



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica – PUCE TEC

**“Elaboración de recetas ecuatorianas contemporáneas utilizando de manera
íntegra el cacao fino de aroma orgánico del bosque protector “Venecia” y sus
alrededores”**

**Proyecto de titulación previo a la obtención del título de: Tecnólogo Superior en
Gestión Culinaria**

Autor: Alexis Fernando Caicedo Santillán

Tutor: Rubén Ricardo Pozo Moreano

Quito, Ecuador

2025

Dedicatoria

Dedico este proyecto de titulación a mi tío Virgilio Yáñez que siempre me enseñó a ser buena persona y ser constante con todo lo que me proponga a pesar de los buenos y malos momentos él siempre estuvo y tenía una sonrisa.

Tabla de contenidos

Dedicatoria	2
Lista de Ilustraciones	4
Declaración y Autorización	5
Agradecimientos	6
Introducción	7
Abstract	8
Objetivo general.....	9
Objetivos específicos.....	9
Capítulo I.....	10
Marco teórico.....	10
Aprovechamiento de los ingredientes	10
Propiedades químicas culinarias y organolépticas de los productos.	10
Cocina contemporánea.....	11
Técnicas de vanguardia.....	11
Zona y tipo de cacao	13
Proyectos reconocidos	13
Capítulo II	15
Entrevistas.	15
Entrevista a Ing. Alexandra Montalvo, (Productor de Cacao).	15
Entrevista a Chef Chocolatero de la UDLA.....	18
Entrevista a un comensal.	20
Capítulo III.....	22
Recetas Contemporáneas.....	22
Conclusiones.....	29
Referencias bibliográficas.....	29

Lista de Ilustraciones

Ilustración 1: Cacao clonado (rojo) CCN51 y cacao fino de aroma (amarillo).	11
Ilustración 2: Cacao limpio, sin enfermedades. Fuente: Elaboración propia.....	15
Ilustración 3: Cacao infectado con Monilla.	16
Ilustración 4: Semillas de cacao tostadas.	16
Ilustración 5: Secado de cacao en bandejas de aluminio.	17
Ilustración 6: Tostado de Cacao en tiesto de barro.....	22
Ilustración 7: Trituración de nibs de cacao con mortero.....	23
Ilustración 8: Melenger o corachadora de cacao.....	23
Ilustración 9: Prensa de cacao.....	24
Ilustración 10: Prácticas en el taller de cocina.....	24
Ilustración 11: Pan de yuca con espuma de chocolate y queso.....	25
Ilustración 12: Gelatina de chocolate con agar agar para escamas. Fuente: Elaboración propia.....	26
Ilustración 13: Maito de tilapia con escamas de chocolate.	27
Ilustración 14: Práctica taller, helado de guineo y chocolate con bizcocho de cacao en sifón.	28

Declaración y Autorización

Yo, Alexis Fernando Caicedo Santillán con C.I. 1721780441 autor(a) del trabajo de Titulación intitulado: “Elaboración de recetas ecuatorianas contemporáneas utilizando de manera íntegra el cacao fino de aroma orgánico del bosque protector Venecia y sus alrededores”, previa a la obtención del título de Tecnólogo Superior En Gestión Culinaria en la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica PUCE TEC:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, 15 de febrero del 2025

Alexis Fernando Caicedo Santillán

C.I. 1721780441

Agradecimientos

Se acaba una etapa más de la vida, pero seguimos y seguiremos avanzando, así que expreso mi más sincero agradecimiento en las personas que no dudaron ni un segundo de mis palabras cuando decía que lograría lo que me propondría, de la misma forma agradezco a mis seres queridos que ya no se encuentran.

Introducción

Ecuador es conocido mundialmente por su cacao fino de aroma, debido a su calidad y cualidades organolépticas. Hace pocos años este país comenzó a tener renombre por su chocolate gracias a las grandes marcas, quienes se han encargado de colocar a Ecuador en el mapa mundial del chocolate. Con este trabajo se busca la revalorización del cacao fino de aroma exclusivamente de la Amazonía ya que muchos estudios han demostrado que el mejor cacao del Ecuador se encuentra en esta zona, ya que cuenta con a la altura a nivel del mar adecuada y mejores condiciones climáticas y medio ambientales para su producción. Con eso se llegó a comprobar su calidad única en el mundo, sus toques aromáticos y frutales para un sabor más potente al igual que la fermentación llega a ser mejor por sus condiciones ya mencionadas. En consecuencia, para hacer uso de este proyecto en la gastronomía contemporánea nacional e internacional se propone el uso del cacao fino de aroma longevo con más de 75 años debido a que ellos están mejor adaptados a los cambios que ha sufrido la amazonia a lo largo de los años. Para lograr la meta de usarlo en la gastronomía con técnicas contemporáneas, se llevará a cabo la cosecha del cacao, la fermentación, el secado, el tostado y corchado, todo de forma artesanal para cuidar cada parte del proceso. Se busca reducir el desperdicio de alimentos usando todas las partes del cacao para crear productos innovadores, todo esto haciendo uso del cacao fino de aroma del “Bosque Protector Venecia” en Napo, apoyando pequeños productores y ayudando a la preservación de la selva tropical.

Palabras claves: cacao, producción, amazonia, contemporáneas, tradicionales.

Abstract

Ecuador is known worldwide for its fine aroma cocoa, due to its quality and organoleptic qualities. Few years ago this country began to gain fame for its chocolate thanks to the big brands, who have been responsible for placing Ecuador on the world map of chocolate. With this work, we seek to revalue fine aroma cocoa exclusively from the Amazon, since many studies have shown that the best cocoa in Ecuador is found in this area, since it has the appropriate altitude at sea level and better climatic and environmental conditions for its production. With this, we were able to prove its unique quality in the world, its aromatic and fruity touches for a more powerful flavor, as well as the fermentation becomes better due to its conditions. Consequently, to make use of this project in contemporary national and international gastronomy, the use of long-lived fine aroma cocoa with more than 75 years is proposed, since they are better adapted to the changes that the Amazon has undergone over the years. To achieve the goal of using it in gastronomy with contemporary techniques, the cocoa harvest, fermentation, drying, roasting and corking will be carried out in an artisanal way to take care of each part of the process. The aim is to reduce food waste by using all parts of the cocoa to create innovative products, all of this using fine aroma cocoa from the “Bosque Protector Venecia” in Napo, supporting small producers and helping to preserve the rainforest.

Keywords: cocoa, production, Amazon, contemporary, traditional.

Objetivo general.

Desarrollar recetas enmarcadas en la cocina ecuatoriana contemporánea haciendo uso del cacao fino de aroma de manera integral para mostrar su versatilidad como producto revalorizando su importancia dentro de la industria gastronómica del Ecuador.

Objetivos específicos.

- Elaborar recetas contemporáneas a partir del cacao fino de aroma.
- Demostrar la versatilidad de nuevos usos gastronómicos del cacao fino de aroma.
- Producir elaboraciones planteadas que sean aptas en un marco gastronómico real.

Capítulo I

Marco teórico.

Aprovechamiento de los ingredientes.

Para lograr un aprovechamiento optimo de los ingredientes a utilizar en las diferentes recetas contemporáneas se verán diferentes técnicas vanguardistas que se pueden hacer con las diferentes partes del cacao para evitar un desperdicio descomunal como serian en la parte de la cascada o del mucilago de la parte de la placenta del cacao se harán pruebas con diferentes tipos de fermentos logrando bebidas artesanales como bajativos.

Propiedades químicas culinarias y organolépticas de los productos.

En el cacao podremos encontrar diferentes tipos de químicos como:

Teobromina: Pertenece al mundo vegetal se encuentra en tes, café, cacao, no contiene bromo. Es diferente a la cafeína, pero de igual manera tiene efectos energéticos y estimulantes.

Anandamida: Es un cannabinoide endógeno se encuentra en pequeñas cantidades en el chocolate, ayuda a estimular y abrir las sinapsis

Feniletilamina: Estimula los centros del placer similares a cuando nos enamoramos la mayoría se metaboliza antes de llegar al sistema nervioso central

Condiciones Organolépticas

Las condiciones organolépticas del cacao comienzan desde su color por fuera debe ser uniforme con un color amarillento sin manchas verdes ya que eso indicaría que aun esta inmadura, también debemos de notar que no debe haber hongos ni manchas ya que eso puede ser un indicador que esta dañado o contaminado por dentro. Por dentro el cacao las

semillas deben estar cubiertas por la pulpa totalmente blanca ya babosa ya que eso nos indica que alcanzó su punto máximo de madures y está en su punto de cosecha dando más sabor natural del cacao a frutas y dando más dulzor al momento de fermento.

Ilustración 1:Cacao clonado (rojo) CCN51 y cacao fino de aroma (amarillo).



Fuente: Cacao, Bosque Protector Venecia.

Elaboración Propia.

Cocina contemporánea.

Para lograr una cocina ecuatoriana contemporánea primero deberemos ver cuáles son las tendencias actuales en la cocina mundial para ver las diferentes técnicas en la gastronomía mundial y de ahí deberemos ver las diferentes recetas ancestrales en las cuales podríamos modificar con dichas técnicas para lograr llevarlas a la alta cocina si perder las raíces culturales

Técnicas de vanguardia.

La cocina vanguardista surge en los años 70 caracterizadas por el uso de técnicas innovadoras y creativas usando la química para dar un giro a las texturas y deconstruir las preparaciones comunes manteniendo sus diferentes sabores.

Nitrógeno líquido: Se utiliza para crear gas haciendo ver como un humo frío, también se utiliza para congelar el ingrediente y hacer helados o sorbetes, o también para hacer diferente un montaje de plato dando un toque de sorpresa al emplatado (Barcelona Culinary Hub, 2024).

Esferificación: Para realizar las esferificaciones podemos usar diferentes químicos como el agar agar, alginato y cloruro de calcio, creando perlas o caviar falso para realizar una presentación fuera de lo común con diferentes productos- ingredientes (Suarez, 2019).

Espumas: Son cremas esponjosas y ligeras que nos ayudan a dar textura a los platos añadiendo aire a diferentes preparaciones sobre todo las que son echas con frutas, verduras, lácteos usando un batidor de fondo para agregar aire y crear una espuma (Barcelona Culinary Hub, 2024)

Deconstrucción: Es cambiar totalmente la estructura de un plato cultural o tradicional dándole un giro inesperado con técnicas actuales de la gastronomía (Barcelona Culinary Hub, 2024).

Sous-vide: Con una maquina especial para mantener el calor bajo en una olla con agua se puede ir cocinando por largos periodos de tiempo de forma uniforme y manteniendo los nutrientes en una bolsa sellada al vacío (Barcelona Culinary Hub, 2024).

Gelificación: Se crean geles a partir de líquidos utilizando gelatina de algas dando textura y sabor a los platos (Barcelona Culinary Hub, 2024).

Esferificación inversa: Consiste en una técnica de cocina molecular en la que se mantiene líquido el centro creando una membrana por fuera creando una explosión líquida al momento de comerla (Suarez, 2019).

Cocción al vacío: Consiste en poner un ingrediente como carne o vegetales con especias, en bolsas especiales y con una selladora al vacío quitamos el aire completamente haciendo que los sabores se concentren y evitamos la oxidación del ingrediente por la falta de oxígeno (Barcelona Culinary Hub, 2024).

Sifón: Hace años el sifón de cocina era totalmente desconocido en la gastronomía mundial, tienen su éxito gracias a la gastronomía molecular y gastronomía sofisticada para dar textura a salsas o espumas (Nestlé, 2024).

Deshidratación: Se logra eliminar hasta el 99 % del agua del alimento mediante el calor, puede ser: por microondas, luz solar, horno o deshidratador. (Martínez, 2021)

Zona y tipo de cacao

El cacao fino de aroma que usaremos en este proyecto es el fino de aroma 100% nada de clonado o CCN51, ya que el fino de aroma aporta más sabor y aroma a las diferentes preparaciones vanguardistas, que procederá de las diferentes zonas de Puerto Misahualli sobre todo las que son aledañas al bosque protector ya que es una zona con cacao sin químicos y de cultivo totalmente natural.

Proyectos reconocidos

Casa cacao

“A los Productores de cacao, los grandes olvidados del chocolate” (Roca & Medina, 2018)

“Casa Cacao”, el bean to bar de Jordi Roca y al mismo tiempo el eje donde se concreta la última apuesta de los hermanos Roca. Una planta de producción de chocolate, un hotel

boutique, un bar de chocolate y una tienda de chocolates y derivados, Un proyecto llamado a cubrir todos los terrenos posibles relacionados con el cacao y el chocolate.

“Casa Cacao” se ha instalado en el edificio de la que fuera Clínica de l’Esperanca de Catalunya. Un espectáculo al frente y otro dentro de el con el chocolate como protagonista (Roca & Medina, 2018).

La belleza del cacao en chocolate queda al descubierto en “Casa Cacao”. Todos los productos se empaquetan con materiales procedentes del reciclado de fibras del cacao.

““Casa Cacao” integra en el mismo edificio el taller de chocolate un hotel con 15 habitaciones, un bar con chocolate y una tienda” (Roca & Medina, 2018).

Paccari.

“Paccari es una empresa que nace de un sueño. Un sueño que busca generar un impacto positivo en el mundo, cambiando su historia a través del chocolate” (Barboto, 2023)

El proyecto “Paccari” trabaja con más de 4 mil familias quienes cultivan orgánicamente el cacao, pagando significativamente y estando comprometidos con la sociedad y la ecología. Cuenta con certificación de la WFTO por “Comercio Justo”. Ya que cuenta con cadenas de suministro libres de trabajo infantil y trabaja para conservación del medio ambiente con la WWF en Ecuador, de la misma forma “Paccari” es reconocido por Ethical Consumer Magazine por su enfoque ético y sostenible para la producción de chocolate. (Paccari, 2024)

La combinación de pasión por los negocios y el compromiso de preservar el cacao nativo “Arriba, Ecuador, cacao fino de aroma”, dieron lugar al chocolate pacari. Se busca nuevas formas de mejorar el sabor desde su línea de chocolate crudo y con frutos de los Andes. (Pacari, s.f.)

Capítulo II

Entrevistas.

En el siguiente capítulo se observará las opiniones y puntos de vista de varios expertos en el ámbito de la siembra, cultivo, mantenimiento y cosecha de cacao. Hasta el uso en preparaciones tanto en repostería como en cocina por parte de un experto chef chocolatero. Al final, pero no menos importante se pedirá la opinión de un comensal o persona natural para saber a breves rasgos su conocimiento del chocolate en la gastronomía moderna.

Entrevista a Ing. Alexandra Montalvo, (Productor de Cacao).

- **¿Cómo se da el proceso para escoger las semillas de cacao para su cultivo?**

Se observa dentro de una plantación cacaotera, los árboles que estén más sanos, fuertes, robustos y libres de enfermedades. Para escoger las mejores semillas se empieza seleccionando las mazorcas más grandes, brillantes, robustas y libres de parásitos que afectan el desarrollo y la calidad del producto, ejemplo la monilla (puntos negros que afectan a la semilla) y escoba bruja (brotes que restan nutrientes y vitalidad a las ramas).

Ilustración 2: Cacao limpio, sin enfermedades.



Fuente: Cacao, Bosque Protector Venecia.

Elaboración Propia.

Ilustración 3: Cacao infectado con Monilla.



Fuente: Cacao, Bosque Protector Venecia.

Elaboración Propia.

Ilustración 4: Semillas de cacao tostadas.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

- **¿Qué tipo de cuidado se le debe dar a las plantas de cacao?**

Para cuidar de las plantaciones se usa pesticidas y fertilizantes tanto químicos como orgánicos 4 veces al año 2 veces químicos y 2 veces orgánicos.

Uno de los tratamientos fundamentales es la poda que es nada más y nada menos que evitar el crecimiento desmesurado de las ramas lo que se traduce en mazorcas más grandes y mejores semillas

- **¿Por qué el cacao del ecuador está considerado el mejor del mundo?**

El cacao ecuatoriano está considerado el mejor del mundo por su aroma, sabores frutales y florales.

El cacao ecuatoriano es el mejor del mundo porque es endémico de país.

Para esto incide la temperatura, la altura en la que se cultiva, además la forma de fermentarlo y una variedad de moscas que lo parasitan.

Ilustración 5: Secado de cacao en bandejas de aluminio.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

- **¿Influye el lugar en el que se cultiva para su aroma?**

Si influye porque la altura es muy importante ya que las mejores condiciones son de 350 a 850 más o menos, además la temperatura el clima y los microclimas que se forman en los lugares de las plantaciones permite que le de ese toque especial de aroma y finesa y calidad.

Muchas veces no influye el lugar específicamente, pero si influye agregar algunas técnicas secretas que tienen los cultivadores de la semilla de oro.

Entrevista a Chef Chocolatero de la UDLA.

- **¿Cuál piensa que es el secreto del éxito detrás de la acogida mundial al cacao y chocolate ecuatoriano?**

El secreto del éxito del cacao y chocolate ecuatoriano es debido a su calidad excepcional. Ecuador es un país privilegiado por su diversidad de microclimas, lo que permite cultivar distintos tipos de cacao que se caracterizan por sus muy diversos sabores y aromas, desde frutales, florales hasta una amplia gama de sabores más complejos. Además, los agricultores ecuatorianos han mantenido métodos de cultivo sostenibles y tradicionales, lo que se refleja en el sabor y el producto final. Al combinar esto con la creciente tendencia global hacia lo natural, lo orgánico y sobre todo lo sostenible, Ecuador ha logrado posicionarse como uno de los mayores productores de cacao fino del mundo.

- **¿A qué cree que se debe la falta de enseñanza de los métodos adecuados y suficientes para elaborar chocolate y más productos derivados a partir del cacao?**

La falta de enseñanza y capacitación en la elaboración de chocolate y productos derivados del cacao se debe en parte a que en Ecuador el cacao ha sido históricamente visto más como una materia prima que como un producto final de valor o como un producto que se pueda usar para algo más que una barra de chocolate o un producto de confitería. Aunque tenemos una rica tradición chocolatera, las técnicas de elaboración del chocolate, el manejo del proceso de fermentación y la precisión en la molienda y templado, y muchos procesos más que se le puede dar al cacao, aún no son aplicadas a la enseñanza de manera sistemática en muchas escuelas de gastronomía. Además, la falta de infraestructura para la formación especializada y la desconexión con los productores de cacao y los chocolateros también han dificultado la difusión de estos conocimientos, se debería optar principalmente por generar una conexión con los agricultores e invertir en la maquinaria adecuada.

- **Desde su punto de vista, ¿el posible la incorporación del chocolate, cacao o partes del cacao ecuatoriano en recetas tradicionales tanto de sal y de dulce?**

100% posible. El cacao ecuatoriano no solo tiene un sabor dulce delicioso, sino que también posee una gama de matices que pueden complementar muchos platillos salados como dulces, así como productos de venta al público. En Ecuador, ya se están utilizando cacao y chocolate en preparaciones saladas, como en varios restaurantes de cocina ecuatoriana creativa. El cacao, por su contenido de grasas y aromas complejos, puede combinarse perfectamente con quesos, carnes y vegetales, aportando muchos sabores complejos y dando una puerta abierta a maridajes bastante interesante. En la parte dulce, es un ingrediente versátil que va más allá de los postres tradicionales, ya sea en bebidas como el canelazo, que algún momento tuve la oportunidad de probarlo, o en innovaciones culinarias de la repostería moderna haciendo uso de técnicas mucho más sofisticadas a las que estamos habituados.

- **¿Qué les diría a las nuevas generaciones de gastrónomos y estudiantes sobre maneras o estrategias para generar valor en nuestra gastronomía a partir del cacao?**

Les diría que el cacao ecuatoriano tiene un potencial enorme y único. Es un campo que las pasadas y nuevas generaciones debemos aprovechar con creatividad e innovación. Mi petición sería que aprendan a diferenciar todos los aspectos del cacao, desde su cultivo hasta su transformación en chocolate, para comprender verdaderamente lo que tienen en sus manos. Además, es esencial que se conecten con los productores y comprendan la importancia de mantener una relación directa con ellos, asegurándose de que todo el proceso sea sostenible. Luego de eso, entender que todo el proceso para obtener chocolate puede ser interrumpido y muchas de sus partes emplear en nuevas elaboraciones. Posteriormente, incluir el cacao ecuatoriano en nuevas propuestas gastronómicas, fusionando lo tradicional con lo moderno, es una excelente forma de generar valor y resaltar nuestra identidad cultural. Finalmente, diría que la pasión por el cacao no debe ser solo una cuestión de sabor, sino también de respeto por el medio ambiente, nuestros agricultores y por todos los esfuerzos desde nuestros ancestros haciendo uso del cacao en Ecuador, que aquí tenemos un producto que puede contar una historia, y esa es una de las mayores riquezas que podemos ofrecer al mundo y a la vez fortalecer un país que tanto necesita de los suyos para cambiar el futuro inmediato.

Entrevista a un comensal.

- **¿Qué tipo de comida a probado con chocolate?**

Sobre todo, en postres y pasteles que son de chocolate, bebidas.

- **¿Qué opina de usar chocolate en platos tradiciones del ecuador?**

Es una buena opción por que l chocolate viene del cacao y al ser uno de los productos principales del Ecuador está muy bien.

- **¿Piensa que es una forma de fomentar la gastronomía ecuatoriana?**

Se le da un apoyo para dar para a la producción en la gastronomía ecuatoriana ya que mientras más platos se hagan se de sal o de dulce se da a conocer el chocolate ecuatoriano

- **¿Sabía de otros países que usan el chocolate amargo en su gastronomía?**

Sobre todo, eh escuchado sobre el chocolate suizo, mientras que de platos de sal no.

Capítulo III

Recetas Contemporáneas.

El siguiente menú es de creación personal ya que aparte del cacao se usará ingredientes exclusivos de la misma zona para crear un menú que destaque los ingredientes de la Amazonia con ayuda de las técnicas contemporáneas haciendo uso de varios instrumentos para su producción. Como son: Prensa de cacao, corchadora, y mortero para procesar el cacao y elaborar los siguientes menús.

Ilustración 6: Tostado de Cacao en tiesto de barro.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

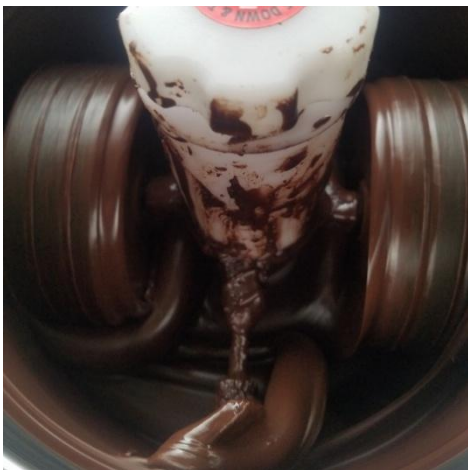
Ilustración 7: Trituración de nibs de cacao con mortero.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

Ilustración 8: Melenger o corachadora de cacao.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

Ilustración 9: Prensa de cacao.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

Ilustración 10:Prácticas en el taller de cocina.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

El menú consta de 2 entradas, 2 Fuertes, 2 Postres y 2 bebidas, de los cuales se hará presente uno de cada uno para la defensa.

Entradas.

Pan de yuca con Chocolate.

Para la primera entrada se usará la yuca o mandioca que es un producto principal del sector ya que llega a ser como el verde en la Costa o la papa en la sierra.

Haremos un pan de yuca tradicional acompañado de una espuma de queso con chocolate hecha en sifón.

Ilustración 11: Pan de yuca con espuma de chocolate y queso.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

Ají de chocolate con bolas de harina de verde.

En la segunda entrada encontrara un ají con mucilago de cacao haciendo uso de partes que muchas veces se llegan a usar solo para ayudar a la fermentación del cacao, siendo así que usaremos los aromas y extractos florares que posee para dar paso a un nuevo ajj con cacao.

Las bolas de verde serán hechas con harina de este producto para demostrar la versatilidad y diferentes usos que se le pueden llegar a dar, demostrando que algo como el banano verde puede ser de alta cocina.

Platos Principales o Fuertes.

Para los platos fuertes nos basaremos en un poco la comida diaria de las personas del sector tanto como tradicional y comida rápida que a llegado a muchos jóvenes.

Tilapia con escamas de chocolate en gelatina (agar agar).

Con nuestro primer plato fuerte encontraremos un Maito que es un plato insignia de la región, haremos nuestra propia variación para crear un Maito de tilapia con escamas de chocolate con un encurtido en esferificación inversa.

Ilustración 12: Gelatina de chocolate con agar agar para escamas.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

Ilustración 13: Maito de tilapia con escapapas de chocolate.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

Pollo frito con manteca de cacao

En la actualidad la comida rápida también ha llegado a la amazonia ya que como producto interno principal muchos tienen criaderos de pollo y se ha popularizado mucho un pollo broaster así que teniendo este conocimiento nosotros usaremos la manteca de cacao para llegar a freír ya que esta al ser una grasa natural y vegetal llega a ser mucho mejor para la salud que un aceite de palma o los industrializados.

Una mayonesa con chillangua acompañada de papas fritas tradicionales.

Postres.

Para nuestros postres haremos un llamado a la infancia ya que es muy común ver a niños y adultos con un chocobanano o trepando a los árboles de arazá así que basándonos en su experiencia y la nuestra crearemos los siguientes postres

Choco Banana deconstruido: Esponja de chocolate echa en sifón y 40 segundos en microondas. Helado de banana y nitrógeno líquido con tierra de nueces

Ilustración 14: Practica taller, helado de guineo y chocolate con bizcocho de cacao en sifón.



Fuente: Practicas personales.

Elaboración Propia.

Helado de Arazá con chillangua y Taffy de cacao en polvo.

Se usará la pulpa del arazá para dar sabor a nuestro helado y haremos un caramelo blando llamado Taffy y se agregará cacao en polvo para dar paso a un caramelo de chocolate blando.

Bebidas.

Esferificación inversa de un chocolate de Ambato.

A pesar de ser llamado chocolate de Ambato este se caracteriza por ser de Puyo o en otras palabras de la amazonia, así que nosotros siguiendo la línea de usar ingredientes de la amazonia pensamos en hacer la primera bebida en muchas festividades como navidad haremos una clásica leche con chocolate solo que será con el uso de la esferificación inversa.

Buble tea.

Para crear el buble tea haremos uso de la técnica de caviar falso para hacer las esferas y usaremos una receta medicinal para entrar en calor como es la hierba luisa con leche.

Conclusiones

Con este trabajo se demuestra la versatilidad de todas las partes del cacao comenzando con la cascara hasta la semilla pasando por la cascarilla y mucilago del cacao en recetas ecuatorianas.

Muchas veces se llega a pensar que no se debería cambiar los platos tradicionales que tiene el Ecuador, sea por cultura o nacionalismo, pero la verdad es que si se quiere dar un cambio en la gastronomía ecuatoriana debe estar dispuesto a cambiar la forma en que ve la gastronomía.

Muchas veces se llegó a pensar que el cacao solo era la semilla y lo demás es desperdicio, pero la verdad es que se puede llegar a usar todo el cacao en la gastronomía, sea para salsas, bebidas o frituras.

Ecuador tiene un gran potencial gastronómico que no es tan explotado mas que para su propia gente, pero no a nivel internacional, así que daremos el primer grito para llamar la atención de todo el mundo con nuestra gastronomía.

Referencias bibliográficas

- Barcelona Culinary Hub. (2024). Cocina De Vanguardia: Qué Es Y Sus Técnicas. Estudiar Cocina. https://estudiarcocina.com/estilos-de-cocina/cocina-de-vanguardia-que-es-y-cuales-son-sus-tecnicas/#google_vignette

- Barboto, C. (2023). Paccari Chocolate. Paccari. <https://www.paccari.com/>
- Cocina contemporánea: ¿Cómo innovar el menú de restaurante sin perder la esencia? (2023). Unilever Food Solutions. <https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/tendencias/innovando-tu-menu-cocina-contemporanea.html>
- Guevara, J. (2018). El Fruto del Chocolate: Viendo de Cerca una Vaina de Cacao - Perfect Daily Grind Español. Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/30/el-fruto-del-chocolate-viendo-de-cerca-una-vaina-de-cacao/>
- Martínez, F. (2021). ¿Qué es la deshidratación de los alimentos? Frumen. <https://www.frumen.com/la-deshidratacion-de-alimentos/>
- Nestlé. (2024). Sifón de cocina: Qué es y cómo usarlo. Recetas Nestlé. <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-de-sabor/tips/sifon-de-cocina>
- Roca, J., & Medina, I. (2018). Casa Cacao: El viaje de vuelta al origen del chocolate. Planeta Gastro.
- Selinger, B., Thomas, M., & Black, D. (2017). Chocolate: el dulce sabor de ... ¿química? - Curioso. Australian Academy of Science. https://www-science-org-au.translate.google.com/curious/everything-else/chocolate?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=sge
- Pacari. (s.f). Clubdelchocolate.com. Recuperado el 15 de enero de 2025, de <https://www.clubdelchocolate.com/brand-info/274-pacari>
- Paccari. (2024). Un chocolate ético. Paccari. <https://www.staging13.paccari.com/un-chocolate-etico/>
- Suarez, V. (2019). Técnica de esferificación. Cookstorming. <https://cookstorming.com/tecnicade-esferificacion/>