reglas inmutables” establecidas por Escoffier permiten que el cocinero se libere de estar haciendo recetas y pueda pasar a dirigir el hecho gastronómico en un restaurante, convirtiéndose así en restaurador” (García del Moral Garrido, 2011). El restaurador podía salir a la sala y terminar de preparar ciertos platos delante del comensal. Luego, el restaurador fue sustituido por el mete quién pasó a hacer platos delante del comensal, salsear/napar cada plato y organizar todo el menú. De tal forma se establecieron los somelier -encargados del vino.

Cuando Escoffier llevaba 20 años en el ámbito de la gastronomía, surge la guía Michelin que se convierte en la referencia de la burguesía de la época. La guía Michelin se encarga de clasificar restaurantes bajo un estándar mínimo de calidad.

Escoffier centró su comida en ingredientes como mariscos, peces de río, caza, aves, nata, mantequilla, chocolate.

Escoffier se convierte en el cocinero de la época, su modalidad de cocinar con normas rígidas, atrajo a los imperios europeos como el imperio británico (Reina Isabel) y el imperio alemán (el ultimo Káiser, Guillermo II. La cocina de Escoffier se convierte, una vez más, inaccesible para el pueblo. Escoffier, con el fin de tener cocineros aptos para cocinar montó escuelas de

cocina para cualquiera que quisiera aprender. Muchos de los cocineros de todas partes del mundo acudieron a las escuelas de Escoffier, lo cual hizo que la cocina francesa clásica dominara sobre los restaurantes europeos. (García del Moral Garrido, 2011)

La mayoría de los nombres de platos o recetas realizadas por Escoffier tienen nombre por homenaje a algún personaje; por ejemplo el lenguado Dugleré –en homenaje a Adolphe Dugleré, un prestigioso chef contemporáneo suyo-, otro plato es el melocotón Melba –en honor de la famosa cantante de ópera, Nellie Melba.

Cocina Regional Francesa

Por cocina clásica se entiende a la cocina de capital, Y regional como cocina característica de cada región. La cocina regional se desarrolla a partir de la valoración de los productos de calidad que se dan en su determinada tierra. Se divide en 6 regiones: cocina del noroeste, del norte, del noreste, del centro, del sureste y del suroeste. Los tres grandes cocineros regionales son Fernand Point, Andre Pic y Alexandre Dumaine. La gastronomía francesa clásica y regional nace a partir de un conjunto de costumbres, conocimientos y grado de desarrollo de una nación en una época determinada.

La cocina regional se divide en 6 regiones (ver figura 8 – anexos), donde cada provincia que conforma una región tiene sus aportes gastronómicos según su suelo (agricultura), condiciones climáticas y aportaciones de sus alrededores (país, mar, provincia).

Cocina de la región Norte

La región del norte está ubicada entre el mar y Bélgica. Está conformada por Flandes, Hainaut, Avesnois, Boulonnais, Ponthieu, Picardía, Cambrésis y Champaña. Sus factores geográficos hacen de esta región con clima húmedo y frío. En el norte se conservan la cocina sólida y rica en guisado de carnes diversas, (buey y cerdo). Todos los platos del norte se caracterizan por la cocción lenta, así como las sopas. En esta región, la cerveza reemplaza al vino ya que se da mucho la cebada y el lúpulo. También se cultivan las verduras como la cebolla. Los mejillones son característicos de la costa norte. Boulogne ocupa el primer lugar de Francia en cuanto a pescados y crustáceos. En la provincia de Champaña son célebres las morcillas de Troyes, las morcillas blancas de rethel y los pies de cerdo de Saint-Menehuold.

Cocina de la región Noreste

La cocina del Noreste se considera como completa, se extiende al Este de París y abarca las provincias de Lorena, Alsacia y Franco Condado. Los viñedos del Franco Condado, producen cinco clases de vinos: blancos, rosados, tintos, claretes (el más prestigioso es el Chateaux – Chalon, que ha de permanecer seis años o más en la barrica). Los productos de charcutería son propios de Alsacia, un plato típico es el choucoutte (ver figura 5 – anexos) donde se toma como base tocino, chuletas, paletilla, salchicha, hígado, etc. Gran cantidad de vino blanco que se consume en Francia proviene del viñedo alsaciano, que se caracteriza por sus cepas de Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot, y sus técnicas de “vendimias tardías “. (Soto, 2012). En Alsacia, un cocinero de Normandía que trabajaba para el mariscal de Contades inventó el pâté de foie gras. Lorena sobresale por su pastelería y su confitería. Allí, un rey

inventó el bizcocho borracho, un pintor introdujo la pasta de hojaldre, dos religiosas crearon el mazapán, y un pastelero utilizó por primera vez la bergamota. (Soto, 2012)

Franco Condado se caracteriza por los pescados de río. Debido a la humedad en estas provincias, crece gran cantidad de champiñones en los bosques. Los quesos abundan desde París hasta las fronteras del Este.

Los quesos en difieren entre las provincias de las regiones, siendo así en Alsacia el muster; en Lorena el géromé, el comité y el bleu de Gex y de Septmoneel, el morbier y la concoillotte; y en Franco Condado los quesos de cabra de Nivernais como el chevrotin, pouilly y gien.

Cocina de la región Noroeste

La cocina del oeste abarca del Saona al Loira, es decir son las provincias del Valle del Loira (Berry, Orleandesado, Turena Anjou, Maine), con Bretaña y Normandía. Sus costas son ricas en productos del mar, su lecho fluvial está lleno de peces de agua dulce, sus pastos proporcionan quesos y mantequillas de gran calidad y en sus valles crecen verduras y frutas.

Berry produce quesos de cabra (levroux, crottins de Chavignol, valencay, selles-sur-cher, pouligny y sainte-moure). Solonge tiene gran cantidad de animales de caza. Turena, Maine y Anjou morcillas y chicharrones, así como verduras y frutas. La cocina de Loira utiliza la caza y los productos del cerdo, pero también elabora los platos más distinguidos sirviéndose de la crema de leche: culata de ternera y pularda a la manera de Anjou, beuchelle (guisado de riñones y mollejas de ternera) y geline (pollo) a la turquesa.

Bretaña se ha mantenido durante el tiempo al margen de los grandes cambios. Se utiliza mucho la grasa de Cornualles (manteca de cerdo untada sobre pan con cebolla), las papas y cebolla, la sopa de repollo y nabos y las crêps. Además, produce una buena mantequilla y sidra.

En el Norte de Bretaña se cultiva de manera intensiva la coliflor, las judías, la cebolla y la alcachofa. También se destaca las almejas, las vieiras o coquilles de Saint-Jacques a la bretona, la sopa de cangrejo de mar, el bacalao frito de Guingamp o a la crema de Paimpol, la sopa de congrio de la isla de Sein, la sopa de ostras con Cancale, la dorada al horno de Quimper, el hojaldre de sardinas de Douarnenez, entre otros.

La Normandía es famosa por los productos derivados de la leche como los quesos. Se usa mucho la crema de leche.

Cocina de la región Centro

Está compuesta por las provincias de Borgoña y Delfinado, es decir; Borgoña, Auvernia, Lyon Saboya y Delfinado. En Borgoña, tanto Nuits como Beaune., que limitan esta zona por ambas partes, los vinos son conocidos en el mundo entero gracias a los prestigiosos nombres de Chambertín, Clos-de – vougeot, Romaneé Conti, Corton, Pommard, Meursault y montrachet. Borgoña tiene gran riqueza culinaria, donde que todas sus preparaciones se denominan a la borgoñora o bourguignone, es decir que llevan vino tinto de Borgoña.

Cocina de la región sureste

En el sureste tenemos la región Provenzal-Alpes-Costa Azul conocida también como “PACA”. Geográficamente, al norte limita con la región de Ródano-Alpes, al este con Italia, al sur se encuentra el mar Mediterráneo y al oeste limita con la región de Languedoc-Rosellón.

Provenza se caracteriza por tener variedad de recetas, por el uso de aceite de oliva, el ajo y las hierbas como el romero, eneldo, azafrán, espliego, tomillo, ajedrea, salvia, hinojo, mejorana

albahaca, laurel y enebro. También utilizan el perejil, el jitomate, la berenjena, calabacita, la alcachofa, los higos, fresas de Carpentras, melones de Cavaillon, quesos de cabra. Los pescados son importantes en la cocina. La cocina provenzal es considerada como la “Otra gran cocina de Francia” ya que no utilizan la mantequilla, las trufas, salsas solemnes, el foie-gras. Entre las recetas más populares de Provenza encontramos la Bouillabaisse (Bullabesa), el Bourride, la Calderada, Ratatouille niçoise, El Gigot au Romarin. Entre los vinos de la región de Provenza encontramos el Châteauneuf-du-Pape, Côtes-de-Provence, Rasteau, Bandol.

Cocina de la región suroeste

Al suroeste y sur de Francia está la región Gascona, Girondina y del Périgord, está comprendida por Limousin, Poito-Charentes, Aquitania, Gascuña y Languedoc.

Limousin se caracteriza por la crianza de la vaca lemosina, considerada de alta calidad en el mundo. También hay cultivo de manzana, castañas, trufas, fresa, frambuesa, setas; así como carne de cordero, cerdo, aves y pescado. Algunas de las recetas de Limousin son el tete de veaues, la forelle blau, escargot au vin, el foie-gras.

En poitou-Charente se producen buenos vinos tintos, blancos y rosados en todas sus variedades, Aquí se encuentra el pueblo de Cognac donde se produce un aguardiente con este nombre el coñac, las ostras de Marennes son consideradas como las mejores de la costa atlántica, los mejillones de bouchot, los quesos, el cordero, las papas y ciertas frutas como el melón de Alto poitou. Algunos de sus platos representativos son la Balotina de ave con setas, el farci poitevin, la Galantina.

Aquitania es conocida por sus vinos ya que es la región vinícola más grande del mundo, se preparan muchos platillos con vino que se denominan a la bordelesa. Entre estos platillos

están las setas a la bordelesa, lamprea a la bordelesa es una especia de anguila en estofado con vino tinto, el ecrevisses, el Confit d'oise, la poule au pot.

MARIDAJE

Amuse Bouche

Plato: *Veloute* de arveja, acompañado con un corte de masa de hojaldre.

Maridaje: Champagne extra sec

El primer plato del menú es un abre boca o aperitivo. El veloute de arveja está hecho a partir de un fondo blanco y un poco de vino blanco, y el sabor de las alverjas tiende a ser un poco dulce. Una copa de champagne extra sec va a aportar con el toque dulce de las arvejas y la acidez de la bebida no será tan acentuada gracias al corte de masa de hojaldre.

Entrada fría

Plato: huevo pochado y salsa beurre blanc.

Maridaje: vinos blanco (Chenin Blanc, dry)

El segundo plato de este curso se trata de un huevo pochado servido con una salsa blanca a base de mantequilla y vino blanco. El cual está ubicado sobre una tostada de pan brioche. Los sabores que predominan son el de la mantequilla blanca. El huevo, es un alimento que aporta a la textura del plato así como los vegetales. El pan brioche ayuda a contrarrestar la acidez de salsa. Para este plato se recomienda un vino a base de Chenin Blanc, de nivel de acidez media con un toque dulce.

Entrada Caliente

Plato: Matelotte de Lenguado a las Bourguignonne

Maridaje: Pinot Noir

La entrada caliente está compuesta por pescado acompañado con una salsa a base de vino tinto, panceta y fondo blanco; y vegetales glaseados. Para este plato se sugiere maridar con un vino tinto de Borgoña hecho de la cepa pinot noir, ya que la salsa es muy dominante en los sabores del plato. A pesar de que no es tradicional maridar pesca blanca con vinos tintos de aromas marcados, la salsa es hecha a partir del mismo vino de Borgoña, por ello su nombre matelotte de lenguado a la *Bourguignonne*.

Plato Fuerte

Plato: Cassoulet de Castelnau-dary

Maridaje: Cabernet Sauvignon o Merlot

El Cassoulet es preparado con varios tipos de carne de alto contenido de grasa, es un plato muy consistente con sabores cárnicos muy marcados y un toque de ahumado por la panceta. Por ello, este plato requiere de un vino consistente de igual manera. Recomiendo un Cabernet Sauvignon o Merlot añejado en barrica, con 3 o 4 años añejado en botella.

Postre

Plato: Eclair relleno de crema mascarpone y gel de frambuesa

Maridaje: riesling

El postre cuenta con frutas rojas como frutilla, mora frambuesa; que dan un toque de acides al postre. La crema aporta textura al igual que el gel y el pistacho. El Eclair tiene una capa de ganache de chocolate negro lo que aporte un poco de dulce. Finalmente el sorbete de frambuesa aporta con acides y frescura. Por ello, recomiendo acompañar con un vino dulce como el Riesling que además contribuye con aromas de frutos tropicales como la piña.

Mignardises

Plato: Cannelles, Financiers y Teja de Almendras

Maridaje: Café o té, Coñac.

Una de las mejores formas para culminar un menú es sin duda con un café o agua aromática y unos bocaditos dulces. Otra opción es el Coñac.

TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS

Tamizar. Filtrar impurezas de los alimentos mediante un tamiz. (F. Kiple & Conee Ornelas, 2000)

Baño maría. Forma de cocción que proporciona calor indirecto a Los ingredientes.

Emulsionar. Es el acto de juntar dos ingredientes o sustancias heterogéneas, mediante el uso de un agente emulsionante.

Blanquear. Acción de pasar un alimento por agua hirviendo y luego rápidamente cortar cocción en agua helada.

Envolver tipo flor. Mediante el uso de un recipiente hondo se coloca el papel film, el alimento en el centro y luego se envuelve al ingrediente como formando una flor. Técnica usada para pochar huevo.

Pochar. Acción de cocer los huevos sin la cascara en agua hirviendo o caldo.

Mantequilla noisette. A partir de una mantequilla clarificada se debe pasar su punto de fusión hasta obtener un color dorado y sentir el aroma a avellanas.

A punto pomada. Mantequilla pomada tiene una textura similar a la de una pomada o una crema, esta se obtiene al tener la mantequilla a una temperatura ambiente (24 a 25 grados centígrados)

Descamar. Quitar las escamas de Los pescados, restregando en el sentido contrario de la forma en las que estas están dispuestas.

Filetear. Acción de cortar en láminas.

Fumet. Fondo elaborado a partir del esqueleto de pescado, mirepoix y bouquet garni.

Mire poix. Es una combinación de apio, zanahoria y cebolla perla cortados en cuadrados.

Bouquet garni. Ramillete de hierbas aromáticas que consta de laurel, pimienta negra, apio, perejil y tomillo.

Marinar. Acto de sumergir un alimento en un líquido durante un tiempo, para aromatizar-conservar-ablandar.

Ligar. Acción de incorporar un ingrediente o mezcla para espesar o dar cuerpo a una preparación.

Roux. Preparado de harina y mantequilla usada para espesar salsas.

Glasear. Dorar los alimentos para obtener coloración y luego Terminar cocción con una capa liquida y mantequilla.

Bullir. Calentar el líquido hasta que llegue a su punto de ebullición

Clarificar mantequilla. Derretir la mantequilla hasta que el suero se separe de la grasa.

Enfriar. Bajar la temperatura de alguna preparación.

Filmear en contacto. Acto de cubrir con papel film en contacto con la preparación para evitar que se forme una costra al momento de enfriar la preparación.

Confitar. Acción de cocinar un alimento en grasa a una temperatura menor a 90 grados centígrados y mayor a 70 grados centígrados.

Brasear. Cocinar a fuego lento, en una olla o contenedor tapado, una carne en su salsa.

Desglasar. Acción de añadir vino para diluir el jugo que se queda pegado en el utensilio donde previamente se cocinó el alimento.

Sellar. Acción de dorar la carne todos sus lados a fuego alto con el fin de conservar el jugo interior.

EQUIPOS INDISPENSABLES

Apertivo - Amuse bouche

Turbomix. Batidora de 350W, vaso de 0.8 L. Este equipo sirve para licuar líquidos y conseguir mezclas homogéneas.

Chino. Colador para extraer restantes de una mezcla liquida.

Primera entrada - huevo pochado

Turbomix. Batidora de 350W, vaso de 0.8 L. Este equipo sirve para licuar líquidos y conseguir mezclas homogéneas.

Segunda entrada - matelotte de pescado con salsa bourguignonne y chips de panceta

Chino. Colador para extraer restantes de una mezcla liquida

Máquina para empacar al vacío con atmósfera controlada. Equipo que extrae el aire dentro y fuera de la bolsa para luego inyectar un gas (nitrógeno y dióxido de carbono). En el empacado al vacío la presión atmosférica dentro de la bolsa y dentro de la cámara es la misma, lo que evita que el producto no se deformé.

Plato fuerte - Cassoulet de Castelnaudary

Sous vide. Equipo recirculado de agua adecuado para cocinar alimentos empacados al vacío a temperatura controlada.

Máquina para empacar al vacío con atmósfera controlada. Equipo que extrae el aire dentro y fuera de la bolsa para luego inyectar un gas (nitrógeno y dióxido de carbono). En el empacado al vacío la presión atmosférica dentro de la bolsa y dentro de la cámara es la misma, lo que evita que el producto no se deformé.

Turbomix. Batidora de 350W, vaso de 0.8 L. Este equipo sirve para licuar líquidos y conseguir mezclas homogéneas.

Chino. Colador para extraer restantes de una mezcla líquida

Postre - eclair relleno de crema mascarpone

Horno pastelero. Horno a gas, convector que circula aire caliente manteniendo una temperatura uniforme. El equipo dispone de capacidad para 8 bandejas, tablero electrónico con temporizador incluido.

Máquina de helado. Máquina de mesa, con capacidad de un litro. Hecha de acero inoxidable, temporizador automático de 60 minutos, contiene una tapa, paddle y cuenco extraíble.

Post-postres – mignardises

Horno pastelero. Horno a gas, convector que circula aire caliente manteniendo una temperatura uniforme. El equipo dispone de capacidad para 8 bandejas, tablero electrónico con temporizador incluido.

UTENSILIOS

Aperitivo - Amuse Bouche

Olla

Cuchara de palo

Chino

Bowl

Tarrinas de plástico

Primera entrada - huevo pochado, beurre blanc

Papel film

Pozuela pequeña

Ollas

Cuchara

Cuchillo

Tabla blanca

Escurridor

Squeeze

Bowl

Chino

Tarrina de 1 litro

Tarrina de 1/4 de litro

Contenedores de acero inoxidable

Temporizador

Segunda entrada – Matelotte de pescado

Tabla azul

Tabla verde

Bowl

Cuchillo para filetear

Cuchillo de chef

Olla

Fundas para empacar al vacío

Tarrina plástica de 1 litro

Tarrina de 1/4 litro

Chino

Cuchara

Sartén

Plato fuerte - Cassoulet de Castelnaudary

Tabla roja

Tabla verde/blanca

Cuchillo de chef

Olla *cocotte* (ollas para guisado)

Olla

Chino

Guantes de latex

Cuchara

Pinza para carnes

Tarrinas de 1/4 de litro

Squeeze

Bowl

Postre - eclair relleno de crema mascarpone

Balanza

Bowl

Batidora de mano

Espátula

Manga plástica

Boquilla

Silpat

Latas para horno

Bandeja de plástico

Papel film

Papel cera

Tarrina de 1 litro

Tarrina de 1/4 litro

Postpostre – mignardises

Bowl

Balanza

Espátula

Batidora de mano

Termómetro

Olla

Papel film

Latas de horno

Silpat

contenedor plástico

Molde de silicona

Molde de metal

Bandeja plástica

Papel cera

Cuchara

Cuchillo de chef

Jarra plástica

COSTO TEÓRICO

Recetas estándar

Amuse Bouche – Veloute de arveja

Numero de Receta:	1		
Receta:	veloute de arveja	Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax	90		
Uso:	menú brasserie	aperitivo	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD
kg	3	arveja congelada	\$ 2.43
Lt	1	fondo pollo	\$ 0.21
Lt	0.2	crema de leche	\$ 2.50
kg	0.01	sal	\$ 0.35
		sub total	\$ 8.00
		total	\$ 8.00
		total unitario	0.09

Numero de Receta:	1.1		
Receta:	fondo de pollo	Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax	10	litros	
Uso:	menú brasserie	fondo	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD
kg	3	huesos de pollo	\$ -
kg	1	zanahoria	\$ 0.45
kg	1	cebolla perla	\$ 1.10
kg	0.5	apio	\$ 1.10
unidad	1	bouquet garni	\$ 0.01
		sub total	\$ 2.11
		total	\$ 2.11
		total unitario	0.21

Primera entrada – huevo pochado.

Numero de Receta:		2		
Receta: huevo pochado			Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		20		
Uso: menú brasserie		primera entrada		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	20	huevo	\$ 0.13	\$ 2.60
kg	1	beurre blanc	\$ 0.14	\$ 0.14
kg	0.2	esparago	\$ 5.50	\$ 1.10
kg	0.15	zanahoria francesa	\$ 5.50	\$ 0.83
kg	0.5	espinaca	\$ 3.20	\$ 1.60
kg	2	pan brioche	\$ 4.75	\$ 9.50
kg	0.2	mantequilla	\$ 5.66	\$ 1.13
porción	20	vinagreta	\$ 0.11	\$ 2.15
		sub total		\$ 19.04
		total		\$ 19.04
		total unitario		0.95

Numero de Receta:		2.1		
Receta: salsa beurre blanc			Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		20		
Uso: menú brasserie		fondo		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.1	cebolla paiteña	\$ 0.93	\$ 0.09
lt	0.1	vinagre blanco	\$ 0.50	\$ 0.05
lt	0.3	fondo pollo	\$ 0.21	\$ 0.06
kg	0.3	mantequilla	\$ 5.66	\$ 1.70
unidad	0.3	crema de leche	\$ 2.97	\$ 0.89
		sub total		\$ 2.80
		total		\$ 2.80
		total unitario		0.14

Numero de Receta:	2.2			
Receta:	vinagreta	Fecha:	03/11/2014	
Rendimiento pax	20			
Uso:	Menú brasserie	vinagreta		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.2	aceite oliva	\$ 6.90	\$ 1.38
kg	0.01	sal	\$ 0.35	\$ 0.00
kg	0.05	vinagre de manzana	\$ 2.18	\$ 0.11
		sub total		\$ 1.49
		total		\$ 1.49
		total unitario		0.07

Segunda entrada – Matelotte de lenguado con salsa bourguignonne

Numero de Receta:	4			
Receta:	matelotte de lenguado	Fecha:	03/11/2014	
Rendimiento pax	20			
Uso:	menú brasserie	segunda entrada		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	7	lenguado	\$ 7.00	\$ 49.00
kg	0.1	pancetta	\$ 11.90	\$ 1.19
kg	0.1	ajo	\$ 3.00	\$ 0.30
kg	0.35	champiñones	\$ 6.10	\$ 2.14
kg	0.3	vino tinto	\$ 4.17	\$ 1.25
kg	0.05	harina	\$ 0.76	\$ 0.04
kg	0.09	mantequilla	\$ 5.66	\$ 0.51
porción	20	salsa bourguignonne	\$ 0.11	\$ 2.15
lt	1	fondo de pollo	\$ 0.21	\$ 0.21
lt	0.1	aceite girasol	\$ 2.43	\$ 0.24
porción	20	vinagreta	\$ 0.07	\$ 1.49
kg	0.35	echalotes	\$ 16.00	\$ 5.60
		sub total		\$ 64.12

		total		\$ 64.12
		total unitario		3.21

Receta:	salsa bourguignonne		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		20		
Uso:	menú brasserie		salsa	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.1	cebolla paiteña	\$ 0.93	\$ 0.09
kg	0.1	cebolla perla	\$ 1.10	\$ 0.11
lt	2.5	fumet	\$ 0.44	\$ 1.10
unidad	1	bouquet garni	\$ 0.01	\$ 0.01
kg	0.1	zanahoria	\$ 0.45	
unidad	0.2	vino blanco	\$ 4.17	\$ 0.83
		sub total		\$ 2.15
		total		\$ 2.15
		total unitario		0.11

Receta:	fumet		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		10	litros	
Uso:	menú brasserie		fondos	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	5	esqueleto pescado	\$ -	\$ -
kg	0.05	mantequilla	\$ 5.66	\$ 0.28
kg	3	cebolla perla	\$ 1.10	\$ 3.30
kg	1.5	zanahoria	\$ 0.45	\$ 0.68
kg	0.1	apio	\$ 1.10	\$ 0.11
unidad	1	bouquet garni	\$ 0.01	\$ 0.01
		sub total		\$ 4.37
		total		\$ 4.37
		total unitario		0.44

Receta:	fondo de pollo		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		10	litros	
Uso:	menú brasserie		fondo	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	3	huesos de pollo	\$ -	\$ -
kg	1	zanahoria	\$ 0.45	\$ 0.45
kg	1	cebolla perla	\$ 1.10	\$ 1.10
kg	0.5	apio	\$ 1.10	\$ 0.55
unidad	1	bouquet garni	\$ 0.01	\$ 0.01
		sub total		\$ 2.11
		total		\$ 2.11
		total unitario		0.21

Receta:	vinagreta		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		20		
Uso:	Menú brasserie		vinagreta	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.2	aceite oliva	\$ 6.90	\$ 1.38
kg	0.01	sal	\$ 0.35	\$ 0.00
kg	0.05	vinagre de manzana	\$ 2.18	\$ 0.11
		sub total		\$ 1.49
		total		\$ 1.49
		total unitario		0.07

Plato Fuerte – Cassoulet de Castelnaudary

Numero de Receta:		5		
Receta: Cassoulet de Castelnaudary			Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		10		
Uso:				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.5	frejol blanco	\$ 4.90	\$ 2.45
kg	0.25	cerdo costilla	\$ 9.91	\$ 2.48
kg	0.25	lomo fino cerdo	\$ 10.75	\$ 2.69
kg	0.25	pancetta	\$ 11.90	\$ 2.98
kg	0.25	cerdo pata	\$ 4.55	\$ 1.14
kg	0.25	pato	\$ 8.50	\$ 2.13
kg	0.015	magui	\$ 6.60	\$ 0.10
kg	0.3	zanahoria	\$ 0.45	\$ 0.14
kg	0.4	cebolla perla	\$ 1.10	\$ 0.44
unidad	1	bouquet garni	\$ 0.01	\$ 0.01
kg	0.005	tomillo	\$ 8.00	\$ 0.04
kg	0.1	vainita francesa	\$ 6.80	\$ 0.68
kg	0.005	baby espinaca	\$ 16.16	\$ 0.08
porción	10	vinagreta	\$ 0.07	\$ 0.75
unidad	10	tarina 1/4	\$ 0.04	\$ 0.36
kg	0.2	ajo	\$ 3.00	\$ 0.60
		sub total		\$ 17.04
		total		\$ 17.04
		total unitario		1.70

Receta:	vinagreta		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		20		
Uso: Menú brasserie		vinagreta		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.2	aceite oliva	\$ 6.90	\$ 1.38

kg	0.01	sal	\$ 0.35	\$ 0.00
kg	0.05	vinagre de manzana	\$ 2.18	\$ 0.11
		sub total		\$ 1.49
		total		\$ 1.49
		total unitario		0.07

Eclair relleno de crema mascarpone y gel de frambuesa

Numero de Receta:		6		
Receta: postre		Fecha:	03/11/2014	
Rendimiento pax		1		
Uso: postre				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
porción	1	pate a choux	\$ 0.13	\$ 0.13
porción	1	crema mascarpone	\$ 0.93	\$ 0.93
porción	1	gel de frambuesa	\$ 0.03	\$ 0.03
porción	1	mermelada d frambuesa	\$ 0.03	\$ 0.03
porción	1	crumble	\$ 0.02	\$ 0.02
porción	1	sorbete frambuesa	\$ 0.20	\$ 0.20
kg	0.005	frutilla	\$ 3.50	\$ 0.02
kg	0.005	mora	\$ 2.85	\$ 0.01
kg	0.005	pistacho	\$ 50.00	\$ 0.25
kg	0.15	glace chocolate	\$ 11.60	\$ 1.74
porción	1	mortiño	\$ 0.05	\$ 0.05
		sub total		\$ 3.41
		total		\$ 3.41
		total unitario		3.41

Receta:	pate a choux		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		20		
Uso: postre				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL

kg	0.25	mantequilla	\$ 5.27	\$ 1.32
kg	0.007	sal	\$ 0.35	\$ 0.00
kg	0.005	azúcar	\$ 0.76	\$ 0.00
kg	0.3	harina	\$ 0.76	\$ 0.23
unidad	8	huevo	\$ 0.13	\$ 1.04
		sub total		\$ 2.59
		total		\$ 2.59
		total unitario		0.13

Receta:	crema mascarpone		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		35		
Uso:	postre			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.75	mascarpone Galbani	\$ 35.02	\$ 26.27
kg	0.4	crema de leche	\$ 2.50	\$ 1.00
unidad	7	huevo	\$ 0.13	\$ 0.91
kg	0.16	azúcar	\$ 0.76	\$ 0.12
kg	0.007	vainilla	\$ 330.00	\$ 2.31
kg	0.044	colapez	\$ 43.93	\$ 1.93
	sub total			\$ 32.54
	total			\$ 32.54
	total unitario			0.93

Receta:	gel de fresa		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		120		
Uso:	postre			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.5	pulpa de fresa	\$ 6.22	\$ 3.11
kg	0.1	azúcar	\$ 0.76	\$ 0.08
kg	0.004	pectina	\$ 32.30	\$ 0.13
	sub total			\$ 3.32
	total			\$ 3.32
	total unitario			0.03

Receta:	mermelada de frambuesa		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		120		
Uso:	postre			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.5	pulpa de frambuesa	\$ 6.22	\$ 3.11
kg	0.5	azúcar	\$ 0.76	\$ 0.38
		sub total		\$ 3.49
		total		\$ 3.49
		total unitario		0.03

Receta:	crumble		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		170		
Uso:	postre			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.1	harina	\$ 0.76	\$ 0.08
kg	0.1	azúcar	\$ 0.76	\$ 0.08
kg	0.1	polvo de almendra	\$ 27.26	\$ 2.73
kg	0.1	mantequilla	\$ 5.66	\$ 0.57
kg	0.001	sal	\$ 0.35	\$ 0.00
		sub total		\$ 3.44
		total		\$ 3.44
		total unitario		0.02

Receta:	sorbete de frambuesa		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		65		
Uso:	postre			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	pulpa de frambuesa	\$ 6.22	\$ 12.44

kg	0.6	azúcar	\$ 0.76	\$ 0.46
kg	0.013	estabilizante sorbete	\$ 4.54	\$ 0.06
kg	0.2	glucosa atomizada	\$ 0.42	\$ 0.08
		sub total		\$ 13.04
		total		\$ 13.04
		total unitario		0.20

Receta:	mortiño		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		110		
Uso:	postre			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1	mortiño	\$ 5.00	\$ 5.00
kg	0.2	azúcar	\$ 0.76	\$ 0.15
Lt	0.2	vino tinto	\$ 4.17	\$ 0.83
		sub total		\$ 5.99
		total		\$ 5.99
		total unitario		0.05

Post postre – Mignardises

Numero de Receta:	7			
Receta:	mignardises	Fecha:	03/11/2014	
Rendimiento pax		1		
Uso:	mignardises			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
unidad	1	cannelle	\$ 0.18	\$ 0.18
unidad	1	financier	\$ 0.21	\$ 0.21
unidad	1	teja de almendra	\$ 0.07	\$ 0.07
		sub total		\$ 0.45
		total		\$ 0.45
		total unitario		0.45

Receta:	cannelles		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		50		
Uso:	mignardises			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1	leche	\$ 1.22	\$ 1.22
kg	0.008	vainilla	\$ 330.00	\$ 2.64
unidad	5	huevo	\$ 0.13	\$ 0.65
kg	0.5	azúcar micro pulverizada	\$ 1.94	\$ 0.97
kg	0.2	harina	\$ 0.76	\$ 0.15
kg	0.1	mantequilla	\$ 5.66	\$ 0.57
kg	0.1	ron	\$ 26.08	\$ 2.61
		sub total		\$ 8.81
		total		\$ 8.81
		total unitario		0.18

Receta:	financier		Fecha:	03/11/2014
Rendimiento pax		80		
Uso:	mignardises			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.415	azúcar micro pulverizada	\$ 1.94	\$ 0.81
kg	0.15	polvo de almendra	\$ 27.26	\$ 4.09
kg	0.2	harina	\$ 0.76	\$ 0.15
ata	0.005	royal	\$ 3.04	\$ 0.02
kg	0.4	glucosa	\$ 1.88	\$ 0.75
unidad	13	huevo	\$ 0.13	\$ 1.69
kg	0.06	pasta de pistacho	\$ 45.00	\$ 2.70
kg	0.225	mantequilla	\$ 5.66	\$ 1.27
kg	0.1	pistacho	\$ 50.00	5
		sub total		\$ 16.48
		total		\$ 16.48
		total unitario		0.21

Receta:	tejas dealmendra	Fecha:	03/11/2014
----------------	------------------	---------------	------------

Rendimiento pax		60		
Uso:	mignardises			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.2	azúcar micro pulverizada	\$ 1.94	\$ 0.39
kg	0.2	limón	\$ 0.90	\$ 0.18
kg	0.2	naranja	\$ 0.60	\$ 0.12
ata	0.15	naranja americana	\$ 2.20	\$ 0.33
kg	0.05	harina	\$ 0.76	\$ 0.04
kg	0.1	almendra fileteada	\$ 23.15	\$ 2.32
kg	0.1	mantequilla	\$ 5.66	\$ 0.57
		sub total		\$ 3.94
		total		\$ 3.94
		total unitario		0.07

FOOD COST TEÓRICO%

COSTO TEORICO

UNIDAD	CANTIDAD	PLATO	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	PVP sin iva	FOOD COST%
<i>porción</i>	1	amuse bouche	\$ 0.09	\$ 0.09		
<i>porción</i>	1	huevo pochado	\$ 0.95	\$ 0.95		
<i>porción</i>	1	matelotte pescado	\$ 3.21	\$ 3.21		
<i>porción</i>	1	cassoulet	\$ 1.70	\$ 1.70		
<i>porción</i>	1	postre	\$ 3.41	\$ 3.41		
<i>porción</i>	1	post postre	\$ 0.45	\$ 0.45		
		sub total		\$ 9.81		
		total		\$ 9.81	\$ 20.00	49.06%

FOOD COST REAL %

Fecha	Requisición	#Ventas	Costo Real	Food Cost Real%
22/09/2014	29.2	121	8.562396694	43%
24/09/2014	574.29			
30/09/2014	219.92			
01/10/2014	212.64			
	1036.05			

Como se puede observar en la siguiente tabla el food cost tanto teórico como real se encuentran fuera del rango permitido para una restaurante gourmet (30%), excediendo en un 19,06% (teórico) y 13% (real).

ANÁLISIS DE COSTOS

Kardex Menú

	Martes				Miércoles				Jueves				Viernes				Sábado				Domingo			
	t1		t2		t1		t2		t1		t2		t1		t2		t1		t2		t1			
amuse	2	1	8	0	60	3	2	4	2	4	1	1	1	1	6	1	5	8	5	7	4	2		
bouche	5	7				4	6		2		8		7	4	0		9		1		4	5		
primera	2	1	1	0	45	3	1	4	1	4	1	3	1	1	1	1	1	8	1	7	2	6		
entrada	0	7	5			4	5		5		1		5	4	5		5		5		5			
segunda	5	1	3	0	38	3	4	4	7	4	6	1	6	1	5	1	5	8	4	7	3	1		
entrada	5	7	8			4			0		6		5	4	1		0		2		5	6		
plato fuerte	3	1	1	0	15	3	5	4	4	4	4	1	4	1	2	1	2	8	1	7	3	1		
	2	7	5			4	0		6		2		1	4	7		6		8		5	6		
postre	2	1	2	0	50	3	2	4	2	4	1	1	2	1	2	1	1	8	1	7	2	9		
	5	7	0			4	0		0		6		0	4	0		5		0		8			
post postre	2	1	2	0	10	3	6	4	6	4	5	1	5	1	4	1	4	8	3	7	2	8		
	5	7	5			0	4	6	2		8		7	4	3		2		4		7			

El mise en place ¹ del día Miércoles muestra que la producción del Cassoulet del primer turno no abasteció a la demanda que hubo en ese turno. Lo que quiere decir que de 15 porciones de Cassoulet se sacaron 34, esto se verá afectado en el momento de reportar las bajas ya que la mercadería al haber llegado tarde por parte de bodega, se utiliza en el mise en place de otros días que ya cuentan con una requisición aparte. De esta manera podemos observar que la acumulación de productos de elaboración para el Cassoulet para los últimos días, provoca que haya 16 porciones restantes que se tendrán que dar de baja.

¹ Mise-en-place se denomina a realizar la limpieza y corte de los productos que se utilizaran para las próximas preparaciones.

Reporte de bajas

En la siguiente tabla de reporte de bajas se puede observar que a pesar de que no hay muchos productos que no se han utilizado, son alimentos proteínicos que por lo general son los más elevados en precios.

fecha	producto	unidad	cantidad	precio unitario	precio total
05/08/2014	huevo	15	unidad	\$ 0.13	\$ 1.95
05/08/2014	lenguado	3	kg	\$ 7.00	\$ 21.00
05/08/2014	apio	4	kg	\$ 1.10	\$ 4.40
05/08/2014	sorbete	20	porciones	\$ 0.20	\$ 4.00
05/08/2014	queso mascarpone	0.3	kg	\$ 35.02	\$ 10.51
05/08/2014	pan brioche	4	kg	\$ 4.75	\$ 19.00
05/08/2014	cerdo costilla	3	kg	\$ 9.91	\$ 29.73
05/08/2014	funda vacío grande	12	unidad	\$ 0.16	\$ 1.92
05/08/2014	funda vacío mediana	10	unidad	\$ 0.06	\$ 0.60
			total		\$ 93.11

CONTABILIDAD - FOOD COST REAL

Ingresos	\$ 2,420.00
- IVA	\$ 290.40
- 10% servicio	\$ 242.00
Ingreso bruto	\$ 1,887.60
- requisiciones	\$ 1,036.01
- bajas	\$ 93.11
Ganancia neta	\$ 758.48

El siguiente grafico nos demuestra que gran porcentaje de la ganancia bruta está dirigida a requisiciones, lo que confirma que el food cost real es muy alto para el límite al que debería establecerse. Incluso se puede observar que los costos de venta por la requisición son más elevado que la ganancia neta. Considerando que no está incluido gastos como el personal, luz, agua, entre otros; el menú no maneja un costo beneficiario para el restaurante, a pesar de que fue atractivo para el cliente.

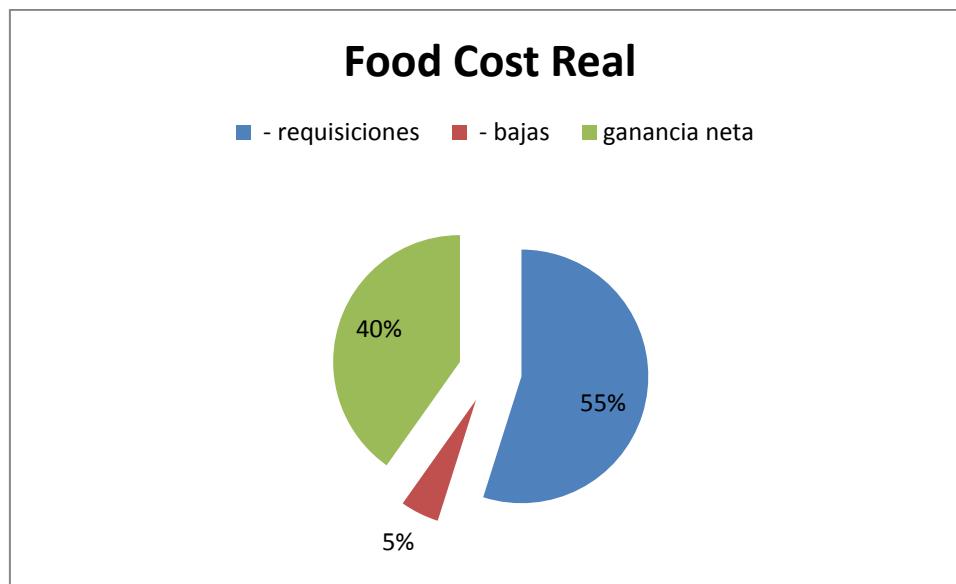


TABLA # 1. FOOD COST REAL

Se podría concluir de esta manera que un opción para que el menú genere ingresos es subiendo el precio del mismo o cambiando las recetas estándar y controlar la merma, buscando mejores maneras de aprovechar un producto.

Como recomendación, se debería realizar un menú de menor cantidad de cursos y bajar la cantidad de proteínas o productos que se consideran costosos.

En el grafico a continuación podemos analizar cuáles son los platos que tienen mayor peso en el costo total del menú.

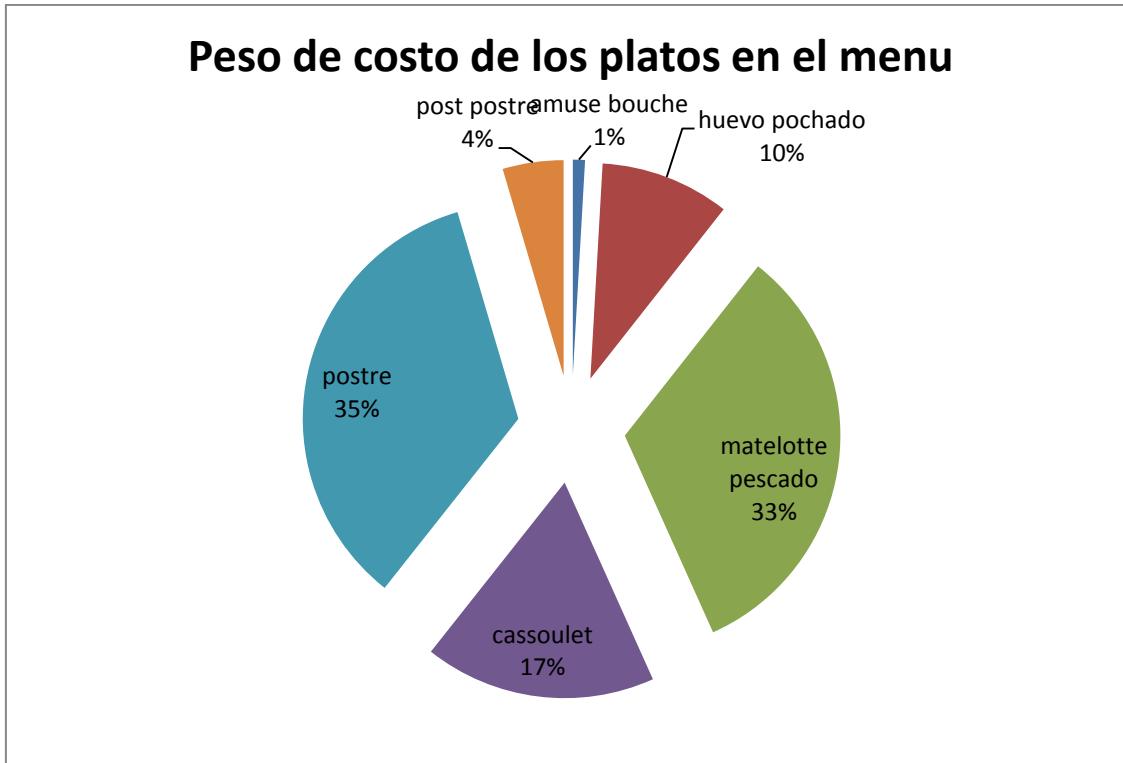


TABLA # 2. PESO DE COSTO POR PLATO EN EL MENÚ

El postre con un 35% es el curso más costoso, seguido por la segunda entrada y luego el Cassoulet. Se recomienda corregir las recetas estándar del postre y de la segunda entrada ya que bajando los costos de estos dos cursos se podría obtener un menú exitoso.

BIBLIOGRAFIA

- Castro Santamaria, A. (s.f.). *gastronomaniaticos.blogspot*. Obtenido de <http://gastronomaniaticos.blogspot.com>
- F. Kiple, K., & Conee Ornelas, K. (2000). *The Cambridge World History of Food. Volume two*. Cambridge: Cambridge University Press.
- García del Moral Garrido, R. (2011). Los paradigmas gastronómicos (II): 'La alta cocina francesa. Las reglas de Auguste Escoffier'. *Conferencia de Universidad de Cordoba* (pág. 15). Cordoba: Catedra de gastronomía de Andalucía.
- Garcia, R. (19 de Diciembre de 2014). *Gastronomia UICUI*. Obtenido de Francesgastro Blogspot: <http://francesgastro.blogspot.com>
- Gibson, M. (2010). *The Sommelier Prep Course An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Maelysa. (s.f.). *Paper Blog*. Obtenido de Paper Blog: <http://www.paperblog.fr>
- Mójica Legarre, J. M. (04 de Marzo de 2013). *Revista La Alcazaba*. Obtenido de Revista La Alcazaba: <http://www.laalcazaba.org>
- Montaño, M. (12 de 02 de 2014). *Buenas Tareas*. Obtenido de Buenas Tareas: www.buenastareas.com
- Muñoz, L. (20 de Agosto de 2013). *BlogESAH*. Obtenido de BlogESAH: <http://www.estudiahosteleria.com/>
- Panis Nostrum. (19 de Agosto de 2010). *Panis Nostrum*. Obtenido de Panis Nostrum: <http://panisnostrum.blogspot.com/>
- Philippe, C. (3 de Enero de 2015). *Meilleur du Chef.com*. Obtenido de Meilleur du Chef.com: www.meilleurduchef.com
- Recetas Gourmet. (2015). *Recetas Gourmet*. Obtenido de Recetas Gourmet: <http://www.recetasgourmet.com.ar>

Rica Pasteleria. (s.f.). *Rica Pasteleria*. Obtenido de Rica Pasteleria: <http://ricapasteleria.com>

Soravilla, L. (04 de Octubre de 2014). *El Cuaderno de Luis*. Obtenido de Luis Soravilla

Blogspot: <http://luissoravilla.blogspot.com/>

Soto, C. (10 de Mayo de 2012). *Amigos de la cocina*. Obtenido de Amigos de la cocina

blogspot: <http://amigosdelacocina.blogspot.com/>

ANEXOS

Procedimiento

Amuse Bouche - Veloute de arveja.

Descongelar la arveja y poner a cocinar en fondo de pollo. Realizar un puré con el turbo una vez que la arveja esté cocida. Agregar crema de leche, tamizar la mezcla y reservar en el frío. Para el servicio, recuperar en porciones a baño maría.

Entrada fría – Huevo pochado y salsa beurre blanc.

Lavar y limpiar los vegetales (zanahoria, esparrago y espinaca). Elaborar una emulsión con aceite de oliva y vinagre de manzana. Blanquear los vegetales y reservar en frío. Envolver el huevo tipo flor con papel film y pochar en agua hirviendo. Calentar la mantequilla en una cacerola hasta obtener la temperatura indicada para la mantequilla noisette. Cortar una rodaja de pan brioche y pintar la rodaja con la mantequilla noisette, llevar al horno. Para elaborar la salsa de mantequilla blanca, cortar en brunoise cebolla paiteña. En una cacerola realizar una reducción de vinagre blanco, vino blanco y cebolla paiteña en brunoise. Agregar crema de leche y reducir. Finalmente agregar mantequilla pomada y emulsionar con el turbo.

Entrada caliente –Matelotte de Lenguado a la Bourguignonne con Chips de Panceta.

Descamar y filetear el pescado. Elaborar un fumet con el esqueleto del pescado. Porcionar los filetes en cuadrados pequeños. Elaborar mire poix y un bouquet garni. Macerar en cognac, vino blanco, mire poix y bouquet garni. Retirar el pescado y reservar en el frío. Elaborar una reducción con la garnitura, el bouquet garni, el líquido de la maceración, fumet de pescado, panceta y vino tinto. Ligar la salsa con roux, reservar. Enfriar salsa y refrigerar.

Limpiar champiñones, en una cacerola agregar mantequilla y fondo de pollo. Agregar los champiñones a la cacerola y glasear. Elaborar el mismo procedimiento para las echalotas.

Laminar la panceta, cortar en cuadrados de 3cm x 3cm, ubicar en una lata con silpat. Llevar al horno y secar hasta conseguir una panceta crocante. Mantener la panceta a temperatura ambiente en un recipiente.

Plato fuerte – Cassoulet de Castelnau-dary.

Cortar el pato y empacar al vacío con grasa de pato, ajo confitado, tomillo y romero. Confitar el pato sous vide, una vez terminado su tiempo de cocción, desmenuzar. Limpiar y porcionar las diferentes partes del cerdo que se utilizan. Picar cebolla y ajo en brunoise. En una olla *cocotte*, sellar y colorar las carnes con grasa de pato, incorporar la cebolla y el ajo en brunoise. Desglasar con vino tinto, agregar fondo de pollo y reservar en cocción a fuego lento durante 3 horas.

Elaborar un mirepoix y bouquet garni. Calentar otra cacerola y agregar grasa de pato. Incorporar panceta cortada en rectángulos de 2cmX2cmX3cm y frejoles blancos. Agregar caldo magui, mirepoix y bouquet garni. Dejar en cocción durante 50 minutos.

En la olla cocotte de la carne, agregar la mitad de los frejoles, la panceta y su caldo; La otra mitad licuar y tamizar y espesar la mezcla de la olla cocotte. Agregar el pato confitado y desmenuzado, corregir sazón. Porcionar en tarrinas de $\frac{1}{4}$ de litro, etiquetar y congelar.

Limpiar la baby espinaca, revivir en agua con hielo. Blanquear las vainitas francesas y con el pelador sacar láminas. Guardar en recipiente plástico y reservar en el frio hasta su servicio.

Elaborar una vinagreta con aceite de oliva y vinagre de manzana.

Postre – Eclair relleno de crema mascarpone y gel de fresa.

Pate a choux.

En una cacerola pesar el agua, la mantequilla cortada en cuadrados, la sal y la azúcar. Llevar a ebullición la mezcla anterior. Tamizar la harina y colocar los huevos en un bowl. Verter la harina sobre el líquido que previamente llegó a ebullición y mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Retirar de la cacerola y ubicar en una *Kitchen Aid* con el escudo. A velocidad media ir agregando huevo por huevo con la ayuda de una espátula hasta que la masa esté homogénea. Colocar la mezcla en una manga pastica con una boquilla redonda. En una lata con un silpat manguear el pate a choux como una línea de 7.5cm. Pintar con un pincel la masa mangueada con mantequilla clarificada.

Crema mascarpone

Pesar todos los ingredientes. Remojar la gelatina en agua fría. En una cacerola, llevar a ebullición el primer peso de la crema con el azúcar y la vainilla. Escurrir la gelatina y agregar a la mezcla de crema y azúcar, una por una. Colocar en el bowl de una *Kitchen Aid* el segundo peso de crema de leche, los huevos y el queso mascarpone, con la ayuda del escudo y a velocidad media mezclar. Luego, agregar la mezcla crema de leche/gelatina/azúcar/vainilla. Una vez incorporado y obtenido una mezcla lisa y homogénea, guardar tapado con papel film y reservar en el frío durante una noche. En el momento de armar el eclair, recuperar la mezcla batiéndola en la *Kitchen Aid* con el escudo a velocidad media.

Gel de fresa

Pesar todos los ingredientes. En una cacerola, calentar ligeramente la pulpa de fresa y agregar la mezcla de azúcar y pectina. Llevar a ebullición y luego colocar en un recipiente y enfriar.

Mermelada de fresa

Pesar todos los ingredientes. Llevar a ebullición la pulpa de fresa y agregar el azúcar en tres tiempos entre cada ebullición. Finalizar mezclando con el azúcar y la pectina. Volver a llevar a ebullición y después de cinco minutos colocar en un recipiente y enfriar.

Crumble

Pesar todos los ingredientes y colocar en un bowl de *Kitchen Aid* y mezclar con el escudo. Colocar en una lata y llevar al horno a 180 grados hasta dorar. Retirar del horno y reservar en un recipiente plástico a temperatura ambiente.

Frutos rojos

Limpiar y lavar los mortiños, cocinarlos en una cacerola con azúcar y vino tinto. Colocar en un recipiente de plástico, enfriar y refrigerar.

Sorbete de frambuesa

Pesar los ingredientes y preparar todos los materiales. Descongelar la pulpa de frambuesa. En una cacerola, mezclar el azúcar, la glucosa atomizada y el estabilizante. Calentar el agua y agregar la mezcla anterior. Calentar la mezcla hasta llegar a una temperatura de 65 grados centígrados. Pasar a un recipiente y enfriar el sirope. En un bowl, agregar la pulpa de frambuesa descongelada y agregar el sirope. Dejar madurar la mezcla de pulpa/sirope durante 4 horas. Pasar la mezcla por la máquina de helado hasta que haya conseguido la textura deseada. Verter en un recipiente, etiquetar y reservar en el congelador a -20 grados centígrados.

Mignardises – Teja de almendra, Financier y Cannelle.

Cannelles

Pesar todos los ingredientes y preparar el material. En una cacerola llevar a ebullición la leche, la vainilla y la mantequilla. Retirar a un recipiente filmar en contacto y enfriar hasta tener una temperatura de 50 grados centígrados. En un bowl, mezclar, sin blanquear, las yemas, los huevos y el azúcar. Tamizar la harina y agregar a la mezcla de los huevos. Verter el ron e incorporar 1/3 de la mezcla de la leche y luego el resto. Filmar y dejar reposar durante un día. Para su cocción, llevar a horno ventilado a 170 grados centígrados durante 10 minutos.

Financiers

Pesar todos los ingredientes y preparar todo el material. Mezclar y tamizar juntos la harina, el azúcar micro pulverizada, el polvo de almendras y la levadura química. Incorporar las claras de huevo, mezclar y formar una masa lisa. En una cacerola calentar la mantequilla levemente con la pasta de pistacho, la azúcar invertida y el polvo de vainilla. Incorporar la mezcla de

vainilla y pistacho a la mezcla de las claras de huevo/harina/azúcar. Verter sobre los moldes flexipan y hornear a 180 grados durante 12min y luego girar 12 min el otro lado. Una vez horneado, retirar de los moldes y enfriar. Para la decoración, pintar con glace neutro y espolvorear pistacho picado o laminado.

Teja de almendras

Pesar todos los ingredientes y prepara el material. Tamizar el azúcar micro pulverizada. Sacar el jugo de limón y naranja. Obtener la ralladura de una naranja. Mezclar el jugo de los cítricos y agregar a la azúcar micro pulverizada, mezclar hasta obtener una masa lisa y brillante. Incorporar la harina y las almendras picadas. Finalizar la mezcla con mantequilla caliente y reposar una hora. Poner la masa en una manga y con una boquilla n8, sobre una lata con silpat, hacer círculos de dos centímetros de diámetro, llevar al horno calentado a 170 grados y cocinar durante 6min.

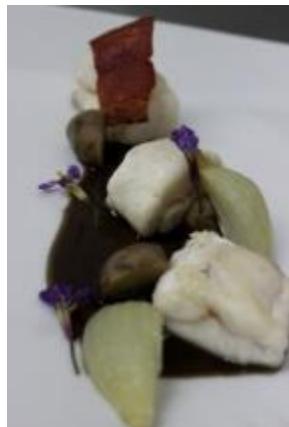
Fotos



FIGURA # 2. ENTRADA FRÍA



FIGURA # 1. PLATO FUERTE



**FIGURE # 4.
ENTRADA CALIENTE**



FIGURA # 3. POSTRE



FIGURA # 5. FINANCIER



**FIGURA # 7.
CANNELLES**



**FIGURA # 8. TEJAS DE
ALMENDRA**



FIGURA # 11. COCINA REGIONAL DE FRANCIA



FIGURA # 9. BELLE EPOQUE



FIGURA # 13. COCINA RENACENTISTA



FIGURA # 12. CHOCOUTTE



FIGURA # 14. SERVICIO A LA FRANCESAS



**FIGURA # 11.
MONTAJE ESTILO
PIRAMIDE**

Tablas



TABLA # 3. EQUIPOS INDISPENSABLES - APERITIVO

GLOSARIO

A

amuse bouche · 8, 11, 24, 37, 38

B

baño maría · 15, Véase técnicas culinaria empleadas,

baño maría

beurre blanc · 7, 8, 12, 15, 24, 28

Blanquear · 15, Véase Técnicas Culinarias empleadas,
blanquear

bouquet garni · 16

C

Cuchillo fileteador · 24

D

Deglasar · 16

Descamar · 16

E

Envolver · 15

F

filetear · 16

fumet · 16

G

glasear · 16

H

Horno pastelero · 23

L

Ligar · 16

M

Macerar · 16

mantequilla pomada · 16, Véase técnicas culinarias

empleadas, pomar

mire poix · 16

N

noisette · 12, 15

O

olla **cocotte** · 16, 17

P

pintar · 15

pochar · 11, 15

R

roux · 14, 16

S

sellar · 16

T

Tabla blanca · 24

tamizar · 15, Véase Técnicas culinarias empleadas,
tamizar

tipo flor · 15