

Doña Eugenia



Recetario de Cereza Magenta

Ilustración 1 cereza magenta (ALTERVISTA, 2014)

Antes de comenzar

DEDICATORIA:

Este proyecto de grado va dirigido a nuestros padres y más allegados, gracias a todos ellos por su gran apoyo hemos culminado un largo camino con experiencias inolvidables y un propósito terminado.



Ilustración 2 Syzygium paniculatum
(LATERVISTA, 2014)

Cereza Magenta: Son frutos ricos en nutrientes con un color exótico que desafortunadamente se desperdicia. La planta productora de este fruto es simplemente utilizada como ornamentación, es decir decoración y enrejado de edificaciones.

INNOVACIÓN: Acción y efecto de innovar, creación o modificación de un producto y sus introducciones en un mercado. (española, 2017)

TÉCNICAS DE COCCIÓN: Son los métodos existentes para someter un producto a cocción, en estas se encuentran: Evaporación, confitura, fritura y horneado.

Tabla 1 Composición nutricional del fruto de la cereza magenta “syzygium paniculatum” (everything the body needs, 2017)

Nombre de Nutriente	Cantidad de nutrientes	Unidades (por 100g)
Energía	77,67	Calorias
H2O	82	Mililitros
Proteína	0.9	gramo
grasa	0.4	gramo
Carbohidratos	18.4	gramo
Total azúcar	3.3	Gramo
Fibra	6.8	Gramo
Na	11	Mg
K	250	Mg
Mg	48	Mg
Ca	100	Mg
Fe	0.9	Mg
Zn	0.2	Mg
Cu	0	mg

Tabla 2 Unidades de medida (Roa & Rubio, 2017)

Cantidad	Medida	Equivalencia
1	Taza	250 gramos
1	Cucharada	15 gramos
1	Cucharadita	5 gramos
1	Onza	30 mililitros
1	Pisca	Lo que agarre los dedos
1	Dash	Cantidad obtenida por el golpe del frasco

Tabla nutricional

	No. de Pagina
- INTRODUCCION	5
- SALSAS:	
Salsa Magenta al romero	6
Salsa magenta a la BBQ	7
Vinagreta Magenta	8
- FUERTES:	
Steak en salsa magenta al romero	9
Alas en salsa magenta BBQ	10
- ACOMPAÑAMIENTOS	
Ensalada Magenta	11
- REPOSTERÍA	
Áspic Magenta	12
Canolis de magenta con crema de limón	13
Ilusión de queso magenta	14
- PANADERÍA	
Pasa bocas Magentas	15
Pastel gloria magenta	16
- MIXOLOGIA	
Smoothie magenta al romero	17
Coctel magenta	18
Glosario	19-20

CONTENIDO

INTRODUCCION

La cereza magenta "*syzygium paniculatum*" también conocida como Lily pilly o Eugenia es una planta con una amplia proliferación en el territorio colombiano, sobre todo en Bogotá D. y sus alrededores. Aun cuando la lilly pilly es mucho más conocida en su país de origen (Australia) por ser una bella planta tropical con hojas verdes brillantes y unas flores esponjosas blancas o verdosas seguidas de su fruto, que son unas bayas rojas o moradas en forma de pera, conocida como Riberry, que crece hasta 13 mm de largo, cubriendo una sola semilla, de 4 mm de diámetro. Esta planta extendida a lo largo del territorio colombiano al igual que sus países allegados como lo son Venezuela y Perú los cuales tienen condiciones climáticas similares es utilizada más que nada como decoración ornamental tanto en sitios urbanos como rurales al igual que para hacer de cercado para residencia, despreciando por completo las particularidades beneficiosos de forma nutricional de parte de este fruto al organismo, ignorando por completo el uso de este fruto como alimento y dedicándolo plenamente al uso decorativo.

Teniendo en cuenta las propiedades gastronómicas potenciales de este fruto, de acuerdo a su composición química como su alto índice de carbohidratos y su poca comercialización en el mercado como alimento se busca una innovación de productos al igual que su estandarización logrando de esta forma expandir el uso, conocimiento y aplicabilidad de esta planta para la propagación de los sabores en el campo gastronómico aplicándola a diversas secciones de esta , como repostería, salsas , panadería y mixología.

Salsas

SALSA MAGENTA AL ROMERO

Porciones 3

INGREDIENTES

¼ de frasco de nuestra exquisita salsa magenta

Una onza de agua

Una ramita de romero,

Una cucharadita de cilantro picado,

Un diente de ajo en julianas

Una pisca de sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Para iniciar nuestra salsa en un sartén agregamos la onza de agua junto a la ramita de romero, el ajo picado y el cilantro a calentar en fuego alto, agregamos nuestra salsa magenta y dejamos reducir. Pasado 5 minutos de cocción agregamos la pisca de sal y pimienta



Ilustración 3 salsa de magenta al romero (Roa & Rubio, 2017)



Ilustración 4 salsa magenta a la BBQ (Roa & Rubio, 2017)

SALSA MAGENTA A LA BBQ

Porciones 6

INGREDIENTES:

Un sobre pequeño de salsa de tomate

Salsa inglesa

Una cucharada de mostaza

Ají tabasco

Sal

Pimienta

Agua

Nuestra salsa magenta.

PREPARACIÓN:

En un sartén agregamos la salsa de tomate junto con 2 cucharadas de agua, la mostaza y la salsa magenta, adicionamos 6 dash de salsa inglesa y 6 gotas de ají tabasco. Para terminar agregamos una pizca de salpimentar mezclamos todo y dejamos reducir por 10 minutos

VINAGRETA DE MAGENTA

Porciones 4

INGREDIENTES

¼ de Salsa de magenta

3 cucharadas de vinagre de frutas

Una cucharada de mostaza

Aceite de oliva

Un diente de ajo finamente picado

Una pisca de sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Mezclar en recipiente todos los ingredientes, si desea una mezcla más líquida tamice la preparación antes de conservar.



Ilustración 5 vinagreta de magenta (Roa & Rubio, 2017)

Fuertes



Ilustración 6 steak en salsa de magenta al romero (Roa & Rubio, 2017)

STEAK EN SALSA MAGENTA AL ROMERO

Porciones 2

INGREDIENTES

Filete de res 300 g

3 dientes de ajo finamente picado

Una cucharada de mostaza

Una tapita de aceite

Nuestra salsa magenta al romero

Una pisca de sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Comenzamos en adobar nuestro filete de res con el aceite, la mostaza, ajo, sal y pimienta; reservamos. Pasado 10 minutos llevamos el filete a una parrilla para sellarlo por todos los lados finalmente terminamos la cocción en el horno por 15 minutos a 180°c. Para emplatar se sugiere agregar la salsa magenta al romero como cama del filete o bañar este con nuestra salsa.

ALAS EN SALSA MAGENTA BBQ

Porciones 2

INGREDIENTES

Muslitos de ala 500g

Salsa inglesa

Un diente de ajo finamente picado

Una taza de agua

Nuestra salsa magenta BBQ

Una cucharada de aceite

Y una pisca de sal

Pimienta

Comino

PREPARACIÓN:

Primero cogemos los mulitos de ala, 6 dash de salsa inglesa, salpimienta, comino, el ajo mezclamos y cocinamos en nuestra taza de agua. Pasado 15 minutos de cocción y el agua se haya evaporado agregamos la cucharada de aceite para sofreír, cuando este tome corteza dorada se traspasa a otra olla con la salsa BBQ cocinamos por otros 5 minutos y servimos.



Ilustración 7 alas en salsa magenta BBQ (Roa & Rubio, 2017)

Acompañamiento

ENSALADA MAGENTA

Porciones 2

INGREDIENTES:

2 hojas de lechuga crespa

½ tomate

½ cebolla en plumas

½ zanahoria rallada

3 cucharadas de maíz tierno

Nuestra vinagreta magenta.

PREPARACIÓN:

Troce la lechuga con los manos y resérvela en agua fría, corte en rodajas el tomate o cascós, en un bowl mezcle zanahoria, la cebolla, el tomate, el maíz tierno y la lechuga. Sirva y agregamos de nuestra vinagreta magenta bañándola.



Ilustración 8 ensalada magenta (Roa & Rubio, 2017)

Repostería



Ilustración 9aspic de magenta (Roa & Rubio, 2017)

ÁSPIC DE MAGENTA

Porciones 1

INGREDIENTES

Mermelada magenta 2 cucharadas

Una cucharada de agua

Una pisca de gelatina sin sabor

PREPARACIÓN:

Comenzamos hidratando la gelatina sin sabor en agua fría de tal forma que no queden grumos y reservamos por 5 minutos, mientras tanto en un recipiente o bowl agregamos las cucharadas de mermelada con el agua. Pasado este tiempo en microondas calentamos nuestra gelatina alrededor de 20 o 25 segundos, ya teniendo la gelatina tibia se mezcla con la mermelada y se agrega en moldes donde se refrigere entre 30 y 60 minutos. Desmolde y sirva

ILUSIÓN DE QUESO MAGENTA

Porciones 3

INGREDIENTES

100g de queso crema

100g de crema de leche

Una cucharada de mermelada

Un sobre de gelatina sin sabor

2 paquetes de galletas mu

¼ de margarina derretida

Nuestro áspic de magenta.

PREPARACIÓN:

Comenzamos hidratando nuestro sobre de gelatina en 50 gramos de agua por 5 minutos, mientras transcurre este tiempo se pulveriza la galleta finamente y se mezcla con la margarina haciendo una masa semi arenosa. Se mezcla la crema de leche con el queso crema y la gelatina previamente calentada al microondas 5 minutos aproximadamente. Engrase los moldes circulares, en la base coloque la galleta y con los dedos compáctela vierta la mezcla de queso crema dejando un espacio de 5 mm en la parte superior y agregue en esta el áspic. Refrigere durante 20 a 25 minutos del molde y sirva nuestro delicioso postre.



Ilustración 10 ilusión de queso magenta (Roa & Rubio, 2017)

CANOLIS DE MAGENTA CON CREMA DE LIMÓN.

Porciones 1

INGREDIENTES.

5 tiras de frutas

50g de crema de leche

Un huevo

Una cucharita de fécula de maíz

Un limón

2 cucharadas de azúcar.

PREPARACIÓN:

Monte la crema de leche y añada el azúcar, aparte cocine la yema de huevo en un baño de maría. Mezcle ambas preparaciones con movimientos envolventes y adicione poco a poco la fécula de maíz con el zumo de un limón. Rellene las tiras de fruta con la crema de limón sirva y ralle queso junto a limón sobre la preparación



Ilustración 11 canolis de magenta con crema de limon (Roa & Rubio, 2017)

Panadería

PASA BOCAS MAGENTA

Porciones 6

INGREDIENTES

150g de masa de hojaldre

½ frasco de mermelada magenta

3 tajaditas de queso.

PREPARACIÓN:

Iniciamos precalentando el horno a 180°c, extendemos nuestra masa y polucionamos que nos queden cuadrados de 5 x 5 centímetros con un grosos de aproximadamente 3 a 4mm. Agregamos en los 6 cuadros que nos salieron una cucharada de mermelada y tiras de queso cortadas previamente, se hace un dobles que la punta de arriba se pegue con la debajo. Para terminar pintamos nuestros pasa bocas con huevo y agregamos una pisca de azúcar llevamos al horno por 20 a 25 minutos.



Ilustración 12 pasabocas magenta (Roa & Rubio, 2017)

PASTEL GLORIA MAGENTA

Porciones 2

INGREDIENTES

100 gramos de masa de hojaldre

2 cucharadas de mermelada magenta

Una tajada de queso.

PREPARACIÓN:

Iniciamos precalentando el horno a 180° c, extendemos nuestra masa y córtela con aro grande que quede 4 círculos con un grosos de aproximadamente 3 a 4mm. Agregamos en la tapa de abajo una cucharada de mermelada y tiras de queso cortadas previamente, ya teniendo el relleno se cierra con la otra tapa. Para terminar pintamos nosotros pasa bocas con huevo y agregamos una pisca de azúcar llevamos al horno por 30 a 35 minutos.



Ilustración 13 pastel gloria magenta (Roa & Rubio, 2017)

Mixología



Ilustración 14 smoothie magenta al romero (Roa & Rubio, 2017)

SMOOTHIE MAGENTA AL ROMERO

Porciones 3

INGREDIENTES

Un frasco de néctar de frutas

Una rama de romero

Hielo.

PREPARACIÓN:

Comenzamos haciendo una infusión de romero en un poco de agua dejándola hasta punto de ebullición, En una licuadora agregamos nuestro néctar nuestra infusión y hielo licuamos hasta que obtengamos una consistencia de granizado servimos en una copa y disfruta.

COCTEL DE CEREZA MAGENTA

Porciones 3

INGREDIENTES:

Un frasco de nuestro néctar magenta

½ taza de crema de whiskey

½ taza de vodka

2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

Iniciamos mezclando el azúcar con nuestro néctar hasta que quede disuelta, agregue todos los productos en una licuadora y mezcle. Sirva en copa y disfrútelo.



Ilustración 15 coctel de cereza magenta (Roa & Rubio, 2017)

Glosario

DEFINICIONES:

SALSA DE FRUTA O A BASE DE FRUTAS: producto pastoso, semisólido o fluido, obtenido por la concentración o no de la mezcla de frutas o productos de fruta, con la adición o no de agua, especias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

MERMELADA: Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente

NÉCTAR: producto sin fermentar, elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificados o no, o la mezcla de estos, adicionado de agua, aditivos permitidos, con o sin adición de azúcares, miel, jarabes, o edulcorantes o una mezcla de estos.

TIRA DE FRUTA: es el producto preparado con fruta (entera o en trozos, o pulpa de fruta concentrada o sin concentrar), mezclado con productos alimentarios que le confieren un sabor dulce con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada

STEAK: Filete, porción de carne magra generalmente con un, pero de alrededor de 300 a 450 gramos de peso.

DASH: Termino utilizado para referirse a los golpes que se le da al producto en botella de líquido espeso que no puede ser oprimido para que este salga.

ÁSPIC: sustancia gelatinosa empleada en la elaboración de platos fríos

SMOOTHIE: Es una bebida cremosa no alcohólica preparada a base de trozos y zumos de fruta, concentrados o congelados, mezclados tradicionalmente con productos lácteos, hielo o helado.

COCTEL: Es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas, que contiene por lo general dos o más tipos de bebidas, aunque algunas de ellas pueden ser bebidas no alcohólicas, a base de ingredientes como jugos, frutas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbonatadas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica. E

PASA BOCAS: Productos o amasijos pequeños de un gramaje y porcentaje mínimo que su importancia en la gastronomía es el paso de una comida a otra o simplemente la entra al plato principal.

VINAGRETA: se trata de una salsa emulsionada que contiene como ingrediente principal cualquier líquido ácido como el vinagre y se acompaña mediante una mezcla de un medio graso como puede ser un aceite o una nata agria, mayonesa o yogur natural. Se emplea generalmente como acompañamiento y aliño de diferentes platos: de carnes, pescados, mariscos, verduras, etc.

Referencias:

Resolución 3929 del 2013 Titulo II Contenido técnico Capítulo I Definiciones
Diario de un cocinero 2011 Definiciones claves