

## Frutos y aromas de La Amazonía



## UN VISTAZO A LA AMAZONÍA

En motivo de investigación para crear un menú que represente a la Amazonía, se utilizaron frutos amazónicos, como el asaí, la carambola, la maracuyá, el copoazú y la castaña amazónica.

Siendo el asaí frutos de una palmera del mismo nombre, de apariencia redonda y oscura, casi negros, amontonados en racimos largos, cuenta en su fruto con proteínas, carbohidratos, grasas, calcio, hierro, vitamina A, C y otros antioxidantes. Aunque su principal producto comercializado es el palmito, extraído de las palmas cuando el asaí es derribado. Los tallos se emplean como alfardas en la construcción de techos.

La carambola, nativa de Asia y de América (centro y sur), es un fruto en forma de estrella alargada, de color amarillento; se presenta en racimos en las ramas y en el tronco. Es un fruto jugoso y ácido, tiene vitamina A, C, fósforo y potasio.

La maracuyá tiene una de las flores más hermosas, es del género pasifloras, es una planta trepadora, su fruto es redondo, amarillo por fuera y anaranjado por dentro con muchas pepas, su sabor es ácido y de gran aroma. Esta fruta es nativa de América (centro y sur).

El copoazú, es un fruto primo del cacao, se presenta como una baya grande marrón, en forma ovoide y por dentro de encuentra la pulpa, suave como la del pacay y de olor semejante al ron; contiene altos contenidos de fósforo, pectina y contenidos medios de calcio y vitamina C.

La castaña amazónica es un fruto que tarda 14 meses en madurar tras la polinización de las flores, y alcanza entre 10 y 15 cm de diámetro y 1 a 2 kg de peso, su cáscara es leñosa y en el interior contiene 8 a 24 semillas en forma de media luna, de 4 a 5 cm de largo. Un árbol maduro puede dar entre 200 y 400 frutos. Es un fruto oleaginoso, de sabor profundo y ha sustituido a las almendras europeas en muchas recetas. Originaria de Sudamérica, crece en la Amazonía, sus imponentes árboles.

### Elaborado Por:

- Katherine Paz
- Carla Yujra
- Franz Arandia

## ELABORACIÓN DEL MENÚ:

El menú se llama "Un vistazo a la Amazonía – Fusión Latina", consiste en un coctel aperitivo, entrada, plato fuerte y postre, en los cuales se utilizaron las frutas amazónicas mencionadas, además de otras frutas y técnicas culinarias latinoamericanas. Este menú se inspiró en la Amazonía, sus frutos, su diversidad de colores, su río, su fauna e ictiofauna y en una reflexión para su preservación. Tomando en cuenta que la Amazonía son los pulmones del mundo.

Las preparaciones a demostrar en el presente trabajo, son el coctel aperitivo y el postre, ganadores del Concurso Examen de Cocina Creativa.



### Coctel Aperitivo – ABRAZO DE SICURÍ

- El coctel aperitivo es un homenaje a una de las especies más representativas del área amazónica como lo es la Sicurí o Anaconda, la cual es requerida por su carne y por su piel y que por lo mismo sólo se tienen registros de 5 avistamientos en el área boliviana amazónica, el cóctel tiene aromas, fragancias y sabores que reflejan o simulan un abrazo constrictor de una Sicurí.
- Descripción comercial: Carambola con singani, frutilla con amaretto y falso caviar de sirope de quilquiña.

### Postre – INUNDACIÓN DE SABORES

Para culminar la experiencia, un postre que muestra la belleza ecológica que posee el lugar y que gracias a la mano del hombre y la deforestación de varias especies de árboles que se utilizan para la empresa maderera, se quiere transmitir a manera de protesta y concientización una interacción entre el comensal y su plato, llamándonos a la reflexión.

- Descripción comercial: Gelatina de maracuyá y de copoazú con azúcar de menta, mazapán de castaña amazónica, acompañado con salsa caliente de chocolate.



### Auspician:

**Alta Cocina** - Central Av. 20 de Octubre casi esq. Guachalla, Edif. Manantial Planta baja.

**La Boutique del Chef** - Calle Sánchez Lima, Edif. El Rosario N° 2071 - Telf: 2 423788

Frutos y aromas de La Amazonía



## • Ingredientes:

### 1. CARAMBOLA Y SINGANI

6 u. Carambola  
3 oz singani  
c/n azúcar  
c/n agua  
c/n chivé para decorar

### 2. FRUTILLA Y AMARETTO

300 gr. Frutilla  
6 oz. Amaretto  
c/n agua  
c/n azúcar

### 3. FALSO CAVIAR DE SYROPE DE QUIRQUIÑA

30 gr. Hojas de quirquiña  
20 gr. Azúcar  
0.5 gr. Alginato de Sodio  
1 gr. Cloruro de Calcio  
c/n Agua.

## • Preparación

1. Realizar el jugo de Frutilla y el jugo de Carambola.

2. **Frutilla:** mezclar el jugo de frutilla, azúcar y amaretto hasta que sea homogéneo. Reservar

3. **Carambola:** en una coctelera verter el jugo de carambola y el singani, con unos 3 a 4 cubos de hielo. Mezclar. Reservar.

### 4. Falso caviar:

Licuar las hojas de quirquiña con mas o menos 100 a 150 ml de agua y azúcar. Reservar.

En un recipiente con 100 ml de Agua integrar 1 gr. de cloruro de calcio y con un mixer mezclar la solución hasta quedar homogénea, reposar 15 minutos.

En 50 ml de la preparación del sirope de quirquiña integrar 0.5 gr de alginato de sodio, con un mixer mezclar la preparación hasta quedar homogénea, reposar 15 minutos.

Con la ayuda de una jeringa o gotero, verter cuidadosamente la mezcla del sirope en la solución de cloruro de calcio, al ver que se forman las esferas retirar, enjuagar en agua y reservar.



## • Preparación

### ARMADO:

1. La parte superior de un vaso de coctel largo (tipo shoot) humedecer con un poco de limón y pasar sobre chivé para la decoración.
2. Verter las esferificaciones o falso caviar de sirope de quirquiña hasta una cuarta parte del recipiente.
3. Con ayuda de una cucharilla larga verter la frutilla con amaretto hasta la mitad.
4. Verter sobre una cucharilla el jugo de carambola con sigani haciendo que las bebidas no se mezclen y forme 3 capas.

### Elaborado Por:

- Katherine Paz
- Carla Yujra
- Franz Arandia



### Auspician:

**Alta Cocina** - Central Av. 20 de Octubre casi esq. Guachalla, Edif. Manantial Planta baja.

**La Boutique del Chef** - Calle Sánchez Lima, Edif. El Rosario N° 2071 - Telf: 2 423788



## • Ingredientes:

### 1. Salsa caliente

1 ½ taza de Leche  
150 gr de Chocolate cobertura

### 2. Azúcar de menta

3 cucharas de azúcar  
6 hojas de menta

### 3. Decoración

100 gr de chocolate cobertura

### 4. Mazapán

½ taza de almendra pelada y molida  
½ taza de azúcar blanca  
3 cucharas de azúcar glass  
3 cucharas de agua  
1 clara de huevo  
¼ cucharilla de crémor tártara  
3 gotas de esencia de vainilla  
c/n de colorante

### 5. Gelatinas de frutas

6 unidades de maracuyá  
½ taza de leche  
½ taza de pulpa de copoazú  
6 flores de Jamaica  
9 cucharillas de azúcar  
9 cucharillas de gelatina sin sabor

## • Preparación

El concepto del emplatado del postre en mostrar la belleza de la naturaleza y mostrar la influencia de la mano del hombre en la región de la amazonia.

Cada elemento representa una característica de las tierras amazónicas del país.

### Gelatinas de frutas

1. Sacar la pulpa de maracuyá, licuar, tamizar y reservar endulzar con mitad cantidad de azúcar.

2. Hidratar mitad de la gelatina sin sabor mezclar todo y verter sobre el molde una vez cuajado sacarlo del molde.

### Para la gelatina de copoazú

1. hacer una infusión con la flor de Jamaica e hidratar la otra parte de gelatina sin sabor.

2. Licuar la pulpa de copoazú con leche y la mitad del azúcar.

3. Tamizar y mezclar con la gelatina hidratada.

verter sobre el molde una vez cuajado sacarlo del molde.



## • Preparación

### Azúcar de menta:

1. En el mortero colocar el azúcar con las hojas de menta y empezar a moler hasta que el azúcar tome un tono verde.

### Mazapán:

1. Preparar un almíbar con el agua y azúcar glas y agregar el crémor tártara.
2. Retirar del fuego y agregar la almendra y azúcar mezclar.
3. Mezclar con la clara de huevo y esencia.
4. Trabajar la masa con las manos y azúcar glas.
5. Dar color a la masa.

### Decoración

1. Trocear el chocolate y llevarlo a baño maría.
2. Templarlo y extenderlo en un mesón luego con la ayuda de una paleta metálica formar cilindros de chocolate, reservar.

### Salsa caliente

1. Calentar la leche y verter el chocolate troceado y dejar enfriar mezclarlo bien y una vez frio llevar a calentar y reservar.

### Elaborado Por:

- Katherine Paz
- Carla Yujra
- Franz Arandia



### Auspician:

**Alta Cocina** - Central Av. 20 de Octubre casi esq. Guachalla, Edif. Manantial Planta baja.

**La Boutique del Chef** - Calle Sánchez Lima, Edif. El Rosario N° 2071 - Telf: 2 423788