



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE
TURISMO Y HOTELERÍA**

Carrera: Gastronomía

Tema:

**RECETARIO GASTRONÓMICO A BASE DE MAMEY
PARA INTRODUCIR EN EL RESTAURANTE LE
PETIT PIGALLE DE LA CIUDAD DE QUITO.**

**Trabajo de investigación previo a la obtención del título
de Tecnólogo en Gastronomía.**

AUTOR: Pedro Patricio Quishpe Villota

DIRECTOR: Lic. Henry Proaño

QUITO – ECUADOR

2014

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado a varias personas que de una u otra forma hicieron posible la finalización del mismo.

También porque me ayudaron a culminar una etapa de mis estudios con éxito manteniendo siempre en alto los valores cristianos y humanísticos que una persona debe tener.

AGRADECIMIENTO

Primero doy gracias a Dios por darme su bendición cada despertar, a mi madre que estuvo en cada momento, en cada amanecida, en el apoyo moral y a su vez económicos.

A mis profesores por enseñarme el campo académico y humano que un verdadero profesional debe mantener dentro y fuera de su país.

En fin doy gracias a todos por un granito de arena que pusieron en mí.
GRACIAS.

AUTORÍA

Yo; Pedro Patricio Quispe Villota, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente.

Pedro Patricio Quispe Villota

Quito, Enero del 2014

ACTA DE CESION DE DERECHOS

Conste en el presente documento la sesión de los derechos de trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El **Lcdo. Henry Proaño**, por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Pedro Patricio Quishpe Villota**, por sus propios derechos en calidad de autora del Trabajo Fin de Carrera

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. **Pedro Patricio Quishpe Villota**, realizo el Trabajo Fin de carrera **“Recetario Gastronómico a base de mamey para introducir en el Restaurante le Petit Pigalle de la ciudad de Quito.”** para optar por el título de Tecnólogo en **CARRERA DE GASTRONOMÍA** en el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección del, Lic. Henry Proaño.

DOS.- Es política del Instituto Superior Tecnológico e Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos finales de carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes Lic. Henry Proaño en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Pedro Patricio Quishpe Villota como autor del mismo, por medio del presente instrumento tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el **“Recetario Gastronómico a base de mamey para introducir en el Restaurante le Petit Pigalle de la ciudad de Quito.”** y concede autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Aceptación, Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente sesión de derechos.

Lic. Henry Proaño

Pedro Quishpe

Quito, Enero del 2014

Lic. Henry Proaño

DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

CERTIFICACIÓN DE DIRECTOR

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Atentamente.

Lic. Henry Proaño.

Quito, Enero del 2014.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORÍA.....	iv
ACTA DE CESION DE DERECHOS	v
CERTIFICACIÓN DE DIRECTOR	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRAFICOS	xii
RESUMEN.....	13
INTRODUCCIÓN	14
I. PROBLEMA.....	15
1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA	15
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	17
1.3 OBJETIVOS	18
1.3.1 OBJETIVO GENERAL	18
1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
1.4 JUSTIFICACIÓN	18
II. MARCO TEÓRICO	20
2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	20
2.2 Estructura Del Marco Teórico	21
CAPITULO 1: DESCRIPCIÓN DEL ÁMBITO ESPACIAL	21
1.1 Ubicación Geográfica.....	21
1.2 Antecedentes	21
1.3 Manejo del Sitio	22
CAPITULO2: HISTORIA DEL MAMEY	23
2.1 Origen del Mamey.....	23
2.2 Expansión del Mamey hasta el Ecuador	23
2.3 Tipos de Mamey	24
2.3.1 Mamey Cartagena	24
2.3.2 Mamey Colorado.....	25

2.4 Cultivo y Producción	26
2.5 Valor Nutricional del Mamey	27
CAPITULO 3: USOS CULINARIOS	28
3.1 Postres	28
3.2 Aderezos	29
3.2.1 Características de los aderezos.....	29
3.2.2 Tipos De Aderezos	30
3.3 Emulsiones	30
3.3.1 Tipos De Emulsiones.....	32
3.3.2 Salsas emulsionadas inestables frías.	32
3.3.3.1 Salsas Emulsionadas Inestables Calientes	33
III. METODOLOGÍA	34
3.1 TIPO DE DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	34
3.2 UNIVERSO Y MUESTRA.....	34
3.3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	35
3.4 DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO.	36
IV. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	37
4.1 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS	37
4.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	48
4.2.1 Análisis De La Encuesta.....	48
4.2.2 Análisis De Las Entrevista	48
ANÁLISIS	50
4.2.3 Elaboración De Recetas Estándar	50
4.3 CONCLUSIONES	66
4.4 RECOMENDACIONES	67
V. PROPUESTA.....	68
5.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA	68
5.2 JUSTIFICACIÓN	68
5.3 IMPACTO	69
5.4 OBJETIVOS	69
5.4.1 Objetivo General	69
5.4.2 Objetivos Específicos:.....	69
5.5 UBICACIÓN SECTORIAL Y FÍSICA	69
5.6 VIABILIDAD	70
5.7 PLAN DE EJECUCIÓN	70
5.8 RECURSOS	95

5.8.2 Económicos	96
5.8.3 Talento Humano	96
REFERENCIAS	97
APENDICES	98
APENDICE A: ENCUESTA	98
APENDICE B: ENTREVISTA	100

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N.- 1 Organigrama Funcional.....	22
Tabla N.- 2 Valor Nutricional.....	27
Tabla N.- 3 Resultados Porcentuales.....	37
Tabla N.- 4 Resultados Porcentuales.....	38
Tabla N.- 5 Resultados Porcentuales.....	39
Tabla N.- 6 Resultados Porcentuales	40
Tabla N.- 7 Resultados Porcentuales.....	41
Tabla N.- 8 Resultados Porcentuales.....	42
Tabla N.- 9 Resultados Porcentuales	43
Tabla N.- 10 Resultados Porcentuales	44
Tabla N.- 11 Resultados Porcentuales.....	45
Tabla N.- 12 Resultados Porcentuales.....	46
Tabla N.- 13 Resultados Porcentuales.....	47
Tabla N.- 14 Receta Estándar Creme Brule.....	50
Tabla N.- 15 Receta Estándar Helado de Mamey.....	51
Tabla N.- 16 Receta Estándar Torta de Mamey.....	52
Tabla N.- 17 Receta Estándar Brioche.....	53
Tabla N.- 18 Receta Estándar Suflee de Mamey al Grand Manier.....	54
Tabla N.- 19 Receta Estándar St Barthe de Mamey.....	55
Tabla N.- 20 Receta Estándar Tiramisú de Mamey.	56
Tabla N.- 21 Receta Estándar Carpaccio de Pato.....	57

Tabla N.- 22 Receta Estándar Ancas de Rana a la Satay de Mam.....	58
Tabla N.- 23 Receta Estándar Magret de Pato al Oporto con Mamey Salteado...	59
Tabla N.- 24 Receta Estándar Foie Gras al Mamey	60
Tabla N.- 25 Receta Estándar Confit de Pollo con Frutas.....	61
Tabla N.- 26 Receta Estándar Dúo de Atún	62
Tabla N.- 27 Receta Estándar Pulpo Veraniel	63
Tabla N.- 28 Receta Estándar Corvina al Mamey con Papa Rota.....	64
Tabla N.- 28 Receta Estándar Robalo con Ratatouille y Emulsión de Mamey.....	65

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico N°1 Resultados Porcentuales Pregunta N°1.....	37
Gráfico N°2 Resultados Porcentuales Pregunta N°2.....	38
Gráfico N°3 Resultados Porcentuales Pregunta N°3.....	39
Gráfico N°4 Resultados Porcentuales Pregunta N°4.....	40
Gráfico N°5 Resultados Porcentuales Pregunta N°5.....	41
Gráfico N°6 Resultados Porcentuales Pregunta N°6.....	42
Gráfico N°7 Resultados Porcentuales Pregunta N°7.....	43
Gráfico N°8 Resultados Porcentuales Pregunta N°8.....	44
Gráfico N°9 Resultados Porcentuales Pregunta N°9.....	45
Gráfico N°10 Resultados Porcentuales Pregunta N°10.....	46
Gráfico N°11 Resultados Porcentuales Pregunta N°11.....	47

“RECETARIO GASTRONÓMICO A BASE DE MAMEY PARA INTRODUCIR EN EL RESTAURANTE LE PETIT PIGALLE DE LA CIUDAD DE QUITO.”

AUTOR: Pedro Patricio Quishpe Villota

DIRECTOR: Lic. Henry Proaño

FECHA: 14-01-2014

RESUMEN

El siguiente trabajo de investigación cubre la importancia que se le debe dar a una fruta que se encuentra en peligro de extinción por la mala utilización. Se realizó una investigación en el restaurante Le Petit Pigalle sobre el uso del mamey por medio de una entrevista no estructurada, la cual arrojó un resultado del total desconocimiento de la fruta, adicional se realizó encuestas a los comensales obteniendo como resultado que les agradaría degustar de nuevas recetas a base del mamey. En el marco teórico se abarcó temas como la historia del mamey y sus diferentes usos culinarios. En tal razón se desarrolló un recetario gastronómico a base del mamey para implementar en el restaurante Le Petit Pigalle, de manera técnica y como una propuesta innovadora.

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador por falta de conocimiento del uso del mamey, no se ha podido introducir el producto al medio gastronómico, los productores típicos de la zona costera del país no producen mucho menos siembran plantas de mamey.

En el país se cultivan dos tipos de mamey: colorado (*Colocarpum mammosum*) y cartagena (*Mammea americana*), a los cuales se les atribuye propiedades medicinales, cosméticos y nutricionales. El aumento de la demanda de productos con una mayor calidad nutricional, seguridad alimentaria y con características que lo semejen más a su naturaleza, ha llevado a la búsqueda de nuevos géneros.

El propósito del presente trabajo es dar a conocer a la población nuevas propuestas gastronómicas, brindando un producto que contiene valores esenciales para el ser humano en su consumo.

Se realizó en el restaurante LE PETIT PIGALLE en ciudad de Quito, para obtener un nuevo producto que no se lo está utilizando de una manera adecuada.

I. PROBLEMA

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

El Ecuador posee innumerables tesoros culturales, gastronómicos y turísticos donde se destacan sus tradiciones, artesanías, costumbres y una gran biodiversidad natural, en sus regiones; Sierra, Costa, Amazonía, y Galápagos que presentan una gran variedad de atractivos y mucha vegetación.

En el Ecuador la falta de conocimiento del uso del mamey, no ha motivado su introducción como producto para el medio gastronómico. Por lo que, el presente trabajo se enfocará, a investigar si el uso de la fruta del mamey es viable para la producción de platos, ya sea como producto principal o secundario, tomando como punto de promoción el restaurante Le Petit Pigalle.

En las diferentes regiones del Ecuador no se ha encontrado una gran variedad de productos gastronómicos en los que se utilice el mamey, solo los más conocidos, como es el famoso batido de leche, mamey y azúcar y la mermelada casera que lo consumen en la región Litoral, ya que esta fruta es nativa de la zona.

Los factores que indican la presencia del problema es la poca información acerca de las propiedades nutritivas del mamey por parte de los productores, el bajo interés por realizar nuevas preparaciones a base de mamey y por ende la carencia de un recetario.

Las causas principales del poco uso del mamey son el desconocimiento de las propiedades nutricionales, la baja demanda que tiene la fruta en el país, la falta de difusión entre los productores para su comercialización, y por cuestiones climáticas existe poca producción.

En consecuencia el poco consumo de la fruta en la alimentación de las personas da como resultado una baja demanda de la misma, casi hasta el punto de la extinción de este producto. A la vez dedicándose al cultivo de productos más lucrativos como el arroz el banano, la palma africana se deja de producir esta fruta como es el mamey.

La ausencia del uso del mamey en sus distintas preparaciones se debe a la migración de las personas por ende no transmiten a las demás generaciones su conocimiento de las preparaciones y sus recetas.

La sustitución de la fruta por saborizantes artificiales incide en la baja demanda de la fruta, esto tiene muchas consecuencias una de ellas es que los productores dejan de cultivar hasta el punto crítico de la extinción de la misma.

En algunos lugares de la Región Litoral, especialmente en la provincia de los Ríos, en cuyos mercados es frecuente encontrar esta fruta en especial durante la temporada los meses de Junio y Julio, a un precio módico ya que no hay una gran demanda.

Existe desconocimiento del su uso de la semilla de la fruta del mamey se puede realizar fertilizantes, insecticidas, su árbol se puede usar en la industria maderera.

Las autoridades y entidades públicas como el INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias) debe existir mayor interés para que se difunda por medio de afiches, en revistas u otros medios de comunicación; donde se pueda dar a conocer e informar, toda la riqueza que es y que tiene el mamey.

El desconocimiento de procesos para fusionar productos nacionales con productos internacionales de primera, las técnicas que se debe aplicar para las preparaciones gastronómicas, por ende no se ha implementado un recetario culinario a base del mamey en el restaurante.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo incide el desconocimiento del valor nutricional del mamey en la falta de innovación de la gastronomía en el restaurante LE PETIT PIGALLE de la ciudad de Quito?

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una nueva propuesta gastronómica a través de una investigación sobre el uso del mamey en el restaurante Le Petit Pigalle para su difusión por medio de un recetario fácil, económico y creativo que incremente el consumo de sus comensales.

1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diagnosticar el potencial del uso del mamey para su introducción en el menú del restaurante Le Petit Pigalle.
- Describir la forma correcta del uso del mamey en las recetas.
- Elaborar opciones nutritivas a base de mamey para su promoción a través del recetario.

1.4 JUSTIFICACIÓN

En vista de la falta de usos gastronómicos se demostrara los beneficios del uso de mamey, para ello se realizará recetas en base a este producto y así obtener diversas creaciones gastronómicas con lo que se presentará una oferta innovadora para el restaurante Le Petit Pigalle.

En los últimos tiempos, la gastronomía ha ido evolucionando ante los ojos del mundo, en descubrir nuevos sabores con productos poco conocidos, en este caso se utilizará al “MAMEY” para incorporarlo por su versatilidad además que,

este fruto es rico en minerales, potasio, fosforo, calcio, hierro, vitaminas A y C. Con un sabor muy agradable que al combinarlo con otros ingredientes se obtiene nuevas recetas.

La motivación para abordar el tema planteado, obedece a la necesidad de indagar y conocer las características gastronómicas de este fruto y también se pretende identificar técnicas que permitan dar realce gastronómico.

Por otro lado, se desea aportar y motivar a la investigación de otras frutas, ya que en el país existe una gran variedad, la cual se la puede explotar y aprovechar de una forma adecuada.

Con este primer acercamiento se puede argumentar que se le dará identidad al mamey en el ámbito culinario, tratando de rescatar a esta fruta de la extinción beneficiando directa o indirectamente a los productores de la misma.

II. MARCO TEÓRICO

2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Para la presente investigación se tomará como referencia libros, reportajes, revistas, tesis, los que se detallará a continuación:

- Tesis de Grado de ESPOCH: Cuadros nutricionales del mamey y cultivo del mismo en el Cantón Arenillas, Provincia de El Oro. Autor: Jairo Vicente Castro Guerrero; 2010, que realiza cuadros nutricionales del mamey, tomado de depase.esPOCH.edu.ec.
- Valores Nutricionales: descripción, origen, locación, características generales, usos y transformaciones del mamey, tomado de www.fao.org.
- Documento del INIAP: Descripciones de las plantas tropicales de la Costa Ecuatoriana, descarga de www.iniap.gob.ec que habla de las plantas tropicales que hay en el Ecuador.
- Documentos del Diario El Comercio: Reportaje de las clases de mamey existentes en el Ecuador y su escasa producción en el mismo, donde se menciona la variedad de mamey que se produce en la región Litoral. tomado de www.elcomercio.com.ec.

2.2 Estructura Del Marco Teórico

CAPITULO 1: DESCRIPCIÓN DEL ÁMBITO ESPACIAL

1.1 Ubicación Geográfica

Capital del Ecuador, con una población de más de 2 millones de habitantes, situada a 2.850 metros sobre el nivel del mar, al pie del volcán Pichincha. Está solo a 30 kilómetros del monumento a la Mitad del Mundo, que ofrece al turista diversas atracciones, como una réplica del Quito Colonial en miniatura, museos, artesanías, gallera y plaza de toros.

Le Petit Pigalle se encuentra en el centro de la ciudad de Quito, en las calles 9 de Octubre y Carrión.

1.2 Antecedentes

Le Petit Pigalle nació en 2009 como un sueño de Cristina Carranco y Johan Ducroquet quienes con su gran experiencia en el mundo culinario, su pasión por la restauración y su amor por la buena gastronomía deleitaron a Quito con su cocina.

Su encuentro se da en una de las mejores cocinas de la Rive Gauche de Paris, ambos con experiencia en grandes restaurantes tales como: Ze Kitchen Galerie (Paris), Hotel du Crillon (Paris), Michel Bras (Laguiolle), Martín Berasatégui (Lasarte- Oria), entre otros.

Su sueño se hizo realidad e hicieron crecer el restaurante hasta el año 2012 cuando decidieron regresar a La Bella Francia para enriquecer su gran experiencia culinaria.

Un análisis que se realizó en el restaurante Le Petit Pigalle por la cual no se usa al mamey es por el desconocimiento de la fruta ya que el dueño es Frances, adicional es una fruta de temporada.

1.3 Manejo del Sitio

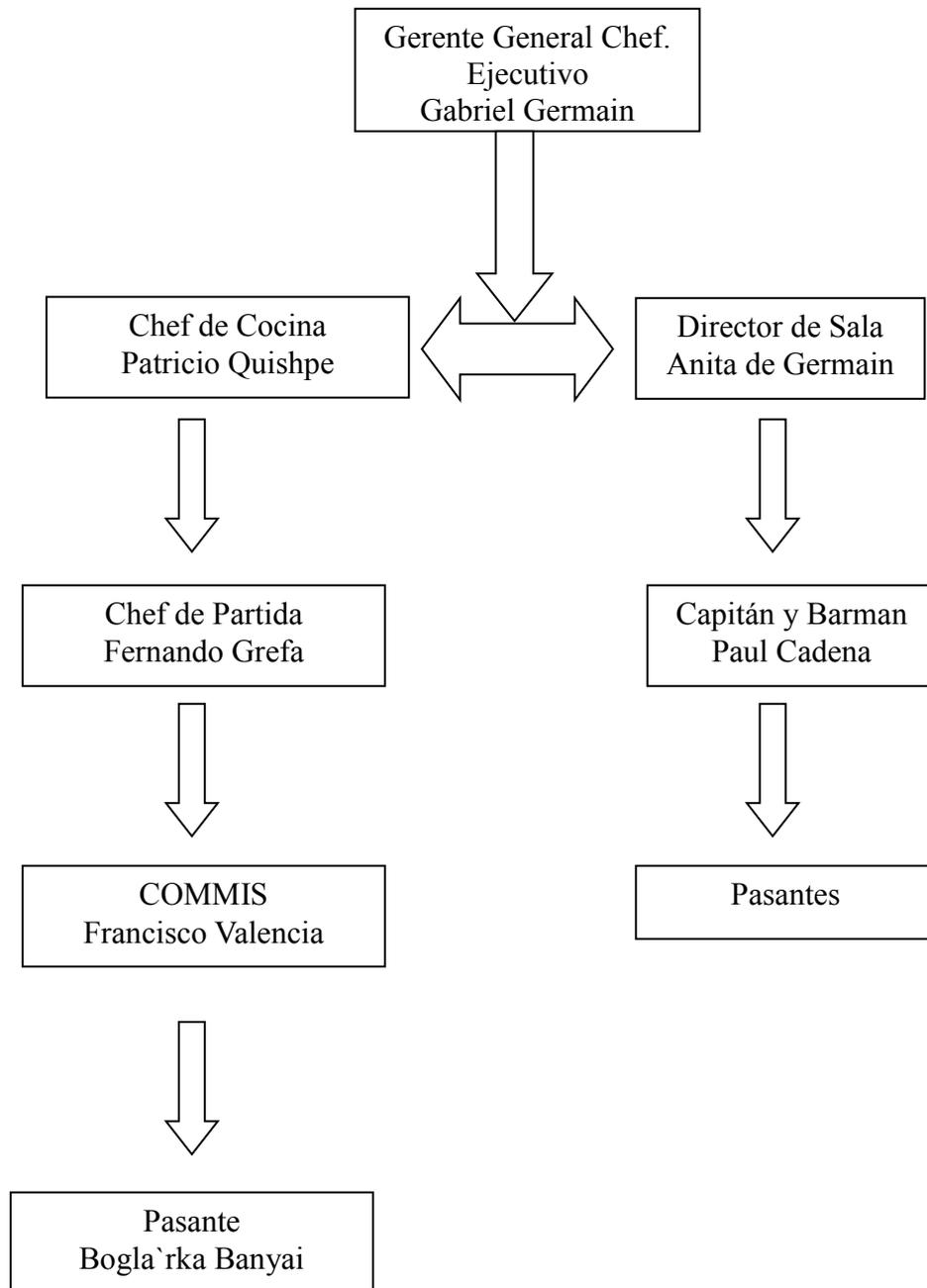


Tabla N.- 1 Organigrama Funcional
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

CAPITULO2: HISTORIA DEL MAMEY

2.1 Origen del Mamey

Botánicamente, el mamey se identifica como *Mammea americana* L. de la familia Clusiaceae (o Guttiferae). Es un árbol perennifolio que se cultiva a través de la región tropical debido a su fruta de gran sabor. El árbol es también una especie ornamental atractiva y produce una madera dura y muy bella.

Mammea, de su nombre nativo Mamey; americana, del latín americanus-um = procedente de América. En español, se conoce también como mamey de Santo Domingo, mamey amarillo, mamey de Cartagena, mata serrana, zapote mamey, o zapote de Santo Domingo.

Originario de las partes bajas de América Central, es un frutal de polinización libre, multiplicado en general por semilla. Los frutos del zapote o mamey pueden ser comidos crudos la pulpa se utiliza en la confección de jaleas, helados y jugos; cocinada puede constituir un sustituto aceptable del puré de manzana o usarse en pastelería.

2.2 Expansión del Mamey hasta el Ecuador

El área de distribución natural del mamey se extiende desde alrededor de la latitud 20° N. a la 12° N., a través de las Antillas. En la época de la llegada de Cristóbal Colón al Nuevo Mundo, la especie aparentemente crecía en Jamaica, la isla de La Española, Puerto Rico y las Antillas Menores. La especie probablemente se originó en una de estas islas y fue transportada a las otras en tiempos pre-históricos por los indios Arawak y por otros indígenas para los cuales era una fuente alimenticia importante. Hoy en día es común semi-cultivado en Cuba, la América Central y el norte de la América del Sur, y se le cultiva como un árbol frutal en muchas otras áreas tropicales y húmedas a nivel mundial.

(<http://www.jmarcano.com/mipais/recursos/alimentos/mamey.html>)

2.3 Tipos de Mamey

2.3.1 Mamey Cartagena

El mamey amarillo, de Cartagena de Indias, de Guacayarima o mamey de Santo Domingo (*Mammea americana*), es una fruta perennifolia de la familia Clusiaceae de frutos dulces, comestibles.

Fue probablemente originario de las Antillas. Es bien conocido en Centroamérica y el norte de Suramérica y actualmente se cultiva también en otras áreas tropicales y húmedas del mundo.

El mamey es similar en apariencia a la magnolia; puede alcanzar más de 20 metros de altura en zonas tropicales; la copa es piramidal, de follaje denso, y el tronco es recto está cubierto por corteza áspera de color marrón-grisáceo. Ramillas con látex amarillento. Las hojas son gruesas y de textura coriácea, con el haz de color verde oscuro y el envés más pálido. Son opuestas, simples, de forma elíptica; alcanzan de 15 a 25 cm de longitud y 5 a 10 cm de ancho. Como en el magnolio, están orientadas hacia arriba.

Las flores son muy vistosas y fragantes, de color blanco; aparecen solitarias o en racimos de dos o tres unidades. Miden 2 a 2,5 cm de diámetro. El árbol puede ser dioico o hermafrodita indistintamente.

Su fruto, aunque se toma habitualmente por una drupa, es en realidad una baya. De forma redondeada, de 8 a 20 cm de diámetro, está cubierto por una

cáscara gruesa de color gris o pardo terroso, compuesta por la conjunción de eso y mesocarpio; depende de un tallo corto y grueso, y en su ápice son visibles los restos florales. La pulpa es firme, aromática y muy dulce, de color naranja a rojizo; se consume directamente como fruta fresca, o se usa en la preparación de dulces y refrescos.

Una membrana blanca y astringente, parte del mesocarpio, se adhiere a ella en la parte externa. Contiene de 1 a 4 semillas de color pardo y forma oblonga, cuyo jugo deja una mancha indeleble.

2.3.2 Mamey Colorado

El mamey colorado es un árbol de hasta 30 metros de altura sus hojas son anchamente oblanceoladas o estrechamente obovadas, acuminadas, de 10 a 60 cm, a veces finamente reticuladas. Las flores en glomérulos en nudos defoliados con 6 a 12 pétalos, corola blanca de 9 a 10 mm. El fruto es elipsoide u ovoideo a sub globoso, de 8 a 20 cm con pulpa roja tiene de 1 a 2 semillas grandes y de color negro, lustrosas.

Los frutos pueden ser desde fusiformes, elongados, elipsoidales hasta esféricos, llegando a pesar hasta 3 kg en algunos genotipos. La cáscara es dura, rugosa y quebradiza, de color pardo rojizo. La pulpa varía en textura y color de rojo anaranjado o grisáceo; es aromática, dulce y suave en la madurez, comúnmente con algunas fibras. Por lo general el fruto contiene una o varias semillas. Estas son de tamaño grande, con los extremos agudos, de forma elipsoidal, de color café oscuro, lisa y brillante en el segmento dorsal y color canela en la parte ventral. Las semillas necesitan entre 40 y 70 días para germinar.

Este proceso de germinación puede ser acelerado con sólo remover o escarificar la cáscara antes de la siembra.

Los factores que más importancia tienen desde el punto de vista ecológico son la altura, el suelo, la temperatura y la lluvia, ya que pueden limitar la zona para el cultivo y en gran parte se pueden considerar como los factores más críticos para su desarrollo. En algunos lugares, el viento puede ser el factor limitante de más importancia. De la humedad relativa puede depender la facilidad de propagación de algunas enfermedades e insectos.

2.4 Cultivo y Producción

El mamey exige suelos ricos y buen drenaje; no resiste las heladas ni la sequía. Se planta de semilla o esquejes (fragmento de la planta), aunque los cultivos comerciales son escasos.

El fruto se consume directamente como fruta fresca, como postre, en ensaladas, para refrescos, como parte de batidos, de dulces o en conserva. Junto con el madroño (*Rheedia madruno*) y el mangostino (*Garcinia mangostana*) conforma el trío de frutales gutíferas.

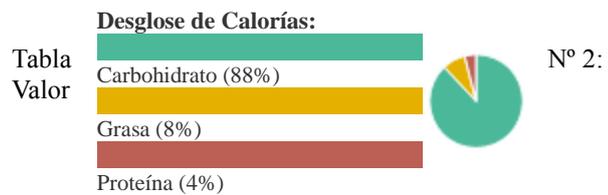
El árbol es una especie ornamental atractiva y produce una madera dura y muy bella. La madera es dura, aunque no de calidad. En las Antillas las flores se utilizan para la destilación de un licor intenso y fragante. Contiene taninos, por lo que ha recibido un uso limitado en curtiembre.

El látex extraído de la corteza y de la cáscara de la fruta verde y las infusiones de las semillas pulverizadas, se usan como insecticidas para eliminar las garrapatas y las niguas en los animales domésticos y en los humanos. Los usos del mamey en la medicina popular han incluido el tratamiento de las infecciones del cuero cabelludo, la diarrea y los problemas oculares y digestivos.

2.5 Valor Nutricional del Mamey

En los estudios realizados se han determinado una cantidad de energía por el peso de 100 gramos equivalente a una fruta.

Hechos Nutricionales	por 1 fruta
Energía	1803 kj 431 kcal
Proteína	4,23 g
Carbohidrato	105,75 g
Fibra	25,4 g
Grasa	4,23 g
Grasa Saturada	1,151 g
Grasa Poliinsaturada	0,668 g
Grasa Monoinsaturada	1,734 g
Colesterol	0 mg
Sodio	127 mg
Potasio	398 mg



Nutricional del Mamey
Fuente: <http://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADasnutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/mamey>

CAPITULO 3: USOS CULINARIOS

3.1 Postres

El postre es el plato de sabor dulce o agrisulce que se toma al final de la comida, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce, incluso si su objetivo no es ser ingerido al final de la comida.

Los mismos se preparan al momento o con anticipación, así mismo existen en todas las temperaturas y texturas para agradar al paladar (al tiempo, calientes, fríos, helados y mixtos).

Se sirven al final de una comida, tienen la capacidad de resaltar y estimular cualquier paladar por más exigente que este sea, claro mientras estén bien preparados.

Es importante considerar en estos días que los postres son de gran aportación calórica y energética por lo que también se han diseñado gran variedad de postres que han logrado cambiar ingredientes por algunos menos riesgosos para la salud, ejemplo de ello son los que incluyen menos grasas, o bien frutas naturales, ingredientes sin refinar o azúcares sustitutas para evitar enfermedades como la diabetes u obesidad.

3.2 Aderezos

Es un ingrediente o mezcla añadida a la comida para darle un sabor especial o complementarla. A menudo fuertes de sabor y por tanto incluidos en pequeñas cantidades.

3.2.1 Características de los aderezos

No existen reglas fijas para preparar aderezos, pero es muy importante la calidad del aceite. Los aderezos se utilizan en muy bajas proporciones, con la intención de realzar el sabor de los ingredientes. Se trata de emulsiones que conducen los aromas. Usar moderadamente para no saturar el sabor de los productos.

Se consideran condimentos: la sal destinada al consumo humano, la mostaza, las especias y sus extractos aromáticos, las hierbas aromáticas y sus extractos.

Muchas veces aplicados por el comensal, los condimentos tienen a menudo la consistencia de un líquido espeso (salsa o pasta). También pueden ser secos, como es el caso de las mezclas de especias o el queso parmesano rallado.

Algunos condimentos pueden usarse durante la preparación para añadir sabor o textura al plato.

3.2.2 Tipos De Aderezos

Vinagreta: Se elabora con aceite, vinagre o limón, sal y pimienta.

Aderezo francés: Aceite, mostaza francesa, vinagre, sal y pimienta negra.

Ranch: Mayonesa, crema, vino blanco, parmesano, pimienta blanca, cebolla, ajo y perejil.

Miel: Mantequilla, miel de abeja, fécula de maíz.

César: Mayonesa, parmesano, jugo de limón, sal, pimienta.

3.3 Emulsiones

Una emulsión es una mezcla homogénea y más o menos estable de dos ingredientes no miscibles (que se puedan mezclar) entre ellos, es decir que por naturaleza no pueden permanecer unidos, como por ejemplo el agua y el aceite.

Muchas emulsiones se realizan simplemente con un batido mecánico suficientemente energético, como para lograr unir los dos ingredientes, pero luego de un tiempo esta emulsión comenzará a romperse. Por lo tanto, para estabilizar

una emulsión se requiere de la incorporación de un tercer ingrediente que tenga la característica de mantenerla unida de manera estable a través del tiempo.

Uno de los ingredientes esenciales en la elaboración de salsas emulsionadas estables es el empleo de yema de huevo, debido a que posee un poderoso emulsionante: la lecitina.

Las emulsiones son parte de una clase más genérica de sistemas de dos fases de materia llamada coloides. A pesar que el término coloide y emulsión son usados a veces de manera intercambiable, las emulsiones tienden a implicar que tanto la fase dispersa como la continua son líquidos.

Otros ingredientes, tales como alcaparras, mostaza, pimentón, gelatina poseen también emulsionantes en menor o mayor poder; por ejemplo la gelatina es un potente emulsionante, por lo que suele usarse muchísimo en la preparación de grandes cantidades de mayonesa, tapenade.

Elementos ácidos y la sal son componentes que ayudan a estabilizar una emulsión. Es por esta razón, que la técnica de preparación de todas las salsas emulsionadas, contempla la incorporación de la sal y del ingrediente ácido al principio.

3.3.1 Tipos De Emulsiones.

3.3.2 Salsas emulsionadas inestables frías.

Vinagreta clásica: Sus ingredientes de base son sal, pimienta, vinagre de vino tinto y aceite de maíz. También se pueden incluir otros ingredientes opcionales como salsa tabasco, mostaza, salsa inglesa, hierbas frescas.

Vinagreta francesa: Se prepara con échalotes doble cincelado, mostaza, estragón, vinagre blanco, aceite mezcla, sal y pimienta blanca.

Vinagreta italiana: Se prepara con cebollas doble cincelado, vinagre de vino tinto, aceto balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

Vinagreta de morrón: Se prepara con pimiento cocido, pelado y licuado que se mezcla con una vinagreta clásica.

Aceites saborizados

Son aceites fríos y eventualmente tibios saborizados con hortalizas o hierbas. La unión entre el agua de vegetación y el aceite es temporaria. Pueden elaborarse a partir de hortalizas crudas o cocidas. Algunos ejemplos son: aceite de perejil, de ciboulette, de espinaca, de zanahoria, de remolacha, de alcauciles, etc.

3.3.3 Salsas emulsionadas estables frías

Dentro de este grupo de salsas la más reconocida y empleada internacionalmente es la Mayonesa, por lo cual trabajaremos alrededor de ella.

La mayonesa

Es una emulsión fría y estable, ya que se realiza a partir de yemas de huevo (ingrediente emulsionante) y aceite de girasol o maíz. Se condimenta con jugo de limón, mostaza, sal y pimienta.

Salsa Inglesa: Mayonesa con mostaza inglesa.

Salsa Bragation: Mayonesa con puré de anchoas y caviar.

Salsa Ravigote: Mayonesa con pepinillos en vinagre, alcaparras, échalotes doble cincelado y perejil picado.

Salsa Remoulade: Mayonesa con pepinillos y perejil picados, alcaparras y aceite de anchoas.

Salsa Rusa: Mayonesa con igual parte de gelatina, vinagre de estragón y raíz picante rallada.

3.3.3.1 Salsas Emulsionadas Inestables Calientes

Son salsas emulsionadas en caliente con una materia grasa como por ejemplo la manteca. Son inestables por carecer de algún poderoso emulsionante. El ejemplo más clásico es la Manteca Blanca (Beurre Blanc).

III. METODOLOGÍA

3.1 TIPO DE DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Para la presente investigación se utilizó; la investigación de tipo descriptiva debido a que analizara dos variables, el mamey y su incidencia en la gastronomía.

El diseño del presente trabajo utilizó métodos y procesos cuantitativos y cualitativos ya que se valdrá de técnicas como la encuesta y entrevista.

3.2 UNIVERSO Y MUESTRA

Se tomó como referencia el número de pax que acuden al restaurante Le Petit Pigalle, por lo que se tomó la muestra obtenida por la fórmula para calcular el número de personas a las que se realizó las encuestas.

Dato proporcionado por el restaurante Le Petit Pigalle hay un aproximado de 450 pax al mes.

Obteniendo un total de 212 personas.

N: 450

n: muestra

p: 0,50

q: 0,50

E: 0,05

K: 2

$$n = \frac{N*(p*q)}{(N-1)(E/K)^2+p*q}$$

$$n = \frac{450*(0.5*0,5)}{(450-1) (0,05/2)^2 + 0,50 * 0, 50}$$

$$n = \frac{450 *0,25}{449 (0,000625)+ 0,25}$$

$$n = 112,5 / 0,53$$

$$n = 212,26$$

3.3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se aplicaron las siguientes técnicas

- Encuesta mixta con 10 preguntas abiertas y cerradas va dirigido a las personas Adultas en el rango de edad de 20 a 40 años (Ver Apéndice A).
- Entrevista fue de tipo no estructurada con 5 preguntas y va dirigido a los propietarios del Restaurante LE PETIT PIGALLE (Ver Apéndice B).

3.4 DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO.

Se realizaron las encuestas el 1 de Julio del presente año, en el lugar pactado para efectuar este trabajo se lo llevó a cabo en el mismo restaurante Le Petit Pigalle a las 16:00 pm con los dueños del establecimiento, Ana Carrera y Gabriel Germain, el día miércoles ya que ese día dispusieron de tiempo a la hora indicada.

3.5 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.

En la presente investigación se utilizó, Microsoft Office Excel y Word.

Para el análisis de los datos obtenidos se procedió a calcular datos porcentuales, media aritmética y se presentó en gráficas.

IV. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

1. ¿Conoce el Mamey o zapote?

SI	NO	SI %	NO %
80	220	27	83

Tabla N.- 3 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

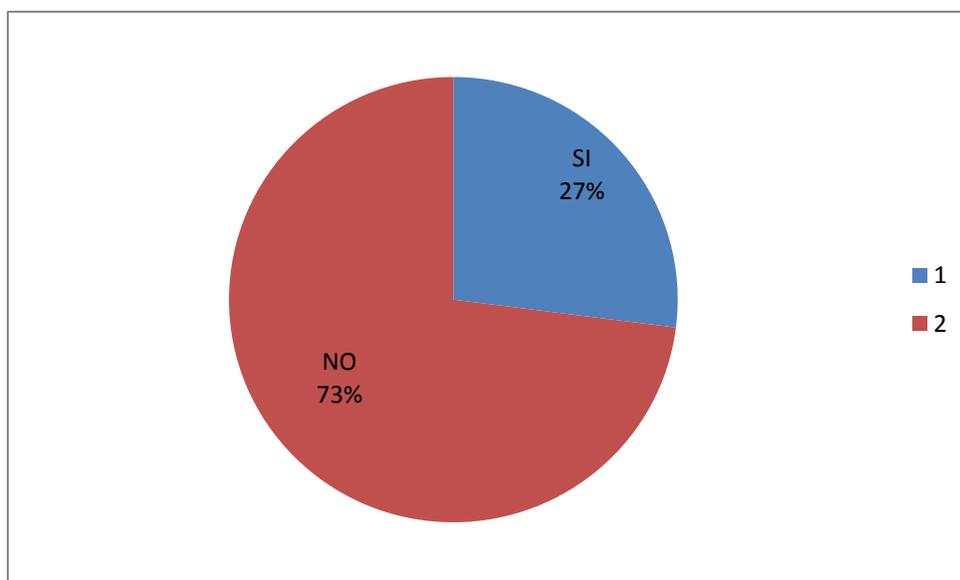


Gráfico N.- 1 ¿Conoce el Mamey o zapote?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta el NO obtuvo el total de 220 personas equivalente a un 73% y el SI obtuvo el total de 80 personas equivalente al 27% de los comensales encuestados.

2. ¿De qué color es el mamey?

Verde	Rojo Salmon	Marrón	Otros
10	27	33	30

Tabla N.- 4 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

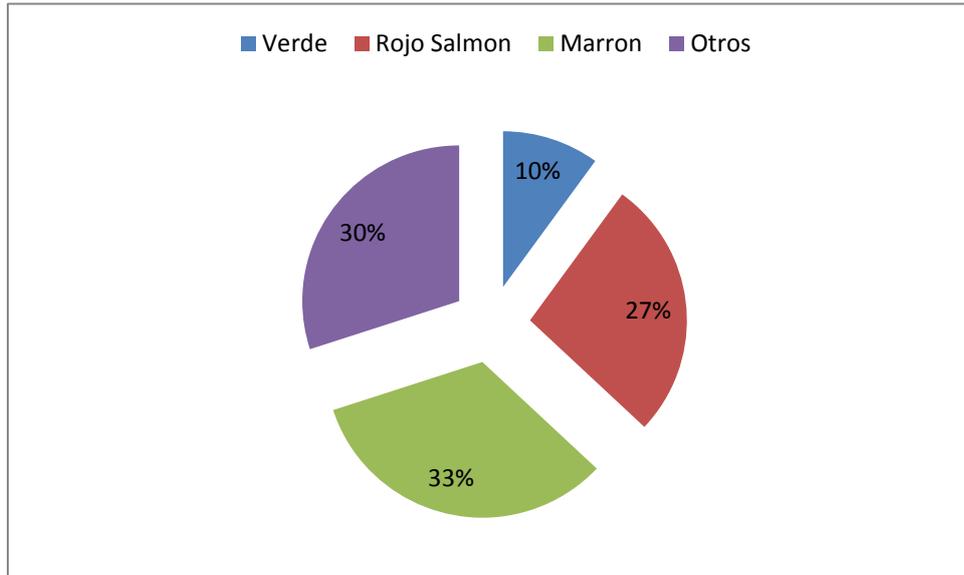


Gráfico N.- 2 ¿De qué color es el mamey?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

En los resultados obtenidos en las encuestas nos dan que el 10% del total ha cree que es de color verde, el 27% de rojo salmón, con un 33 % que es de color marrón y con el 30% manifestaron otros.

Verde: 20

Marrón: 100

Rojo salmón: 80

otros: 90

3. ¿Le agradaría degustar algún plato preparado con el Mamey?

SI	NO	SI %	NO %
250	50	83	17

Tabla N.- 5 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

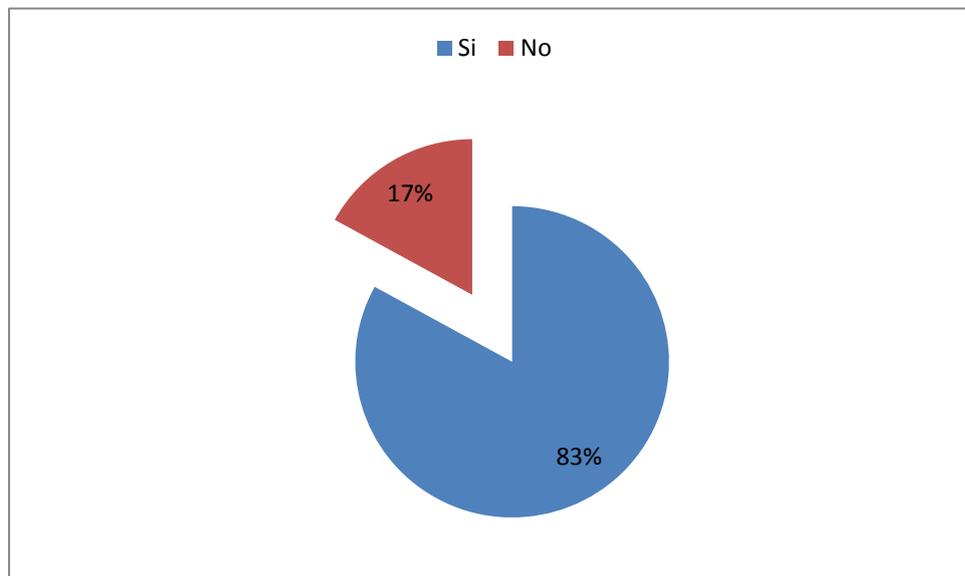


Gráfico N.- 3 ¿Le agradaría degustar algún plato preparado con el Mamey?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta el SI obtuvo el total de 250 personas equivalente a un 83% y el NO obtuvo el total de 50 personas equivalente al 17% de Los comensales a entrevistar.

4. ¿En qué región se da esta fruta?

Sierra	Costa	Amazonia	Galápagos
6	66	14	14

Tabla N.- 6 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

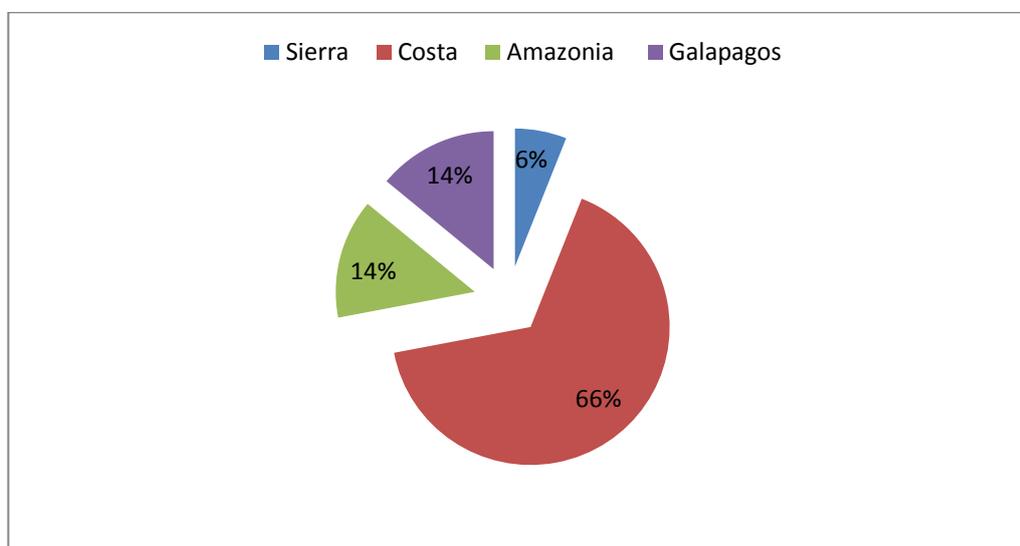


Gráfico N.- 4 ¿En qué región se da esta fruta?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

En los resultados obtenidos en las encuestas nos dan que el 6% del total ha cree que es de la Región Sierra, el 66% de la Región Costa, con un 14 % la Región Amazónica y con el 14% de la Región Insular.

Región Insular: 40

Región Costa: 200

Región Amazónica: 40

Región sierra: 20

5. ¿Ha realizado preparaciones gastronómicas con esta fruta? ¿Cuáles?

SI	NO	SI %	NO %
15	285	5	95

Tabla N.- 7 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

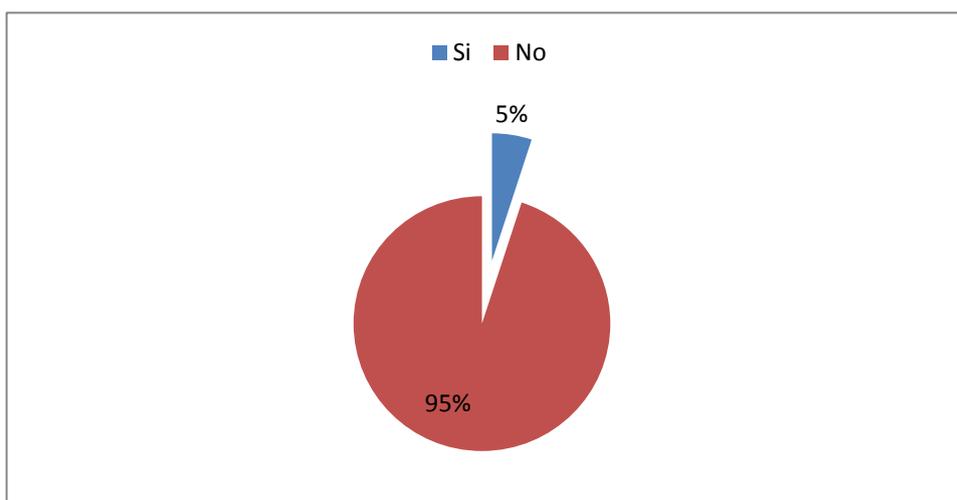


Gráfico N.- 5 ¿Ha realizado preparaciones gastronómicas con esta fruta? ¿Cuáles?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta el SI obtuvo el total de 15 personas equivalente a un 5% y el NO obtuvo el total de 285 personas equivalente al 95% de los comensales a entrevistar.

6. ¿Sabe si el mamey es un producto de exportación?

SI	NO	SI %	NO %
20	280	6	94

Tabla N.- 8 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

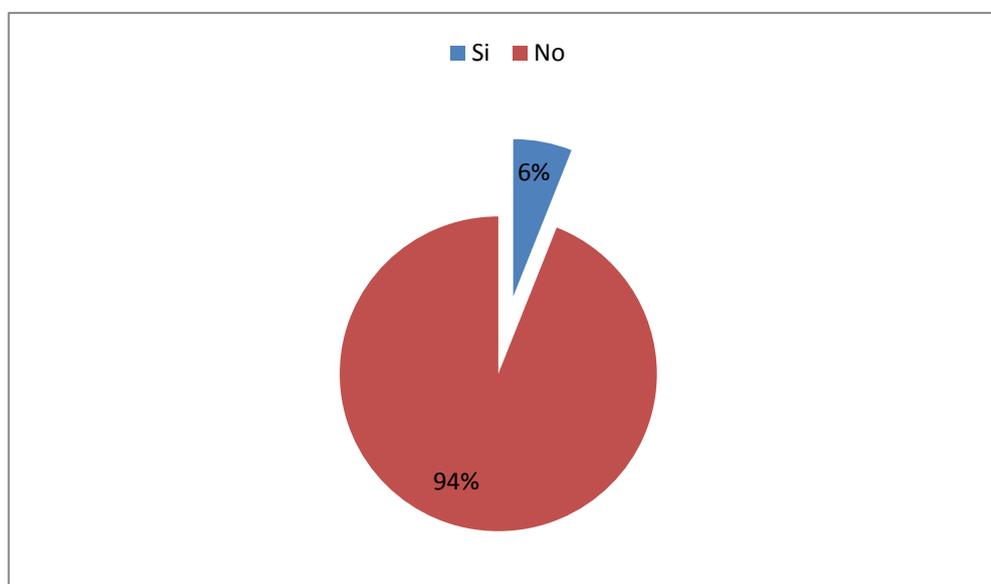


Gráfico N.- 6 ¿Sabe si el mamey es un producto de exportación?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta el SI obtuvo el total de 20 personas equivalente a un 6% y el NO obtuvo el total de 280 personas equivalente al 94% de los comensales a entrevistar.

7. ¿Mencione cuales considera usted son las preparaciones ideales para esta fruta?

POSTRES	BEBIDAS
50 %	50 %

Tabla N.- 9 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

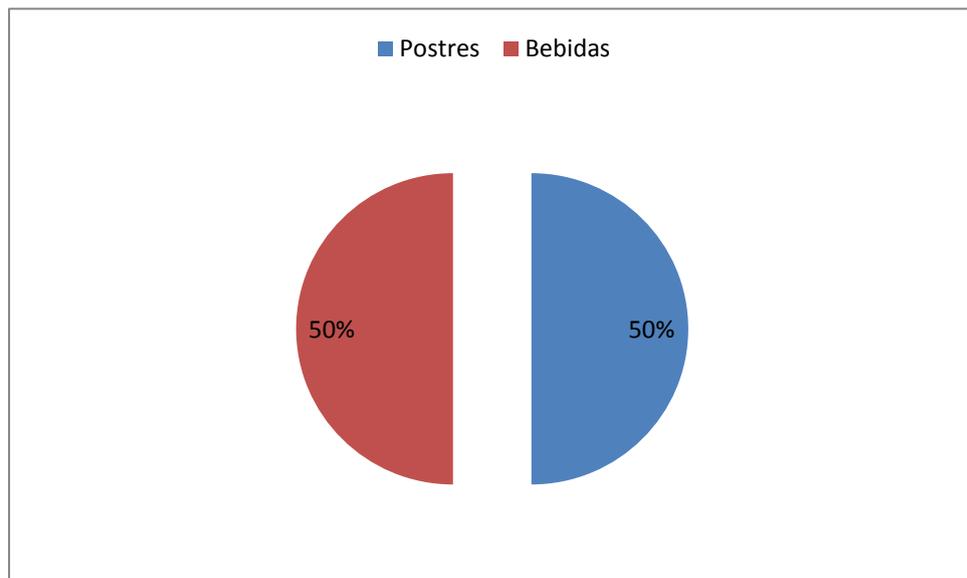


Gráfico N.-7 ¿Mencione cuales considera usted son las preparaciones ideales para esta fruta?

Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

Los resultados de la encuesta determinan que la mayoría de los comensales les gustaría degustar la fruta en postres y en bebidas tomando como referencia un 50 por ciento para cada uno.

8. ¿Le agradaría degustar postres, entradas, fuertes elaborados a base del mamey?

SI	NO	SI %	NO %
280	28	91	9

Tabla N.- 10 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

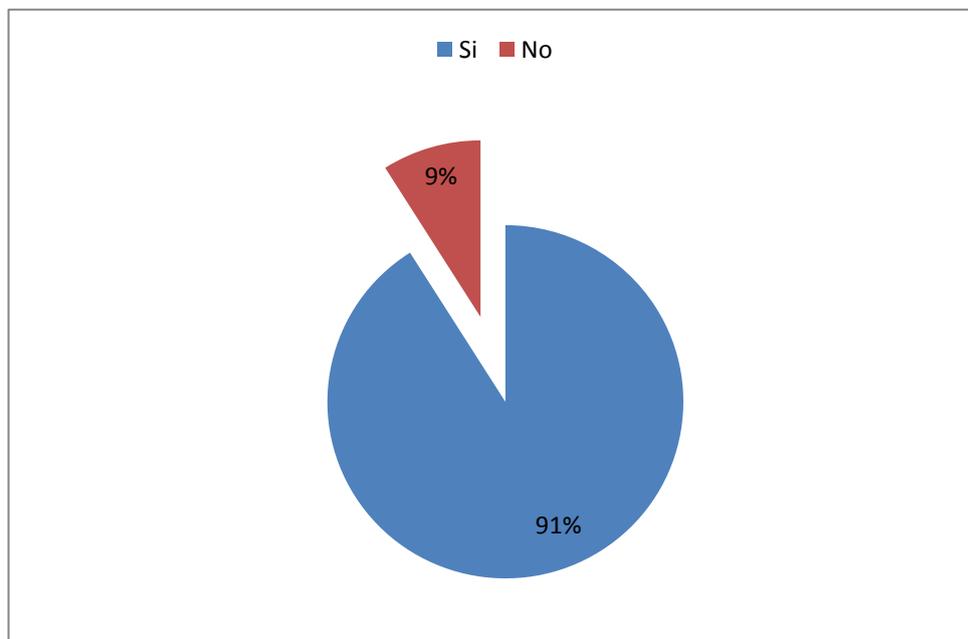


Gráfico N.- 8 ¿Le agradaría degustar postres, entradas, fuertes elaborados a base del mamey?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta el SI obtuvo el total de 280 personas equivalente a un 91% y el NO obtuvo el total de 28 personas equivalente al 9% de los comensales a entrevistar.

9. ¿Conoce los beneficios del mamey?

SI	NO	SI %	NO %
17	283	3	97

Tabla N.- 11 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

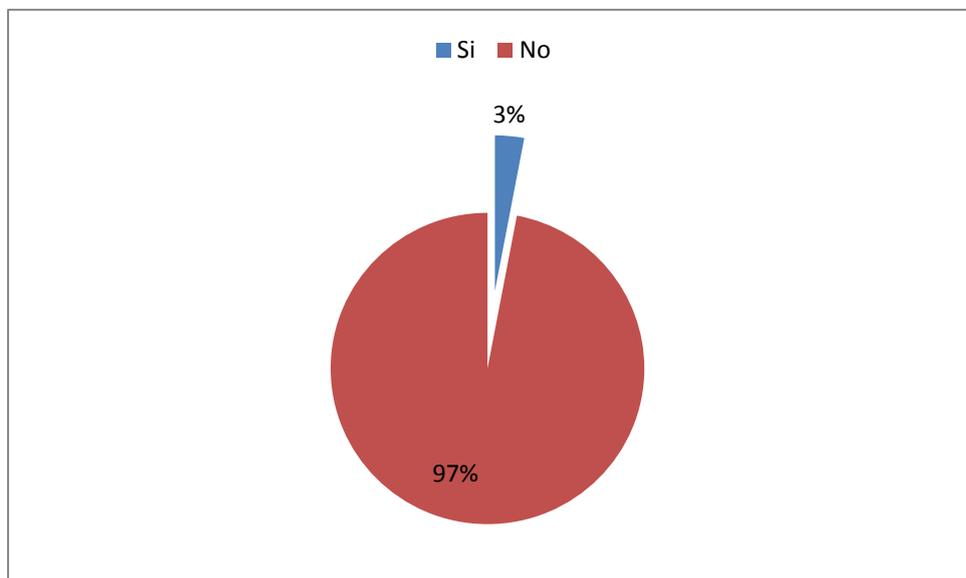


Gráfico N.- 9 ¿Conoce los beneficios del mamey?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta el SI obtuvo el total de 17 personas equivalente a un 3% y el NO obtuvo el total de 290 personas equivalente al 97% de los comensales a entrevistar.

10. ¿Sabe que vitaminas tiene el mamey?

SI	NO	SI %	NO %
28	272	9	91

Tabla N.- 12 Resultados Porcentuales.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

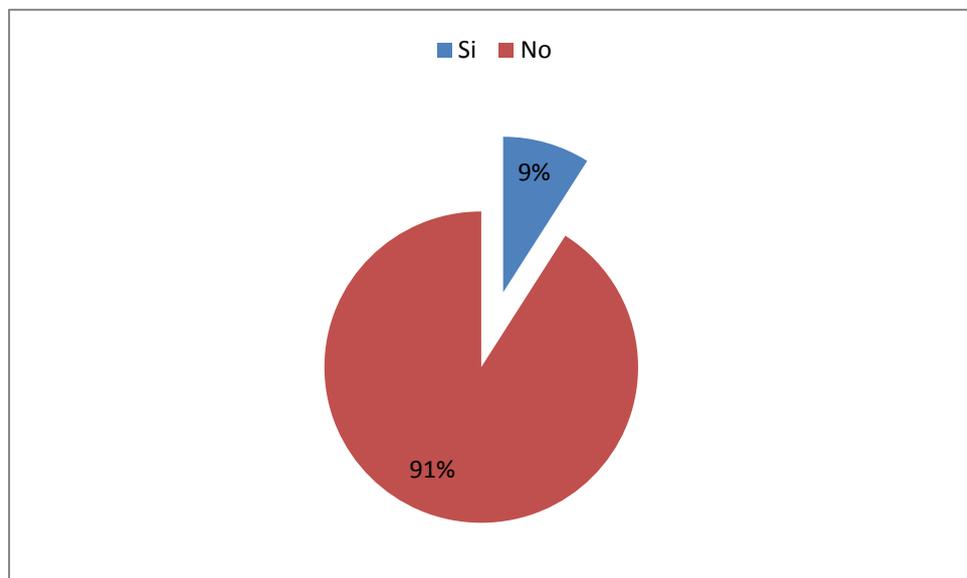


Gráfico N.- 10 ¿Sabe que vitaminas tiene el mamey?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta el SI obtuvo el total de 28 personas equivalente a un 9% y el NO obtuvo el total de 272 personas equivalente al 91% de los comensales a entrevistar.

11. De los siguientes platos a base de mamey ¿Cuál de ellos ha consumido?

Helado	Jugo	Dúo de Atún	Pulpo en vinagre
14 %	20%	33%	33%

Tabla N.- 13 Resultados Porcentuales.
Fuente: Dueño del Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

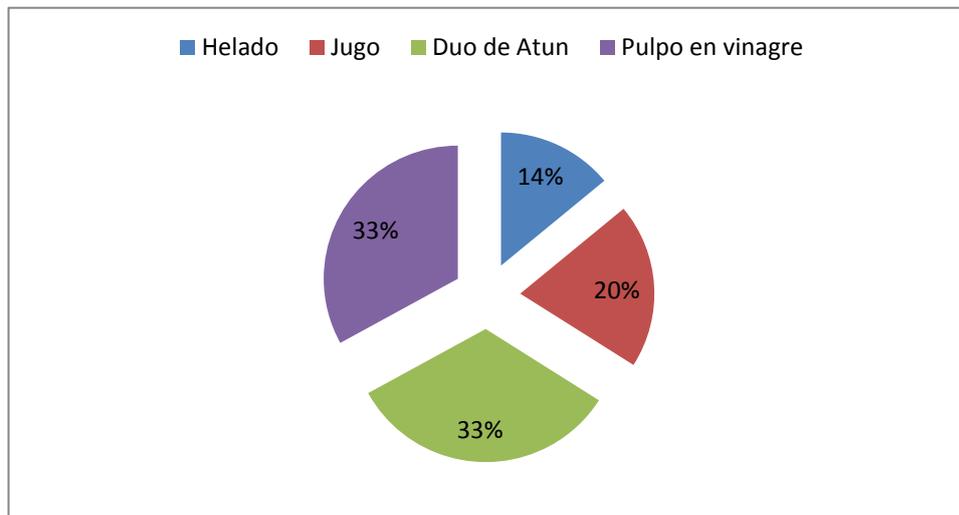


Gráfico N.- 11 De los siguientes platos a base de mamey ¿Cuál de ellos ha consumido?
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.
Fuente: Restaurante Le Petit Pigalle.

Análisis

En los resultados obtenidos en las encuestas nos dan que el 14% prefieren en helados, el 20% en jugos, con un 33 % en la preparación de Dúo de Atún y con el 33% en pulpo en la vinagreta de mamey.

- a) Helado de Mamey: 43
- b) Jugo de Mamey: 57
- c) Dúo de atún con mamey:100
- d) Pulpo en la vinagreta de mamey: 100

4.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.

4.2.1 Análisis De La Encuesta

Los resultados obtenidos mediante la encuesta se puede deducir que la mayoría de encuestados casi no conocen a la fruta mucho menos uso y preparaciones.

4.2.2 Análisis De Las Entrevista



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERIA ENTREVISTA

Entrevistado: Chef Gabriel Germain.

Entrevistador: Patricio Quishpe

Lugar: Restaurante Le Petit Pigalle

Fecha y Hora:

Objetivo: Recolección de información para determinar el grado de aceptabilidad que tienen dicha propuesta dentro del Restaurante

Desarrollo de la Entrevista:

La entrevista será no estructurada por la cual se entablara un dialogo con el dueño del restaurant Le Petit Pigalle.

Temas a tratar.

- Las frutas en la gastronomía.

Chef Gabriel Germain.

Que son interesantes en la actualidad se las está utilizando no solo como postres también son utilizadas en platos fuertes en entradas y un sinnúmero de platos, pero eso sí sin excederse en la mezcla de los mismos para no tapar u ocultar los sabores de los mismos.

- Utilizar nuevos productos para implementar en el restaurante Le Petit Pigalle.

Chef Gabriel Germain.

Esa es la idea del restaurante implementar nuevos productos los cuales no hay o son tan costosos en Francia, como por ejemplo el aguacate y en este caso el mamey, para combinar los sabores los estilos de la gastronomía tanto francés como ecuatoriano.

- Conocimiento sobre el mamey.

Chef Gabriel Germain.

La verdad no lo conocía al mamey es una fruta rara, pero que me gustaría trabajarla para ver que tal es su sabor.

- Técnicas a utilizar para la elaboración de recetas a base de mamey

Chef Gabriel Germain.

Bueno es un poco complejo ya que se debería hacer el uso de varias técnicas para las preparaciones de las recetas, dañar los mismos pero se obtendrá un buen resultado.

Pero me agradaría la técnica del confitado a punto de delicatese “mermeladas”.

ANÁLISIS

En la entrevista se puede dar cuenta el total desconocimiento del mamey por el Chef Gabriel Germain.

El añade que es buena la fusión de los productos, siempre y cuando sea solo un producto ya que si se mezcla muchos pierde el sabor y no se apreciaría los mismos.

4.2.3 Elaboración De Recetas Estándar

CREME BRULE					pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Leche	ml	50,00	200,00	1000,00	\$ 0,75	\$ 0,15	
Mamey	g	50,00	200,00	300,00	\$ 1,50	\$ 1,00	
Maicena	g	5,00	20,00	454,00	\$ 1,50	\$ 0,07	
Azúcar	g	13,00	52,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,09	
Huevos	g	60,00	240,00	1800,00	\$ 3,30	\$ 0,44	
					COSTO TOTAL	\$ 1,75	
					MARG. ERROR	10%	\$ 0,17
					COSTO TOTAL		\$ 1,92
					COST. X PORC.		\$ 0,48
					GAST. GEREN.	35%	\$ 0,67
					TOTAL		\$ 2,60
					IMPUESTOS	22%	\$ 0,57
					PRECIO VENTA		\$ 3,17

Tabla N.- 14 Receta Estándar Creme Brule.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

HELADO DE MAMEY					pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	50,00	200,00	300,00	\$ 1,50	\$ 1,00	
Leche	ml	100,00	400,00	1000,00	\$ 0,75	\$ 0,30	
Azúcar	g	50,00	200,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,35	
Huevos	g	120,00	480,00	1800,00	\$ 3,30	\$ 0,88	
					COSTO TOTAL		\$ 2,53
					MARG. ERROR	10%	\$ 0,25
					COSTO TOTAL		\$ 2,79
					COST. X PORC.		\$ 0,70
					GAST. GEREN.	35%	\$ 0,97
					TOTAL		\$ 3,76
					IMPUESTOS	22%	\$ 0,83
					PRECIO VENTA		\$ 4,59

Tabla N.- 15 Receta Estándar Helado de Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

TORTA DE MAMEY					pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	30,00	120,00	300,00	\$ 1,50	\$ 0,60	
Leche	ml	30,00	120,00	1000,00	\$ 0,75	\$ 0,09	
Azúcar	g	50,00	200,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,35	
Mantequilla	g	45,00	180,00	454,00	\$ 2,75	\$ 1,09	
Harina	g	50,00	200,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,35	
Polvo de hornear	g	5,00	20,00	150,00	\$ 2,50	\$ 0,33	
Huevos	g	120,00	480,00	1800,00	\$ 3,30	\$ 0,88	
					COSTO TOTAL		\$ 3,70
					MARG. ERROR	10%	\$ 0,37
					COSTO TOTAL		\$ 4,07
					COST. X PORC.		\$ 1,02
					GAST. GEREN.	35%	\$ 1,42
					TOTAL		\$ 5,49
					IMPUESTOS	22%	\$ 1,21
					PRECIO VENTA		\$ 6,70

Tabla N.- 16 Receta Estándar Torta de Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

BRIOCHE					pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	15,00	60,00	300,00	\$ 1,50	\$ 0,30	
Pan Brioche	g	50,00	200,00	450,00	\$ 3,80	\$ 1,69	
Frutillas	g	50,00	200,00	454,00	\$ 1,00	\$ 0,44	
Azúcar	g	25,00	100,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,18	
Mantequilla	g	50,00	200,00	454,00	\$ 2,75	\$ 1,21	
Helado	ml	75,00	300,00	1000,00	\$ 6,00	\$ 1,80	
Almendra	g	15,00	60,00	450,00	\$ 5,00	\$ 0,67	
					COSTO TOTAL		\$ 6,28
					MARG. ERROR	10%	\$ 0,63
					COSTO TOTAL		\$ 6,91
					COST. X PORC.		\$ 1,73
					GAST. GERNC.	35%	\$ 2,42
					TOTAL		\$ 9,33
					IMPUESTOS	22%	\$ 2,05
					PRECIO VENTA		\$ 11,38

Tabla N.-17 Receta Estándar Brioche.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

SUFLEE DE MAMEY AL GRAND MANIER						pax	4		
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total			
Mamey	g	30,00	120,00	300,00	\$ 1,50	\$ 0,60			
Leche	ml	10,00	40,00	1000,00	\$ 0,75	\$ 0,03			
Azúcar impalpable	g	50,00	200,00	500,00	\$ 1,55	\$ 0,62			
Azúcar	g	25,00	100,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,18			
Grand manier	ml	25,00	100,00	750,00	\$ 120,00	\$ 16,00			
Huevos	g	300,00	1200,00	1800,00	\$ 3,30	\$ 2,20			
						COSTO TOTAL		\$ 19,63	
						MARG. ERROR	10%	\$ 1,96	
						COSTO TOTAL		\$ 21,59	
						COST. X PORC.		\$ 5,40	
						GAST. GERNC.	35%	\$ 7,56	
						TOTAL		\$ 29,14	
						IMPUESTOS	22%	\$ 6,41	
						PRECIO VENTA		\$ 35,56	

Tabla N.- 18 Receta Estándar Sufle de Mamey al Grand Manier.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

ST BARTHE DE MAMEY					pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	gr	200,00	800,00	300,00	\$ 1,50	\$ 4,00	
Guayaba	gr	100,00	400,00	450,00	\$ 3,30	\$ 2,93	
Azúcar	gr	150,00	600,00	454,00	\$ 0,80	\$ 1,06	
Maracuyá	gr	150,00	600,00	450,00	\$ 1,00	\$ 1,33	
Coco Rallado	gr	15,00	60,00	250,00	\$ 2,00	\$ 0,48	
Huevos	gr	60,00	240,00	1800,00	\$ 3,30	\$ 0,44	
Oritos	gr	30,00	120,00	450,00	\$ 1,00	\$ 0,27	
Harina	gr	30,00	120,00	450,00	\$ 0,80	\$ 0,21	
					COSTO TOTAL		\$ 10,72
					MARG. ERROR	10%	\$ 1,07
					COSTO TOTAL		\$ 11,80
					COST. X PORC.		\$ 2,95
					GAST. GERNC.	35%	\$ 4,13
					TOTAL		\$ 15,93
					IMPUESTOS	22%	\$ 3,50
					PRECIO VENTA		\$ 19,43

Tabla N.- 19 Receta Estándar St Barthe de Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

TIRAMISU DE MAMEY						pax	4			
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total				
Mamey	g	20,00	80,00	300,00	\$ 1,50	\$ 0,40				
Bizcotelas	g	30,00	120,00	150,00	\$ 2,00	\$ 1,60				
Azúcar	g	15,00	60,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,11				
Queso Crema	g	60,00	240,00	250,00	\$ 1,50	\$ 1,44				
Café	g	15,00	60,00	50,00	\$ 1,85	\$ 2,22				
Huevos	g	60,00	240,00	1800,00	\$ 3,30	\$ 0,44				
Cocoa	g	15,00	60,00	100,00	\$ 1,00	\$ 0,60				
Canela en polvo	g	5,00	20,00	50,00	\$ 1,75	\$ 0,70				
						COSTO TOTAL		\$ 7,51		
						MARG. ERROR		10%	\$ 0,75	
						COSTO TOTAL		\$ 8,26		
						COST. X PORC.		\$ 2,06		
						MARG. GERNC.		35%	\$ 2,89	
						TOTAL		\$ 11,15		
						IMPUESTOS		22%	\$ 2,45	
						PRECIO VENTA		\$ 13,60		

Tabla N. - 20 Receta Estándar Tiramisu de Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

CARPACCIO DE PATO AL MAMEY					Pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	200,00	800,00	300,00	\$ 1,50	\$ 4,00	
Vinagre de frutas	ml	100,00	400,00	250,00	\$ 5,50	\$ 8,80	
Azúcar	g	100,00	400,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,70	
Pato Americano	g	150,00	600,00	1000,00	\$ 23,00	\$ 13,80	
Endivias	g	30,00	120,00	450,00	\$ 2,00	\$ 0,53	
Nueces	g	30,00	120,00	450,00	\$ 5,00	\$ 1,33	
					COSTO TOTAL		\$ 29,17
					MARG. ERROR	10%	\$ 2,92
					COSTO TOTAL		\$ 32,09
					COST. X PORC.		\$ 8,02
					GAST. GERNC.	35%	\$ 11,23
					TOTAL		\$ 43,32
					IMPUESTOS	22%	\$ 9,53
					PRECIO VENTA		\$ 52,85

Tabla N.- 21 Receta Estándar Carpaccio de Pato al Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

ANCAS DE RANA A LA SATAY DE MAMEY					Pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	20,00	80,00	300,00	\$ 1,50	\$ 0,40	
Ancas de Ranas	g	150,00	600,00	1000,00	\$ 15,00	\$ 9,00	
Berenjenas	g	50,00	200,00	454,00	\$ 1,50	\$ 0,66	
Chorizo	g	60,00	240,00	250,00	\$ 3,00	\$ 2,88	
Vino blanco	ml	15,00	60,00	50,00	\$ 1,85	\$ 2,22	
Aceite	ml	20,00	80,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,29	
Pasta de maní	g	15,00	60,00	454,00	\$ 2,00	\$ 0,26	
Hierva luisa	g	10,00	40,00	100,00	\$ 0,25	\$ 0,10	
Tamarindo	g	80,00	320,00	454,00	\$ 1,50	\$ 1,06	
					COSTO TOTAL		\$ 16,87
					MARG. ERROR	10%	\$ 1,69
					COSTO TOTAL		\$ 18,55
					COST. X PORC.		\$ 4,64
					GAST. GERNC.	35%	\$ 6,49
					TOTAL		\$ 25,05
					IMPUESTOS	22%	\$ 5,51
					PRECIO VENTA		\$ 30,56

Tabla N.- 22 Receta Estándar Ancas de Rana a la Satay de Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

MAGRE DE PATO AL OPORTO CON MAMEY SALTEADO					Pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	50,00	200,00	300,00	\$ 1,50	\$ 1,00	
Pato americano	g	150,00	600,00	1000,00	\$ 23,00	\$ 13,80	
Papa Cecilia	g	100,00	400,00	454,00	\$ 0,55	\$ 0,48	
Vinagre de frutas	ml	80,00	320,00	250,00	\$ 5,50	\$ 7,04	
Azúcar	g	15,00	60,00	50,00	\$ 0,80	\$ 0,96	
Aceite	ml	20,00	80,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,29	
Huesos	g	200,00	800,00	1000,00	\$ 2,00	\$ 1,60	
Vino Oporto	ml	80,00	320,00	700,00	\$ 40,00	\$ 18,29	
Cebolla	g	80,00	320,00	454,00	\$ 0,60	\$ 0,42	
Zanahoria	g	60,00	240,00	454,00	\$ 0,50	\$ 0,26	
					COSTO TOTAL		\$ 44,14
					MARG. ERROR	10%	\$ 4,41
					COSTO TOTAL		\$ 48,56
					COST. X PORC		\$ 12,14
					GAST. GERNC.	35%	\$ 17,00
					TOTAL		\$ 65,55
					IMPUESTOS	22%	\$ 14,42
PRECIO VENTA						\$ 79,97	

Tabla N.- 23 Receta Estándar Magre de Pato al Oporto con Mamey Salteado.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

FOIE GRAS AL MAMEY						pax	4
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	100,00	400,00	300,00	\$ 1,50	\$ 2,00	
Foie gras	g	200,00	800,00	1000,00	\$ 80,00	\$ 64,00	
Acelga	g	30,00	120,00	454,00	\$ 1,00	\$ 0,26	
Azúcar	g	50,00	200,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,35	
Vinagre de frutas	ml	80,00	320,00	250,00	\$ 5,50	\$ 7,04	
Zanahoria	g	60,00	240,00	454,00	\$ 0,50	\$ 0,26	
Huesos	g	200,00	800,00	1000,00	\$ 2,00	\$ 1,60	
Vino Oporto	ml	80,00	320,00	700,00	\$ 40,00	\$ 18,29	
Cebolla		80,00	320,00	454,00	\$ 0,60	\$ 0,42	
Aceite	ml	20,00	80,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,29	
				COSTO TOTAL		\$ 94,52	
				MARG. ERROR	10%	\$ 9,45	
				COSTO TOTAL		\$ 103,97	
				COST. X PORC.		\$ 25,99	
				GAST. GERNC.	35%	\$ 36,39	
				TOTAL		\$ 140,36	
				IMPUESTOS	22%	\$ 30,88	
				PRECIO VENTA		\$ 171,23	

Tabla N.- 24 Receta Estándar Foie Grase al Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

CONFIT DE POLLO CON FRUTAS					Pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	100,00	400,00	300,00	\$ 1,50	\$ 2,00	
Pollo	g	200,00	800,00	1000,00	\$ 5,50	\$ 4,40	
Manzana	g	50,00	200,00	454,00	\$ 1,00	\$ 0,44	
Azúcar	g	80,00	320,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,56	
Pera	g	50,00	200,00	454,00	\$ 1,00	\$ 0,44	
Claudia	g	50,00	200,00	454,00	\$ 1,50	\$ 0,66	
Vinagre de frutas	ml	80,00	320,00	250,00	\$ 5,50	\$ 7,04	
Papa chola	g	75,00	300,00	454,00	\$ 0,35	\$ 0,23	
Manteca vegetal	g	500,00	2000,00	1000,00	\$ 4,50	\$ 9,00	
Aceite	ml	20,00	80,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,29	
					COSTO TOTAL		\$ 25,06
					MARG. ERROR	10%	\$ 2,51
					COSTO TOTAL		\$ 27,57
					COST. X PORC.		\$ 6,89
					GAST. GERNC.	35%	\$ 9,65
					TOTAL		\$ 37,22
					IMPUESTOS	22%	\$ 8,19
PRECIO VENTA						\$ 45,41	

Tabla N.- 25 Receta Estándar Confit de Pollo con Frutas.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

DUO DE ATUN					pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	15,00	60,00	300,00	\$ 1,50	\$ 0,30	
Pangora	g	50,00	200,00	450,00	\$ 7,00	\$ 3,11	
Limón	g	7,00	28,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,05	
Maracuyá	g	25,00	100,00	50,00	\$ 1,00	\$ 2,00	
Manzana	g	50,00	200,00	450,00	\$ 1,50	\$ 0,67	
Aceite	ml	20,00	80,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,29	
Huevos	g	15,00	60,00	1800,00	\$ 3,30	\$ 0,11	
Atún Fresco	g	50,00	200,00	1000,00	\$ 15,00	\$ 3,00	
					COSTO TOTAL		\$ 9,52
					MARG. ERROR	10%	\$ 0,95
					COSTO TOTAL		\$ 10,48
					COST. X PORC.		\$ 2,62
					GAST. GERNC.	35%	\$ 3,67
					TOTAL		\$ 14,14
					IMPUESTOS	22%	\$ 3,11
					PRECIO VENTA		\$ 17,25

Tabla N.- 26 Receta Estándar Duo de Atún.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

PULPO VERANIEL						pax	4
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	15,00	60,00	300,00	\$ 1,50	\$ 0,30	
Pulpo	g	50,00	200,00	1000,00	\$ 10,00	\$ 2,00	
Limón	ml	7,00	28,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,05	
Rucula	g	25,00	100,00	50,00	\$ 1,00	\$ 2,00	
Aceite	ml	15,00	60,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,21	
Azúcar	g	25,00	100,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,18	
Tocino	g	15,00	60,00	450,00	\$ 2,50	\$ 0,33	
Aceituna	g	10,00	40,00	250,00	\$ 4,50	\$ 0,72	
					COSTO TOTAL		\$ 5,79
					MARG. ERROR	10%	\$ 0,58
					COSTO TOTAL		\$ 6,37
					COST. X PORC.		\$ 1,59
					GAST. GERNC.	35%	\$ 2,23
					TOTAL		\$ 8,60
					IMPUESTOS	22%	\$ 1,89
					PRECIO VENTA		\$ 10,50

Tabla N.- 27 Receta Estándar Pulpo Veraniel.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

CORVINA AL MAMEY CON PAPA ROTA					Pax	4		
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total		
Mamey	g	80,00	320,00	300,00	\$ 1,50	\$ 1,60		
Corvina	g	150,00	600,00	1000,00	\$ 9,00	\$ 5,40		
Champiñón	g	30,00	120,00	454,00	\$ 2,25	\$ 0,59		
Mantequilla	g	30,00	120,00	454,00	\$ 2,75	\$ 0,73		
Pimiento	g	60,00	240,00	454,00	\$ 1,50	\$ 0,79		
Papas	g	100,00	400,00	454,00	\$ 0,35	\$ 0,31		
Crema de leche	ml	50,00	200,00	450,00	\$ 2,65	\$ 1,18		
Lecitina de soya	g	10,00	40,00	100,00	\$ 10,00	\$ 4,00		
Zucchini	g	50,00	200,00	454,00	\$ 0,60	\$ 0,26		
Aceite	ml	20,00	80,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,29		
					COSTO TOTAL		\$ 15,15	
					MARG. ERROR	10%		\$ 1,52
					COSTO TOTAL			\$ 16,67
					COST. X PORC.			\$ 4,17
					GAST. GERNC	35%		\$ 5,83
					TOTAL			\$ 22,50
					IMPUESTOS	22%		\$ 4,95
					PRECIO VENTA	\$ 27,45		

Tabla N.- 28 Receta Estándar Corvina al Mamey con Papa Rota.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

ROBALO CON RATATOUILLE Y EMULSIÓN DE MAMEY					Pax	4	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Cantidad x pax	Cant. Compra	Valor unitario	Valor total	
Mamey	g	100,00	400,00	300,00	\$ 1,50	\$ 2,00	
Robalo	g	150,00	600,00	1000,00	\$ 9,00	\$ 5,40	
Pimientos R. V.	g	60,00	240,00	454,00	\$ 1,50	\$ 0,79	
Tomate	g	50,00	200,00	454,00	\$ 0,80	\$ 0,35	
Cebolla	g	50,00	200,00	454,00	\$ 0,60	\$ 0,26	
Aceite	ml	20,00	80,00	700,00	\$ 2,50	\$ 0,29	
					COSTO TOTAL		\$ 9,10
					MARG. ERROR	10%	\$ 0,91
					COSTO TOTAL		\$ 10,00
					COST, X PORC.		\$ 2,50
					GAST. GERNC.	35%	\$ 3,50
					TOTAL		\$ 13,51
					IMPUESTOS	22%	\$ 2,97
					PRECIO VENTA		\$ 16,48

Tabla N.- 29 Receta Estándar Robalo con Ratatouille y Emulsión de Mamey.
Fuente: Restaurante Le Petit de Pigalle.
Elaborado: Pedro Patricio Quishpe Villota.

4.3 CONCLUSIONES

Con el presente proyecto se ha podido llegar a las siguientes conclusiones:

- Es factible la creación del recetario, ya que gracias a las encuestas se ha podido determinar la positiva aceptación de los comensales del restaurante.
- Mediante el estudio y la elaboración de las recetas estándar se determinó la rentabilidad del mismo, ya que su costo sería económico y entra dentro del presupuesto del restaurante.
- A través del recetario se explicará las técnicas utilizadas para la fusión de los productos nacionales e internacionales, como el pato el foie gras, las ancas de rana el atún son algunos productos, en el restaurante Le Petit Pigalle.
- Se ha determinado el uso del mamey en platos como el carpaccio de pato, el foie gras al mamey, el duo de atún al mamey, son algunas creaciones, debido a su versatilidad al combinar con otros productos se obtiene una buena combinación.

4.4 RECOMENDACIONES

- El recetario debe ponerse disposición del público en general, para llenar las expectativas de los mismos ya que está elaborado de una forma muy fácil de entenderlo.
- Ampliar y rescatar la fruta con la ayuda de entidades públicas como el INIAP ya que ellos incrementarían el conocimiento sobre una mejor producción del mismo, con charlas en la modificación genética de las plantas, para así obtener una mejor producción continua y no solo de temporada, para en un futuro a exportarla.

V. PROPUESTA

5.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA

Recetario gastronómico a base de mamey para introducir en el restaurante Le Petit Pigalle de la ciudad de Quito; provincia Pichincha.

5.2 JUSTIFICACIÓN

El escaso conocimiento de la fusión de los productos el cómo elaborarlo correctamente ha hecho que se vuelva indispensable el deseo de adentrarse en este tema tan peculiar, pero al mismo tiempo tiene por adelante un futuro prometedor.

Para la gastronomía es fundamental el conocimiento de nuevas recetas a base del mamey, es por eso que al no haber un lugar en nuestro país en la que ese elabore estos platos, resulta fascinante el tener un lugar donde se pueda disfrutar y aprender al mismo tiempo.

Al incrementar la producción de la fruta se elevaría la economía de los productores y de una u otra manera se beneficiarían a los agricultores.

El educar a la gente a que aprenda a degustar nuevas tendencias gastronómicas y no solamente al consumo de lo que se está acostumbrado contribuiría a una alimentación variada y nutritiva para la salud.

5.3 IMPACTO

Económico: Con la implementación del recetario, se incrementará el consumo del mamey por ende existirá un mayor beneficio económico, para los productores que cultivan el mamey.

Social: Al existir mayor demanda del mamey habrá más puestos de trabajo, por otro lado servirá como una guía para la elaboración de recetas aptas para todo público.

5.4 OBJETIVOS

5.4.1 Objetivo General

Promover e incentivar el uso del mamey en diferentes formas para que el comensal deguste de una nueva tendencia gastronómica.

5.4.2 Objetivos Específicos:

- Implementar el uso del mamey por medio del recetario.
- Contribuir a difundir sobre el potencial de la fruta.
- Describir la forma correcta de realizar los platillos mediante el uso de recetas estándar.

5.5 UBICACIÓN SECTORIAL Y FÍSICA

El restaurante Le Petit Pigalle se encuentra ubicado en la ciudad de Quito en las calles; 9 de Octubre y Carrión (esquina)

5.6 VIABILIDAD

El recetario es un producto nuevo, innovador y llamativo para el restaurante ya que la mayoría de sus clientes pertenecen un estatus económico alto, quienes prefieren nuevas alternativas culinarias, enfocándose en tendencias modernas.

El producto principal que se emplea es el mamey con su pulpa y los distintos derivados que se obtiene del mismo. En este recetario consta la preparación, cantidades e ingredientes que se utilizara; la elaboración se explicara de una manera fácil y entendible para las personas que tengan acceso al mismo.

5.7 PLAN DE EJECUCIÓN

RECETARIO GASTRONÓMICO A BASE DE MAMEY PARA
INTRODUCIR EN EL RESTAURANTE LE PETIT PIGALLE
DE LA CIUDAD DE QUITO; PROVINCIA DE PICHINCHA.



FUSIÓN PARA EL PALADAR



LOS FUNDADORES

NOSOTROS

HISTORIA DEL CHEF

EL EQUIPO

ORIGEN Y DISTRIBUCIÓN DEL MAMEY

CREME BRULE

HELADO DE MAMEY

TORTA DE MAMEY

PULPO VERANIEL

DUO DE ATUN

BRIOCHE

SUFLEE DE MAMEY AL GRAND MANIER

CARPACCIO DE PATO

ST BARTHE DE MAMEY

TIRAMISU DE MAMEY

ANCAS DE RANA A LA SATAY DE MAMEY

MAGRET DE PATO AL OPORTO CON MAMEY SALTEADO

FOIE GRAS AL MAMEY

CONFIT DE POLLO CON FRUTAS

RÓBALO CON RATATOUILLE Y EMULSIÓN DE MAMEY

CORVINA AL MAMEY CON PAPA ROTA

Los Fundadores

Historia



Le Petit Pigalle nació en 2009 como un sueño de Cristina Carranco y Johan Ducroquet quienes con su gran experiencia en el mundo culinario, su pasión por la restauración y su amor por la buena gastronomía deleitaron a Quito con su cocina y su calidez humana.

Su encuentro se da en una de las mejores cocinas de la Rive Gauche de París, ambos con experiencia en grandes restaurantes tales como: Ze Kitchen Galerie (París), Hotel du Crillon (París), Michel Bras (Laguiole), Martín Berasatégui(Lasarte-Oria), entre otros.

Su sueño se hizo realidad e hicieron crecer el restaurante hasta el año 2012 cuando decidieron regresar a La Belle France para enriquecer su gran experiencia culinaria.

Gracias por su legado.



Nosotros

Historia



Cuando nos conocimos en Courchevel, en el gran Hotel Cheval Blanc, nos unió un elemento en común: la gastronomía. Sabíamos que el destino nos quiso juntos para brindar nuestra cocina al mundo.

Pasamos por Mougins, encantadora ciudad cerca de Cannes en Francia donde realizamos una estación en los restaurantes « L'Amandier » y « La Place de Mougins » en donde descubrimos los sabores del mediterráneo junto al Chef Denis Fetisson, al chef Didier Chouteau al chef pastelero Pascal Giry.

Emprendimos un largo viaje hasta instalarnos en Quito, desde el año 2013 estamos a cargo del



restaurante Le Petit Pigalle en cual proponemos día a día el fruto de nuestra experiencia gastronómica, la pasión por el buen comer, una deliciosa comida francesa y un gran cariño en cada plato.

... El sueño continúa...

CHEF

Historia



Todo comienza en Nantes en el restaurante “Les Temps Changent” del chef Laurent Le Bouler donde Gabriel descubre el maridaje de sabores y el amor por la cocina. Lleno de experiencia Gabriel decide viajar al extranjero para descubrir nuevos sabores.

Es por el azar que Gabriel se lanza en la gestión de restaurantes en Irlanda durante un año. De regreso a Francia Gabriel gana experiencia en hotelería tanto en La Baule como en la altura en “Cheval Blanc” en Courchevel. Luego regresará a la restauración en “L’Amandier de Mougins” en el sur de Francia.

En 2011 Gabriel decide instalarse definitivamente en Quito donde maneja la carrera de gastronomía en la Universidad de los Hemisferios durante 2 años antes de tomar bajo su cargo el restaurante Le Petit Pigalle en 2013



El equipo



El restaurant cuenta con un gran equipo de trabajo el cual está capacitado para brindar el mejor servicio al cliente y el mismo salga satisfecho. Lo más importante es que regrese a nuestra casa.



Origen y Distribución del Mamey



El mamey es nativo de las Antillas y del norte de América del Sur. Fue registrado cerca de Darién, Panamá, en 1514, y en 1529 se incluyó por Oviedo en su revisión de los frutos del Nuevo Mundo. Se ha cultivado como un espécimen en invernaderos Ingleses desde 1735. Crece bien en las Bermudas y es comúnmente cultivado en las Bahamas y las Antillas Mayores y Menores. En el sur de México y Centroamérica, se cultiva con moderación, salvo en las tierras bajas de Costa Rica, El Salvador y en Guatemala, donde puede ser visto como cortinas rompevientos y como árboles ornamentales para sombra a lo largo de las calles de la ciudad, y con frecuencia se cultiva por su fruto en las llanuras y colinas de la costa del Pacífico. El cultivo está disperso en Colombia, Venezuela, Guyana, Surinam y la Guayana Francesa, Ecuador y el norte de Brasil.

Clima

El mamey se limita a los trópicos o muy cerca de los climas tropicales. En Centroamérica, crece desde cerca el nivel del mar hasta 3,300 pies (1,000 m). Tres árboles en la " Agricultural Research and Education Center, Homestead", en el sur de la Florida, murieron al descender las temperaturas a 28 °F (-2.22 °C) en enero de 1940.

Suelo

Al árbol del mamey le favorecen los suelos profundos, ricos y bien drenados, pero al parecer se adapta a terrenos superficiales, arenosos, y crece naturalmente en las zonas de piedra caliza de Jamaica, también lo hace bien en la piedra caliza de las Bahamas y el sudeste de la Florida.

Propagación

Las semillas son el medio habitual de difusión, las que germinan en 2 meses o menos y brotan fácilmente en el mantillo de hojas bajo el árbol. Las plantas de semilla producen frutos de 6 a 8 años en México y de 8 a 10 años en las Bahamas. La propagación vegetativa es preferible para evitar la proliferación de árboles machos y para alcanzar pronto la fructificación. En los invernaderos ingleses, los cortes semi-leñosos con las hojas inferiores adjuntas son los que se emplean. Tanto Robert Newcomb como Albert Cuevas de Palm Lodge Tropical Grove, Homestead, injertaron con éxito el mamey y en posturas propias nacidas de semillas.

Cultivo

El mamey generalmente recibe poca o ninguna atención cultural, a no ser la protección contra el frío durante los primeros inviernos, en aquellos lugares que no son estrictamente tropicales. Parece muy resistente a plagas y enfermedades.

Temporada

En Barbados, los frutos comienzan a madurar en abril y continúan madurando durante varias semanas más. La temporada se extiende desde mayo a julio, en las Bahamas, algunas frutas se ofrecen en el mercado nativo de Nassau y en las carreteras.

<http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/mameyampliado.html>

CREME BRULE



Tiempo: 15 a 30 minutos

Observaciones: al quemarla no excederse porque se hace amargo.

PAX. 4

Dificultad:

INGREDIENTES

240	g.	Huevos
200	ml.	Leche
52	g.	Azúcar
20	g.	Maicena
200	g.	Mamey

Preparación

En una olla poner a hervir la leche, añadir el mamey previamente licuado dejar hervir, en un bowl incorporar las yemas el azúcar y la maicena y batirlas con un batidor, una vez que haya hervido la leche incorporar la mezcla hervir hasta que llegue a espesar sin dejar de moverle a bajo fuego. Dejar enfriar y servir en la superficie añadir azúcar y quemarla se lo sirve acompañado con helado.



HELADO DE MAMEY



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: la crema inglesa debe estar bien fría para utilizar la maquina de hacer halados.

PAX. 4

Dificultad: 

INGREDIENTES

480	g.	Huevos
200	g.	Azúcar
400	ml.	Leche
200	g.	Mamey

Preparación

En una olla poner a hervir la leche con el mamey licuado, de los huevos se utilizara las yemas poner en un bowl y añadir el azúcar y mezclar con un batidor, una vez que llegue al punto de ebullición no debe hervir incorporar la mezcla y batir con una cuchara de palo hasta que esta punto de nape dejar enfriar después se coloca la crema inglesa en la máquina para hacer helado dejar por 30 minutos.



TORTA DE MAMEY



Tiempo: 50 a 60 minutos

Observaciones: mantener el horno bien caliente y no abrirlo.

PAX. 4

Dificultad:

INGREDIENTES

200	g.	Harina
120	g.	Leche
200	g.	Azúcar
180	g.	Mantequilla
120	g.	Mamey
20	g.	Polvo de hornear
480	g.	Huevos

Preparación

En un bowl incorporar la mantequilla, el azúcar mezclar con la batidora eléctrica, añadir los huevos uno a uno. Luego incorporar la harina y el royal, batir muy bien. Al final añadimos la pulpa del mamey, batir por unos minutos más, ponemos la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado. Llevamos al horno por 30 a 45 minutos a 250 grados °C. Pude acompañarse con frutos rojos.



PULPO VERANIEL



Tiempo: 30 a 45 minutos

Observaciones: una vez cocinado el pulpo realizar un choque térmico para que sea suave.

PAX. 4

Dificultad:

INGREDIENTES

200	g.	Pulpo
60	g.	Mamey
100	g.	Rúcula
60	g.	Tocino
28	ml.	Limón
40	g.	Aceitunas
		Azúcar cantidad necesaria
		Aceite cantidad necesaria

Preparación

Cocinar el pulpo en una olla de presión por 15 minutos una vez que esté reservar. Se deshidrata las aceitunas para hacer un polvo de las mismas, con la rúcula hacemos una salsa, al mamey se lo cocina hasta obtener una mermelada, con el extracto de limón mezclamos con el azúcar y dejamos reducir. Le incorporamos el aceite. lo llevamos al mixer hasta que se haga una salsa homogénea, al tocino lo llevamos al por 5 minutos que se selle se procede al montaje del plato.



DUO DE ATUN



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: mantener al atún en congelación para q sea fácil al momento de cortar.

PAX. 4

Dificultad: III

INGREDIENTES

60	g.	Mamey
200	g.	Pangorá
200	g.	Atún fresco
15	g.	Mayonesa
		Limón
		cantidad necesaria
200	g.	Manzana
100	g.	Maracuyá

Preparación

Al mamey cortar sacar la pulpa y licuar con limón, agua a punto de emulsión. Cocinar las uñas pangora por 10 minutos. Realizar un choque térmico, sacar la pulpa de las uñas mezclar con la mayonesa, el limón. El atún se lo corta en lonjas muy finas y se coloca la mezcla y se le cubre con el atún, se añade la manzana como decoración y salsa de vainilla. Servir.



BRIOCHE



Tiempo: 15 a 30 minutos

Observaciones: no dejar quemar el caramelo en la sartén.

PAX. 4
Dificultad: III

INGREDIENTES

60	g.	Mamey
200	g.	Pan Brioche
200	g.	Frutilla
100	g.	Azúcar
200	g.	Mantequilla
60	g.	Almendra
300	ml	Helado

Preparación

En una olla reducir la mitad de las frutillas con azúcar para obtener un culis de las mismas y reservar. En otra olla hacer una mermelada de mamey en un sartén antiadherente lo calentamos añadimos la mantequilla y el azúcar lo caramelizamos incorporamos el pan brioche hasta obtener una capa caramelizada, las frutillas las picamos mezclamos con el culis y realizamos el montaje el helado va al final con un poco de almendra como decoración.



SUFLEE DE MAMEY AL GRAND MANIER



Tiempo: 30 a 45 minutos

Observaciones: horno precalentado. Añadir una pizca de sal en las claras de los huevos.

PAX. 4

Dificultad: 

INGREDIENTES

120	g.	Mamey
40	g.	Leche
1200	g.	Huevos
100	g.	Azúcar
200	g.	Azúcar impalpable
100	ml.	Grand manier

Preparación

Con el mamey se realizara una mermelada mezclando el azúcar mamey y la leche reservamos, separamos las claras y las yemas en diferentes bolls se utilizara solo las claras batimos a punto de nieve agregando el azúcar impalpable, en un molde se cerámica lo engrasamos le espolvoreamos azúcar en el centro del molde añadimos la mermelada después incorporamos las claras a punto de nieve ponemos al horno previamente calentado a 250 grados °C durante 15 minutos. Lo sacamos del horno y calentamos el grand manier para flamear el suflee.



CARPACCIO DE PATO



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: el punto adecuado del pato para el consumo es solo el sellado.

PAX. 4

Dificultad: III

INGREDIENTES

800	g.	Mamey
400	ml.	Vinagre de frutas
400	g.	Azúcar
600	g.	Pato Americano
120	g.	Endivias
120	g.	Nueces

Preparación

Se realizará una salsa con el mamey el azúcar y el vinagre de frutas se deje reducir hasta que tenga la consistencia de una salsa, a la pechuga de pato lo sal pimentamos y la sellamos reservamos, para el montaje se hará una línea con la salsa se corta en lonjas al pato lo colocamos sobre la salsa la decoramos con las endivias y las nueces.



ST BARTHE DE MAMEY



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: remover la compota para que no se queme.

PAX. 4

Dificultad: III

INGREDIENTES

800	g.	Mamey
400	g.	Guayaba
600	g.	Azúcar
600	g.	Maracuyá
60	g.	Coco Rallado
240	g.	Huevos
120	g.	Oritos
120	g.	Harina

Preparación

Primero se realizara un crocante de orito se mezcla los huevos y la harina. Picamos en brunois el orito lo mezclamos y le damos forma como una bizcotela en un flexipan ponemos al horno previamente caliente a 250 grados °C y reservamos. En una olla hacemos un jarabe de guayaba con azúcar una vez que esté le ponemos en la máquina de hacer helado para que se cristalice, reservamos. Se procede hacer una mermelada con el mamey se añade el zumo de la maracuyá y el azúcar lo dejamos reducir hasta obtener una mermelada. El montaje se lo realizara en una copa de Martini colocamos la mermelada del mamey y la maracuyá ponemos una bolita del granizado de maracuyá y al final el crocante del orito espolvoreamos el coco rallado y lo servimos.



TIRAMISU DE MAMEY



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: no excederse con el café.

PAX. 4

Dificultad:

INGREDIENTES

80	g.	Mamey
120	g.	Bizcotelas
60	g.	Azúcar
240	g.	Queso Crema
60	g.	Café
240	g.	Huevos
60	g.	Cocoa
20	g.	Canela en polvo

Preparación

Hervir agua para añadir el café lo reservamos que se enfríe, en un bowl colocamos la yema de los dos huevos el azúcar y el queso crema lo batimos hasta que este cremoso. En una olla aparte hacemos el mamey confitado en azúcar reservamos, las clara las batimos a punto de nieve y mezclamos con el queso crema y la canela en polvo, en un molde ponemos las bizcotelas remojadas en el café colocamos una capa con la crema después añadimos las frutas confitadas y otros deditos y otra capa más con la crema al final espolvoreamos la cocoa y al congelador por 2 horas y servir.



ANCAS DE RANA A LA SATAY DE MAMEY



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: cocinar a bajo fuego para que se cosan y no se sellen.

PAX. 4
Dificultad: |||

INGREDIENTES

600	g.	Ancas de rana
200	g.	Berenjenas
240	g.	Chorizo español
60	ml.	Vino blanco
80	ml.	Aceite
		Ajo, cebolla al gusto Satay
60	g.	Pasta de maní
80	g.	Mamey
320	g.	Tamarindo
40	g.	Hierva luisa

Preparación

Condimentar las ranas reservar, en un sartén caliente añadir la cebolla y el ajo caramelizarlos después incrementamos la ranas las sellamos, la berenjena y el chorizo los cortamos en julianas los añadimos al sartén salteamos hasta que tomen un buen color lo flameamos con el vino salpimentamos al gusto dejamos evaporar el alcohol del vino.

Preparación de la salsa satay lo cocinamos la tamarindo hasta obtener la pulpa dejamos enfriar después lo licuamos con la pasta de maní el mamey y la hierba luisa esto se lo utilizara como decoración pintando al plato y pequeños cantidades en cada rana.



MAGRET DE PATO AL OPORTO CON MAMEY SALTEADO



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: no coserlo mucho al pato.

PAX. 4

Dificultad:

INGREDIENTES

600	g.	Pato Americano Pechuga
200	g.	Mamey
320	ml.	Vinagre De Frutas
400	g.	Papa Cecilia
60	g.	Azúcar

Ingredientes salsa oporto

80	ml.	Aceite
800	g.	Huesos
320	g.	Cebolla
240	g.	Zanahorias
320	ml.	Vino Oporto
1	und.	Hojita de Laurel

Preparación de la salsa de oporto

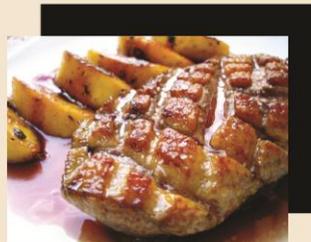
Cortar la cebolla y la zanahoria en batalla poner en una lata con los huesos agregamos un poco de aceite y al horno por 3 horas a 180 grados °C. Sacamos del horno los huesos agregamos en una olla con agua, lo dejamos reducir hasta obtener un fondo oscuro, añadir el oporto y dejar reducir al punte de salsa.

Preparación

Pelar al mamey cortarlo en cubos de ½ cm, saltearlos con el azúcar y el vinagre de frutas, cortar las papas en chips y freírlas, salpimentar el al pato y freirlo. Montar el plato.

Recomendación

El termino del pato es ½ a ¾ para que esté muy jugoso.



FOIE GRAS AL MAMEY



Tiempo: 30 a 45 minutos

Observaciones: sellarlo en un sartén muy caliente.

PAX. 4

Dificultad: |||

INGREDIENTES

800	g.	Foie Gras
400	g.	Mamey
120	g.	Acelga
200	g.	Azúcar
320	ml.	Vinagre de frutas
		Salsa oporto al gusto
80	ml.	Aceite

Preparación

A la acelga cocinarla con agua y el azúcar, después poner en un flixipan y al horno por 20 minutos a 180 grados °C, sacar y reservar. Al mamey perlarlo y cortarlo en cubos saltearlos con vinagre y el azúcar, salpimentar al foie gras y sellarlo solo hasta que se dore si se lo fríe por mucho tiempo se reduce demasiado, montar el plato y decorar con el crocante de acelga.



CONFIT DE POLLO CON FRUTAS



Tiempo: 2 a 3 horas.

Observaciones: confitar a fuego lento que no se fría.

PAX. 4
Dificultad: |||

INGREDIENTES

800	g.	Pollo (pierna y pospierna)
200	g.	Manzana
200	g.	Pera
200	g.	Claudia
400	g.	Mamey
320	ml.	Vinagre de frutas
320	g.	Azúcar
300	g.	Papa chola
2000	g.	Manteca vegetal
80	ml.	Aceite

Preparación

Confitar al pollo en la grasa vegetal por 8 horas a 65 °C temperatura. A las papas picar en cubos y freírlas, las frutas picar las frutas en medias lunas saltear con el vinagre y el azúcar las frutas, sellar al pollo para que sea crocante la piel, montar el plato, va acompañado con una salada oscura.



RÓBALO CON RATATOUILLE Y EMULSIÓN DE MAMEY



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: a la emulsión agregar un poco de agua fría se obtendrá un mejor resultado.

PAX. 4
Dificultad: |||

INGREDIENTES

600	g.	Robalo
240	g.	Pimiento R. V.
200	g.	Cebolla perla
200	g.	Tomate
400	g.	Mamey
80	ml	Aceite

Preparación

Picas las verduras en brunois ponerlas a cocinar una vez que estén salpimentarlas, al mamey pelarlo, cortar en batalla licuarlo con aceite y unas gotas de limón hasta que esté emulsionado. Al róbalo sal pimentarlo después freírlo, realizar el montaje del plato usando a la ratatouille como base.

Recomendación

Dejar que se fría bien del lado de la piel para que no se seque y la carne sea jugosa.



CORVINA AL MAMEY CON PAPA ROTA



Tiempo: 45 a 60 minutos

Observaciones: cocinar del lado de la piel para que sea jugosa la carne.

PAX. 4

Dificultad: III

INGREDIENTES

600	g.	Corvina
320	g.	Mamey
400	g.	Papas
200	g.	Zucchini
240	g.	Pimiento verde
120	g.	Champiñones
120	g.	Mantequilla
200	ml.	Crema de leche
40	g.	Lecitina de soya
80	ml.	Aceite

Preparación

Lavar y poner a cocinar las papas con cáscara. Cuando estén cocidas las papas pelarlas y aplastarlas que no quede hecho puré. Después añadir mantequilla en un sartén y dorarla a la papa; a las verduras cortarlas en slider saltearlas. Freír la corvina previamente salpimentad al gusto, pelar al mamey, licuarlo después cocinarlo con la crema de leche añadir la lecitina de soya, mixar para obtener la espuma de la misma.





Tecnológico Internacional



AUTOR
Patricio Quishpe

5.8 RECURSOS

5.8.1 Materiales

MATERIALES	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPOS	Computadora	1
	Cámara	1
	Flash memory	1
	Impresora	1
SUMINISTROS	Cuaderno	1
	Resma de papel	1
	Internet	30
	Esferos	2

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPOS	Sifón	1
	Silpat	1
	Sartenes	5
	Ollas	2
	Mixer	1
	Platos	6
	Cocina	1
	Máquina de hacer helado	1
	Cuchillos	3

5.8.2 Económicos

MATERIAL	CANTIDAD	COSTO
Ingredientes	Varios	250
Impresiones	Varias	30
Diseñador grafico	Uno	50
Recetarios	Tres	45
TOTAL		375

5.8.3 Talento Humano

- Estudiante Investigador: Pedro Patricio Quishpe Villota
- Director: Lcdo. Henry Proaño (Director de la Tesis)
- Entrevistados: Chefs Gabriel Germain y Anita Carrera dueños propietarios del Restaurante LEPETIT PIGALLE.
- Colaborador: Diseñador gráfico Patricio Zambrano.

REFERENCIAS

- El gran libro de las frutas. Autor Bob Flowerden, 1º Edición Anglofort S.A Septiembre 2006.
- Nutrición y Salud efectiva; Autor: Josefina López Merino, 3º Edición, Trillas, México 2007.
- La fruta un sano placer, Autor: Brigitte Kranz, Editorial Everest S.A España 2001
- Tesis de Grado de ESPOCH: Investigación de la Cultura Gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de El Oro, para el fortalecimiento del Sector Turístico. Autor: Jairo Vicente Castro Guerrero; 2010
<http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- Valores Nutricionales: descripción, origen, locación, características generales, usos y transformaciones del mamey.
http://www.fao.org/inpho_archive/content/documents/vlibrary/ae620s/pfrescos/MAMEY.HTM. Edición FAO, 2006.
<http://composicionnutricional.com/alimentos/MAMEY-5>. Fundación Universitaria Iberoamericana.
- Documento del INIAP: Descripciones de las plantas tropicales de la Costa Ecuatoriana
http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/RECOGER_Reactivacion_Colecciones_Germoplasma_INIAP.pdf. Año 2003
- Documentos de el Diario El Comercio: Reportaje de las clases de mamey existentes en el Ecuador y su escasa producción en el mismo.
http://www.elcomercio.com.ec/agromar/mamey_0_589141248.html. Año 2011

APENDICES

APENDICE A: ENCUESTA



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERIA ENCUESTA

La presente encuesta es de carácter académico los datos que nos brinde serán manejados con absoluta reserva.

Género:

Edad:

Lea con atención las preguntas que se detallaran a continuación:

1.- ¿Conoce el Mamey o zapote?

SI

NO

2.- ¿De qué color es?

Verde

Marrón

Rojo salmón

otros

3.- ¿Le agradaría degustar algún plato preparado con el Mamey?

SI

NO

4.- ¿En qué región se da esta fruta?

Región Insular

Región Costa

Región Sierra

Región Amazónica

5.- ¿Ha realizado preparaciones gastronómicas con esta fruta? ¿Cuáles?

SI

NO

.....
.....
.....

6.- ¿Sabe si el mamey es un producto de exportación?

SI

NO

7.- ¿Mencione cuales considera usted son las preparaciones ideales para esta fruta?

.....
.....
.....

8.- ¿Le agrada degustar postres, entradas, fuertes elaborados a base del mamey?

SI NO

9.- ¿Conoce los beneficios del mamey?

SI NO

10.- ¿Sabe que vitaminas tiene el mamey?

SI NO

11.- De los siguientes platos a base de mamey ¿Cuál de ellos ha consumido?

- e) Helado de Mamey
- f) Jugo de Mamey
- g) Dúo de atún con mamey
- h) Pulpo en la vinagreta de mamey

Agradezco su amble colaboración.

APENDICE B: ENTREVISTA



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA ENTREVISTA

Entrevistado:

Entrevistador

Lugar:

Fecha y Hora:

Objetivo: Recolección de información para determinar el grado de aceptabilidad que tienen dicha propuesta dentro del Restaurante

Desarrollo de la Entrevista:

La entrevista será no estructurada por la cual se entablara un dialogo con el dueño del restaurant Le Petit Pigalle.

Temas a tratar.

- Las frutas en la gastronomía.
- Utilizar nuevos productos para implementar en el Restaurante Le Petit Pigalle.
- Conocimiento sobre el mamey.
- Técnicas a utilizar para la elaboración de recetas a base del mamey.