



POSTRES

DE BAJO COSTO



POSTRES
DE BAJO COSTO

Introducción

El aspecto más interesante de la repostería radica en el uso de ingredientes básicos como gelatina, frutas, harina, azúcar, huevo, mantequilla y leche en conjunto con sencillas técnicas de cocina podemos preparar postres que no tienen por qué ser elevados en costos, ahorrando tiempo, recursos y provocando experiencias gratas en los comensales.



Índice

Tu menú	
Oferta de los postres	1
Tus clientes	
Calidad para los comensales	2
Tu cocina	
Postres dentro del menú	3



Recetas

Galletas con Chispas	
Bavaroise de arroz con mango	
Muffins de elote	7
Mousse de fresa con base de chocolate	8
Gelatina de piña con chabacano y chamoy	
Barras de cocoa y plátano	9
Brownie de chocolate	
Volteado de piña	10
Muffins con trozos de chocolate	11
Flan de coco	
Flan de cajeta	
Flan de chocolate blanco con rompopo	12
Mousse de limón con queso	
Panqué de platano	13
Rollos de arroz con cítricos	14
Pastel de chocolate con mayonesa	15



La oferta de postres para los clientes debe ser variada

Diferentes texturas, combinaciones de sabores, y presentaciones diferentes provocarán un mayor impacto en los comensales y dará una excelente sensación al final de la comida.

Al elaborar un menú cíclico de postres que incluya fruta fresca, panes, gelatinas y flanes, entre otros, mejorará la aceptación de los clientes.



Calidad para los comensales

Calidad es cumplir con los requerimientos de los clientes, estableciendo normas y estándares que permitan los resultados ideales, la calidad está determinada por las características del producto o servicio.



Para llegar a la calidad y eficiencia en el servicio, primero debemos entender y forjar en nuestros colaboradores una cultura del servicio; esto significa inculcar valores y creencias enfocadas al beneficio del cliente.

El personal juega un papel determinante ya que sin importar que tan bueno sea el resultado del producto, si el personal no refleja una actitud de servicio no se generará la satisfacción buscada en el cliente y por lo tanto no se alcanzará la calidad y los resultados deseados. Una actitud positiva durante el servicio al

comensal desata el entusiasmo, favorece la personalidad, aumenta la productividad y proporciona energía. La primera impresión es decisiva por lo que una correcta imagen del personal de servicio debe reflejar seguridad, pulcritud y confianza para los comensales. La imagen de las instalaciones son determinantes para la aceptación de los alimentos, por lo que un rol de limpieza y correcto acomodo de los alimentos ayudarán a generar un impacto positivo con los comensales.

Los postres juegan un papel muy importante dentro de un menú



Representan el broche de oro para terminar una comida. Dar mayor variedad de postres ofreciendo productos de calidad no tiene por qué ser elevado en costo. Utilizando productos de temporada podemos disminuir el costo, apoyar la sustentabilidad y mediante procesos de preparación sencillos podemos sorprender y deleitar a nuestros comensales.

Agentes leudantes

Un agente leudante es aquel que introduce aire a una mezcla con lo cual incrementa su volumen.

Aire

El aire se introduce en una mezcla al cernir los ingredientes secos, acremando mezclas e incorporando claras de huevo batidas.

Vapor

El vapor puede usarse como agente leudante, porque el volumen del agua al vaporizarse se expande. Cuando el vapor es usado como agente leudante se requiere de una temperatura elevada para poder llegar rápidamente al punto de ebullición, después la temperatura se regula para completar el horneado sin quemar.

Métodos para mezclar

Acremar

Significa poner a trabajar la grasa con un implemento manual o eléctrico hasta que esté suave, cremosa y esponjada.

Batir

Son movimientos que se pueden hacer manualmente, el objetivo es distribuir e incorporar aire a los ingredientes hasta que se suavicen.

Dióxido de carbono

El principal medio de elevar mezclas por medio de harinas es el dióxido de carbono generado por la acción de agentes leudantes químicos como el bicarbonato de sodio y polvo para hornear.

Polvo para hornear

Da volumen y ligereza al producto, además que es un agente ablandador. La función principal de los polvos para hornear es la de provocar gases para que el pastel tenga una textura ligera.

Cortar

Es la técnica que se usa para integrar una grasa sólida en una mezcla de harina. Este cortado se realiza hasta lograr que la grasa sea uniformemente dividida en partículas del tamaño deseado, es decir, pequeñas porciones de grasa encapsuladas en el harina.

Envolver

El objetivo es combinar dos mezclas o ingredientes sin perder el aire contenido en ellas.

Obtención de mejores resultados

- Para que un producto tenga más humedad la clave es agregarle una materia grasa como mantequilla, aceite, yemas de huevo o mayonesa, ésta última también es viable por la cantidad de grasa que contiene.
- Para que un bizcocho tenga una miga más abierta lo ideal es agregarle aire; batiendo los huevos, claras o yemas con azúcar, agregándole un leudante, cerniendo el harina y/o acremando la mantequilla.
- Si al batido se le agrega puré de frutas o elementos pesados, la miga será más cerrada, el volumen es menor y la consistencia será más firme.
- La temperatura ideal de horneado para los batidos es de 180-200°C.
- Si se utiliza margarina en lugar de mantequilla el resultado es una miga más cerrada.
- Si se agrega la mantequilla derretida al batido, se tendrá que fortalecer con un leudante para que aumente su volumen de manera envolvente.
- Una manera de que la mezcla no pierda aire al agregarle otro ingrediente, es mezclar de forma envolvente.

Alsa® Harina de Hot Cakes Gramos

1 Taza	160g
¾ Taza	120g
½ Taza	80g
1/3 Taza	53g
¼ Taza	40g



La gelatina

La gelatina es una sustancia semisólida, incolora, translúcida, quebradiza e insípida, que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo de animales.

Es un ingrediente multifuncional y versátil, ya que, debido a sus propiedades, es utilizada en un amplio rango de aplicaciones como suplementos nutricionales, postres y productos de pastelería.



Técnicas:

Mousse:

Se puede elaborar un mousse con la gelatina Carte D'Or® dejándola enfriar hasta medio cuajar, agregándole crema e incorporándole aire mediante el uso de la licuadora.

Bavaroise:

Se obtiene mezclando crema montada, gelatina y algún saborizante, por ejemplo un puré de frutas.

Combinaciones para mezclar

Gelatina Carte D'Or®

Hierbas

Menta, hierba buena.

Lácteos

Yogurt, queso, leche condensada, etc.

Otros

Chocolate, café soluble, nueces, etc.



Gelatina Carte D'Or®

Licores

Rompopo, Tequila, Ron, etc.

Frutas

Frutos rojos, naranja, guanabana, etc.



Vegetales

Zanahoria, jícama, apio, etc.



Especias

Clavo, canela, pimienta de tabasco, etc.

Versatilidad Carte D'Or®

Gelatina de leche

- 1 Hervir medio litro de leche, disolver la gelatina y agregar el resto de la leche fría.

*Sugerencia de preparación



1 L de Gelatina de leche Compuesta



- 2 Si se quiere hacer una gelatina compuesta se puede jugar con el medio litro de leche fría.

*Sugerencia de preparación

Gelatina de agua

- 1 Hervir medio litro de agua, disolver la gelatina y agregar el resto del agua fría.

*Sugerencia de preparación



1 L de Gelatina de agua Compuesta



- 2 Si se quiere hacer una gelatina compuesta se puede jugar con el medio litro de agua fría.

*Sugerencia de preparación

Muchas frutas, entre ellas la papaya, la piña, los melones y el kiwi, contienen enzimas que digieren las proteínas y rompen las cadenas de gelatina. Con estas frutas y sus zumos solo se puede hacer una jalea después de cocerlos un poco para inactivar las enzimas.

TIP:



PORCIONES
9 de 45g
Costo por porción:
\$2.30

Galletas con chispas

Ingredientes

Margarina	0.110	kg
Azúcar	0.125	kg
Huevo	0.050	kg
Alsa® Harina para Hot Cakes	0.190	kg
Chispas de chocolate horneables	0.150	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Acremar la margarina en la batidora.
PASO 2. Incorporar azúcar y acremar. Agregar el huevo a velocidad baja, mezclar.
PASO 3. Incorporar el harina y después las chispas de chocolate.
PASO 4. Colocar en papel encerado y formar una rolo.
PASO 5. Refrigerar por 2 horas y cortar las galletas de 45 g c/u. Hornear a 180°C por 10 minutos.



PORCIONES
11 de 70g
Costo por porción:
\$2.50

Bavaoise de arroz con mango

Ingredientes

Arroz con Leche Carte D'Or® preparado	0.400	kg
Leche	0.220	L
Gelatina de Vainilla Carte D'Or®	0.035	kg
Crema para batir	0.150	kg
Pulpa de mango	0.130	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Llevar a ebullición la leche y agregar la gelatina, disolver completamente y dejar enfriar a temperatura ambiente (26°C aprox).
PASO 2. Montar la crema y reservar en el refrigerador.
PASO 3. Mezclar la crema batida con el arroz con leche de forma envolvente.
PASO 4. Mezclar la gelatina de vainilla con la pulpa de mango. Incorporar a la mezcla anterior de forma envolvente, colocar en moldes y refrigerar.



PORCIONES
10 de 50g
Costo por porción:
\$2.20

Muffins de elote

Ingredientes

Elote desgranado dulce	0.180	kg
Leche condensada	0.200	kg
Alsa® Harina para Hot Cakes	0.100	kg
Margarina derretida	0.050	kg
Huevos	0.050	kg
Vainilla líquida	0.005	L

Modo de elaboración

- PASO 1.** Precalentare el horno a 180° C. Colocar los capacillos en moldes para mantecada chicos.
PASO 2. Moler todos los ingredientes.
PASO 3. Verter la mezcla en los moldes y hornear por 15 min.
PASO 4. Desmoldar y servir.

*Costeo de recetas usando precios promedio de la central de abastos y Precios al público sugeridos de productos UFS

Mousse de fresa con base de chocolate

PORCIONES
9 de 70g
Costo por porción:
\$2.10

Ingredientes

Bizcocho

Huevos	0.200	kg
Azúcar	0.125	kg
Alsa® Harina para Hot Cakes	0.135	kg
Cocoa	0.015	kg
Aceite	0.010	L
Agua	0.010	L

Mousse de Fresa

Gelatina de Fresa Carte D'Or®	0.030	kg
Agua	0.035	L
Media crema	0.050	kg
Leche condensada	0.070	kg
Leche evaporada	0.050	kg
Fresas	0.060	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Batir los huevos y el azúcar apunto de turrón. Agregar el harina de hot cakes cernida con la cocoa, el aceite y el agua.
PASO 2. Hornear en una charola de horno con papel estrella a 180°C por 12 minutos. Una vez frío cortar círculos de 8 cm de diámetro.
PASO 3. Para el mousse de fresa llevar a ebullición la mitad del agua, agregar la gelatina y disolver perfectamente. Agregar la otra mitad del agua y refrigerar hasta medio cuajar.
PASO 4. Moler con el resto de los ingredientes. Vaciar 50 g de mousse en la mitad círculos de bizcocho y colocar otro círculo encima. Refrigerar hasta cuajar.





PORCIONES
12.5 de 80g
Costo por porción:
\$1.30

Gelatina de piña con chabacano y chamoy

Ingredientes

Gelatina de Piña Carte D'Or®	0.060	kg
Agua	1.000	L
Chabacano en almíbar	0.120	kg
Chamoy líquido	0.050	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Llevar a ebullición la mitad del agua y agregar la gelatina de piña, agregar el resto del agua y mezclar.
- PASO 2.** Separar la gelatina en 2 partes: .750 L y .250 L.
- PASO 3.** Enfriar a medio cuajar .750 L y moler con el chabacano, vaciar en moldes y refrigerar.
- PASO 4.** En el resto de la gelatina disolver el chamoy y vaciar encima de la gelatina con chabacano. Refrigerar.



PORCIONES
16 de 60g
Costo por porción:
\$1.00

Barras de cocoa y plátano

Ingredientes

Avena	0.060	kg
Leche	0.100	kg
Alsa® Harina para Hot Cakes	0.106	kg
Azúcar granulada	0.140	kg
Cocoa	0.040	kg
Plátano maduro machacado	0.180	kg
Aceite vegetal	0.065	L
Miel de maiz	0.015	L
Claros de huevo batidas ligeramente	0.050	kg
Extracto de vainilla	0.015	L

Modo de elaboración

- PASO 1.** Calentar el horno a 180°C. Colocar un papel estrella en un molde rectangular de 25x15 cm. Hidratar la avena en la leche por 15 minutos.
- PASO 2.** Mezclar el avena, el harina, el azúcar y la cocoa.
- PASO 3.** Mezclar el plátano, el aceite, miel de maiz, las claras de huevo y la vainilla. Agregar a la mezcla anterior e incorporar perfectamente.
- PASO 4.** Agregar la mezcla en el molde y hornear por 20 minutos aproximadamente.
- PASO 5.** Una vez frío cortar en cuadros.

*Costeo de recetas usando precios promedio de la central de abastos y Precios al público sugeridos de productos UFS

PORCIONES
18 de 50g
Costo por porción:
\$2.20

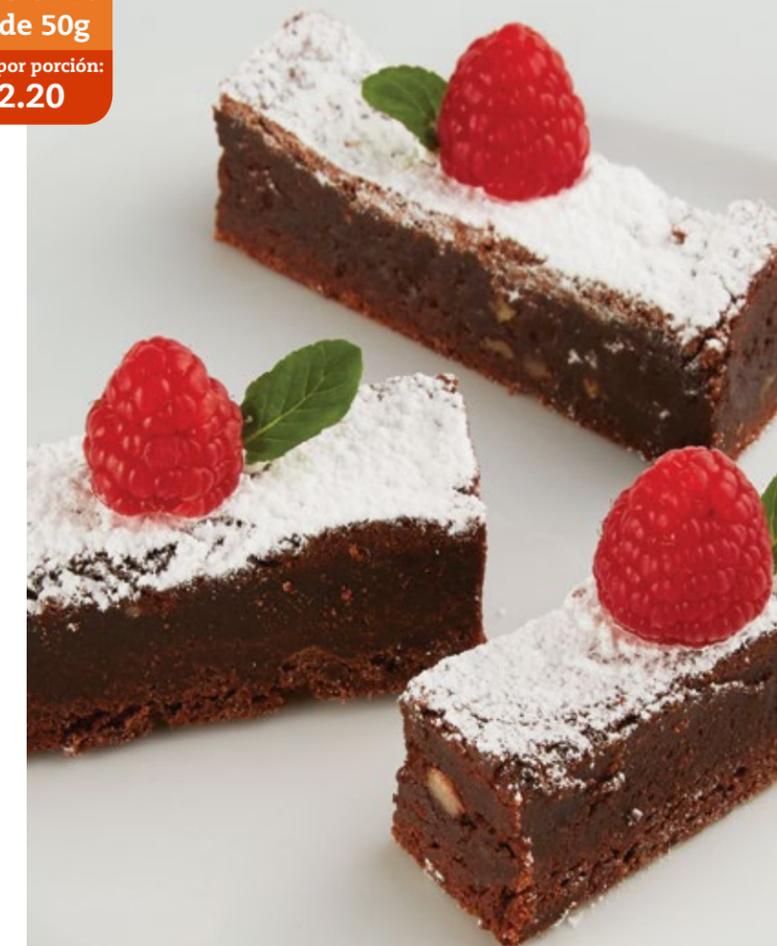
Brownie de chocolate

Ingredientes

Azúcar	0.475	kg
Margarina	0.250	kg
Cocoa	0.100	kg
Sal	0.001	kg
Alsa® Harina para Hot Cakes	0.200	kg
Vainilla	0.003	kg
Huevos	0.250	kg
Miel de maiz	0.035	kg
Chispas de chocolate	0.010	kg
Nuez picada	0.010	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Precalentar el horno a 180°C. En una batidora, acremar azúcar y margarina.
- PASO 2.** Agregar cocoa y sal.
- PASO 3.** Agregar los huevos uno a uno hasta que se incorporen perfectamente. Agregar la harina de hot cakes y mezclar.
- PASO 4.** Incorporar la vainilla, miel de maiz, chispas de chocolate y nuez.
- PASO 5.** Verter la mezcla en un molde cuadrado previamente enharinado. Hornear por 20 minutos o hasta que quede cocido. Dejar reposar y servir.



Volteado de piña

Ingredientes

Mantequilla	0.300	kg
Azúcar	0.210	kg
Huevos	0.150	kg
Leche condensada	0.225	kg
Alsa® Harina para Hot Cakes	0.480	kg
Jugo de piña	0.250	L
Azúcar morena	0.050	kg
Piña en rebanadas	0.200	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Calentar el horno a 180°C. Enharinar un molde redondo y colocarle papel estrella, reservar.
- PASO 2.** Acremar la mantequilla, agregar el azúcar y batir hasta esponjar.
- PASO 3.** Incorporar los huevos uno por uno y la leche condensada; batir por 2 minutos. Al final incorporar el harina cernida alternando con el jugo de piña.
- PASO 4.** Colocar el azúcar morena, las rebanadas de piña en el fondo del molde y agregar el batido.
- PASO 5.** Hornear 25 minutos aproximadamente, desmoldar.

PORCIONES
24 de 60g
Costo por porción:
\$2.30



Muffins con trozos de chocolate

PORCIONES
20 de 50g

Costo por porción:
\$1.20

Ingredientes

Alsa® Harina para Hot Cakes	0.320	kg
Azúcar granulada	0.120	kg
Canela en polvo	0.0001	kg
Sal	0.0005	kg
Huevos	0.100	kg
Leche	0.125	L
Yogurt	0.125	L
Margarina derretida	0.045	kg
Vainilla líquida	0.005	L
Chocolate con leche picado	0.120	kg
Royal	0.001	kg
Capacillos	20.000	pzas

Modo de elaboración

PASO 1.

Precalentar el horno 180°C. Colocar los capacillos en moldes para mantecada chicos. Mezclar el harina, el azúcar, la canela y la sal.

PASO 2.

Mezclar los huevos, la leche, el yogurt, la margarina y la vainilla. Agregar la mezcla de harina e incorporar perfectamente, agregar el royal.

PASO 3.

Agregar el chocolate y mezclar. Llenar los moldes para muffin a 3/4 de su capacidad.

PASO 4.

Hornear por 15 minutos aproximadamente, dejar enfriar. Decorar al gusto.

*Costeo de recetas usando precios promedio de la central de abastos y Precios al público sugeridos de productos UFS



Flan de coco

Ingredientes

Flan de Vainilla Carte D'Or®	0.077	kg
Leche	0.900	L
Leche de coco	0.050	kg
Crema de coco	0.050	kg
Coco rallado	0.020	kg

Modo de elaboración

PASO 1. Mezclar la leche entera con la leche y crema de coco.

PASO 2. Disolver el Flan de Vainilla Carte D'Or® en la leche.

PASO 3. Agregar el coco rallado a la mezcla y llevar a ebullición por un minuto.

PASO 4. Vaciar en moldes. Refrigerar.

PORCIONES
12.5 de 80g

Costo por porción:
\$2.00



Flan de cajeta

Ingredientes

Flan de Vainilla Carte D'Or®	0.077	kg
Leche	1.000	L
Cajeta	0.060	kg

Modo de elaboración

PASO 1. Disolver el Flan de Vainilla Carte D'Or® en la leche.

PASO 2. Llevar a ebullición por un minuto y disolver la cajeta en el flan caliente.

PASO 3. Vaciar en moldes. Refrigerar.

PORCIONES
12.5 de 80g

Costo por porción:
\$1.90



Flan de chocolate blanco con rompopo

Ingredientes

Flan de Vainilla Carte D'Or®	0.077	kg
Leche	0.950	L
Rompopo	0.050	kg
Chocolate blanco picado	0.050	kg

Modo de elaboración

PASO 1. Disolver el Flan de Vainilla Carte D'Or® en la leche.

PASO 2. Llevar a ebullición por un minuto.

PASO 3. Agregar el chocolate y el rompopo y mezclar hasta disolver el chocolate.

PASO 4. Vaciar en moldes. Refrigerar.

PORCIONES
12.5 de 80g

Costo por porción:
\$2.00





PORCIONES
12.5 de 70g
Costo por porción:
\$2.00

Mousse de limón

Ingredientes

Gelatina de Limón Carte D'Or®	0.060	kg
Agua	0.700	L
Queso crema	0.190	kg
Media crema	0.100	kg
Crema para batir	0.050	L
Leche condensada	0.050	kg
Jugo de limón	0.015	L

Modo de elaboración

- PASO 1.** Llevar a ebullición la mitad del agua, agregar la gelatina de limón y disolver, agregar el resto del agua y mezclar.
- PASO 2.** Refrigerar la gelatina hasta medio cuajar y moler con el resto de los ingredientes.
- PASO 3.** Vaciar en moldes. Refrigerar.



PORCIONES
16 de 60g
Costo por porción:
\$2.50

Panqué de plátano

Ingredientes

Margarina	0.100	kg
Azúcar refinada	0.060	kg
Azúcar morena	0.120	kg
Huevo	0.100	kg
Alsa® Harina para Hot Cakes	0.175	kg
Leche entera	0.250	L
Plátanos maduros machacados	0.400	kg
Vainilla	0.010	L
Sal	0.005	kg
Nuez picada	0.045	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Precalentar el horno a 170° C. Enmantecar y enharinar un molde para panqué.
- PASO 2.** Acremar la margarina con el azúcar refinada y morena en la batidora. Agregar el huevo poco a poco.
- PASO 3.** Incorporar el harina cernida alternando con la leche.
- PASO 4.** Agregar el plátano, sal, nuez y vainilla. Mezclar por 1 minuto.
- PASO 5.** Vaciar en el molde para panqué. Hornear por 30 minutos o hasta que esté cocido.

*Costeo de recetas usando precios promedio de la central de abastos y Precios al público sugeridos de productos UFS

Rollo de arroz con cítricos

PORCIONES
40 de 60g
Costo por porción:
\$2.50

Ingredientes

Arroz con Leche Carte D'Or®	1.000	Pza
Agua	2.000	L
Ralladura de limón	0.001	kg
Ralladura de naranja	0.001	kg
Naranja cristalizada picada	0.040	kg
Láminas de rollo primavera	0.600	kg
Azúcar	0.140	kg
Canela en polvo	0.002	kg

Modo de elaboración

- PASO 1.** Llevar a bullición el agua. Agregar el arroz con leche Carte D'Or® y mezclar hasta disolver los grumos. Tapar y dejar reposar por 30 minutos.
- PASO 2.** Cocer el arroz a fuego medio por 30 minutos. Agregar la ralladura de los cítricos y la naranja cristalizada. Enfriar.
- PASO 3.** Mezclar el azúcar con canela y reservar.
- PASO 4.** Colocar un 50 g de arroz con leche en cada lámina, humedecer los bordes y enrollar. Congelar los rollos.
- PASO 5.** Freír profundo en aceite a 175°C, escurrir el exceso de aceite. Mezclar los rollos con el azúcar y canela, servir.



* Sugerencia de presentación

Pastel de chocolate con mayonesa

PORCIONES
20 de 70g

Costo por porción:
\$1.70

Ingredientes

Alsa® Harina para Hot Cakes	0.320	kg
Cocoa	0.060	kg
Bicarbonato de sodio	0.001	kg
Huevos	0.150	kg
Vainilla	0.005	L
Hellmann's® Mayonesa Real	0.150	Tazas
Agua	0.300	L
Azúcar	0.100	kg

Betún

Crema para batir	0.200	L
Cocoa	0.010	kg
Azúcar Glass	0.030	kg

*Costeo de recetas usando precios promedio de la central de abastos y Precios al público sugeridos de productos UFS

Modo de elaboración

PASO 1.

Calentar el horno a 180°C. Engrasar y enharinar un molde cuadrado y reservar.

PASO 2.

Mezclar el harina, la cocoa y el bicarbonato de sodio.

PASO 3.

Batir los huevos con el azúcar y la vainilla hasta esponjar, agregar la mayonesa y con velocidad baja mezclar.

PASO 4.

Agregar la mezcla del harina alternando con el agua, mezclar por 1 minuto. Verter en el molde, hornear 30 minutos aproximadamente.

PASO 5.

Para el betún batir los ingredientes hasta que esté firme. Una vez frío el pastel colocar el betún encima del pastel.



Unilever Food Solutions

Quiénes somos

En *Unilever Food Solutions* ayudamos a los chefs de todo el mundo a servir alimentos atractivos y de gran sabor que hacen que los comensales regresen por más. Creamos ingredientes que ahorran tiempo valioso en la preparación dentro de la cocina, sin comprometer el sabor ni la variedad y constantemente brindamos ideas e inspiración que mantienen los menús innovadores y emocionantes.

Nuestras marcas, entre ellas Knorr®, Hellmann's® y Lipton®, se utilizan en las cocinas profesionales de 74 países alrededor del mundo.

Hemos trabajado en el área de comida desde los años 80. Nosotros mismos somos chefs, por lo que comprendemos ese balance crítico entre impresionar a los comensales y obtener ganancias, así como mantener los menús y recetas frescos y emocionantes conforme cambian los tiempos y los sabores.



Para mayor información y para solicitar los servicios de Unilever Food Solutions: www.unileverfoodsolutions.com.mx

Síguenos en: [@UFS_Mx](https://twitter.com/UFS_Mx) [f UnileverFSMx](https://www.facebook.com/UnileverFSMx)

OFICINAS MÉXICO: Tepalcapa No.2 Col. Rancho Santo Domingo C.P. 54900 Tultitlán Edo. México Tel: (0155) 507830000
C.I.S.C.: 01800 685 0033 Ventas lada sin costo: 01800 702 9300
MONTERREY: Ventas: (045) 8112443906 **GUADALAJARA:** Ventas: (045) 3310203864 **CANCÚN:** Ventas: (045) 9981269939



 fb.com/UnileverFSMx  [@UFS_Mx](https://twitter.com/UFS_Mx)  [UFSMx](https://YouTube.com/UFSMx)



UNILEVER DE MÉXICO, S. DE R. L. DE C.V.
División Food Solutions
Av. Tepalcapa No. 2, Col. Rancho Sto. Domingo,
Tultitlán, Edo. de México, C.P. 54900,
Tels. (52 55) 5078 3000
www.unileverfoodsolutions.com.mx
www.ufs.com

