

### FORMULARIO III GASTRO-PATAGONÍA WORKSHOP:

NOMBRE COCINERO: Miriam Yunge Rojas

NOMBRE DE LA RECETA: KUCHEN DE FRUTILLAS SILVESTRES

TIPO DE RESCATE (RECETA, O PRODUCTOS: Frutilla silvestre

RECETA DE ORIGEN (CRIOLLO, ETNICO, ETC): Criollo

TECNICAS UTILIZADAS (ORIGEN: ETNICO, INTERNACIONAL, ETC.) : Fusión

PRODUCTOS UTILIZADOS: Frutillas silvestres

ORIGEN DE LOS PRODUCTO: Nativo

PRODUCTOS ORIGINARIOS (FICHA): Fragraria chiloensis (Frutilla Silvestre)

Tipo de Planta: Nativa, Perenne, Tamaño 15 cm. Familia: Rosaceae, Orden: rosales

Esto es la versión silvestre de la frutilla. La frutilla silvestre se da en la zona centro-sur de Chile, comenzando en la 7ª región y aumentando hacia el sur. Tiene flores bonitas blancas y relativamente grandes y hojas trifoliadas y dentadas en la parte exterior. En la zona norte crece a semi -sombra de los bosques y más al sur ocupa áreas más despejadas.

La frutilla silvestre es fácil de propagar por esquejes, crece sin problemas, no teme las heladas, necesita bastante riego.

#### CUALIDADES DISTINTIVAS DE LOS PRODUCTOS Y O DESARROLLO COMERCIAL-PROVEEDOR:

En Chile hay cultivo intensivo de la frutilla silvestre y se exporta a Europa y a otros mercados altos. El precio mayorista de la frutilla silvestre es entre 3 a 4 veces mayor que el precio de la frutilla normal y el mercado internacional tiene una demanda constante para este producto. Aunque a la primera vista la frutilla silvestre parece ser muy inferior por su tamaño y el color (muchas veces los frutos maduros son algo blanquecinos), el sabor y el aroma de la frutilla silvestre es bastante más superior a la frutilla normal. No olvidemos que la frutilla corriente pasó por una selección artificial que promueve el tamaño y el color de los frutos a expensas de la calidad; como nada es gratuito en la naturaleza y la planta no puede generar más de lo que se le ofrece en forma de nutrientes y micro elementos, el tamaño gigante de la frutilla normal viene con el precio que el consumidor tiene que asumir y que muchas veces desconoce: el contenido es mucho más diluido. En cambio, la frutilla silvestre tiene las sustancias aromáticas mucho más concentradas. El rendimiento de frutilla silvestre cultivada en forma intensiva es mucho menor que el de la frutilla, unos 12.000 kg / ha (la frutilla normal alcanza alrededor 40.000).

FOTOGRAFIA DEL LUGARES RESPECTO A LOS PRODUCTOS O RECETA



**RECETA:** Kuchen de frutillas Silvestres

**RENDIMIENTO:** (10 porciones)

DIFICULTAD. Media

COSTO: económico

ITEM PRINCIPAL

REGIÓN: X

ESTACIONALIDAD: En época de verano Generalmente (en invierno se realiza con frutas en conserva)

Esta es una de las preparaciones más representativas en repostería de las
Tradiciones en la zona, elaborar “Kuchenes” de cualquier baya o fruta que
Tengamos a disposición ya sea en los cumpleaños, domingos y para cualquier
Festejo es una de las más exquisitas tradiciones heredadas de Los colonos
Alemanes, no hay familia en nuestra zona Independientemente que sea o no
Descendiente de colonos que no tenga su Propia receta de esta exquisita
Preparación. Esta receta en especial nos refleja el encuentro tanto de la astucia
de estos emigrantes en aprovechar los recursos y los Nobles frutos que se dan en
Forma natural en esta tierra y que fusionados se transforman en algo sublime.

## **PREPARACIÓN: (molde aro 24)**

### **Frutillas silvestres:**

300grs de frutillas silvestres

50Azúcar flor

Jugo de un limón

Preparación: trozar las frutillas en mitades agregar el azúcar flor y jugo de un limón y dejar macerar por 20 min. Reservar

### **Miga:**

100grs. Azúcar granulada

180grs. Harina

1 cucharadita Canela

Ralladura de 1limón

100grsMantequilla

### **Preparación**

Derretir la mantequilla enfriar a temperatura ambiente, mesclar con el azúcar, ralladura de limón y canela hasta formar una masa uniforme, luego agregar incorporando con las manos y dedos hasta formar grumos.

### **Crema pastelera:**

400ml. Leche

2 yemas de huevo

50grs de harina

100ml. De crema

100grs de azúcar granulada

Vainilla (opcional)

**Preparación:** En una olla poner a hervir la leche (300ml), crema, azúcar y media vaina de vainilla (opcional), una vez estando en ebullición, agregar la harina disuelta con los 100ml y las 2 yemas de huevos. Revolver enérgicamente hasta que tome consistencia espesa. Cocinar a fuego lento por 5 minutos. Reservar

### **Masa: (batida)**

4 huevos

100grs. mantequilla

100 grs. de azúcar granulada

Ralladura de limón (opcional)

180grs. de harina

60ml. De leche

2 cucharaditas de polvos de hornear.

### **Preparación:**

Batir la mantequilla junto con el azúcar y ralladura de limón a pomada, agregar las yemas de huevo de a una, luego agregar la leche y harina (con polvos de hornear) batiendo enérgicamente para no formar grumos, luego incorporar las claras batidas a nieve. Verter en un molde enmantillado aro 24. Pre hornear solamente hasta que la masa este firme (debe quedar lo más pálida posible).retirar del horno rellenar el molde colocando primero las frutillas distribuyéndola uniformemente, luego la pastelera y finalmente la miga. Hornear por 15 minutos aproximadamente, hasta que la miga esta

cocida y dorada. Dejar enfriar y desmoldar. Servir fresco ojala el mismo día de su elaboración. Decorar con frutillas frescas y salsa de chocolate.

JUSTIFICACIÓN DEL MONTAJE: Tradicional

TECNICAS DE COCCIÓN EMPLEADAS: Horno

PUNTOS DE COCCIÓN DE LOS PRODUCTOS: cocido

SERVICIO (ENTRADA, PRINCIPAL, ETC. INVIERNO, VERANO, TODO EL AÑO, ETC.): Postre, hora del Té

ACLARACIONES INDIVIDLIZADAS:

Esta preparación se recomienda servirla recién horneada (tibia), debido a que de esta forma podremos apreciar el contraste de texturas y sabores.

