



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTANDAR UTE

NOMBRE: Mejillón en gelatina de frambuesa

CATEGORÍA: 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							
mejillones	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			Rondellas	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						Margin de error 5%	1,09
						Costo Neto	22,84

1. retirar el mejillón de su concha. Sumergir el mejillón en una salmuera al 10 % por 2 minutos

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	<p>Gelificar : Gelificación es el procedimiento mediante el cual se espesan y estabilizan soluciones líquidas, emulsiones y suspensiones</p> <p>Agar-Agar: Es un reemplazo de gelatina, es un agente de clarificación se extrae de las paredes celulares de las algas rojas.</p> <p>Kappa: Permite napar un producto, gel con textura quebradiza y firme</p>	<table border="1"><tr><td>calorías (kcal)</td><td>0</td></tr><tr><td>proteínas (gr)</td><td>0</td></tr><tr><td>grasas (gr)</td><td>0</td></tr><tr><td>carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr></table>	calorías (kcal)	0	proteínas (gr)	0	grasas (gr)	0	carbohidratos (gr)	0
calorías (kcal)	0									
proteínas (gr)	0									
grasas (gr)	0									
carbohidratos (gr)	0									
RESEÑA HISTORICA	PUNTOS IMPORTANTES									