



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTANDAR UTE

NOMBRE: Mejillon en gelatina de frambuesa

CATEGORIA: Cocina de Vanguardia

PAX: 4

UTENSILIOS: Silpad, ollas, batidor, bowls, cuchillo, tablas

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 3-4 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 6° - 8° C

FECHA: 12/10/2015

PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTE	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR MERMA	COSTO PRODUCTO
Mejillón gelificado							
mejillónes	6	unidad	X	X		68%	2,00
kappa	4	gramos		X			1,80
agar agar	2	gramos		X			0,18
frambuesas frescas	150	gramos			Procesar		2,71
moras frescas	150	gramos			Procesar	7%	1,50
agua	200	ml					
azúcar	45	gramos					0,08
sal ahumada	c/n	c/n					0,75
queso manchego	100	gramos	X		Laminar		2,25
Camarón de río asado							
camaron de rio (entero y fresco)	4	unidad	X	X	Limpiar/desvenar	61%	4,50
ajo	10	gramos			Repicar		0,05
sal ahumada	c/n	c/n					1,50
Crema de cebolla puerro							
cebolla puerro	2	unidad			Rondelas	59%	0,60
crema de leche	100	ml		X			1,23
mantequilla	50	gramos		X			0,45
fumet	600	ml					1,75
papa	50	gramos			Small dice	15%	0,25
albahaca fresca	15	gramos					0,15
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto	21,75
MEJILLON						Margen de error 5%	1,09
1. retirar el mejillón de su concha. Sumergir el mejillon en una salmuera al 10 % por 2 minutos						Costo Neto	22,84

- 2. procesar las moras, frambuesas,
- 3. retirar los mejillones de la
- 4. cubrir con laminas de queso manchego y gratinar a 160°C

CAMARON DE RIO

- 1.limpiar el camaron, sazonar con pasta de ajo y sal ahumada y asarlos en una plancha.

CREMA DE PUERRO

- 1. Sofreir la cebolla con la mantequilla y la papa durante 15 minutos.
- 2. añadir una parte del fumet hasta cubrir el sofrito y cocer hasta secar.
- 3. añadir el resto del fumet y la crema y reducir hasta la mitad de su volumen.
- 4. añadir la albahaca fresca y licuar hasta obtener una crema

Costo por porción	5,71
-------------------	------

TÉCNICAS	GLOSARIO	INFORMACION NUTRICIONAL	
Gelificación	Gelificar : Gelificación es el procedimiento mediante el cual se espesan y estabilizan soluciones líquidas, emulsiones y suspensiones Agar-Agar : Es un reemplazo de gelatina, es un agente de clarificación se extrae de las paredes celulares de las algas rojas. Kappa : Permite napar un producto, gel con textura quebradiza y firme	calorias (kcal)	0
		proteinas (gr)	0
		grasas (gr)	0
		carbohidratos (gr)	0
RESEÑA HISTORICA	PUNTOS IMPORTANTES		