

**DESARROLLO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA QUE
PROMUEVAN EL USO DEL MORTIÑO IMPULSANDO Y APOYANDO SU
PROMOCIÓN COMO UN RECURSO CULINARIO EN LA PROVINCIA DE
TUNGURAHUA**

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR



MATIAS VENEGAS

INTRODUCCIÓN

El mortiño (*Vaccinium floribundum*) es un fruto silvestre nativo de los fríos páramos de la región andina, que crece entre los 2 500 y 4 500 metros sobre el nivel del mar. Este fruto también es conocido y llamado como “uva de monte”, “arándano azul” o “perla de los Andes”, su fruto madura de septiembre a noviembre y destaca por su sabor ácido y agridulce, su color púrpura intenso se asemeja al negro, es un fruto rico en agua, fibra, vitamina C y polifenoles antioxidantes, no mide más de 10 milímetros, el arbusto donde crece suele medir de 2 a 3 metros de alto, en el páramo esta fruta es consumida por aves, insectos y mamíferos de pequeño y gran tamaño, los locales lo consumen por ser un alimento fácil de obtener además que lo utilizan para curar enfermedades como, la gripe, la fiebre y los cólicos, este fruto es cultivado mayormente en la provincia de Tungurahua, esta provincia se caracteriza por tener diversos pisos altitudinales otorgándole una gran diversidad de climas y paisajes, esta provincia se divide en nueve cantones, entre los que destacan Baños por su turismo de aventura y ecoturismo, y Ambato por su riqueza cultural y arquitectónica, su economía se basa en el turismo y la agricultura.

De esta gran provincia es de donde viene este pequeño fruto andino, sus características únicas lo convierten en un candidato excelente para integrarse y formar parte de la pastelería y panadería de la provincia de Tungurahua, diversificando en su totalidad la oferta gastronómica local, volviéndose mucho más reconocida haciendo brillar a este fruto de varias formas (Herrera Anangonó et al., 2024).

DESARROLLO

El mortiño presenta características que favorecen su integración en productos horneados y refrigerados, este posee un pH levemente ácido entre 3.0 y 3.5 que contribuye a la fermentación controlada en la preparación de masas, esta característica mejora la retención de humedad y prolonga la frescura de los panes. Los altos niveles de pigmentación del mortiño o mejor conocida como antocianinas hacen que el color púrpura oscuro de la fruta se mantenga estable tanto en procesos de horneado como en refrigeración, lo que permite diseñar glaseados, rellenos y coberturas con tonalidades intensas sin necesidad de colorantes artificiales, La capacidad del mortiño para soportar la refrigeración sin pérdida de peso ni variación en sus características organolépticas facilita su uso en pasteles y postres fríos, a diferencia de otras frutas que pueden soltar exceso de jugo, el mortiño mantiene su firmeza y color, facilitando la elaboración de tartas frías, además el mortiño cuenta con un alto contenido de fibra lo que favorece la textura y la miga de los panes, mientras que la fructosa que este contiene ayudara a reducir la proporción de azúcares en las recetas hechas con esta increíble fruto (Herrera Anangón et al., 2024).

Tungurahua ofrece una variedad de productos con los cuales el mortiño puede mejorar e innovar su presentación. En Ambato, los helados de Ficoa, la colada morada, las empanadas de viento y los quimbolitos son emblemas festivos, en Baños las melcochas y dulces de caña además de los helados artesanales. En Mocha el quimbolito y en Pelileo las empanadas de panela y las empanadas de tiesto, más al sur en Quero las mermeladas de fruta y los helados mantienen sus sabores naturales, y en Tisaleo los turrone celebran la riqueza de la miel y los frutos secos. Cada una de estas preparaciones es un festival de sabores y saberes culinarios, donde el contexto climático y la disponibilidad estacional de ingredientes han moldeado recetas

únicas, a todo esto integrar al mortiño en este repertorio podría innovar y expandir la gama de productos de la provincia (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Tungurahua, s.f.).

Actualmente el Cantón Sigchos es el mayor productor de mortiño del país, pero este solo producía y lo empleaba para la elaboración de colada morada, generando un consumo limitado y estacional. Aunque también se han realizado mermeladas con este producto, aumentar el alcance de esta fruta uniéndola con productos ya conocidos no solo le daría más usos al mortiño, sino también aumentaría el interés en la gente de usar frutas autóctonas andinas (Santamaría et al., 2012).

El mortiño se integrará a productos cotidianos de la provincia de Tungurahua gracias a varias técnicas tanto de pastelería y panadería que harán que la transformación y modificación de estos productos no tenga un impacto tan grande en la receta original y que así mantenga su sabor tradicional y único.

La panadería se centra en la preparación de alimentos a base de harina de trigo u otros cereales, además del uso de huevos, materia grasa y levadura en diferentes presentaciones, al mezclarse con la levadura todo esto pasa por un proceso de fermentación que ayuda a la masa a mejorar su textura y a dar más volumen, el pan es el producto principal en la panadería existiendo numerosas variaciones de este producto que se diferencian por sus ingredientes, forma de preparación y método de cocción (Sebess, 2014).

Las principales técnicas que se realizan en la panadería son: el amasado, el cual desarrolla el gluten y da estructura de la masa realizando diversos tipos de movimientos con las manos, la

fermentación la cual es un proceso químico que permite que la masa se expanda al transformar los azúcares en dióxido de carbono además que luego de dejarla unos minutos en reposo esta logra desarrollar un mejor sabor, el boleado que ayuda a dar tensión a la masa, y el plegado que la fortalece, le da elasticidad y estructura, para finalizar el horneado el cual define la forma de la masa, su expansión y la cocción del pan (Sebess, 2014).

Los productos en los que se les puede añadir mortiño son los siguientes:

EMPANADAS DE PANELA EN TUESTO (PELILEO):

Una forma de incorporar el mortiño en esta receta es añadir una cucharada de mermelada de mortiño dentro de cada empanada, endulzando y aportando un toque ácido que equilibrara el dulzor de la panela, otra posible técnica es agregar mortiño en polvo o mejor conocido como harina de mortiño a la masa, lo que les dará a las empanadas un color morado muy llamativo.

EMPANADAS DE VIENTO (AMBATO):

El mortiño puede usarse como relleno, mezclar queso fresco con un dulce de mortiño ayudara a intensificar el sabor, equilibrando los sabores entre el ácido del mortiño y el salado del queso, también se puede agregar jugo de mortiño a la masa, así no solo aromatizaríamos la empanada también gracias a la fritura el color violáceo del mortiño resaltara mucho más.

QUIMBOLITO (MOCHA):

Una forma de agregar el mortiño a la preparación del quimbolito es reemplazar una parte de la harina con harina de mortiño o harina morada, lo que teñiría la miga de un color violáceo y realzaría su sabor frutal, otra opción sería la de añadir una compota de mortiño en el centro del

quimbolito, aportando humedad, dulzura natural y mejorando la masa volviéndola mas vistosa y esponjosa.

PAN DE PINLLO (AMBATO):

Una alternativa de añadir mortiño en este pan tradicional es agregar mortiño seco o confitado directamente en la masa, haciendo que el pan se vuelva más vistoso y que con cada mordida el mortiño se logre sentir, otra opción es rellenar el interior del pan con una compota espesa de mortiño, generando un centro jugoso y lleno de sabor, o finalmente podríamos usar harina de mortiño para que el pan salga de color morado y con un aroma frutal muy marcado.

La pastelería es una rama de la gastronomía que se centra en la preparación y decoración de productos y platillos dulces como las tortas, los bizcochos, las galletas, los pasteles y varios postres, los productos de pastelería generalmente se caracterizan por usar ingredientes base como harina, azúcar, huevos y materia grasa(mantequilla/margarina), todo estos ingredientes se combinan usando varias técnicas y en diferentes proporciones según diga la receta ya que si no se sigue con exactitud el resultado final puede llegar a ser diferente (Carrero Casarrubios & Armendáriz Sanz, 2013).

Las técnicas de pastelería son los métodos que se utilizan para la elaboración de productos dulces por ejemplo el blanqueado, que consiste en batir huevos, claras o yemas con azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa que triplique su tamaño, esta técnica se utiliza para bases de cremas como los merengues y bizcochos como el tres leches, otra es el cremado que combina mantequilla y azúcar logrando masas suaves y ligeras usada comúnmente en la preparación de galletas o masas quebradas (Carrero Casarrubios & Armendáriz Sanz, 2013).

Algunos de los platillos a los que se les puede agregar mortiño son:

TURRONES (TISALEO)

En esta preparación dulce a base de miel y frutos secos, se puede añadir mortiño deshidratado junto a los frutos secos para intensificar la textura y darle un toque ácido al turrón, otra opción es crear capas finas de turrón intercaladas con una jalea ácida de mortiño, resaltando el dulce de la miel con el ácido del mortiño.

HELADOS ARTESANALES (AMBATO)

Para hacer la base del helado podemos usar mortiño para esto debemos procesar el fruto en puré, endulzarlo con azúcar o panela y mezclarlo con crema de leche para que la consistencia del helado se mantenga cremosa, también se podría agregar pequeños tozos de este fruto a un helado de crema tradicional así dándole color y sabor frutal.

MELCOCHAS (BAÑOS)

Para esta preparación una de las formas en el que podemos agregar el mortiño es en una reducción almíbar de mortiño, lo que da un color violáceo intenso y un sabor ácido que equilibra el dulzor tradicional de la melcocha. Otra opción es incluir trozos pequeños de mortiño confitado en el estirado de la melcocha, aportando textura y un sabor frutal que contrasta con lo pegajoso del caramelo.

Luego de varios análisis estos fueron las recetas más aptas para la incorporación correcta del mortiño, logrando que esta fruto no sea invasiva en el sabor de estos productos si no que le den un toque frutal y ayude a mejorar y resaltar su sabor.

CONCLUSIÓN

Las variadas características del mortiño lograrían que este se consolide como ingrediente distintivo en la pastelería y panadería no solo de la provincia de Tungurahua, si no a nivel nacional. Su estabilidad al calor y al frío, su perfil organoléptico único y su aporte en fibra y antioxidantes permiten diversificar recetas tradicionales sin sacrificar autenticidad. Incorporar mortiño en mermeladas, helados, panes y postres, etc., lograra fomentar la conservación del ecosistema del páramo y el consumo de frutas autóctonas.

BIBLIOGRAFÍAS:

Santamaría, P. C., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M. F., Yugsi, E., & Huachi, L. (2012).

Estudio etnobotánico del mortiño (*vaccinium floribundum*) como alimento ancestral y potencial alimento funcional. *La Granja*, 16(2), 5.

Herrera Anangonó, R. C., Rea Romero, F. K., Álvarez Molina, A. B., & Bonilla Rea, M. A.

(2024). El Mortiño y su importancia gastronómica, medicinal y patrimonial en Ecuador.

Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Tungurahua. (s.f.). Comida típica de

Tungurahua. Tungurahua Turismo. <https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/rutas-gastronomicas/comida-tipica-tungurahua-ahg30lv0c>

Sebess, P. A. (2014). Técnicas de Panadería Profesional. Paulo Sebess.

GONZÁLEZ MARTÍNEZ, J. O. S. É., & REY BAUTISTA, F. R. A. N. C. I. S. C. O. (2017).

Procesos básicos de pastelería y repostería. Ediciones Paraninfo, SA.

CARRERO CASARRUBIOS, M. P., & ARMENDÁRIZ SANZ, J. L. (2013). Elaboraciones

de pastelería y repostería en cocina. Ediciones Paraninfo, SA

TÉCNICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

TÉCNICAS DE PANADERÍA

Las técnicas de panadería son un conjunto de procedimientos y métodos que permiten la transformación de materias primas como harina, agua, levadura y sal en productos horneados de gran calidad, pero no solo es eso, cada técnica de panadería está relacionada con reacciones químicas y físicas que se desarrollan durante cada etapa de la preparación (Castiblanco, 2020).

TÉCNICA DE AMASADO

El amasado es la técnica en la cual la masa se mezcla y homogeniza a todos los ingredientes, transformándolos en una masa uniforme y consistente. La función de esta técnica es facilitar la formación del gluten mediante la hidratación, creando así una estructura proteica indispensable para el desarrollo correcto del pan (Marín Molés y Cárdenas Chahuan, 2013).

Durante el proceso de amasado las mallas proteicas del gluten generan características importantes en la masa tales como la tenacidad, la elasticidad y la extensibilidad.

TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN EN PANADERIA

La fermentación es un proceso de crecimiento que permite obtener un pan esponjoso y liviano, este proceso produce gases CO_2 en el interior de la masa debido a la levadura, Esta técnica es responsable de generar aroma y el sabor característicos del pan mediante diferentes tipos de fermentación.

La fermentación alcohólica transforma los azúcares en la masa en gases al entrar en contacto con la levadura, esta al estar con los azúcares produce anhídrido carbónico responsable del crecimiento influyendo en el aroma y sabor.

TÉCNICA DE COCCIÓN

La cocción es la fase final del proceso al elaborar pan, ya que una buena cocción define las cualidades organolépticas del producto. Una cocción mal regulada puede arruinar todo el trabajo que se realizado anteriormente, esta técnica transforma la masa fermentada en pan optimo para el organismo, la cocción suele iniciar con el horno muy caliente de (200–240 °C) y luego bajar la temperatura para garantizar miga tierna y corteza bien coloreada (Marín Molés y Cárdenas Chahuan, 2013).

TÉCNICA DE BOLEADO

El boleado también conocido entornado consiste en otorgar una estructura esférica al pedazo de masa, durante este proceso es importante guardar la masa en algún sitio libre de corrientes de aire, con el fin de evitar el resecamiento de la superficie de los bollos.

TÉCNICA DE REPOSO

Al terminar el amasado, la masa debe entrar en una fase de reposo donde la fermentación actuara en ella aportándole cualidades elásticas, fuerza, sabor y vida útil del pan.

Existen dos tipos principales de reposo: el reposo en masa, que ocurre cuando se deja la masa en uno o varios recipientes cerrados permitiendo un correcto desarrollo de la fermentación aportando aromas naturales al pan, y el reposo en bola que se da cuando se divide la masa después del amasado dándole un tiempo de fermentación antes de darle forma al pan.

TÉCNICAS DE MASAS

Las masas constituyen la base fundamental de la panadería y se clasifican en diferentes tipos según su composición y método de preparación, las masas fermentadas son aquellas elaboradas con levadura biológica que experimentan fermentación, la levadura es capaz de transformar los azúcares en gas y alcohol etílico, este proceso hace que las masas se hinchen después de la incorporación de la levadura y durante su elaboración.

Las masas hojaldradas se caracterizan por no contener levadura en su mayoría, su volumen depende completamente del proceso de plegado en el cual se incorpora materia grasa entre sus pliegues, este tipo de preparación requiere una técnica única de laminado con el cual se crea capas muy delgadas las cuales durante el horneado se separan y se expanden generando piezas de pan crujientes y con gran tamaño. (Castiblanco, 2020).

TÉCNICA DE PREFERMENTOS

Los prefermentos corresponden a masas preparadas con harina, agua y levadura que se dejan reposar y fermentar durante un tiempo determinado con temperatura controlada. Su propósito es que las enzimas presentes en la harina sirvan como alimento a la levadura permitiendo que esta gasifique y la masa leuda, facilitando la absorbiendo el agua otorgando una masa extensible y elástica. Esta técnica ayuda a la masa a desarrollar aromas y sabores complejos en el pan, además de que actúan como preservantes naturales, ya que el ácido acético y láctico generados ayudan extender la vida útil del pan (Castiblanco, 2020).

La masa madre es una mezcla básica de harina de fuerza y agua que se fermentada con bacterias que producen ácido láctico y acético, concediendo un sabor agrio característico. Potencializa

las propiedades organolépticas del pan, genera aromas característicos, cortezas más desarrolladas con textura crujiente.

La masa esponja es un método que se usó originalmente para el pan de cacerola en Inglaterra, esta masa se caracteriza por tener una absorción de humedad entre el 60 al 63%, esto genera una masa más estable y densa. El poolish consiste en una mezcla de agua y harina en partes iguales por proporción con una levadura que varía entre 0.08% y 1%, La masa biga es un prefermento de origen italiano elaborado con harina, agua y levadura, que se distingue por tener una masa mucho más firme que aporta al pan un sabor único, una corteza crujiente, y una miga esponjosa y abierta (Castiblanco, 2020).

TÉCNICAS DE PASTELERÍA

La pastelería combina precisión y creatividad para lograr postres con texturas y sabores equilibrados, cada ingrediente debe ser medido con exactitud y cada proceso debe seguirse con rigurosidad para asegurar resultados consistentes, ya sea una tarta, un pastel, un bizcocho o una pieza de bollería (Escuela Mare Nostrum, 2025).

MASAS BÁSICAS

Existen varias masas que sirven como base de un buen postre. La masa quebrada mezcla harina fría, mantequilla y agua con esto se obtiene una base crujiente y mantecosa que es muy buena para tartas, la masa de hojaldre por otro lado está compuesta por capas de mantequilla y masa que se intercalan mediante pliegues sencillos y dobles que al hornearse generan laminas crujientes, para la masa choux se debe hervir agua, mantequilla y harina antes de incorporar huevos, esto producirá una pasta ligera que se expandirá al hornearse.

CREMAS Y RELLENOS

Las cremas aportan jugosidad y sabor al interior de los postres, por ejemplo la crema pastelera se hace con maicena, leche, huevos y azúcar, esta crema se espesa en una olla hasta obtener una textura firme pero suave, otra crema también muy famosa es el ganache donde se funde chocolate y crema caliente, para hacer merengue se necesita batir claras con azúcar hasta picos firmes mejor conocido como punto de nieve, esta crema puede servir tanto como relleno como decoración para cualquier pastel (Escuela Mare Nostrum, 2025).

PRODUCTOS DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA

PAN DE PINLLO



El pan de Pinllo es un pan originario de la parroquia San Bartolomé de Pinllo ubicada en Ambato, el nombre de este pan proviene de unas hierbas llamadas “pinllo” que muy abundantes en esa zona, La receta es centenaria y ha pasado de generación en generación entre familias, un buen ejemplo de esto es Doña Zoila Velasteguí, quien vivió 95 años y conservó la fórmula familiar solo enseñándola a sus hijos en Ambato este pan es tan famoso que migrantes de Pinllo lo han llevado incluso a otros países (El Herald, 2024).

Proceso de Elaboración Tradicional

El pan de Pinllo, originario de la parroquia que tiene el mismo nombre en Ambato, es uno de los íconos más representativos de la panadería tradicional tungurahuense. Su preparación comienza con la técnica de prefermento, donde se activa la levadura con agua tibia y harina hasta que fermente, luego se amasa mezclando los ingredientes secos con huevos, miel de panela y manteca tibia, hasta formar una masa suave y bien integrada.

Una vez lista, la masa se deja descansar por varias horas para que fermente lentamente. Al día siguiente, se separa en porciones y se bolea para dar forma redonda a cada pieza, finalmente, cocina el pan horneándolo a temperatura media hasta que estén dorados por fuera y cocidos por dentro. Tradicionalmente este pan se cocina en horno de leña.

Este pan se consume tradicionalmente con café o chocolate, y también forma parte de celebraciones locales (Gobierno Provincial de Tungurahua, s. f.).

Formas de Integrar el Mortiño

- Una primera alternativa para incorporar el mortiño consiste en rellenar el pan con un dulce espeso elaborado con mortiño. El relleno se introduce después del boleado, aportando un centro húmedo y ácido que equilibra la suavidad de la masa.
- Una segunda opción es utilizar harina de mortiño, obtenida tras deshidratar y moler la fruta, la cual se mezcla directamente con la harina de trigo durante el amasado mejorando el color y el aroma del pan.
- Finalmente, se pueden incorporar mortiños hidratados o ligeramente cocidos al final del amasado, de forma similar a como se incluyen las pasas en ciertos panes.

TORTILLAS DE TIESTO



Las tortillas de tiesto son masas hechas de harina de trigo y maíz, Su nombre viene del tiesto, una cazuela en el que se cocinan directamente, tradicionalmente los pueblos indígenas andinos usaban tiestos de barro para cocinar alimentos básicos (Orígenes Ecuador, 2025).

Proceso de Elaboración Tradicional

Las tortillas de tiesto son una preparación tradicional de la Sierra, especialmente apreciadas en zonas rurales de Tungurahua. Su elaboración inicia con la técnica de amasado, en la que se mezcla harina de trigo cernida con manteca de cerdo, sal y agua tibia hasta obtener una masa uniforme que no se pega a las manos. Luego se deja descansar la masa para que tome elasticidad.

Una vez lista, se aplica la técnica de boleado, formando pequeñas bolitas, se aplastan ligeramente, se coloca queso fresco rallado en el centro y se cierra con la masa, finalmente se vuelven a aplastar y se cuecen directamente sobre el tiesto de barro caliente.

Formas de Integrar el Mortiño

- El mortiño puede integrarse en la masa desde el inicio, triturando la fruta fresca y mezclándola durante el amasado. Esta incorporación tiñe la masa de un color morado intenso.
- Otra forma es crear una tortilla rellena: se coloca una porción de dulce espeso de mortiño en el centro de la masa boleada y se sella en forma de empanada con un poco de queso tierno, que luego se aplana ligeramente antes de cocer en el tiesto.
- Como tercera alternativa, la tortilla puede prepararse de forma tradicional y, una vez cocida, servirse con una cobertura de compota o mermelada de mortiño.

HELADO DE FICOA



El helado de Ficoa es un postre originario de la parroquia Ficoa ubicado en Ambato esta zona se caracteriza por su abundancia de huertos frutales, La tradición de su preparación artesanal se popularizó gracias a doña Teresa Vargas Freire que hace más de cuatro décadas, ha preparado y ofrecido estos helados elaborados con pulpa natural (Gobierno Provincial de Tungurahua, s. f.).

Proceso de Elaboración:

Los helados de Ficoa se elaboran de forma artesanal a partir de pulpa de frutas frescas, estas pulpas se licúan junto con leche, crema de leche, azúcar y vainilla, luego se coloca en moldes con paletas y se deja enfriar por al menos 3 horas.

Es típico de ferias, mercados y zonas turísticas Baños y se produce con frutas como guanábana, mora, taxo o naranjilla, aunque puede adaptarse fácilmente a otros sabores.

Formas de Integrar el Mortiño

- El mortiño puede utilizarse como fruta base del helado, licuado con azúcar y colado para extraer su jugo. Este se congela en la paila, generando un helado de color morado y sabor frutal intenso.
- Otra forma es añadir trozos enteros de mortiño a la mezcla cuando ya comienza a espesar, creando una textura contrastante al paladar.
- Finalmente, se puede servir el helado decorado con una salsa espesa o reducción de mortiño.

BIBLIOGRAFÍA:

Castiblanco, E. (2020). Procesos y técnicas de panificación. Plataforma Abierta De Libros Y Memorias Académicas - PALMA, 68–113. Recuperado a partir de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/301>

Escuela Mare Nostrum. (2025, agosto 7). Técnicas y procesos básicos de pastelería y repostería. <https://escuelamarenostrum.lat/procesos-basicos-de-pasteleria-y-reposteria/>

Gobierno Provincial de Tungurahua. (s. f.). El auténtico pan de Pinllo. Tungurahua Turismo. Recuperado de <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/gestores-gastronomicos/autentico-pan-pinllo-ano7v2yul>

El Heraldó. (2024, 13 de octubre). El pan de Pinllo con 130 años de historia. El Heraldó. Recuperado de <https://www.elheraldo.com.ec/el-pan-de-pinllo-con-130-anos-de-historia/>

El Heraldó. (2018, 30 de septiembre). Tortillas en tiesto patrimonio gastronómico. El Heraldó. Recuperado de <https://www.elheraldo.com.ec/tortillas-en-tiesto-patrimonio-gastronomico/>

Orígenes Ecuador. (2025). Tortillas de tiesto. Orígenes Ecuador. Recuperado de <https://origenesecuador.com/tortillas-de-tiesto/>

Gobierno Provincial de Tungurahua. (s. f.). Receta de helados de Ficoa en Ambato.

Tungurahua Turismo. Recuperado de <https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/recetas/receta-helados-ficoa-af9557d13>

Marín Molés, C., y Cárdenas Chahuan, Y. (2013). Procesos básicos de pastelería y repostería (3.^a ed.). Brief Ediciones S. L.

https://www.cecytcampeche.edu.mx/BibliotecaVirtual/Preparacion_2021/PREPARACION_M3_S2_2P_ANEXO.pdf

RECETAS ESTANDAR

PAN DE PINLLO

Delicioso pan dulce tradicional, combinado con el sabor frutal y el color llamativo del mortiño, además de agregar un aroma peculiar y algo de esponjosidad, el color resalta en el pan creando un efecto marmoleado volviéndolo llamativo y más apetecible.

Pontificia Universidad
Católica del Ecuador



FOTO

Nombre de la receta:	Pan de Pinllo			
Porciones/peso:	6			
Fecha de producción:	12/08/2025			
Elaborado por:	Matias Venegas			
Observaciones:				
			%Cost/Vta	27%
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS	
			Costo kg/lt	Costo cant. Requerida
Mortiño	gr	150	2,5	0,38
Harina	gr	50	1,98	0,10
Mantequilla	gr	100	1,25	0,13
Harina integral	gr	260	1,35	0,35
Sal	gr	5	1,00	0,01
Levadura	gr	8	3,03	0,02
Panela	ml	145	1,50	0,22
Huevos	UNIDAD	2	0,20	0,00
			COSTO SUBTOTAL	1,20
			VARIOS 5%	0,06
			COSTO TOTAL	1,26
			COSTO POR PAX	0,21
			% COSTO VTA	27%
			PVP	\$ 0,78

Técnicas utilizadas

- Amasado
- Fermentación
- Horneado

Preparación:

- Mezclar las harinas con la panela, sal y levadura fresca junto con el agua tibia.
- Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Dejar fermentar la masa tapada hasta que duplique su volumen.
- Bolear las masas y dejar leudar por al menos 1 hora.
- Incorporar la pulpa de mortiño suavemente al unir las masas y crear un efecto marmoleado, mezclando con cuidado para que queden vetas visibles.
- Formar los panes y colocarlos en una bandeja
- Colocar materia grasa en la bandeja y enharinarla para evitar que el pan se pegue
- Hornear a 180 °C durante 45 minutos o hasta que estén cocidos por dentro.

HELADO DE FICOA DE MORTIÑO

Cremoso y refrescante postre helado que resalta la frescura y la esencia del mortiño, la combinación de la acides de esta fruta con la suavidad y el dulzor de la crema logran una experiencia única al paladar, dándole más visibilidad a esta pequeña fruta andina.



FOTO

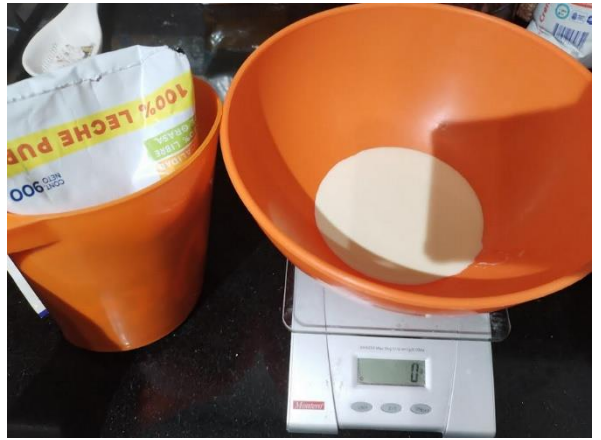
Nombre de la receta:		Helado de Ficoa					
Porciones/peso:		4					
Fecha de producción:		12/08/2025					
Elaborado por:		Matias Venegas					
Observaciones:							
				%Cost/Vta		27%	
INGREDIENTES		UNIDAD		CANTIDAD		COSTOS	
						Costo kg/lt	
Mortiño		gr		300		2,50,75	
Leche entera		ml		200		1,030,21	
Azucar		gr		80		1,000,08	
Crema de leche		gr		400		2,200,88	
Vainilla		ml		2		0,700,00	
				COSTO SUBTOTAL		1,92	
				VARIOS 5%		0,10	
				COSTO TOTAL		2,01	
				COSTO POR PAX		0,50	
				% COSTO VTA		27%	
				PVP		\$ 1,86	

Técnicas utilizadas:

- Cocción
- Batido
- Congelado

Preparación:

- Triturar la pulpa de mortiño y freírla brevemente para concentrar sabor y reducir acidez.
- Reservar la pulpa y dejar enfriar.
- Calentar la leche con azúcar hasta disolver el azúcar por completo, dejar en refrigeración.
- Batir la crema de leche hasta que esté semi montada.
- Incorporar lentamente la mezcla de leche y mortiño con la crema batida usando movimientos envolventes.
- Verter la mezcla en un recipiente adecuado para congelar.
- Congelar por unas 3 horas.



TORILLAS DE TIESTO DE MORTIÑO

Crocante y suave por dentro con un color morado brillante, una recta artesanal combinado con una de las frutas mas abundantes en los andes ecuatorianos, preparada de tal forma que la fruta no opaca los demás ingredientes sino los maximiza, además de tener delicioso queso fresco adentro que atenúa el ácido del mortiño combinándose de manera perfecta.



FOTO

Nombre de la receta:		Tortillas de tiesto					
Porciones/peso:		8					
Fecha de producción:		12/08/2025					
Elaborado por:		Matias Venegas					
Observaciones:							
				%Cost/Vta		27%	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS				
			Costo kg/lt		Costo cant. Requerida		
Mortiño	gr	150	2,5		0,38		
Harina	gr	130	1,98		0,26		
Mantequilla	gr	50	1,25		0,06		
Harina de maiz	gr	80	1,80		0,14		
Sal	gr	10	1,00		0,01		
Azucar	gr	25	1		0,03		
Levadura	gr	4	3,03		0,01		
Agua	ml	250	0,98		0,25		
			COSTO SUBTOTAL		1,13		
			VARIOS 5%		0,06		
			COSTO TOTAL		1,19		
			COSTO POR PAX		0,15		
			% COSTO VTA		27%		
			PVP		\$ 0,55		

Técnicas utilizadas:

- Cocción
- Leudado
- Tostado

Preparación:

- Triturar la pulpa de mortiño y cocinarla brevemente para concentrar sabor y reducir acidez.
- Mezclar la pulpa de mortiño con la harina de trigo y la harina de maíz
- Agregar mantequilla a temperatura ambiente, sal, azúcar y levadura fresca.
- Tapar la masa y dejar leudar durante 30 minutos.
- Sacar la masa y formar las tortillas
- Colocar el queso fresco dentro de cada tortilla.
- Cerrar bien las tortillas y aplanar ligeramente.
- Calentar el tiesto o una sartén gruesa y freír las tortillas por ambos lados hasta que estén bien fritas y cocidas por dentro.

