



No. 01 \$ 18.00 USD \$ 2.25



# Escuela de COCINA Gelatinas

Crisantemo



paso



a paso



No. **1**

HECHO EN AMÉRICA



# Florales



# Historia y origen de la grenetina

La palabra grenetina es usada solamente en México, a nivel mundial se le conoce como gelatina.

El término gelatina proviene del latín Gelata y se ha venido usando desde hace 1800 años. Se aplica a la solución que ha sido disuelta en agua y posteriormente, al ser refrigerada, se vuelve sólida.

El uso documentado más antiguo de la gelatina fue precisado hace 3,500 años, en Egipto, donde se encontró - en la cámara del templo del rey Hatshep- una placa de grenetina. Asimismo, se ha demostrado que algunos murales antiguos, originarios de Tebas, fueron pintados con grenetina.

Se inició la producción industrial de la grenetina en el siglo XVII, como consecuencia de las guerras Napoleónicas, pretendiendo compensar la deficiencia de proteína en la población. Ya en el siglo XIX la grenetina fue usada en la industria fotográfica, lo que motivó un considerable incremento de su producción a nivel mundial.

Actualmente México es el país con mayor consumo de gelatinas a nivel mundial, equiparado en cantidad al de toda Europa.

En todo tipo de eventos -fiestas infantiles, cumpleaños, bodas, etc.- se encuentra presente la gelatina, en sus diferentes presentaciones.

Es importante reconocer que muchas de estas presentaciones se deben al ingenio mexicano.

# PASOS PARA DESMOLDAR

**1** Como primer paso colocaremos un recipiente tres veces más grande que la gelatina con agua caliente a 60° aproximadamente.



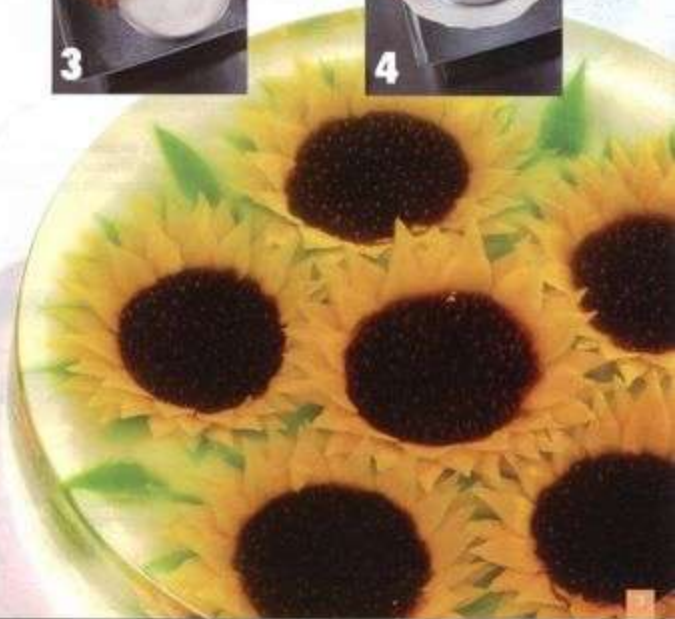
**2** Moje un palillo e introdúzcalo alrededor de la gelatina para despegarla.

**3** Sumerja el molde en agua caliente de 3 a 5 segundos y verifique que haya despegado del molde; si no es así sumórgalo nuevamente.



**4** Una vez verificado que ha despegado la gelatina, coloque el platón previamente engrasado o humedecido, sobre el molde. Presione y gire volteando el platón. Ahora levante el molde de la gelatina. Si aún así no ha sentido que ya cayó la gelatina, muévala un poco hasta que caiga.

**5** Su gelatina está lista.



# EQUIPO

## NECESARIO PARA LA ELABORACIÓN DE GELATINAS INYECTADAS



**1** Juego de cucharas medidoras, las hay de acero inoxidable y plástico. Nuestras recetas están estandarizadas con este tipo de cucharas.



**3** Recipientes plásticos, tienen la capacidad de una taza y sirven como auxiliares para contener la gelatina lista para inyectar (puede utilizar cualquier otro tipo de recipiente pequeño).



**2** Tazas medidoras. Las hay de diferentes materiales. Como su nombre lo indica, mide tazas siempre de la misma capacidad, 240 ml.



**4** Los recipientes de vidrio (como flaneros) son muy útiles para colocar cualquier ingrediente y nos auxilian en la preparación de nuestras bases.



**5** Los tenedores y las cucharas nos auxilian en el proceso de hidratación de la gelatina y demás preparados.



**6** Para esta técnica en gelatina nos auxiliaremos de dos tipos de cuchillos que en todas los hogares existen: un cuchillo para carne (de mesa) con una hoja de 6 x 1 cm. de sierra; y un cuchillo liso con hoja de 12 x 1.5 cm aproximadamente.



**7** Colador, para evitar que pasen grumos de galletina al molde de la gelatina.



**8** Vaso de vidrio y jeringa desechable de 3 ml con la punta amarilla.



**9** Recipiente para hervir el agua; los hay de acero, aluminio y peltre.



**10** Moldes de diferentes formas y capacidades para formar las gelatinas; moldes individuales de plástico; y trapo de manta de cielo para limpiar el excedente de gelatina al inyectarla.



**11** Molde rectangular para la elaboracion del arreglo floral.



# INGREDIENTES

PARA LA PREPARACIÓN  
DE LAS GELATINAS  
FLORALES Y  
ARTÍSTICAS.

## Ácido Cítrico

Este ácido se encuentra en limones, limas y naranjas, así como en frambuesas, grosellas y otras frutas ácidas. Se elabora a través de la fermentación de la glucosa. Es soluble en agua y se utiliza en la preparación de bebidas, jarabes de frutas, mermeladas, etc.

En la gelatina, acentúa el sabor y aporta un poco de más claridad, siendo de mucha importancia para la presentación de la gelatina.



## Colorantes

En la actualidad existe una gran variedad de colorantes alimenticios con una amplia gama de colores. Los hay en varias presentaciones: polvo, líquido y gel. Se puede utilizar cualquier tipo aunque los polvos, debido a que su base es la sal, terminan por salear nuestra preparación.

## Leche

Existen diversos tipos, como son: ultrapasteurizada, homogeneizada, orgánica entera, deslactosada, ligera, etc. La más usual es la leche entera.



## Agua

Hay algunas variedades de agua como, purificadas, filtradas y saborizadas, pero lo más común es hervir nuestra agua.



## Edulcorantes

Existen varios tipos de endulzantes, sin embargo para la fabricación de gelatinas florales, lo más indicado es utilizar azúcar 100% refinada, ya que no dará ningún color a la gelatina, logrando preparaciones muy transparentes en las que el trabajo lucirá mejor.



## Bióxido de Titanio

Es un aditivo 100% alimenticio con el cual se elaboran muchos productos, tales como: la capa blanca de algunos dulces confitados, colaciones, panes de caja blancos; en la fabricación de algunos helados se usa como estabilizante y tiene muchos usos más. En las gelatinas florales proporciona mejor consistencia y realce a las bases de color.



## Saborizantes

Hay una extensa gama de saborizantes líquidos en el mercado, sin embargo es aconsejable el uso del sabor PiÑA, ya que no enturbia la preparación. Puede usted realizar pruebas para detectar si alguno de los sabores que desea no enturbia el producto terminado.

# RECETA BÁSICA

PARA GELATINA DE AGUA

## MATERIAL PARA SU PREPARACIÓN

- 4 tazas de agua (1 litro)
- 300 gr de azúcar
- 30 gr de gelatina
- 1/4 cucharadita de ácido cítrico (1gr)
- 1 cucharada de esencia de pila (15 ml)

## PASOS PARA SU

PREPARACIÓN

- 1** Hidrate la gelatina: coloque la gelatina y añada una taza de la misma agua, mueva constantemente con ayuda del tenedor, para evitar que se formen grumos. Entre más fría el agua, mejor. Deje reposar por lo menos de 30 a 40 minutos.



- 2** Revise que este bien mezclada la gelatina con el agua y no queden grumos.



- 3** Coloque el agua restante en un recipiente y ponga al fuego.



- 4** Agregue el azúcar, deje a fuego alto.



- 5** Mueva con una pala de madera hasta que suelte el hervor. Usando palas de madera se evita que el recipiente desprenda algún residuo al frotarlo.



- 6** Retire del fuego y añada la gelatina ya hidratada al recipiente de agua caliente.



- 7** Mueva para que se disuelva.



## Consejo:

Es conveniente marcar las palas para que no sean usadas para otro fin, así evitaremos algún tipo de contaminación de sabores.

- 8 Mezcle hasta que la galletina se haya disuelto en su totalidad.



- 9 Agregue el ácido cítrico y siga moviendo.



- 10 Añada el saborizante, integrándolo perfectamente.



- 11 Vacíe al molde que haya elegido y deje enfriar a temperatura ambiente antes de refrigerar.



- 12 Orille la espuma con ayuda de una cuchara, jalándola hacia el borde del molde, deslizando hacia arriba para que desaparezca.



**Consejo:** Con la flama de un encendedor para estufas, la espuma desaparece más rápidamente.



**Consejo:** En caso de que exista premura de tiempo para trabajar la gelatina, se puede utilizar un ventilador para enfriarla más rápido y después deberá ser refrigerada. Esto reducirá el tiempo de cuajado.





## MATERIAL PARA SU PREPARACION

Para un litro de Base

- 4 tazas de leche (1 litro)
- 300 gr de azúcar
- 30 gr de gelatina
- 1 cucharada de saborizante al gusto, vainilla, fresa, chocolate, etc.

# Preparación Especial

DE LA GELATINA DE LECHE PARA LA INYECCIÓN

A ésta se le agregará Bióxido de titanio, que dará a la gelatina una mejor consistencia, para que los pétalos tengan mayor realce.

Se utilizarán colores alimenticios o artificiales, el que usted elija, en este caso utilizaremos el color rosa.

## PROCEDIMIENTO

- 1 Una taza de gelatina de leche (250 ml), dos cucharaditas de colorante rosa en gel o 15 a 20 ml.



- 2 Mover hasta disolver totalmente.



## GELATINA BASE LECHE

Se sigue el mismo procedimiento que en la gelatina de agua, con la única diferencia de que ésta no lleva ácido cítrico.

- 3 Agregue una cucharada de Bióxido de titanio (10 ml).



- 4 Mueva hasta disolver completamente.



- 5 Llene la jeringa con gelatina y cada vez que ésta se vacíe.



- 6 Mueva el recipiente de la gelatina, ya que el bióxido de titanio se asienta.



- 7 Mantenga la jeringa y el cuchillo en el vaso con agua caliente cuando no lo esté usando. Esto ayudará a que el cuchillo se deslice fácilmente dentro de la gelatina y la jeringa no se tape al cuajarse ésta en la punta de la aguja.

# CRISANTEMO NARANJA EN BURBUJA

Desde hace más de diez mil años, los chinos cultivan crisantemos. Hoy en día, a partir de las 200 especies silvestres, los horticultores han creado varios miles de híbridos de todas las formas y colores. En Francia, el crisantemo se relaciona con el Día de Todos los Santos. Al ser planta de un solo día, debe florecer el primero de noviembre. En China y Corea, el crisantemo es la flor de los nacimientos y las bodas. Así pues, se trata de la cuarta planta noble, situada después del ciruelo, el bambú y la orquídea. Los jardineros asiáticos le profesan una auténtica devoción.

Tenemos ya todo listo para la realización de un crisantemo

**Materia  
Necesaria:**



- 1 cuchillo de mesa con sierra para carnes
- 1 molde tipo bowl de 3 litros (24 cm diámetro X 11 cm de alto)



- 1** Saque la gelatina del refrigerador unos minutos antes de comenzar a trabajarla.



- 2** Introduzca el cuchillo al centro de la gelatina, penetrando aproximadamente 8 cm, así evitamos chocar con el fondo y que el pétalo se vea doblado.



- 3** Mueva el cuchillo hacia el frente o hacia atrás (según le resulte más cómodo).



- 4** Inyecte una tercera parte de la gelatina de color sobre la hoja del cuchillo; no mueva hacia los lados ya que maltratará los pétalos de la flor. Una vez retirada la jeringa y el cuchillo limpie el excedente de la gelatina con un trapo húmedo.



- 5** Haga otros dos cortes, formando un triángulo. El cuchillo en esta primera vuelta tiene que entrar verticalmente y el triángulo no debe ser muy abierto.



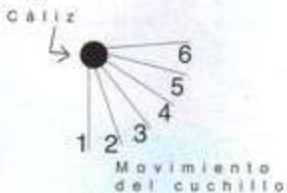
TRIÁNGULO QUE SE FORMA CON LOS CORTES



**6** Aquí se muestra la inclinación del cuchillo, abriendo poco a poco conforme van incrementándose las vueltas. Tiene que imaginarse una flor al revés; los pétalos van unidos al cáliz.



**7** En el siguiente dibujo se muestra la inclinación de cada vuelta, desde la primera y subsecuentes. No olvide que los pétalos tienen que ir unidos al cáliz y esto se logra introduciendo el cuchillo siempre en la incisión anterior.



**8** En esta foto se aprecia lo que se ilustró en el dibujo anterior. Complete seis vueltas, siempre introduciendo un poco más inclinado el cuchillo y penetrando un centímetro más en cada vuelta.



**9** Terminada la flor, comience a inyectar las hojas. Para eso tiene que llenar ahora la jeringa con gelatina verde. Debe introducir el mismo cuchillo un poco más horizontal y levantarlo de la base, no de la punta, para que pueda anchar la base de la hoja. De esta manera tendremos una hoja en forma triangular; ancha de la base y la terminación en punta.



**10** Continúe haciendo las hojas, acomodándolas por pares.



**11** Limpie con su trapo húmedo, con mucho cuidado, todos los pequeños residuos, ya sean de gelatina o de color. No debe verse manchada la gelatina. Refrigere por diez minutos.



**12** Vacíe una capa de gelatina de leche casi fría. Con ésta sellará las hendiduras del cuchillo y la jeringa.



**13** Llene de gelatina de leche hasta el borde del molde y refrigere hasta que esté bien cuajada.









# CRISANTEMO EXTENDIDO

Este crisantemo luce diferente a los demás, le llamamos extendido porque, debido al molde que es más amplio de diámetro y más corto de profundidad (23 cm x 6 cm), la flor queda extendida, dando un efecto diferente.



Usaremos el cuchillo de sierra utilizado en la burbuja, porque necesitamos ampliar más los pétalos en las vueltas, de lo contrario quedaría una flor muy pequeña.



## PROCEDIMIENTO

- 1** Comience de la misma manera que siempre al centro verticalmente, introduzca el cuchillo 5.5 cm e inyecte gelatina en color rosa.



- 2** Realice el segundo y tercer corte para cerrar el triángulo.



- 3** Realice sus pétalos con gelatina color rosa hasta completar siete vueltas.



- 4** Recuerde separar un poco del cuerpo de la flor y levantar la base del cuchillo para anchurar la hoja.



- 5** Con la gelatina color verde realice las hojas.



- 7** Seque siempre lo que salga de los pétalos.



- 8** Termine de colocar sus hojas, ahora acomode seis, pero tres de un lado y tres de otro, así le damos otra terminación y un efecto diferente.



- 9** Refrigere de 15 a 20 minutos aproximadamente.

- 10** Ya lista desmoldo (siga los pasos de la técnica de desmoldado).



# GELATINAS INDIVIDUALES

Son un detalle muy bonito para regalar en cualquier ocasión.

Existen varias formas de moldes individuales con tapa. Practique su crisantemo en otros que a usted le agraden, como el molde que le enseñamos, es muy divertido.



## MATERIAL NECESARIO

- 1 cuchillo liso chico
- Rinde:
  - 1 litro rinde 14
- Caducidad:
  - 8 a 10 días
- Capacidad del molde:
  - 2/3 de taza
- Medidas del molde:
  - diámetro de 7.5 cm y
  - 6 cm de altura.



## PROCEDIMIENTO

- 1** Prepare sus utensilios y material necesario. Vaso, jeringa, cuchillo y vaso individual de gelatina de agua.



- 2** Comience introduciendo el cuchillo al centro, cuide de no chocar en el fondo; el cuchillo sólo debe introducirse 3.5 cm.



- 3** Inyecte gelatina de color amarillo y forme su primer pétalo.



- 4** Termine el triángulo base, no muy abierto. No olvide que es el paso básico.



- 5** Vaya formando las siguientes vueltas, subiendo siempre la inclinación y la profundidad (vea el dibujo del crisantemo en burbuja). Complete la flor, con gelatina amarilla; son seis vueltas pero ahora sólo separe medio centímetro en cada vuelta.



**Consejo:** Llene el molde hasta donde tiene la marca del primer borde con gelatina de agua. El otro centímetro será cubierto con la gelatina de leche.

**6** Cambie de gelatina, ltere con color verde y realice las hojas.



**7** Recuerde secar siempre, con su trapo húmedo y limpio, el excedente que salga de la inyección de cada pétalo.



**8** Forme seis hojas y refrigere unos minutos.



**9** Selle con gelatina de leche fría y refrigere.



**10** Desmolde como lo indica la técnica.





# GELATINA MULTIFLORALES

Para este trabajo necesitamos una gelatina de agua hecha en molde redondo de dos litros (23 x 6 cm).

Utilizaremos el cuchillo chico liso y gelatina de leche color naranja para elaborar nuestras flores. Acomodaremos seis flores, en consecuencia trabajaremos con el cuchillo pequeño.

## COMENCEMOS

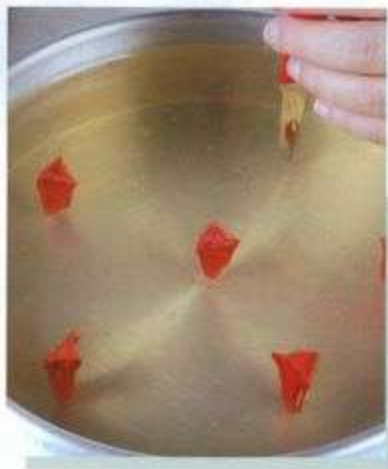
- 1** Haremos el primer triángulo para acomodar el centro de la primera flor.



- 2** Debemos marcar los triángulos de las demás flores que acomodaremos (cinco más).



- 3** Una vez acomodados los centros, debemos terminar nuestras flores, siguiendo el mismo procedimiento de las anteriores; complete seis vueltas y realice las hojas a todo el redor de las flores para que llene de follaje el molde de la gelatina.



- 4** Una vez terminada refrigere y desmóldelo.



# ARREGLO FLORAL DE CRISANTEMOS

## MATERIAL NECESARIO

- 1 Cuchillo liso chico
- Capacidad del molde: 5 litros
- Medidas del molde: rectangular 36 X 26 X 5 cm de alto
- 1 Cortador de galletas en forma de gota de 2 cm



Ahora que ya domina los crisantemos en varios tamaños, crearemos un arreglo con varios colores y estilos. En esta ocasión añadiremos una flor de papaya.

## PROCEDIMIENTO

1 Llene el molde rectangular hasta la mitad de gelatina de agua y refrigere.



2 Acomode el cortador en forma de gota sobre la rebanada de papaya, presione y corte cinco pétalos.



3 Acomode los pétalos de papaya sobre la gelatina, formando una flor.



4 Vacie un poco de gelatina de agua -casi fria- con ayuda de una cuchara, sobre los pétalos. Refrigere.



5 Llene la jeringa de gelatina de color amarillo, inserte medio centimetro la aguja al centro de la flor de papaya e inyecte al mismo tiempo que va jalando la jeringa. Presione despacio para que quede solamente un hilo, formando el pistilo.



6 Llene el centro de pistilos. Siempre verticalmente y delgados hasta que este completamente lleno.



- 7 Acomode centros de crisantemos donde los quiera formar, use diferentes colores.



- 8 Forme los crisantemos de diferentes tamaños.



- 9 Para formar los tallos, introduzca la punta -aproximadamente 1 1/2 cm- y deslice, cortando la gelatina parejo. Vaya despacio, de flor en flor y dándole un poco de movimiento (aire) a los tallos.



- 10 Ahora introduzca la jeringa llena con gelatina de color verde en un extremo de la ranura que se hizo. Presione para que salga la gelatina y suavemente deslice hasta llegar al término del tallo.



- 11 Comience a acomodar las hojas y ponga follaje en los tallos junto a las flores.



- 12 Cubra con gelatina de leche hasta el borde, refrigere y después desmolde.



- 13- Ya tiene una gelatina con un arreglo floral, ¡distrútelal!