

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LG-PD-MN-04

Versión: 1.0

Página 1 de 8

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	Preparaciones con huevo (masas)	
RESPONSABLE:	Chef. Sandra Cruz Reyes	
ÁREA DE CEMA:	Cocina Promotora Club Pachuca	
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 3 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 9	HORARIO *en base a planeación

OBJETIVO:

Tener un primer contacto con la gastronomía aprendiendo conceptos generales de sus tipos y variedades e ingredientes más utilizados en la cocina, mediante la preparación de recetas

MATERIAL A UTILIZAR:

Masa choux

INGREDIENTES

Para 750gr masa

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Agua	0.125	L
Leche	0.125	L
Azúcar	1	Cdta
Sal	1	Cdta
Mantequilla	0.110	Kg
Harina	0.140	Kg
Huevo	5	pza

ELABORÓ MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	REVISÓ LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	AUTORIZÓ MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	LIBERÓ DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LG-PD-MN-04

Versión: 1.0

Página 2 de 8

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

Profiteroles de helado y chocolate

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Masa choux	1	receta
Almendras	0.060	Kg
Agua	0.250	L
Azúcar	0.070	Kg
Lyncott	0.125	Kg
Chocolate	0.130	kg
Helado		

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

1. Trocear y blanquear las almendras
2. Para la salsa de chocolate: poner el agua a la crema y los trozos de chocolate en el colado. Hervir lentamente y mover.
Dejar hervir hasta que el chocolate adquiera espesor. Colocar baño a maría y mover.

ELABORÓ

MTRA ITZE NORIEGA MURO
LÍDER ACADÉMICO

REVISÓ

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINACIÓN DE CALIDAD

AUTORIZÓ

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

LIBERÓ

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LG-PD-MN-04

Versión: 1.0

Página 3 de 8

Masa brioche

INGREDIENTES

Para 1.3 kg de masa

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Harina	0.500	Kg
Levadura fresca	0.012	Kg
Azúcar	0.050	Kg
Huevo	7	PZA
Sal	2	Cdta
Mantequilla	0.400	Kg

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

Brioche con pasas

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Masa brioche	0.050	Kg
Pasas	0.050	kg
Huevo	1	Pza
Yema de huevo	1	Pza
Azúcar	¼	cdta

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

ELABORÓ

MTRA ITZE NORIEGA MURO
LÍDER ACADÉMICO

REVISÓ

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINACIÓN DE CALIDAD

AUTORIZÓ

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

LIBERÓ

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LG-PD-MN-04

Versión: 1.0

Página 4 de 8

1. Masa brioche

Pate sucrée

INGREDIENTES

Para 1.100 kg de masa

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Harina	0.500	Kg
Sal	4	Pizcas
Mantequilla	0.300	kg
Vainilla	$\frac{1}{4}$	Vaina
Azúcar glas	0.190	Kg
Almendra molida	0.060	kg
Huevos	2	pza

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

Tarta de limón (tarte au citron)

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Limones	5	Pza
Azúcar	0.240	Kg
Huevos	4	Pza
Jugo de limón	0.160	L
Mantequilla	0.300	Kg
Pate sucrée	1	Base

ELABORÓ

MTRA ITZE NORIEGA MURO
LÍDER ACADÉMICO

REVISÓ

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINACIÓN DE CALIDAD

AUTORIZÓ

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

LIBERÓ

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LG-PD-MN-04

Versión: 1.0

Página 5 de 8

UTENSILIOS

MISE EN PLACE

DESARROLLO:

Masa choux

1. Poner en un coludo el agua, la leche, el azúcar y la sal. Agregar mantequilla y hervir. En cuanto hierva añadir la harina y batir hasta conseguir una masa blanda.
2. Continuar mezclando otros 2-3 minutos hasta que se seque y despegue de los lados del coludo. Pasarla a un bowl grande.
3. Añadir uno a uno los huevos, batir hasta que queden incorporados a la masa antes de agregar el siguiente.
4. Cuando la masa caiga como una cinta ya estará lista

Profiteroles de helado y chocolate

1. Rellenar una manga con pasta. Hacer círculos de 4-5 cm sobre una bandeja de horno con papel encerado, dejando una distancia de 5 cm.
2. Espolvorearlos con la almendra.
3. Precalentar el horno a 180°C y hornearlos 7 min. Dejar la puerta del horno entre abierta colocando una cuchara entre la puerta y el horno y hornear durante 13 min más.
4. Dejar enfriar sobre rejilla.
5. Con un cuchillo cortar las bolitas y rellenar con helado. Verter la salsa de chocolate alrededor de cada uno.

Masa brioche

1. Poner la harina en la batidora y agregar levadura fresca y el azúcar. Mezclar y agregar los huevos uno a uno.
2. Cuando la masa empiece a despegarse de los lados agregar la sal y mantequilla cortada en trozos. La masa estará lista cuando se despegue de los lados.
3. Trasladar la masa a un bowl grande. Tapanlo con film y dejar reposar.
4. Levantar la masa y presionar hacia abajo con la mano y retirarla del bowl

ELABORÓ

MTRA ITZE NORIEGA MUÑOZ
LÍDER ACADÉMICO

REVISÓ

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINACIÓN DE CALIDAD

AUTORIZÓ

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

LIBERÓ

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LG-PD-MN-04
	Versión: 1.0	Página 6 de 8

- Colocar la masa sobre una superficie enharinada y aplanarla. Colocar en el bowl, tapar y dejar reposar.
- Presionar la masa hacia abajo del bowl, sacarla y presionarla de nuevo.

Brioche con pasas

- Mezclar las pasas con la masa. Dividir la masa en bolas de 45 gr.
- Ponerlas en una charola con papel encerado dejando distancia. Dejar que doblen de tamaño.
- Mezclar el huevo y yema y el azúcar. Untar los bollos.
- Precalentar el horno a 220°C y hornearlos durante 12-14 minutos
- Dejarlos enfriar.

Pate sucrée

- Tamizar la harina sobre una superficie. Espolvorear la sal y añadir trozos de mantequilla. Mezclar la harina y mantequilla.
- Mezclar la vaina y el azúcar glas y la almendra.
- Hacer un huevo en el centro y agregar los huevos.
- Mezclar con los dedos. Presionar con la palma de la mano hacia abajo. Dar forma de bola. Envolver en fil y dejar reposar.

Tarta de limón (tarte au citron)

- Rallar los limones en un bowl. Añadir el azúcar, agregar los huevos y batir. Verter el jugo de limón. Colocar el bowl sobre un colado cocinar hasta que la crema alcance 82-83°C.
- Colar y echar en un bowl grande. Dejar que baje hasta 60°C, añadir los trozos de mantequilla uno a uno y mezclar con la batidora a velocidad máxima durante 10 min hasta que se obtenga una textura suave.
- Rellenar la base de masa con la crema de limón y alisar la superficie. Sacar la tarta del molde y colocar en un plato.

- Conclusiones:

Al finalizar la práctica el alumno dará un resumen de la práctica.

ELABORÓ MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	REVISÓ LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINACIÓN DE CALIDAD	AUTORIZÓ MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	LIBERÓ DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LG-PD-MN-04

Versión: 1.0

Página 7 de 8

Observaciones

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

ELABORÓ

MTRA ITZE NORIEGA MURO
LÍDER ACADÉMICO

REVISÓ

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINACIÓN DE CALIDAD

AUTORIZÓ

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

LIBERÓ

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LG-PD-MN-04

Versión: 1.0

Página 8 de 8

Fecha: _____

EVALUACIÓN

ASPECTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	% PONDERACIÓN
Conceptual	Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con la práctica.	50%
Procedimental	Hace debido uso y manejo del equipo.	15%
Actitudinal	Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración.	20%
Cognitiva	Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de integrar los resultados de cada una de los instrumentos de inteligencia.	15%
TOTAL		100%

ELABORÓ

MTRA ITZE NORIEGA MURO
LÍDER ACADÉMICO

REVISÓ

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINACIÓN DE CALIDAD

AUTORIZÓ

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

LIBERÓ

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD