

Práctica: elaboración de bizcocho básico de microondas

Practice: preparation of basic microwave cake

Alexia Vázquez Hernández^a, Jair Emmanuel Onofre Sánchez^b

Abstract:

The reactions generated by food are the object of study of many renowned restaurants that tirelessly seek to "create an experience" based on the senses: incorporating aromas, sounds, images, colors in food. Neurogastronomy is the interdisciplinary field that closely studies flavors and how they affect the brain (memory and cognition).

Keywords:

Creation, experience, organoleptic characteristics

Resumen:

Las reacciones que generan los alimentos, son el objeto de estudio de muchos restaurantes de renombre que buscan incansablemente el "crear una experiencia" a base de los sentidos: incorporando aromas, sonidos, imágenes, colores en los alimentos. El neurogastronomía es el campo interdisciplinario que estudia muy de cerca a los sabores y como afecta en el cerebro (memoria y cognición).

Palabras Clave:

Creación, experiencia, características organolépticas

Introducción

Las características organolépticas de los alimentos, son conocidas como aquellos atributos que hacen especial a un producto lo definen y permiten que el consumidor lo identifique fácilmente, estas cualidades engloban a la forma, sabor, olor y dureza.

La textura es importante porque es una de las propiedades que permite sentir la granulosidad, suavidad o aspereza, influye directamente en la experiencia de quien lo consume y es una característica de valor ya que dependiendo de este atributo, se define la calidad del alimento.

Hoy más que nunca se busca en la cocina jugar no solo con el montaje de los platos, se busca incorporar formas diferentes para que el comensal tenga un papel más activo al recibir sus platos y generar una experiencia única con los alimentos.

DESARROLLO:

- I. OBJETIVO GENERAL DE LA PRÁCTICA
Preparación de un pan básico en microondas
- II. IMPLEMENTOS A UTILIZAR
- III. Sifón, cargas de nitrógeno, bascula, microondas.

Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico Administrativas, Email: alexia_vazquez@uaeh.edu.mx, ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6973-7009>

^b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico Administrativas, Email: Jair_onofre6570@uaeh.edu.mx. ORCID <https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>

Fecha de recepción: 11/06/2020, Fecha de aceptación: 01/07/2020, Fecha de publicación: 05/12/2020



IV. INSUMOS REQUERIDOS PARA SU PREPARACIÓN

Gramaje	Insumo	
80 gr	Polvo de Almendra	
70gr	Azúcar	
20gr	Harina	
4 pza	Huevo (claras)	
6 pza	Vaso de plástico	

V. PROCEDIMIENTO

Mise and place:

Separar las claras de las yemas y reservar.

Hacer pequeñas perforaciones la base y las paredes del vaso.

Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes en el vaso americano (texturizador) vaciar en el sifón cerrar y refrigerar por 2 horas. Agregar 2 cargas de co2 y agitar. Hornear por 43 segundos a máxima potencia dejar enfriar poniendo el vaso de cabeza y desmoldar.

VI. CONCLUSIONES

La elaboración del bizcocho en microondas con nitrógeno es un claro ejemplo de las nuevas texturas que forman parte la adición de la cocina molecular para buscar nuevas experiencias

Referencias

- [1] Goleman, D. (1996). Inteligencia emocional . India : Edotoria Kairós.
- [2] Koppman, M. (2014). Manual de la gastronomía molecular . Argentina : Siglo XXI editores Argentina S.A.
- [3] Lersh, M. (2014). Texture a hydrocolloid recipe collection . San Francisco, California : Creative common .