



RECETARIO

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6 Chef De Cocina Internacional

DIA 1

Tema: Cocina Fusión Balti Vanguardia

Entrada: Aloo Matar
Plato Fuerte: Balti Gosht Curry
Postre: Sheer Khurma
Bebida: Masala Chai

DIA 2

Tema: Fusión Creole Vanguardia

Entrada: Ostras Rockefeller
Plato Fuerte: Jambalaya
Postre: Banana Foster
Bebida: Sazerac

DIA 3

Tema: Fusión Nikkei Vanguardia

Entrada: Causa de pulpo a las brasas
Plato Fuerte: Tiradito de Atún, Petacones y leche de tigre
Postre: Cheese Cake Oreo Te Verde
Bebida: Pisco Sour y Leche de tigre

DIA 4

Tema: Cocina Mexicana de Vanguardia

Entrada: Esquites asados
Plato Fuerte: Camarón Zarandeado y Palomitas
Postre: Mousse de Aguacate y Fruta Carbonatada
Bebida: Granizado de Tejuino y nieve de limón

DIA 5

Tema: Cocina Mexicana de Vanguardia

Entrada: Tacos al pastor
Plato Fuerte: Falso Mole de jamaica
Postre: Helado de rompopo
Bebida: Tequila Fresco

DIA 6 y 7

Tema: Color Vanguardia - Esferificación- sous vide

Entrada: Ensalada de Arugula y caviar falso
Plato Fuerte: Lomo de Cerdo en Ceniza
Postre: Purple Cake espejo
Bebida: Margarita Azul

DIA 8 y 9

Tema: Sous Vide Vanguardia- Esferificación- ahumado en frio.

Entrada: Espagueti de frambuesa y Camarón.
Plato Fuerte: Rib eye ahumado y gel de carbón activado
Postre: Falso Limón y Falso Coco
Bebida: Mojito Molecular

DIA 10

EXAMEN 6 Técnicas a 8 manos



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	ALLO MATAR	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	2
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papa	g	0.600	Boceto Chef Instructor
Chicharos	g	0.200	
Chile serrano	g	0.050	
Nuez de la india	g	0.050	
Pasas	g	0.070	
Cebolla	g	0.100	
Menta	g	0.030	
Sal	g	0.010	
Chaat Masala	g	0.002	
Garam Masala	g	0.002	
Comino en polvo	g	0.002	
Chile de árbol en polvo	g	0.002	
Leche	ml	0.300	
Panko	g	0.500	
Aceite	ml	1.000	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Coccionar las papas con piel a la inglesa por 35 minutos, pelarlas y trocear en cubos medianos.
- 2.- Coccionar los chicharos y quitarle la piel, colocarlos en un procesador o machacar junto con la papa.
- 3.- Picar finamente Chile serrano, Nuez de la india, pasas, cebolla, menta, mezclar, salar y reservar.
- 4.- Mezclar Los ingredientes picados, los ingredientes hechos pure, y agregar polvos aromáticos y sazónadores, hasta obtener una pasta firme para la elaboración de pequeñas tortitas de distintos tamaños.
- 5.- Realizar un empanado remojando con leche y empanizando con panko.
- 6.- Refrigerar las tortitas mini por 30 minutos.
- 7.- Dar cocción a fritura profunda en aceite de 175 Celsius, hasta dorar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Gel de Menta	Clasificación de la receta:	Estándar
	Con Xantana	Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	2
		clase :	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Menta Fresca	g	0.050	Boceto Chef Instructor
Glucosa	g	0.100	
Agua mineral	ml	0.150	
Goma Xantana	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir agua mineral y menta fresca por 5 minutos, agregar la glucosa y disolver.
- 2.- Enfriar, licuar y colar, reservar en un bowl.
- 3.- Agregar la goma xantana de golpe y al centro del bowl, lo mas rápido posible mezclar con la batidora de inmersión, hasta obtener un gel firme y homogéneo.
- 4.- Coloque en una mamila de montaje a temperatura ambiente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Espuma de Chipotle	Clasificación de la receta:	Estándar
	Técnica con grenetina	Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	1
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche	ml	0.300	Boceto Chef Instructor
Grenetina en polvo	g	0.010	
Cilantro	g	0.005	
Chipotle adobado en lata	g	0.030	
Azúcar	g	0.010	
Sal	g	0.002	
Pimienta	g	0.002	
Capsulas de oxido nitroso	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- CALENTAR Leche y saborizar con cilantro y chipotle, enfriar, licuar y colar.
- 2.- Agregar Azúcar, sal y pimienta y volver a calentar a flama baja.
- 3.- Hidratar la grenetina con 10 ml de agua e incorporar a la leche caliente, verter en un recipiente metálico y refrigerar hasta gelificar.
- 4.- Una vez hecha la gelatina licuar con la batidora de inmersión y colar.
- 5.- Incorporar al sifón y cerrar perfectamente, inyectar 1 capsula de 8g de oxido nitroso, agitar 15 veces y reposar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Deshidratado de Plátano y Camote	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	1
		clase:	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Plátano Macho Verde	g	0.200	Boceto Chef Instructor
Camote Amarillo	g	0.200	

METODO DE PREPARACION:

1.- Cortar en tiras muy delgadas el Plátano verde y el camote, juntarlo con un poco de brillo y deshidratar (seguir indicaciones del Chef.) Estudiar manual de deshidratación.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Balti Gosht	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	2
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Arrachera Marinada	g	0.200	Boceto Chef Instructor
Aceite	ml	0.100	
Jengibre en polvo	g	0.010	
Sal	g	0.010	
Polvo de Chile	g	0.005	
Pimienta Negra	g	0.005	
Jitomate	g	0.300	
Comino Tostado	g	0.005	
Cilantro en Polvo	g	0.005	
Chile Serrano	g	0.010	
Jengibre fresco	g	0.020	
Garam Masala	g	0.005	
Limón	g	0.050	
Cilantro Fresco	g	0.020	
Arugula	g	0.050	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Cortar en cubo grande la carne con un tamaño aproximado de 6x6 cm.
- 2.- Escalfar Jitomate y realizar corte en concasse.
- 3.- Cortar el Chile serrano en rodajas delgadas.
- 4.- Rallar Jengibre y picar toscamente el cilantro.
- 5.- Calentar aceite en una sartén previamente calentado a fuego intenso, incorporar jengibre rallado, chile serrano jitomate concasse, dar cocción por 8 minutos.
- 6.- Pasado este tiempo incorporar jengibre en polvo, polvo de chile, pimienta, sal, comino en polvo, cilantro en polvo, y garam masala, mezclar y dar cocción por 4 minutos, retirar del fuego y reservar.
- 7.- En una sartén muy caliente, Sellar el cubo de arrachera por sus 6 lados termino Medio.
- 8.- En un sífon Colocar Mezcla Balti Gosht, junto con el cilantro y limón, cerrar e inyectar una capsula de oxido nitroso.9.-la carne mantenerla caliente hasta presentar.
- 10.- Mantener el baño María hasta presentar .11.-presentar la carne sobre la espuma.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Gele Yogurt	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	1
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Yogurt Natural	ml	0.300	Boceto Chef Instructor
Agar agar	g	0.020	
Azúcar	g	0.020	
Limón	gr	0.010	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un recipiente Calentar Yogurt y adicionar azúcar y jugo de limon junto con el agar agar dar cocción según técnica.la cual consiste en cocinar a fuego lento sacando y metiendo al fuego el recipiente con la mezcla.
- 2.- En un plato realizar un velo de agar agar y en un recipiente una gele de 1.5 cm.
- 3.- Refrigerar y cortar o desprender del plato al montar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Falso Coral	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	4
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de Trigo	g	0.030	Boceto Chef Instructor
Aceite vegetal	ml	0.050	
Colorante negro	gotas	4	
Agua	ml	0.060	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un bowl mezclar agua purificada, harina, aceite y el colorante vegetal.
- 2.- En Una Sartén Colocar la mezcla a fuego medio y dejar evaporar el agua.
- 3.-Retirar y Colocar en papel Absorbente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tierra de curry	Clasificación de la receta:	Estándar
	Maltodextrina	Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	1
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Aceite Oliva		0.025	Boceto Chef Instructor
Maltodextrina		0.010	
Curry		0.003	
Cúrcuma		0.002	
Concentrado de pollo		0.002	
sal		0.001	
pimenta		0.001	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Realizar un aceite infusionado de curry y cúrcuma.
- 2.- Dejar enfriar el aceite, saborizar con el concentrado de pollo y colar.
- 3.- Incorporar Maltodextrina y batir con globo por 7 minutos, hasta conseguir una textura de arena.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Cumbre de manzana y	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	1
		clase:	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manzana verde	g	0.150	Boceto Chef Instructor
Jugo de limón	ml	0.020	
Fécula de maíz	g	0.060	
Harina	g	0.200	
Canela	g	0.002	
Vainilla	ml	0.005	
Mantequilla	g	0.100	
Azúcar Glas	g	0.060	
Cacahuete natural	g	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Pelar y cortar la manzana en macedonia, dejar reposando en agua y jugo de limón.
- 2.- Mezclar harina, fécula de maíz, azúcar glas e incorporar mantequilla, aplicar técnica sablage.(pasta sable)
- 3.- Picar cacahuete y mezclar con la preparación anterior.
- 4.- Agregar vainilla y canela y repetir Sablage.
- 5.- En un molde rectangular colocar una capa de pasta y encima manzana completamente seca, espolvorear azúcar glass, canela y terminar con otra capa de pasta.
- 6.- Hornear a 180 grados C por 25 minutos aproximadamente o hasta que dore.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Sheer Khurma	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	2
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Vermicelli de trigo	g	0.100	Boceto Chef Instructor
Pasas	g	0.050	
Almendras	g	0.050	
Nuez de la india	g	0.050	
Pistache	g	0.050	
Dátiles	g	0.100	
Leche	ml	1.000	
Leche condensada	ml	0.336	
Mantequilla	g	0.040	
Cardamomo	g	0.010	
Azafrán	g	0.005	
Hielo	g	0.400	
Isomalt	g	0.200	
Lecitina	g	0.030	

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Picar en tiras finas Dátil, Pasas.
 - 2.- Filetear Almendras, pistache y nuez de la india.
 - 3.- En una sartén derretir ghee y rehogar los frutos secos por 5 min a fuego bajo, una vez rehogados incorporar vermicelli y dorar por 2 min sin que tome coloración.
 - 4.- Agregar leche entera y leche condensada y aromatizar con azafrán y cardamomo, coccionar por 15 minutos por condensación.
 - 5.- Dividir la preparación en dos partes, Una parte colar, preparando líquidos de sólidos, secando por completo los sólidos.
 - 6.- Con la parte líquida agregar lecitina y batir con la batidora de inmersión hasta obtener una espuma.
 - 7.- Con las partes sólidas elaborar un praliné de Isomalt vitral en forma de rectángulo de 7cmx3cm.
 - 8.- Con el hielo realizar un granizado.
- Decoración Instrucciones del Chef Titular



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Masala Chai	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Balti Vanguardia
		Porciones	2
		clase:	1
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Te Negro	g	0.050	Boceto Chef Instructor
Agua	ml	0.200	
Cardamomo	g	0.005	
Anís estrella	g	0.005	
Canela	g	0.003	
Jengibre	g	0.005	
Leche	ml	0.300	
Azúcar Mascabado	g	0.060	
Hielo	g	0.400	
Copa martinera	pza.	1	
Chocolate cobertura	g	0.200	
Caballito tequilero	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En recipiente metálico Colocar agua, Te negro, Cardamomo machacado, Anís estrelle Machacado, Canela, Jengibre y hervir por 7 minutos.
- 2.- Incorporar leche y hervir por 5 minutos mas o hasta aromatizar y saborizar, colar y dejar reposar.
- 3.- Agregar la mitad de la mezcla a una licuadora e incorporar hielo, hacer frappe.
- 4.- La otra mitad de la preparación mantenerla caliente.
- 5.- Elaborar decoraciones de chocolate (Indicaciones del Chef)(con la cobertura de chocolate hacer figuras)
- 7.-al momento de presentar se pone la mezcla fria en un vaso o copa se agrega la mezcla caliente y se decora con figuras de chocolate.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Ostras Rockefeller	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Ostiones Ahumados	gr	0.100	
Espinacas	gr	0.050	
Tocino Ahumado.	gr	0.050	
Cebolla blanca.	gr	0.050	
Ajo	gr	0.050	
Queso Parmesano	gr	0.100	
Fécula de Maíz	gr	0.050	
Mantequilla	gr	0.070	
Sal	gr	0.005	
Pimienta negra molida.	gr	0.002	
Vino Blanco	ml	0.100	
Crema whipping natural.	ml	0.200	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Picar la cebolla y ajo en doble ciseler.
- 2.- Cortar el tocino en trozos pequeños.
- 3.- Cortar Espinaca en Chiffonade.
- 4.-En una sartén fundir la mantequilla y agregar un poco de aceite vegetal, sofreír, tocino, cebolla y ajo, teniendo cuidado de no quemarlo.
- 5.- Agregar los ostiones, reservando el liquido de la lata para la elaboración de una vinagreta.
- 6.- Desglasar con vino blanco, salpimentar e incorporar las espinacas, junto con la fécula de maíz hidratada, de inmediato la crema para batir, coccionar por 5 minutos, o hasta que tome una consistencia de crema ,rectificar sazón.
- 7.- Colocar esta preparación en la concha de brisse, agregar el queso parmesano rallado y gratinar en horno y de ser necesario terminar el gratinado con soplete.8.-la crema sobrante de esta preparacion reservarla para otra preparacion.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Espinaca Crocante	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Espinacas	g	0.050	
Aceite	ml	0.200	
Sal	g	0.001	
Pimienta negra molido.	g	0.001	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Cortar la espinaca en Chiffonade y dejar secar por 10 min.
- 2.- Freír en abundante aceite a 160 grados,(utilizar termometro) sumergir la espinaca con un colador de malla y dejar por unos minutos hasta que cambie de color dejar enfriar .3.-antes de que enfrie se sazona con sal y pimienta ligeramente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Crocante de queso parmesano	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		clase:	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Queso parmesano rallado	g	0.100	
Aro circular de 8 cm	pza.	1	
Sartén antiadherente	pza.	1	
tijeras	pza.	1.000	
Fecula de maiz	g.	0	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- mezclar el queso parmesano con la fecula de maiz.
- 2.-calentar una sartén y colocar el queso rallado en forma rectangular.
- 3.- Dorar hasta obtener una consistencia rígida y firme.
- 4.- Colocar el molde circular en la sartén y girar para que el queso tome forma de aro, cortar las orillas con tijera y dejar reposar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Rectángulo de Brise	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	4
		clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	g	0.200	
Mantequilla	g	0.110	
Sal	g	0.005	
Yema de huevo	pza.	2	
Orégano	g	0.001	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar en una batidora (velocidad 3) mantequilla en cubitos, harina y sal hasta obtener punto de arena.
- 2.- Colocar poco a poco las yema de huevo, batidas y espolvoreadas con un poco de orégano molido al instante. batir por 2 minutos máximo.
- 3.- Retirar de la batidora y amalgamar, estirar con el rodillo hasta obtener un grosor de 0.5 cm.
- 4.- Encamisar(enharinar) el molde de madalenas(en forma de rombo) y colocar la pasta brisse y perforar el fondo con un tenedor.
- 5.- Hornear por 20 minutos aprox o hasta dar cocción, desmoldar y dejar enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Espuma de ostión.	Clasificación de la receta:	Estándar
	Técnica crema batida	Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	1
		clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mezcla Rockefeller (crema que quedo)	gr	0.200	
Crema whipping natural.	ml	0.200	
Oxido Nitroso	pza.	2	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Enfriar por una hora el sifón
- 2.- La mezcla sobrante Rockefeller(solo la crema) licuar 200gr, colar y reservar.
- 3.- Agregar la mezcla colada y fría al sifón, junto con la crema para batir.
- 4.- Inyectar dos cargas de N2O y dejar reposar por 30 minutos en refrigeración.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tocino Crocante	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tocino ahumado rebanado	g	0.100	
Isomalt	g	0.060	
Ajonjolí Verde	g	0.010	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar en una charola papel encerado .
- 2.- El tocino colocarlo en la charola colocando un papel encerado y otra charola encima para que quede plano al cocinarlo y hornear por 10 minutos a 180 grados C o hasta dorar, recortarlo de 6cm por 4cm.
- 3.- Fundir el Isomalt y una vez fundido bañar con el Isomalt el tocino hasta obtener una capa delgada por ambos lados.
- 4.- Aun caliente el Isomalt espolvorear ajonjolí verde.
- 5.- Todo esto hacerlo en tapete siliconado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Vinagreta de Ostra	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Aceite de ostiones ahumadas	ml	0.050	
Vinagre balsámico	ml	0.030	
Pimienta negra molida.	g	0.002	
Sal	g	0.002	
Colorante negro	gotas	3	
Pepino	g	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Con el Aceite sobrante de la lata de ostiones Ahumadas, realizar una vinagreta simple y reservar.
- 2.- Rallar el pepino y reservar en agua fria para decorar al Final.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Jambalaya	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		Clase.-	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chorizo	g	0.200	
Muslo de Pollo	g	0.150	
Manteca de cerdo	g	0.050	
Ajo	g	0.020	
Cebolla	g	0.050	
Pimiento Rojo	g	0.100	
Jitomate	g	0.200	
Pimentón dulce	g	0.005	
Espicias Cajun	g	0.005	
Fondo de ave (elaborar con restos)	ml	0.500	
Ajo en polvo	g	0.002	
Cebolla en Polvo	g	0.002	
Pimienta negra	g	0.001	
Sal	g	0.002	
Orégano	g	0.002	
Pimienta Cayena	g	0.002	
Pimentón dulce molido	g	0.002	
Germinado de Betabel	g	0.100	
Chícharo congelado	g	0.150	
Betabel	g	0.150	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un coludo fundir la manteca de cerdo, deshuesar el muslo de pollo y cortarlo en trozos tamaño bocado, dorar el chorizo sin la tripa hasta despedazar junto con el pollo, una vez dorados retirar del coludo.
- 2.- Con la grasa desprendida por las carnes, sofreír ajo y cebolla cortado en doble cisseler, hasta caramelizar, incorporar el jitomate en concasse y dar cocción por 5 minutos, agregar el pimiento morrón rojo cortado en julianas finas y coccionar por 4 minutos, agregando 100ml de fondo de ave, regresamos las carnes y mezclamos muy bien para incorporar sabores.
- 3.- Condimentar con (pimentón dulce, cajun, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta, orégano, cayena y pimentón dulce) coccionar por 10 minutos a fuego bajo y por ultimo sazonar (sal) con precaución de no salar. Empacar al vacío y reservar a temperatura controlada de 55 grados en baño maría.
- 4.- Con el Chícharo hacer un pure ligero siguiendo técnicas aprendidas. Coccionar chícharo en agua con sal y licuar.
- 5.- Cortar el betabel en julianas muy muy finas para decorado. reservar en aceite sal, pimienta y azúcar.
- 6.- Decorar con germinado de betabel (instrucciones del Chef)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Arroz Inflado	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Arroz Cristal	g	0.250	
Fondo de Ave	ml	0.400	
Sal	g	0.010	
Aceite vegetal	ml	0.500	
Maquina deshidratadora.			

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un Coludo agregar fondo colado, sal y arroz.
- 2.- Coccionar el arroz por 20 minutos o hasta que este totalmente cocinado el arroz.
- 3.- Secar el Arroz muy bien, colocar en la rejilla de deshidratado por 2 horas a 50 grados C.
- 4.- Una vez deshidratados freír el arroz a 170 C°(usar termometro) por 5 minutos y colocar en papel absorbente. Reservar



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Camarón A la Plancha	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Camarón jumbo con piel.	pza.	1	
Sal	g	0.002	
Pimienta	g	0.002	
Aceite	ml	0.050	
Cajun Especias	g	0.010	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Limpiar el camarón (retirar intestino) y cortarlo en mariposa con todo y carcasa, reservando la cola.
- 2.- Marinar y empacar al vacío en crudo y dar cocción a la plancha unos minutos antes de presentar el plato.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Banana Foster	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Plátano Tabasco Firme	pza.	2	
Azúcar	g	0.100	
Polvo 5 especias	g	0.002	
Canela en polvo	g	0.002	
Mantequilla	g	0.040	
Palillos de dientes	pza.	20	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Cortar el plátano en Cubos de 3x3 cm y colocarle un palillo de dientes en medio del cubo de plátano.
- 2.- Fundir la mantequilla en una sartén y condimentarla con polvo 5 especias y canela, cocinar el platano por todos los lados del cubo.
- 3.- Fundir el azúcar hasta obtener un caramelo dorado, evitar quemar para o amargar.
- 4.- Sumergir el plátano en el caramelo sostenido por el palillo y encapsular en caramelo, y reservar en papel absorbente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Helado de Vainilla	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Huevo	pza.	4	
Vainilla	ml	0.050	
Leche	ml	0.250	
Azúcar	g	0.100	
Goma xantana	g	0.005	
Crema Pastry Pride	ml	0.400	
Uva pasas.	g	0.040	
Hielo	g	0.300	
Colorante amarillo	gotas	2	
Ron	ml	0.050	
estabilizador para helado	g.	0.050	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Elaborar una crema pastelera, enfriar y agregar la goma xantana, licuar y espesar.
- 2.- Montar la crema para batir punto picos firmes(agregar colorante) e incorporar la crema pastelera en forma envolvente .
- 3.- Agregar pasa y colocar la base del helado en el vaso de la maquina de helado agregar el estabilizador ,colocar el vaso en la olla de la maquina colocando hielo suficiente y sal de grano dejar trabajar por una hora y congelar despues 1 hora (hacer primeramente)montar de forma decorada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tapa de Chocolate e	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate	g	0.100	
Isomalt	g	0.100	
Ron	ml	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Fundir y temperar el chocolate, colocar en el molde de silicón redondo y dejar enfriar
- 2.- Fundir el Isomalt y colocar en el molde de silicón y dejar enfriar.
- 3.- Tener cuidado de que no queden capas delgadas que se rompan con facilidad.
- 4.- Montar el postre en estos dos moldes y una vez montado flamear con ron por encima fundiendo el chocolate.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Almendra garapiñada	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	2
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Almendra	g	0.100	
Azúcar Refinada	g	0.100	
Agua	ml	0.060	
Mantequilla	g	0.030	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar en una sartén antiadherente el azúcar y el agua a cubrir.
- 2.- Calentar hasta llegar a punto de caramelo bola blanda(sin mover), una vez llegado a este punto agregar las almendras sin la piel, y mover hasta cubrir las almendras con el caramelo y obtener un color dorado.
- 3.- Al final agregar la mantequilla y mover hasta enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tipo Sazerac	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Creole Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Hielo	g	0.200	
Brandy	ml	0.060	
Limón	pza.	6	
Licor de Anís	ml	0.060	
Naranja	pza.	3	
Vaso Old Fashions	pza.	1	
Jugo de Naranja	ml	0.250	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En una licuadora agregar 100gr de hielo, el jugo de naranja, ron(1onza) y licor de anís(1 onza) y realizar granizado.
- 2.- Colocar este granizado al fondo del vaso.
- 3.- Sacar supremas de naranja y colocarlas en medio del vaso
- 4.- Colocar en la Licuadora los otros 100gr de hielo el jugo de limón, lo restante de ron , licor de anís y realizar el granizado, colocarlo encima de las supremas de naranja.
- 5.- Decorar con el vaso con triángulo de limón y rodaja de naranja.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Causa de Pulpo a las Brasas	Clasificación de la receta:		
		Tema	Estándar	
		Porciones	Fusión Nikkei Vanguardia	
		Clase:	3	
INGREDIENTES		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papa	g	0.200		
Pimiento morrón amarillo	g	0.100		
Limón	g	0.030		
Sal	g	0.005		
Mayonesa	g	0.030		
Katsobushi hojuelas	g	0.010		
Pulpo Tentáculos	g	0.200		
Aceite	ml	0.030		
Pimienta	g	0.002		
Ajo	g	0.030		
Cebolla	g	0.030		
Flores comestibles	Domo	1		
Tinta de calamar.	ml.	0.200		
Carbón	g	0.050		

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Coccionar a la inglesa la papa con sal por 35 minutos con todo y piel.
- 2.- Hervir los pimientos amarillos limpios y sin semillas con ajo y cebolla una vez blandos licuar hasta obtener un pure muy terso.
- 3.- Mezclar la papa con el pimiento morrón amarillo y hacer una pasta, agregar sal, pimienta, jugo de limón y reservar.
- 4.- Colocar en un plato círculos cortados de la causa de papa de 3 cm. aprox. colocar encima mayonesa, Gel osaka y katsobushi, y terminar con la causa, refrigerar mientras se prepara el pulpo a las brasas.
Calentar un Trozo de Carbón.
- 5.- Carbón al rojo vivo y al momento de presentar colocar el pulpo mezclado con cebolla ajo, cortado en doble cisseler encima del carbón por 5 minutos hasta calentar e impregnar de sabor ahumado. y colocar encima de la causa, bañar con su propio aceite y gel osaka, hojuelas de katsobushi, y decorar con los tentáculos de maíz frito.
- 6.- Con la tinta de calamar dar un Brochazo y gotear el plato de forma estética.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Crocante de Maíz azul.	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	3
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de Maíz Azul	g	0.200	
Agua	ml	0.110	
Sal	g	0.003	
Aceite vegetal.	ml	0.500	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Elaborar una masa de maíz azul, de textura suave y hacer figuras como tentáculos de pulpo con cilindros de masa de 5cm de largo y freír hasta que doren, al finalizar pintar con tinta de calamar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Chip de Papa Soufflé	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	3
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papa	g	0.250	
Fécula de Maíz	g	0.030	
Aceite vegetal .	ml	0.500	
Agua	ml	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1.-Cortar la papa en laminas delgadas con mandolina (Chip),2.-cortar con un cortador de circulo de aproximadamente 5 cm. 3.- colocar fécula de maíz en la cara interna y pegar chip encima de la otra por el lado de la fécula,untar un poco de agua y pegar, y freír en aceite a 165 grados para inflar y después a 180 para dorar.(usar termometro)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Gel Osaka	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Limón	g	0.050	
Salsa de ostión	ml	0.100	
Agua	ml	0.110	
Dashi	g	0.100	
Aceite	ml	0.020	
Goma xantana	g	0.006	
Chile de árbol	g	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1.- Mezclar todos los ingredientes en un bowl y batir con el mixer por 2 minutos o hasta obtener un gel, colocar en mamila, para goteo de decoración.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tierra de tinta de calamar	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	3
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Aceite vegetal.	ml	0.240	
Tinta de calamar.	ml	0.005	
Maltodextrina.	g	0.015	
Sal.	g	0.002	
Pimienta negra molida.	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

1.- Elaborar una especie de mayonesa con del aceite y un toquesito de la tinta de calamar sal y pimienta.2.- Separar la mayonesa en dos partes , mezclar con la Maltodextrina y batir hasta obtener una tierra,3.- Al final una de las mitades de tierra pigmentarla con tinta de calamar, para tener dos colores para montaje.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tiradito de Atún y Patacones	Clasificación de la receta:		
		Tema	Estándar	
		Porciones	Fusión Nikkei Vanguardia	
		Clase:	1	
			3	
INGREDIENTES		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Atún Fresco	g	0.200		
Cebolla Cambray	g	0.050		
Chile Serrano	g	0.010		
Limón	g	0.030		
Ajo	g	0.020		
Mirin	ml	0.050		
Jengibre	g	0.010		
Salsa de Soya	ml	0.030		
Salsa de ostión	ml	0.050		
Ajonjolí	g	0.010		
Plátano macho verde.	pza.	1		
Aceite vegetal .	ml	0.300		
Pepino	g	0.100		
Alga Nori	g	0.010		
Goma xantana	g	0.005		

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Cortar la cebolla cambray sesgado fino, Chile serrano en Julianas Finas, Ajo machacado hasta convertir en pure, al igual que el jengibre, el pepino cortado a la mitad en laminas con la mandolina y enrollarlas y ponerlas en agua fria y reservar, la otra mitad en julianas finas, y por ultimo el alga en julianas muy finas.
- 2.- Cortar el atún en laminas delgadas y parejas, marinar el atún con, cebolla, salsa de soya, ajo, jengibre, limón, chile serrano por aproximadamente 15 min.
- 3.- Mezclar en un bowl Mirin, salsa de soya, salsa de ostión y goma xantana hasta obtener un gel.
- 4.- Pelar y cortar en trozos el plátano macho, freír y una vez frito aplastarlos con algo plano luego cortar con duya grande, obteniendo un disco, cortar de un costado para hacer base.
- 4.- Montar en un plato blanco el atún(reservando la leche de tigre) en forma de rectángulo, encima colocar los rollos de pepino de manera horizontal, los patacones mini de manera vertical, la espuma de cilantro, aire de leche de tigre, salsear con el gel de salsa de ostión, y hacer un circulo con la reducción de balsámico, decorar con flores comestibles.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Espuma de Cilantro	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Cilantro	g	0.030	
Agua Mineral	ml	0.250	
Sal	g	0.002	
Jugo de limón	ml	0.050	
Azúcar	g	0.040	
Albumina	g	0.030	
Goma Xantana	g	0.003	
Carga de Co2 para sifon de soda.	pza.	2	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir el cilantro con el agua mineral y sal, por 5 minutos, licuar y colar perfectamente, y dejar enfriar.
- 2.- Agregar el jugo de limón azúcar, albumina y goma xantana y licuar con la batidora de inmersión por 2 minutos.
- 3.- Colocar el sifón y Colocar 2 cargas, refrigerar por 15 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Aire de leche de tigre	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lecitina de Soya	g	0.005	
Leche de tigre	ml	0.300	
Goma xantana	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Mezclar los ingredientes y dejar reposar 30 minutos en refrigeración.
- 2.-Una vez Refrigerado con el mixer o batidora de inmersión, batir hasta obtener burbujas ligeras o espuma.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Reducción vinagre Balsámico	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Vinagre balsámico	ml	0.100	
Azúcar	g	0.040	
Pimienta	g	0.001	
Cardamomo	g	0.001	
Agua natural.	ml.	0.015	

METODO DE PREPARACION:

1.- Mezclar todos los ingredientes en un bowl y después agregar a sartén y reducir a flama baja por 3 minutos o hasta espesar el liquido a punto napa.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Cheese Cake oreo te verde	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Costra Galleta oreo			
Galleta oreo	g	0.114	
Azúcar Glass	g	0.055	
Mantequilla	g	0.060	
Relleno Matcha			
Crema Pastry pride	ml	0.300	
Leche	ml	0.250	
Huevo (Yema)	pza.	3	
Fécula	g	0.025	
Te Matcha	g	0.005	
Azúcar Glass	g	0.060	
Grenetina	g	0.025	
Frambuesa	g	0.050	
Chocolate blanco	g	0.100	
Merengue negro verde			
Claras	g	0.090	
Azúcar refinada	g	0.180	
Limón	g	0.020	
Matcha	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Elaborar la costra de galleta oreo, solo con las galletas eliminando la manteca de la galleta, hacer polvo la galleta y elaborar una pasta sable con azúcar glass y mantequilla, dejar reposar por 30 min.
 - 2.- Estirar la masa y colocarlo en cortador circular o cuadrado y hornear hasta dar cocción, a 180 grados por 15 minutos.
 - 3.- Elaborar una crema pastelera de matcha, a la leche agregar la matcha y mitad de azúcar glass y llevar a punto de ebullición, en un bowl batir las yemas la mitad de el azúcar glass y la fécula, por 3 minutos, agregar una cantidad mínima de la leche para temperar y después agregar toda la cantidad, mezclar agregar la grenetina hidratada y fundida y llevar a fuego medio hasta espesar y lograr una crema pastelera. dejar refrigerar hasta que cuaje y enfríe, una vez fría y gelatinizada batir, mezclar en forma envolvente con la crema para batir montada y colocar en manga.
 - 4.- Elaborar un Merengue Italiano según técnica aprendida en repostería, y saborizar con limón, pigmentar uno de color verde con matcha y otro de color negro con colorante, colocar en manga.
 - 5.- Elaborar un cigarro con el chocolate blanco según técnica aprendida en repostería instrucciones del chef.
- Colocar el relleno de matcha en la costra de oreo hasta el borde superior de la costra, con cualquier forma de duya, colocar encima frambuesa a la mitad de la preparación en la otra mitad decorar con el merengue verde negro, espolvorear en el plato un círculo de matcha, encima del postre agregar el cigarro de chocolate y listo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Pisco Sour	Clasificación de la receta:	Estándar
	Leche de Tigre	Tema	Fusión Nikkei Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	3
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche de tigre	ml	0.500	
Yakult	ml	0.160	
limón	g	0.030	
Ron	ml	0.030	
Grenetina	g	0.010	
Clara	g	0.060	
Azúcar refinado	g	0.120	
Limón	g	0.030	
Cilantro	g	0.020	
Chile serrano	g	0.005	
Apio	g	0.020	
Atún fresco	g	0.050	
Hielo	g	0.300	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hacer una gelatina con un yakult y la grenetina(hidratar grenetina y fundir, calentar el yakult y mezclarlo con la grenetina), cortar en cubos pequeños una vez cuajada.
- 2.- Elaborar Leche de tigre licuando con tres pulsos, chile serrano, limón, apio y atún fresco, en el ultimo pulso agregar cilantro, reposar por 30 minutos en refrigeración, colar y listo.
- 3.- Hacer un merengue italiano con claras, azúcar y limón según técnica.
- 4.- Dejar enfriando con tres hielos la copa martinera.

***Mezcla:**

- 1.- Colocar Leche de Tigre, Yakult, Ron y jugo de limón en la coctelera junto con tres limones y Shekear por 1 minuto.

***Cocktail:**

- 1.- Retirar los hielos y colocar la gelatina de yakult en la copa, agregar el Cocktail, y colocar encima una Quenelle de merengue y flamear, el Cocktail esta listo para disfrutarse.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Esquite Asado	Clasificación de la receta:	Estándar	
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia	
		Porciones	2	
		Clase:	4	
INGREDIENTES		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maíz blanco fresco con hoja	pza.	2.000		
Hueso con tuétano partido a la mitad	pza.	2.000		
Cebolla	g	0.050		
Ajo	g	0.030		
Epazote	g	0.020		
Sal	g	0.005		
Pimienta negra molida.	g	0.005		
Chile Serrano	g	0.010		
Elote Baby	g	0.050		
Cilantro	g	0.030		
Aceite vegetal.	ml	0.300		
Chile de árbol	g	0.005		

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En una sartén Sofreír Cebolla y ajo cortado en doble cisseler hasta dorar, agregar epazote picado en chiffonade y chile serrano cortado en petit brunoise, dar cocción por 4 minutos.
- 2.- Colocar en charola el hueso con tuétano y encima colocar el sofrito de cebolla, aceite sal pimienta elote baby y chile de árbol en tiras y salpimentar. rostizar por 45 minutos a 175 grados Tapado con papel aluminio .
- 3.- Desgranar el Maíz y en una sartén sin aceite asar el grano de maíz hasta tatemar y dar cocción reservar.
- 4.- Una vez cocinado maíz y tuétano mezclar todo y dejar en encima del hueso y mantener caliente para montar el plato meteral horno 3 min.para formar una pequeña costra.
- 5.- Montaje del Plato según Boceto instrucciones del Chef.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Gel de Epazote	Clasificación de la receta:	
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	4
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Epazote Fresco	g	0.030	
Agua	ml	0.120	
Sal	g	0.002	
Cebolla	g	0.010	
Concentrado de pollo	g	0.005	
Pimienta negra molida.	g	0.002	
Chile Serrano	g	0.005	
Agar agar	g	0.003	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir el epazote, cebolla, chile serrano, sal cebolla y concentrado de pollo, licuar en la misma agua de cocción, colar perfectamente.
- 2.- Colocar el liquido y agar agar hasta alcanzar una temperatura de 80 grados,(usar termometro) colocar en un bowl y refrigerar hasta gelificar.
- 3.- Una Vez Gelificado licuar y colocar en mamila para salsear y decorar el plato



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Gel de Betabel y Chile piquín	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	4
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Betabel	g	0.030	
Agua	ml	0.120	
Sal	g	0.002	
Cebolla	g	0.010	
Concentrado de pollo	g	0.005	
Pimienta negra molida.	g	0.002	
Chile piquín	g	0.005	
Carragenina lota	g	0.004	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir el betabel, cebolla, chile piquín, sal cebolla y concentrado de pollo, licuar en la misma agua de cocción, colar perfectamente.
- 2.- Colocar el liquido y la carragenina iota hasta alcanzar una temperatura de 80 grados, colocar en un bowl y refrigerar hasta gelificar.
- 3.- Una Vez Gelificado licuar y colocar en mamila para salsear y decorar el plato



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Papel de Maíz cebolla y jalapeño	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maíz amarillo(grano de elote)	g	0.100	
Cebolla	ml	0.050	
Ajo	g	0.002	
Jalapeño	g	0.010	
Fécula de maíz	g	0.050	
Sal	g	0.002	
Pimienta negra molida.	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En una Licuadora colocar el maíz amarillo, cebolla, ajo, fécula de maíz, sal y pimienta y licuar por 3 minutos, hasta lograr una pasta densa, picar el jalapeño en petite brunoise y agregarlo a la pasta.
- 2.- Extender en un tapete siliconado con un grosor mínimo y hornear a 180 grados por 7 a 15 minutos aprox, dejar enfriar y desmoldar, dando formas que favorezcan a la decoración del plato.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Camarón Zarandeado de Nayarit	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	1
		Clase:	4
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Camarón Mediano	pza.	5	
Cebolla	g	0.120	
Ajo	g	0.002	
Mayonesa	g	0.050	
Mostaza	g	0.030	
Chile Guajillo	g	0.050	
Pimienta negra molida.	g	0.002	
Orégano	g	0.002	
Salsa Magi	ml	0.010	
Salsa inglesa	ml	0.010	
vinagre blanco	ml	0.010	
jugo de naranja	ml	0.020	
jugo de limón	ml	0.020	
Chile de árbol	g	0.010	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Cortar los camarones con todo y carcasa en mariposa reservar.
- 2.- Asar Cebolla y ajo en una sartén con un poco de aceite.
- 3.- En la licuadora agregar, Cebolla, ajo, mayonesa, mostaza, chile guajillo (hidratado), pimienta, orégano, salsa magi, salsa inglesa, vinagre blanco, jugo de naranja y limón y chile de árbol tostado, Licuar por 2 minutos y colar, reservar la salsa.
- 4.- Salpimentar los camarones y cubrirlos con la salsa como barnizando, colocarlos en una rejilla y darles cocción por 5 minutos por lado moviendo o zarandeando constantemente, al final de la cocción bañar con jugo de limón.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Decoraciones	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	4
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
espagueti frito:			
Espagueti	g	0.200	
Harina	g	0.050	
Aceite vegetal.	ml	0.200	
papel de arroz verde:			
Hoja de arroz	pza.	1	
Colorante verde	gotas	4	
Agua	ml	0.050	
Tapete Pepino:			
Pepino	g	0.400	
Sal	g	0.005	
Pimienta negra molida	g	0.005	
Cebolla en polvo	g	0.005	
Ajo en polvo	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

Espagueti Frito

1.- Dar cocción al Espagueti en agua y sal al dente, secar y colocar en harina sal y pimienta, dar forma circular con un cortador de 8cm y freír a fritura profunda conservando la forma circular, dar sabor con cebolla y ajo en polvo, sal y pimienta, reservar para la decoración final.

Papel de arroz.

1.-Colocar en el agua el colorante verde y disolver, hidratar la hoja de arroz hasta suavizar y pigmentar, una vez pigmentada dejar en tapete siliconado dejando algunas estrías y deshidratar en horno o deshidratadora (tiempo indicaciones del chef)

Tapete de Pepino

1.- Sacar laminas de pepino con el pelador con todo y la cascara para tener contraste de colores, elaborar un enrejado de pepino para decoración



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Esfera de Palomitas con chipotle	Clasificación de la receta:	Estándar	
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia	
		Porciones	2	
		Clase:	4	
INGREDIENTES		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maíz Palomero	g	0.250		
Piloncillo	g	0.600		
Chile Chipotle adobado	g	0.010		
Sal	g	0.005		
Agua	ml	0.240		
Ajonjolí	g	0.010		
Aceite vegetal.	ml	0.020		
Aceite de Chile Chipotle:				
Chile Chipotle adobado	g	0.050		
Aceite de oliva	ml	0.100		
Sal	g	0.002		
Pimienta negra molida.	g	0.002		

METODO DE PREPARACION:

1.- En una olla colocar aceite vegetal y calentar, agregar las palomitas y mover hasta que revienten en su totalidad(Reservar), en una olla alta agregar el agua y piloncillo rallado dar cocción hasta los 116 grados C° ,caramelo suave, agregar el chile chipotle picado y mezclar, incorporar las palomitas de maíz y mezclar hasta cubrir cada palomita, hacer bolitas de 5 cm con guantes de látex y reservar.

Para el Aceite de Chile.

1.- En una sartén agregar el chile y aceite de oliva en frio y dejar en fuego bajo durante 7 minutos aproximadamente o hasta que se pigmente el aceite, salpimentar ,dejar que enfrie y licuar colar en colador de malla fina y despues agregar a una mamila colado, reservar para decoración.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Mousse de Aguacate	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Aguacate Hass	pza.	1	
Crema para batir	ml	0.050	
Chocolate Blanco	g	0.150	
Huevo (Claros)	pza.	3	
Azúcar	g	0.180	
Piel de aguacate:			
Manitol	g	0.060	
Colorante en gel Negro	gotas	4.000	
Bombón de Chocolate de Leche:			
Chocolate de leche	g	0.100	
Coral Falso Morado:			
Agua	ml	0.050	
Aceite	ml	0.050	
Harina	g	0.025	
Colorante Morado	gotas	4.000	
Chocolate Blanco para decorar:	g	0.100	
Aguacate Verde	pza.	1	
Agar Agar	g	0.100	
Carga de CO2	pza.	1	
Fresa	gr	0.050	
Zarzamora	gr	0.050	

METODO DE PREPARACION:

"Elaboracion de Mousse."

- 1.- Licuar el aguacate junto con la crema para batir hasta obtener una pasta cremosa y de color verde intenso, sin grumos, reservar en un bowl para seguir preparando la receta.
- 2.- Fundir el chocolate baño maría hasta 35 grados de temperatura e incorporar al batido de aguacate y mezclar de forma envolvente con un batidor o espátula miserable.
- 3.- Elaborar un merengue italiano con proporciones 90/180/60, una vez elaborado el merengue agregar por tres tandas la mezcla de aguacate y chocolate al merengue de forma envolvente y reservar.
- 4.- Hacer Piel de aguacate con manitol (Elaborar molde previo) o un cono de chocolate blanco con acetato.
 - *Coral Falso*
 - 1.- En un bowl mezclar agua purificada, harina, aceite y el colorante vegetal.
 - 2.- En Una Sartén Colocar la mezcla a fuego medio y dejar evaporar el agua.
 - 3.- Retirar y Colocar en papel Absorbente.

*Fruta carbonatada: Cortar la fruta en Cuartos y agregar agua mineral 100ml y una carga de CO2 al sifón refrigerar y dejar reposar 2 horas.

Para el bombón de chocolate temperar el chocolate y hacer un bombón en la cuchara medidora de 10ml.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tejuino y nieve de limón	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	4
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de maíz Maseca	g	0.600	
Agua	ml	0.700	
Piloncillo	g	1.000	
Limones	pza.	10	
Agua	g	3.000	
Levadura	g	0.001	
Limón	pza.	6	
Sal de grano	g	0.002	
Hielo	bolsa	1	
Nieve de limon:			
Limón	g	0.250	
Agua mineral	ml	1.000	
Azúcar	g	0.240	
Colorante verde	ml	0.050	
Sal de grano	ml	0.500	
ron blanco.	g	0.300	

METODO DE PREPARACION:

1.-Elaboracion del tejuino:

a).-Elaborar masa con 700 de agua y 600g de harina de maíz, Calentar el agua 3 litros e incorporar el piloncillo, hasta disolver por completo, agregar la levadura y dejar enfriar, disolver la masa en el agua con piloncillo ya fria y dejar reposar por 30 min e incorporar el jugo de limón después de reposar.

2.-Elaboracion de la nieve de limon:

a).- Disolver el azúcar en el agua mineral perfectamente e incorporar el jugo de limón y el colorante, dejar reposar en refrigeración.

b).- En una olla mediana de acero inoxidable colocar una cama de hielo cubierta de sal, encima la olla alta con la mezcla de limón y a los lados en las paredes del recipiente base hielo con sal, mover constantemente hasta que la mezcla se congele y produzca cristales.

4.-Preparacion del tejuino:

a).-Colocar en un recipiente de Litro sal y hielos un 500 ml de mezcla de tejuino y 300 ml de agua, jugo de limón y mezclar sirviendo de un vaso a otro, una vez mezclado agregar la nieve de limón y servir,



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Taco al Pastor Vanguardia	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Clase:	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de maíz(maseca)	g	0.120	
Polvo para hornear	g	0.003	
Sal	g	0.002	
Harina de trigo	g	0.030	
Agua tibia	ml	0.150	
Pina miel	g	0.250	
Azúcar	g	0.100	
Chile de árbol	g	0.005	
Cebolla	g	0.050	
Ajo	g	0.030	
Cilantro	g	0.020	
Aceite vegetal.	ml.	0.200	
Cebolla	g	0.200	
Ajo	g	0.050	
Lomo de cerdo entero	g	0.300	
Chile Ancho	g	0.030	
Chile Guajillo	g	0.030	
Chile Chipotle	g	0.030	
Sal	g	0.003	
Pimienta	g	0.003	
Comino	g	0.003	
Orégano	g	0.002	
Vinagre blanco de caña.	ml.	0.200	

METODO DE PREPARACION:

***Infladita de maíz:**

- 1.- Mezclar harina de maíz, harina de trigo, polvo para hornear y sal, con un batidor globo, agregar agua tibia, amasar de dejar reposar la masa por 20 minutos.
- 2.- Hacer un testal de 20 gramos, prensar hasta llegar a lo mas delgado y freír a 180 grados, cubriendo constantemente de aceite caliente retirar del fuego una vez que este inflada. Reservar en papel absorbente.

***Compota de pina :**

- 1.- Cortar en petite brunoise pina, ajo, cebolla y colocarlo en una sartén con un poco de aceite hasta sofreír, incorporar el azúcar, chile de árbol picado fino y dar cocción por 7 minutos, al final salpimentar y agregar el cilantro picado fino.

***Carne al Pastor:**

- 1.- Elaborar el adobo del pastor: asar los chiles, comino, cebolla(mitad de cebolla) y ajo en aceite, hervir, licuar colar y sofreír, salpimentar y agregar orégano molido con la mano. Cortar la carne de cerdo en laminas(instrucciones del Chef) y marinar la carne por una hora acompañado de la cebolla en pluma.
- 2.- tomar las laminas de carne y entre poner en cada lamina adobo y cebollas, mantener la forma rectangular, colocar en papel aluminio y hornear por 15 minutos a 180 grados.
- 3.- Sacar de horno solear carne, hasta dorar y quemar adobo y cebolla, la carne esta lista para el emplatado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Taco al Pastor Vanguardia	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones:	2
		Clase:	5

Salsa de chile morita:		
Chile morita	g	0.050
Agua	ml	0.100
Piloncillo	g	0.070
Pimienta negra molida.	g	0.005
Chipotle adobado	g	0.050
Jitomate	g	0.100
Ajo	g	0.030
Cebolla	g	0.050
Comino	g	0.003
Sal	g	0.002
Vinagre	ml	0.010
Deshidratado de pina:		
pina miel	g	0.100
azúcar glass	g	0.030
Cebolla Quemada		
Cebolla Blanca	g.	0.050
Aceite vegetal	ml	0.080
Sal	g.	0.003
Pimienta negra molida.	g.	0.002
Harina	g.	0.010

METODO DE PREPARACION:

***-Salsa de Chile Morita:**

- 1.- Hervir el chile morita y el piloncillo hasta suavizar.
- 2.- Asar el jitomate, ajo(con piel), cebolla, hasta casi deshacer los vegetales.
- 3.- Tostar el comino. Licuar todos los ingredientes, incluyendo el chipotle adobado, incorporar vinagre colar y salpimentar.

***Deshidratado de pina:**

- 1.-Cortar la pina en rodajas muy finas espolvorear con azúcar glass y deshidratar dejando las piñas en un cilindro para que tome la forma de taco, deshidratar por 2 horas.

***Cebolla quemada:**

- 1.-Las cebollas se cortan en pluma ,se enjuagan y se escurren hasta que esten secas , se pasan por harina y se frien en aceite hasta dorar un pocoy que queden crujientes, colocar en papel absorbente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Taco al Pastor Vanguardia	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	5
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tierra de Cebolla:			
Aceite vegetal.	ml	0.050	
Maltodextrina	g	0.015	
Cebolla Caramelizada	g	0.050	
Sal	g	0.002	
Pimienta	g	0.002	
Tierra de cilantro:			
Aceite vegetal	ml	0.050	
Maltodextrina	g	0.015	
Cilantro	g	0.050	
Sal	g	0.002	
Pimienta negra molida.	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

***Tierra de cebolla:**

- 1.- En una sartén incorporar la cebolla cortada en pluma y dar cocción a fuego bajo hasta caramelizar, retirar la cebolla y reservar, enfriar el aceite, salpimentar e incorporar la maltodextrina, batir hasta obtener la consistencia.

***Tierra de cilantro:**

- 1.- En una sartén incorporar la mitad del cilantro dar cocción a fuego bajo hasta freír el cilantro, la otra mitad del cilantro blanquear en agua caliente enfriar y licuar el aceite junto con todo el cilantro enfriar el aceite, salpimentar e incorporar la maltodextrina, batir hasta obtener la consistencia.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Mole Falso de Jamaica	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema:	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones:	2
		Clase:	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Jamaica	g	0.060	
Agua	ml	0.200	
Chile güero	g	0.100	
Chile ancho	g	0.060	
Chile Mulato	g	0.060	
Ajonjolí	g	0.030	
Cacahuete	g	0.030	
Almendra	g	0.030	
Azúcar morena.	g	0.050	
Chocolate Blanco	g	0.200	
Chile chipotle adobado.	g	0.050	
Cebolla	g	0.030	
Ajo	g	0.030	
Galleta maría	g	0.030	
Glucosa	g	0.040	
Aceite vegetal.	ml	0.100	
Manteca de cerdo.	g	0.100	
Platano macho.	g	0.300	
Tortilla de maíz	g	0.080	
Malto dextrina	g	0.010	

METODO DE PREPARACION:

*** Mole falso de jamaica:**

- Hervir el agua y una vez apagada agregar la jamaica dejar reposar una hora hasta que la flor este suave, tostar chile ancho y mulato, asar el chile güero, ajo cebolla y chile chipotle adobado en un poco de aceite, Freír en manteca y junto ajonjolí, cacahuete, almendra.
- Moler finamente los chiles, cebolla y ajo, sofreír en manteca y colar, Licuar las oleaginosas y galleta con la infusión de jamaica hasta obtener una pasta muy fina, sofreír en manteca en una cazuela de barro, agregar la salsa colada, azúcar y glucosa, dar cocción por una hora a fuego bajo, cuando rompa o lagrime la grasa incorporar chocolate y salpimentar, dejar en cocción 30 minutos mas y listo.

***Platano deshidratado:**

- Cortar en siflets el plátano a medio centímetro de grosor, espolvorear con azúcar glass y deshidratar por 2 horas a 158 grados F.

***Tierra de tortilla quemada:**

- Quemar la tortilla y hacer polvo en licuadora con las cenizas, salpimentar y mezclar con maltodextrina.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Mole Falso de Jamaica	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones:	2
		Clase:	5
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Oblea de arroz			
Arroz Blanco normal.	g	0.100	
Agua	ml	0.300	
Aceite Vegetal.	ml	0.200	
Pechuga de pollo:			
Pechuga de pollo.	g	0.250	
Pimienta negra molida.	g	0.002	
Sal	g	0.002	
Ajo	g	0.010	
Cebolla Blanca.	g	0.010	
Tierra de chocolate:			
Chocolate oscuro.	g	0.100	
Sal	g	0.001	
Pimienta negra molida.	g	0.001	
Maltodextrina	g	0.030	
Polvo de chiles:			
Chile de árbol	g	0.005	
Chile ancho	g	0.005	
Polvo de cacahuete:			
Cacahuete tostado.	g	0.030	
Azucar estándar.	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

***Oblea de Arroz:**

1.- Coccionar en abundante agua el arroz, hasta suavizar, moler en licuadora hasta tener una pasta de arroz fina, extender en tapete siliconado y dar forma circular, deshidratar por una hora, y freír a 175 grados a fritura profunda por 10 segundos.

***Pechuga de pollo:**

1.- Cortar el pollo en un Cubo perfecto de 5cm x 5cm, ajo en laminas y cebolla en pluma, sellar la carne a temperatura alta con unas gotas de aceite y terminar en horno junto con la cebolla y ajo envuelta en papel aluminio(180 grados por 10 min.)

***Tierra de chocolate:**

1.- Fundir el chocolate hasta lograr una temperatura de 30 grados, agregar sal y pimienta, enfriar mediante trenzado, agregar maltodextrina todo en el mismo recipiente donde se fundio el chocolate y realizar la tierra moviendo con un batidor .

***Polvo de chiles:**

1.- Deshidratar los chiles por 1 hora y licuar hasta obtener un polvo muy fino,agregar sal y pimienta.

***Polvo de cacahuete:**

Picar lo mas fino el cacahuete y mezclar con un poco de azúcar estándar (5 gramos)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Helado de Rompope	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Hielo	bolsa	1.000	
Leche entera*	ml	0.750	
Crema para batir	ml	0.250	
Azúcar refinada.*	g	0.200	
Rompope*	ml	0.500	
Sal de Grano	g	1.000	
escencia de vainilla.*	g	0.030	
yemas de huevo.*	g	0.360	
Colorante amarillo.	gotas.	0.003	
Tulipa de Cigarette:			
Harina de Trigo	g	0.076	
Azúcar Glass	g	0.084	
Claras de huevo	g	0.084	
Mantequilla fundida.	g	0.840	
Cocoa	g	0.008	
Chocolate oscuro.	g	0.100	
Rompope.	ml.	0	
Agar agar.	g	0.008	
Colornte amarillo.	gotas	0.002	
Aceite vegetal.	ml.	0.500	

METODO DE PREPARACION:

***Helado de rompope:**

- 1.- Con los ingredientes requeridos hacer una crema inglesa agregando al final el rompope.
- 2.- Hacer un baño maria invertido(en un bowl poner hielo con sal y en otro bowl la crema inglesa el punto frio para el helado(hielo, sal), mover constante mente hasta obtener la congelación de nuestro batido, se puede agregar colorante amarillo para intensificar el color.

***Tulipe de Cigarette (Medio aro):**

- 1.- Mezclar Los ingredientes y hornear por 10 minutos a 160 c°, hacer la figura ayudándonos de tapete siliconado.

***Tableta de chocolate:**

Fundir y temperar el chocolate y mantenerlo 30 grados, elaborar la mini tablilla empleando tapete siliconado (Técnica Chef Instructor)

***Falso caviar de rompope:**

- 1.- Congelar el aceite en un recipiente de plástico transparente de 1 litro por 2 horas.
- 2.- Calentar (no hervir) a fuego bajo el rompope, junto con el colorante hasta alcanzar una temperatura de 75 grados y en ese punto agregar el agar agar, mezclar perfectamente.
- 3.-Colocar esta mezcla aun caliente en una jeringa y gotear lentamente la mezcla en el aceite frio, así tendremos nuestro falso caviar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Tequila Fresco	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Mexicana Vanguardia
		Porciones	2
		Clase:	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tequila Reposado	ml	0.060	
Jarabe natural	ml	0.060	
Limón	g	0.030	
Zarzamora	g	0.100	
Menta	g	0.005	
Hielo	g	0.100	
Refresco de toronja	ml	0.100	
Palo de brocheta	pza.	1.000	
Azúcar	g	0.030	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un vaso largo colocar las Zarzamoras, menta, jugo de limón, azúcar y machacar para extraer su sabor y aroma, mezclar con una cuchara alta de bar.
- 2.- Colocar dos Hielos en la mezcladora o Shaker y dejar enfriar por dos minutos, incorporar 2 onzas de tequila, 2 onzas de jarabe natural , la mezcla machacada de zarzamora y agitar.
- 3.-Colocar con todo y hielos en un vaso Highball o caballito tequilero, decorando con una brocheta de zarzamora y menta azucarada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Ensalada de Arugula y Caviar Falso	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina
		Porciones	Vanguardia
		Clase:	6 y 7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Arugula	g	0.100	
Jitomate Cherry	g	0.100	
Jugo de limon.	ml	0.150	
Agar agar	g	0.008	
Azucar.	g	0.500	
Aceite vegetal.	ml	0,500.	
colorante vegetal verde.	gotas.	0.002	
Jugo de Betabel	ml	0.150	
Agar agar	g	0.008	
Azúcar	g	0.050	
Aceite vegetal.	ml	0.500	
Aceituna verde	g	0.200	
Gluconolactato	g	.001.2	
Alginato	g	.002.5	
Agua mineral	ml	0.500	
Goma Xantana	g	0.001	
Aceituna negra	g	0.200	
Gluconolactato	g	.001.2	
Alginato	g	.002.5	
Agua mineral	ml	0.500	
Goma Xantana	g	0.001	

***Falso Caviar de Limón y Betabel:**

- 1.- Congelar el aceite en un recipiente de plástico transparente de 1 litro por 2 horas.
- 2.- Calentar a fuego bajo el Jugo de limón o betabel, hasta alcanzar una temperatura de 70 grados sin que llegue a hervir, retirar del fuego y en ese punto agregar el agar agar, mezclar perfectamente con batidora de inmersión .
- 3.-Colocar esta mezcla aun caliente en una jeringa y gotear lentamente la mezcla en el aceite frio, así tendremos nuestro falso caviar.

***Ensalada de Arugula:**

- 1.-Cortar los jitomates en cuartos y la arugula cortar en trozos tamaño bocado con la mano y salpimentar. (Reservar)

***Esferificación inversa:**

- 1.-Licuar las aceitunas hasta obtener un pure(por separado aceituna verde o negra), exprimir con un trapo limpio, extraer el liquido y colocarlo en un bowl mezclar con Goma Xantana y Gluconolactato, mezclar bien con licuadora de inmersión y dejar reposar 3 horas para poder hacer esferificación inversa sin congelación.
- 2.- Diluir el alginato en 500ml de agua mineral en un bowl y en otro bowl solo agua mineral para enjuagar la esferificación dejar reposar 1 hora
- 3.- Con una cuchara medidora de 3 o 5 gramos tomar un poco del liquido de aceituna limpiar el fondo de la cuchara con un trapo húmedo y sumergir el contenido en el baño de alginato por 3 minutos, retirar y enjuagar en agua mineral, listo la esferificación esta realizada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Ensalada de Arugula y Caviar Falso	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Vanguardia colores y esferificación.
		Porciones	
		Clase:	6 y 7.
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Encapsulado de aceite de oliva:			
Isomalt(Azucar)	g	0.200	
Aceite de oliva	ml	0.100	
Reducción Vinagre balsámico:			
	g	0.100	
Vinagre balsámico	ml	0.200	
Agua.	ml	0.020	
azucar.	g	0.100	
Polvo de Naranja y Zarcamora:			
Naranja	pza.	1.000	
Zarcamora	g	0.150	

METODO DE PREPARACION:

*Encapsulado de aceite de oliva:

- 1.- Calentar a flama baja el Isomalt en un coludo hasta fundir por completo, con un cortador circular sumergir el borde en el Isomalt hasta hacer una capa en el fondo de inmediato agregar 5 ml de aceite en cuchara medidora y dejar caer por la parte de superior del cortador para realizar el encapsulado y estirando para alargar la gota, repetir esto con reducción de vinagre balsámico.

*Reducción de vinagre balsámico:

- 1.- Mezclar todos los ingredientes en un bowl (Azúcar y vinagre balsámico, agua) y después agregar a sartén y reducir a flama baja por 3 minutos o hasta espesar el liquido a punto napa.

*Polvo de Naranja y Zarcamora:

- 1.- Cortar la naranjas en rodajas delgadas y colocarlas en la charola del deshidratador por 12 horas, una vez completamente secas licuar a toda potencia hasta obtener un polvo fino de naranja.
- 2.- Licuar las Zarcamoras hasta realizar un pure, colar y el pure colado colocarlo en una charola deshidratadora con papel encerado o tapete siliconado, deshidratar por 12 horas, una vez completamente seco licuar para obtener polvo fino de zarcamora.(realizar ambas preparaciones una clase antes)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Mosaico de lomo de Cerdo en ceniza de chiles	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Vanguardia colores y esferificación.
		Porciones	
		Clase:	6 y 7.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lomo de Cerdo	g	0.300	
Chile Chipotle seco	g	0.030	
Chile pasilla	g	0.030	
Chile Guajillo	g	0.030	
Ajo	g	0.040	
Cebolla blanca.	g	0.050	
Mantequilla	g	0.060	
Hierbas de olor	g	0.010	
Azúcar	g	0.030	
Tocino	g	0.100	
Pera Red anjou.(mini)	pza.	2.000	
Vino Tinto	ml	0.300	
Azúcar	g	0.150	
Zanahoria	g	0.200	
Anís	g	0.002	
Azúcar	g	0.050	
Verdolagas	g	0.060	
Glucosa	g	0.100	
Pimienta negra molida.	g	0.002	
Col morada	g	0.100	
Vinagre	ml	0.100	
Limón	g	0.100	
Alga Nori	pza.	1	
Cebollín	g	0.020	
Rábano	g	0.050	

***Mosaico de lomo de cerdo en cenizas de chile:**

1.- Limpiar el Lomo de cerdo y cortar en cilindro o rectángulo con ayuda de un cortador, cortar el cilindro en 4 partes a lo largo salpimentar la carne y marinar con pure de ajo y cebolla(este se prepara cocinando en agua el ajo y cebolla sin que se desbaraten). Tostar los chiles y hacer ceniza de ellos, mezclar ceniza con azúcar y cubrir los trozos de cerdo en la ceniza, enrollar en el alga y después envolver en tocino (ligeramente dorado), colocarlos en la bolsa de vacío de manera vertical y colocar dentro de la bolsa mantequilla hierbas de olor, pimienta, ajo, cebolla y hacer vacío.

2.- Dar cocción a 60 grados Celsius por 4 horas en el sous vide.

***Peras al vino tinto:**

1.- Pelar las peras (minis), hacer reducción Azúcar y vino tinto, colocar peras y reducción en bolsa de vacío y hacer vacío, dar cocción por 4 horas a 60 grados Celsius.(en sous vide)

***Pure de Zanahoria:**

1.- Pelar las Zanahorias y colocar en una bolsa de vacío junto con anís y azúcar y dar cocción por 12 horas a 60 grados Celsius,(sous vide) al finalizar solo aplastar zanahoria y reservar.

***Tulie Burbuja:**

1.- Colocar en Tapete siliconado glucosa en una capa muy delgada espolvorear pimienta gruesa(recien quebrada) y hornear a 170 grados por una hora 20 minutos.

***Decoraciones:**

Cortar el rábano en rodajas muy muy delgadas, la col morada el chiffonade delgado y el cebollín en pequeños cilindros, la verdolaga en ramos pequeños, por separado macerar con vinagre, jugo de limón, aceite, sal y pimienta. Reservar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Purple Cake Espejo	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Vanguardia colores y esferificación.
		Porciones	
		Clase:	6 y 7.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Bizcocho de Zarzamora:			
Huevo	pza.	4.000	
Azúcar	gr	0.112	
Harina	gr	0.112	
Extracto de vainilla.	ml	0.003	
Mantequilla sin sal	gr	0.020	
Matcha	gr	0.003	
Zarzamora	gr	0.150	
Confit de Zarzamora:			
Zarzamora	gr	0.250	
Azúcar	gr	0.100	
Pectina	gr	0.009	
Glucosa	gr	0.045	
Trimoline	gr	0.030	
Jugo de limón	ml	0.005	
Mousse de Chocolate Blanco:			
Crema whipping.	ml	0.185	
Leche entera	ml	0.095	
Yemas de huevo	pza.	5	
Chocolate blanco	gr	0.390	
Vainilla extracto.	ml	0.008	
Grenetina 280 bloom	gr	0.014	
Agua	ml	0.070	
Crema semi batida	ml	0.500	

METODO DE PREPARACION:

***Bizcocho de Zarzamora:**

Batir los huevos con vainilla, el azúcar hasta punto listón, derretir la mantequilla y agrega al batido una vez tibia, agregar la harina en forma de lluvia, colocar el una charola pequeña previamente mantecada y con papel encerado, agregar el batido y encima la zarzamora en trozos, hornear por 10 a 12 minutos a 180 grados Celsius.

***Confit de Zarzamora:**

1.- Juntar Azúcar con pectina, Coccionar todos los ingredientes excepto el jugo de limón, cuando hierva y rompa en burbujas ligeras, retirar del fuego agregar el jugo de limón, enfriar, licuar con batidora de mano, colar y colocar en manga.

***Mousse de Chocolate Blanco:**

1.- Coccionar una salsa inglesa a partir de crema whipping, leche y yemas a 78 grados o al primer hervor, agregar esta preparación caliente al chocolate y mezclar, agregar grenetina hidratada y fundida(Baño maría), enfriar e incorporar la crema semi montada o batida, colocar en manga.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Purple Cake Espejo	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Vanguardia colores y esferificación.
		Porciones	
		Clase:	6 y 7.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar refinada	g	0.250	
Agua	ml	0.075	
Trimoline	g	0.075	
Acido cítrico	g	0.001	
Trimoline	g	0.110	
Grenetina	g	0.018	
Agua (para hidratar grenetina)	ml	0.108	
Fécula de maíz	g	0.030	
Colorante morado	gotas	4	
Agua	ml	0.235	
Azúcar Refinada	g	0.300	
Glucosa	g	0.300	
Chocolate Blanco	g	0.300	
Leche Condensada	g	0.180	
Grenetina 280 bloom	g	0.020	
Agua (Hidratar la grenetina)	ml	0.100	
Colorante morado	gotas	4	

METODO DE PREPARACION:

***Malvavisco:**

1.- Coccionar Azúcar, Agua, Trimoline y acido cítrico hasta llegar a 110 grados Celsius, retirar del fuego e incorporar 110 gramos de trimoline y la grenetina hidratada y fundida, batir en batidora a velocidad media hasta esponjar y entibiar, dividir la preparación y en una porción colocar el colorante, colocar las dos preparaciones en manga y hacer líneas sobre una charola pequeña de los dos colores, al final espolvorear fécula de maíz.

***Glaseado Espejo:**

- 1.- Colocar en un coludo azúcar, agua, colorante, glucosa y hervir.
- 2.- Juntar chocolate y leche condensada.
- 3.- Hidratar la grenetina con 100ml de agua.

3.- Agregar los ingredientes hervidos sobre el chocolate y la leche condensada, agregar grenetina hidratada y fundida, emulsionar con la licuadora de inmersión y dejar enfriar a 28 grados, alcanzada esta temperatura glasear el entremet congelado.

***Armado de entremet:**

- 1.- Cortar el biscuit al tamaño del molde de silicón, ya teniendo mousse en manga y confit de fruta, colocar el mousse en el molde hasta un 65% de su capacidad, el confit agregarlo inyectándolo con la manga hasta casi cubrir el molde y por ultimo cubrir con la esponja de zarzamora, quitar burbujas de aire golpeando sobre la mesa, vitafilar y congelar por 12 horas mínimo.
2. Glasear y terminar con la decoración de Tulie de panal y malvavisco acompañado con chocolate aireado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Purple Cake Espejo	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Vanguardia colores y esferificación.
		Porciones	
		Clase:	6 y 7.
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tulipe de Cigarette:			
Harina de Trigo	g	0.030	
Azúcar Glass	g	0.030	
Claras de huevo	g	0.030	
Mantequilla fundida	g	0.030	
Chocolate Oscuro:			
Chocolate Oscuro	g	0.200	
Capsula de n2o	pza.	2	

METODO DE PREPARACION:

***Tulie Panal:**

Mezclar todos los ingredientes y hornear por 10 min. a 180 C° y elaborar figura (Instrucciones del Chef)

***Chocolate Burbuja:**

- 1.-Fundir el chocolate hasta 30 grados y colocar en el sifón con dos cargas de oxido nitroso, colocar el chocolate en un recipiente para vacío y extraer el oxígeno y congelar 12 horas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Esferificación Margarita Azul y Morada	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Cocina Vanguardia colores y esferificación.
		Porciones	
		Clase:	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Esferificación inversa:			
Jugo de Limón	ml	0.010	
Gatorade Azul	ml	0.030	
Tequila blanco.	ml	0.025	
Alginato	g	0.002	
Gluconolactato	g	0.001	
7 up	ml	0.030	
Esferificación inversa:			
Jugo de Limón	ml	0.010	
Gatorade Morado	ml	0.030	
Tequila blanco.	ml	0.025	
Alginato	g	0.002	
Gluconolactato	g	0.001	
7 up	ml	0.030	
Cucharas de plástico grandes	pza.	3	
Agua mineral	ml	0.500	
Sal	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

***Esferificación inversa:**

- 1.-Licuar los líquidos junto con el gluconolactato y dejar reposar por una hora para quitar el aire que se incorpora al licuar, colocar la mezcla en los moldes de silicón y congelar 12 horas o mas. esto se realiza para ambas bebidas y preparaciones
- 2.- Diluir el alginato en 500ml de agua mineral en un bowl y en otro bowl solo agua mineral para enjuagar la esferificación dejar reposar 1 hora
- 3.- Sacar de congelación el molde y sacar la mezcla congelada, sumergir la mezcla congelada, en el baño de alginato por 3 minutos, retirar y enjuagar en agua mineral, listo la esferificación esta realizada.
Presentar en Cucharas, con un poco de sal y una suprema de limón.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Spaghetti Falso de Frambuesa y camarón	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide
		Porciones	Vanguardia-
		Clase:	8 y 9.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Espagueti de Frambuesa:			
Frambuesa	g	0.150	
Jarabe Natural	ml	0.050	
Agua mineral	ml	0.050	
Agar agar	g	0.004	
Camarones con queso de cabra Zarzamora:			
Camarón Mediano(Cristal)	pza.	4	
Queso de Cabra de zarzamora	g	0.050	
Sal	g	0.001	
Pimienta negra molida.	g	0.002	
Mantequilla	g	0.020	
Azúcar estándar.	g	0.010	
Zarzamora	g	0.100	
Esferificación inversa de Yogurt:			
Yogurt Griego Natural	g	0.200	
Agua mineral	ml	0.500	
Alginato	g	0.002	
Espuma de pesto:			
Albahaca	g	0.010	
Aceite oliva	ml	0.100	
Almendra	g	0.020	
Queso Parmesano	g	0.020	
Ajo	g	0.020	
Grenetina	g	0.005	
Capsula de No2	pza.	2	

METODO DE PREPARACION:

***Spaghetti Falso de Frambuesa:**

1.- Elaborar un Coulis de frambuesa con agua mineral y jarabe natural, licuar y colar muy bien, agregar en frio el agar agar y calentar en un coludo el coulis hasta llegar a 75 grados, una vez alcanzada esta temperatura colocar esta mezcla en jeringa, colocar la manguera en un baño maría inverso(escoffier, agua y hielo) y realizar la gelatinización por 1 minuto retirar de manguera y reservar.

***Camarones Con queso de Cabra:**

- 1.- Limpiar (Dejando la cola)y cortar en mariposa los camarones, salpimentar y colocar un poco de queso de cabra encima, colocar otro camarón encima en el mismo sentido como haciendo un sándwich, mantener unido con palillo de dientes, meter en una bolsa de vacío, con mantequilla, y albahaca, sellar, marinar por 12 horas.
- 2.- Sacar camarón sellar en una sartén muy caliente con su propia mantequilla por 2 minutos, agregar azúcar y zarzamoras partidas a la mitad y dar cocción por 1 minuto mas y reservar.

***Esferificación de Yogurt:**

- 1.- Licuar agua mineral y alginato hasta disolver, dejar reposar 30 minutos para eliminar burbujear creadas al mezclar.
- 2.- Con una cuchara sopera tomar un poco de yogurt y vaciarlo cuidadosamente en el alginato por 3 minutos, agregando alginato en su parte superior, con una cuchara perforada retirar del alginato y limpiar sumergiendo en agua mineral.

***Espuma de Pesto:**

- 1.- Licuar albahaca, aceite de oliva, almendra, queso parmesano, ajo, sal y pimienta, hidratar grenetina y fundir, agregar a la mezcla para realizar un gel, refrigerar 30 min, licuar colar y agregar a sifón con dos capsulas de No2. reservar en frio hasta emplear.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Spaghetti Falso de Frambuesa y camarón	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia- Esferificación- ahumado
		Porciones	
		Clase:	8 y 9.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Piedra Comestible:			
Aceite de cacahuete	ml	0.075	
Azúcar Glass	g	0.010	
Maltodextrina	taza	1	
Sal	g	0.001	

METODO DE PREPARACION:

***Piedras comestibles:**

- 1.- Mezclar aceite de cacahuete, maltodextrina, azúcar glass y sal, mezclar con las manos hasta hacer una forma de piedra pequeña.
- 2.- Colocar en sartén a fuego bajo y dejar endurecer por unos minutos, sin dejar que se quemen y tomen coloración.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Rib eye ahumado y gel de carbón activado	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia-
		Porciones	Esferificación- ahumado
		Clase:	8 y 9.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Rib Eye	g	0.200	
Sal	g	0.002	
Pimentita negra molida.	g	0.002	
Carbón Vegetal	g	0.050	
Aceite de oliva	g	0.040	
Romero Fresco	g	0.010	
Mantequilla	g	0.100	
Rama de canela	g	0.005	
Papel Aluminio	c/s		
Agua mineral	ml	0.200	
Brandy	ml	0.030	
Higo fresco	g	0.100	
Esparrago verde	g	0.100	
Cristal de papa:			
Papa alfa	g	0.100	
Sal	g	0.002	
Pimienta	g	0.002	
Aceite vegetal	ml	0.100	
Papel encerado	pza.	1	
Gel de Carbón Activado:			
Carbón Activado	g	0.020	
Goma Xantana	g	0.005	
Agua	ml	0.100	
Sal	g	0.002	
Cebolla	g	0.001	
Chile serrano	g	0.005	
Pimienta	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

***Rib eye ahumado en frio:**

- 1.- Calentar el carbón vegetal al rojo vivo y colocarlo en un inserto junto con la carne, rociar un poco de aceite al carbón y quemar la rama de canela, tapar la carne con papel aluminio y ahumar por una hora en refrigeración.
- 2.- Salpimentar la carne y colocar en bolsa de sellado junto con la rama de romero y el agua mineral, sellar y dejar marinar por 12 horas.
- 3.- Eliminar el agua mineral del paso anterior y fundir la mantequilla con romero en una sartén, dar cocción a la carne a fuego intenso a termino medio, al final flamear con brandy e incorporar espárragos blanqueados y pelados y los higos cortados a la mitad y salpimentar, reservar.

***Papel de Papa:**

- 1.- En una olla alta colocar litro y medio de agua y las papa sin pelar, hervir sin agregar sal por 1 hora. Rallar la papa con el rallador de cocina, y después machacar para tener un pure, salpimentar y colocar lo mas delgado que se pueda en papel encerado y deshidratar por una hora. Retirar del papel encerado y freír en aceite a 120 grados por 30 a 40 segundos. Reservar.

***Gel de Carbón Activado:**

- 1.- Hervir agua, cebolla, chile serrano, sal y pimienta, licuar y colar, agregar carbón activado, goma xantana y licuar con licuadora de inmersión hasta obtener un gel, ponerlo en una mamila de decoracion y reservar hasta montar plato.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Coco Falso	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia-
		Porciones	Esferificación- ahumado
		Clase:	8 y 9.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Bizcocho de coco:			
Huevo	pza.	4	
Azúcar	gr	0.100	
Harina	gr	0.112	
Vainilla	ml	0.003	
Crema de coco	ml	0.020	
Polvo para hornear	gr	0.002	
Confit de pina:			
Piña miel	gr	0.250	
Azúcar	gr	0.100	
Pectina	gr	0.009	
Glucosa	gr	0.045	
Miel caro	gr	0.030	
Jugo de limón	ml	0.005	
Mousse de coco;			
Crema whipping.	ml	0.100	
Leche entera	ml	0.060	
Yemas de huevo	pza.	3	
Chocolate blanco	gr	0.195	
Vainilla extracto.	ml	0.008	
Grenetina 280 bloom	gr	0.008	
Agua para hidratar la grenetina	ml	0.035	
Crema semi batida	ml	0.300	
Saborizante de coco	ml	0.002	

METODO DE PREPARACION:

***Bizcocho de Coco:**

Batir los huevos con vainilla, el azúcar hasta punto liston, incorporar la crema de coco y agregar la harina y polvo para hornear en forma de lluvia, colocar el una charola pequeña previamente mantecada y con papel encerado, hornear por 10 a 12 minutos a 180 grados Celsius.

***Confit de pina:**

1.- Juntar Azúcar con pectina, Cocionar todos los ingredientes excepto el jugo de limón, cuando hierva y rompa en burbujas ligeras, retirar del fuego agregar el jugo de limón, enfriar, licuar con batidora de mano, colar y colocar en manga.

***Mousse de Chocolate Blanco:**

1.- Cocionar una salsa inglesa a partir de crema whipping, leche y yemas a 78 grados o al primer hervor, agregar esta preparación caliente al chocolate y mezclar, agregar grenetina hidratada y fundida(Baño maría), enfriar e incorporar la crema semi montada o batida, vainilla y sabor a coco, colocar en manga.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Coco Falso	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia-
		Porciones	Esferificación- ahumado
		Clase:	6 y 8.
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Esponja de sifón:			
Cocoa	g	0.020	
Clara de huevo	ml	0.250	
Yema de huevo	g	0.160	
Azúcar Refinada	g	0.160	
Harina	g	0.040	
Capsulas de No2	pza.	2	
Vasos de unicel	pza.	8	
Cubierta de Chocolate:			
Chocolate semi amargo	g	0.200	
Aceite de Canola	ml	0.055	
Cigarros de chocolate			
Chocolate Blanco	g	0.100	
Chocolate de leche	g	0.100	

METODO DE PREPARACION:

*Esponja de sifón:

- 1.-Licuar todos los ingredientes, colar y llenar sifón a 3/4 partes de capacidad, inyectar dos capsulas de Oxido nitroso y reservar.
- 2.- Hacer orificios en el vaso de unicel con ayuda de un palillo mondadientes(instrucción del chef) rellenar con la mezcla del sifón a 1/3 del vaso y colocar en horno de microondas por 40 segundos, dejar los vasos boca abajo hasta el momento de desmolde y decorado, uno deshidratar por 3 horas hasta endurecer.

*Cubierta de Chocolate (2):

- 1.- Fundir el chocolate hasta llegar a 30 grados, agregar el aceite y dejar enfriar hasta para no derretir el poste, sumergir en su totalidad el postre y enfriar, al final rallar con cepillo de alambre para simular el coco, hacer orificios con la punta de duya y refrigerar.

*Cigarros de Chocolate:

- 1.- Fundir y temperar el chocolate, extender en mesa de acero haciendo unas lineas blanca y negras y dejar enfriar, realizar los cigarros de uno y dos colores. (Instrucciones del chef)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Rib eye ahumado y gel de carbón activado	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia- Esferificación- ahumado
		Porciones	
		Clase:	8 y 9.
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tulipe de Cigarette:			
Harina de Trigo	g	0.030	
Azúcar Glass	g	0.030	
Claros de huevo	g	0.030	
Mantequilla fundida	g	0.030	
Pimienta	g	0.001	
Rulo de Isomalt:			
Isomalt	g	0.100	

METODO DE PREPARACION:

***Tulie de cigarette:**

Mezclar todos los ingredientes y mezclar refrigerar y elaborar figura en un tapete de silicon. (Instrucciones del Chef)

***Rulo de Isomalt:**

1.-Fundir el Isomalt y con la ayuda de un batidor Globo, (un desarmador eléctrico) y un tubo con aceite, formaremos rulos de Isomalt cabello de ángel. colocar el tubo en el desarmador, hacer girar y dejar caer hilos de Isomalt encima mediante las varillas del globo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Mojito Molecular	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia-
		Porciones	Esferificación- ahumado
		Clase:	8 y 9.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mojito Molecular:			
Jugo de Limón	ml	0.010	
Azúcar	ml	0.010	
Ron	ml	0.025	
Hierba buena	g	0.010	
Gluconolactato	g	0.001	
Alginato	ml	0.002	
7up	ml	0.150	
Agua mineral	ml	0.050	
Vaso Tequilero de Plástico	pza.	3	
Agua mineral	ml	0.500	
Sal	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

***Esferificación inversa:**

- 1.-Licuar los líquidos junto con el gluconolactato, colar y dejar reposar por una hora para quitar el aire que se incorporo al licuar, colocar la mezcla en los moldes de silicón y encima una hoja de hierbabuena, congelar 12 horas o mas.
- 2.- Diluir el alginato en 500ml de agua mineral en un bowl y en otro bowl solo agua mineral para enjuagar la esferificación dejar reposar 1 hora
- 3.- Sacar de congelación el molde y sacar la mezcla congelada, sumergir la mezcla congelada, en el baño de alginato por 3 minutos, retirar y enjuagar en agua mineral, listo la esferificación esta realizada.
Presentar en Cucharas .



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Limón Falso	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia-
		Porciones	Esferificación- ahumado
		Clase:	8 y 9.
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Gel de Limón:			
Limón Real (Supremas y ralladura)	gr	0.250	
Azúcar	gr	0.100	
Pectina	gr	0.009	
Glucosa	gr	0.045	
Miel caro	gr	0.030	
Jugo de limón	ml	0.005	
Mousse de limón:			
Crema whipping	ml	0.100	
Leche entera	ml	0.060	
Yemas de huevo	pza.	3	
Chocolate blanco	gr	0.195	
Vainilla extracto.	ml	0.008	
Grenetina 280 bloom	gr	0.008	
Agua para hidratar la grenetina	ml	0.035	
Crema semi batida	ml	0.300	
Ralladura de limón	ml	0.002	

METODO DE PREPARACION:

*Confit de Zorzamora:

1.- Juntar Azúcar con pectina, Coccionar todos los ingredientes excepto el jugo de limón, cuando hierva y rompa en burbujas ligeras, retirar del fuego agregar el jugo de limón, enfriar, licuar con batidora de mano, colar y colocar en manga.

*Mousse de Chocolate Blanco:

1.- Coccionar una salsa inglesa a partir de crema whipping, leche, la ralladura de limón y yemas a 78 grados o al primer hervor, colar y agregar esta preparación caliente al chocolate y mezclar, agregar grenetina hidratada y fundida(Baño maría), enfriar e incorporar la crema semi montada o batida, colocar en manga.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Cocina De Vanguardia y Nueva Creación 4.6

Nombre de la receta:	Limón Falso	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Sous Vide Vanguardia-
		Porciones	Esferificación- ahumado
		Clase:	8 y 9.
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Piel de limón:			
Leche entera	ml	0.300	
Ralladura de limón	g	0.005	
Saborizante de limón sin color	ml	0.003	
Colorante amarillo	gotas	5	
Carragenina kappa	g	0.005	
Tierra de chocolate amargo:			
Chocolate amargo	g	0.080	
Maltodextrina	g	0.020	
Tierra de chocolate Blanco:			
Chocolate Blanco	g	0.080	
Maltodextrina	g	0.020	
Hoja de chocolate:			
Chocolate Blanco	g	0.100	
Colorante para chocolate verde hoja	gotas	4	
Toffe esponja:			
Azúcar	g	0.200	
Miel Caro	g	0.055	
Jugo de Betabel	ml	0.040	
Colorante Violeta	gotas	4	
Bicarbonato	g	0.010	
Cremer Tártaro	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

***Piel de Limón:**

1.- Mezclar en Frio todos los ingredientes en un coludo a flama baja, hasta que rompa el hervor sin dejar de mover por que de podría quemar, retirar del fuego colar, colocar en un recipiente y dejar entibiar, una vez tibio sumergir el mousse congelado de limón para simular la falsa piel.

***Tierra de Chocolate Amargo:**

1.- Fundir el chocolate amargo a 30 grados, dejar enfriar y colocar la maltodextrina, batir con globo hasta tener una tierra húmeda.

***Tierra de Chocolate blanco:**

1.- Fundir el chocolate Blanco a 26 grados, dejar enfriar y colocar la maltodextrina, batir con globo hasta tener una tierra húmeda.

***Hojas de Chocolate:**

1.- Fundir el chocolate y entintarlo, buscar hojas de limon de tamaño mediano, lavar y desinfectar y secar perfectamente, rociar con aceite pam y cubrir con Chocolate color verde, dejar enfriar en refrigeración por 30 minutos y utilizar para decoración.

Toffe Esponja.

1.- Mezclar en frio (Azúcar, Miel caro, Jugo de betabel y Colorante violeta) y llevarlo a fuego media hasta llegar a 115 grados(usar termometro) o bola suave, una vez alcanzada esta temperatura agregar bicarbonato y cremor tártaro previamente mezclado, batir por 20 segundos y depositar la mezcla en un inserto con papel encerado, dejar enfriase hasta endurecer, listo para usarse como elemento de decoración.