



Enriquecimiento de recetas de repostería con pulverizado de mango (*Mangifera indica*) para la preparación de postres de vitrina.

*Enrichment of pastry recipes with mango powder (*Mangifera indica*) for the preparation of showcase desserts.*

Autor:

Barberan Chere Gissela Maria.¹



[0009-0002-4960-449X](https://orcid.org/0009-0002-4960-449X)

Rivera Sanabria Erick Bladimir.²



[0009-0009-3088-5034](https://orcid.org/0009-0009-3088-5034)

Ing. Sánchez Albán Marilyn Cecibel, Mtr.³



[0000-0003-4335-1268](https://orcid.org/0000-0003-4335-1268)

Q.A. Chicaiza Morales Wilson Vladimir, Mtr.⁴



[0000-0002-3611-4742](https://orcid.org/0000-0002-3611-4742)

¹ Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador

gisselabarberanchere@tsachila.edu.ec

² Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador

erickriverasanabria@tsachila.edu.ec

³ Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador

marilynsanchez@tsachila.edu.ec

⁴ Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador

wilsonchicaiza@tsachila.edu.ec

Recepción: 08 de enero de 2025

Aceptación: 10 de enero de 2025

Publicación: 05 de abril de 2025

Citación/como citar este artículo: Barberan, G, Rivera, E., Sánchez, M. & Chicaiza, W. (2025). Enriquecimiento de recetas de repostería con pulverizado de mango (*Mangifera indica*) para la preparación de postres de vitrina. Ideas y Voces, 5(1), Pág. 181-194.



Resumen

El objetivo principal del proyecto consistió en el enriquecimiento de los postres de vitrina mediante la adición del pulverizado de mango (*Mangifera Indica*), el cual proporcionó un sabor y aroma distintivo. Este pulverizado se utilizó en las tres bases: base crocante, núcleo cremoso, textura aireada, proporcionando así un factor diferenciador en cada uno de estos productos y para lograr este propósito se llevó a cabo una investigación bibliográfica profunda la misma que proporcionó la información básica y necesaria para el desarrollo del proyecto. Además, se realizaron encuestas con la finalidad de profundizar el conocimiento sobre la aplicación de técnicas distintas a las tradicionales y con un valor agregado diferencial con el uso del pulverizado de mango. De igual manera, se efectuaron análisis sensoriales mediante a participación de los chefs expertos de la carrera de Gastronomía y pruebas prácticas para determinar el porcentaje adecuado de pulverizado a emplear en las diversas recetas a presentar en el recetario de autor propuesto, incluyendo también algunas sugerencias para su aplicación en mousses, finalmente, se concluye que la aplicación del pulverizado mango en el área de la repostería puede incrementar y enriquecer los sabores de una amplia gama de productos.

Palabras clave

Postres de vitrina, Pulverizado, Mango, Mousses.

Abstract

The main objective of the project was to enrich the showcase desserts by adding mango powder (*Mangifera Indica*), which provided a distinctive flavor and aroma. This spray was used in the three bases: crunchy base, creamy core, aerated texture, thus providing a differentiating factor in each of these products and to achieve this purpose, deep bibliographic research was carried out, which provided the basic information and necessary for the development of the project. In addition, surveys were carried out with the purpose of deepening knowledge about the application of techniques other than traditional ones and with a differential added value with the use of mango powder. Likewise, sensory analyzes were carried out through the participation of expert chefs from the Gastronomy major and practical tests to determine the appropriate percentage of spray to use in the various recipes to be presented in the proposed author's recipe book, also including some suggestions for its application in mousses, finally, it is concluded that the application of powdered mango in the pastry area can increase and enrich the flavors of a wide range of products.

Keywords

Showcase Desserts, Powdered, Mango, Mousses.



Introducción

Los postres de vitrina pueden representar una opción exquisita dentro de la repostería, ya que atienden un público que busca satisfacer necesidades específicas relacionadas con la exigencia de sabores. En este trabajo se buscará la incorporación del pulverizado de mango en la elaboración de postres de vitrina, así como las cantidades específicas a utilizar para definir correctamente sus características esenciales. El uso de los pulverizados a base de Mango (*Mangifera indica*) ayudará a que los postres de vitrina no solamente mejoren su visibilidad sino también a que presenten excelentes cualidades organolépticas adheridas al paladar de los consumidores.

El principal desafío identificado en esta investigación es la obtención del pulverizo de mango, ya que su disponibilidad es limitada y solo se encuentra en algunas regiones del país. Además, la temporada de mango comienza con las variedades amarillas a mediados o finales septiembre, seguida por el Tommy Aktins en octubre y concluye con el Kent y keitt entre noviembre y diciembre. (Malo, 2023)

Durante el proceso de pulverización, existe el riesgo de que el mango pierda parte de sus valores nutricionales y de su sabor característico, lo que podría afectar negativamente el producto final. Asimismo, el uso del pulverizado en las masas puede alterar textura si no se equilibran adecuadamente los porcentajes de harina y pulverizado, ocasionado que las masas resultan apelmazadas, es decir duras y pesadas. Otro factor a considerar el costo elevado del pulverizado, estimado en 16.80 USD por kilogramo, lo cual lo podría utilizar dificultar su rentabilidad por los precios.

Los postres de vitrina son una opción poco común en el mercado, lo que representa excelente oportunidad para innovar y diferenciar los productos ofrecidos a nivel local. El pulverizado de mango, por sus características únicas, se representa como un ingrediente innovador con gran potencial. Para aprovechar esta oportunidad, se propone desarrollar una línea de postres que

incorpore el pulverizado de mango en diversos elementos, como masas, coberturas y rellenos. Esto permitirá ofrecer opciones más atractivas y novedosas que responden a las necesidades y preferencias de los consumidores.

En la actualidad, la repostería evoluciona constantemente mediante la incorporación de nuevas técnicas e investigación de ingredientes innovadores. Este proyecto propone una alternativa para aprovechar la pulpa de mango a través de su transformación en pulverizado, un producto obtenido mediante un proceso de deshidratación utilizando maquinaria especializada. Este pulverizado tiene potencial de enriquecer las preparaciones de postres de vitrina, mejorando características organolépticas como el aroma, sabor y color.

El uso del pulverizado de frutas no es una práctica común en la repostería, lo que lo convierte en una propuesta innovadora dentro del sector. Actualmente, la demanda de estos pulverizados en recetas o alimentos es baja, principalmente debido a la disponibilidad limitada en el mercado y al desconocimiento sobre su uso en preparaciones culinarias. Esta situación presenta una oportunidad para desarrollar postres innovadores que añaden valor al mercado y que impulsen la aceptación de la pulverización como una técnica viable y creativa.

(Interempresas, 2022) da a conocer lo siguiente. El pulverizado se utiliza en docenas de operaciones de panadería. Como la aplicación de recubrimientos para glaseados, mantequilla, la lubricación de bandejas, el rayado del pan y el equipo pueden ser todo un reto. La optimización del rendimiento de la pulverización puede tener impacto significativo en los resultados de una panadería.

Según la autora (Jessica, 2021) las técnicas más utilizadas en la repostería son:

- Baño María: Consiste en colocar un cuenco sobre una olla con agua hirviendo, esto permite que el vapor que emite cocine suavemente preparaciones delicadas que por lo general contienen huevo, esto evita que los huevos se corten.

- Movimientos envolventes: Sirve para mezclar una masa ligera y espumosa como una densa, sin remover evitando de esta manera que la mezcla ligera baje de volumen.
- Perfumar: Es dar a una preparación un perfumen adicional, con la adición de un aroma o licor. Infusionar: Verte un líquido hirviendo sobre una sustancia aromática y esperar que este se impregne del aroma.
- Caramelizar: Es la transformación del azúcar en caramelo.
- Acremar: Es batir la mantequilla hasta que tenga una consistencia cremosa.
- Montar: Es batir con un movimiento constante, sea a velocidad media o alta, hasta que se obtenga el volumen que se desea.
- Emulsionar: Consiste en mezclar un líquido no mezclable con otro.

De acuerdo al autor (Postreria, 2013) Cuando creamos postres al plato siempre seguimos 3 parámetros fundamentales y por ningún se puede cambiar el orden de importancia de estos conceptos 1° Sabor, 2°Textura, 3°Estetica. En cambio, en la pastelería de vitrina debemos añadir un par de criterios más, ya que en este caso están en el juego la estructura y la conservación, que son indispensable para que el postre de vitrina cumpla la función de ser transportable al lugar donde el comercial decida disfrutarlo en el momento del día que prefería.

Según (Postreria, 2013) Se enfoca en 3 pasos a seguir de forma ordena los cuales son:

El sabor va a tener en cuenta los siguientes parámetros; deber ir acorde a la temporalidad de la fruta (pulverizado de mango), también del niche económico de las personas y por último pertenece a una cultura frutales el cual este vasado en un cultivo tropical y subtropical.

Además de la combinación de diferentes sabores, es necesario que exista una combinación de texturas para conseguir la excelencia con cada bocado. Un postre de vitrina debe tener como mínimo 3 texturas diferentes en las cuales podemos usar una gran diversidad de elaboraciones las cuales son:

- Texturas esponjosas: Son texturas que se logran al incorporar aire en el interior del dulce. Uno de los ejemplos más habituales es el mousse.
- Texturas crocantes: Resultan secas al paladar, porque tienen cantidades bajas de agua. Se pueden conseguir con ingredientes concretos. Un ejemplo sería los bombones ya que este tiene esta textura.
- Texturas aireadas: También son conocidas como espumas que consisten en burbujas de gas dispersas en una fase líquida que, dependiendo de la elaboración del postre, puede convertirse en un sólido si se gelifica o se coagula. Por ejemplo, el merengue suizo o mousses.

Otro de los puntos de importancia en la pastelería de vitrina (de ahí que lo pongamos en el mismo de escalón que el sabor) es la estructura, ya que de nada sirve un postre de vitrina con un sabor extraordinario, si en este no tiene capacidad de permanecer en condiciones óptimas durante horas en refrigeración o en un trayecto.

En los postres de vitrina, la parte visual es esencial para atraer la atención del cliente. A continuación, se presentará los puntos más importantes.

- Colores llamativos
- Contraste de colores: Usar colores llamativos para hacer los postres más atractivos. Algunos ejemplos serían los glaseados brillantes, frutas de colores vibrantes.
- Armonía de tonalidades: Mantener colores que combinan bien entre sí, evitando tonos apagados.
- Decoraciones detalladas:
- Técnicas precisas: Se pueden aplicar las técnicas de decoración que existen dentro de la repostería: glaseados brillantes, cremas bien aplicadas y decoraciones con precisión (por ejemplo, patrones en fondant, espirales de crema o figuras de azúcar).
- Texturas atractivas:



- Brillo en glaseados y cremas: Los glaseados deben ser lisos y brillantes. Las cremas deben presentarse suaves y bien montadas.
- Diferentes capas visibles: En postres de capas, como en las tartas o mousses, las distintas capas deben verse bien diferenciadas, lo cual esto logra atraer visualmente.
- Limpieza en la presentación:
- Sin manchas ni derrames: Los platos y las vitrinas deben estar limpio, sin huellas, manchas de crema, chocolate o glaseado en los bordes.

De acuerdo a el autor (Lidefer, 2022) “La técnica de "blanquear” no tiene un inventor específico documentado, ya que forma parte de las bases tradicionales de la repostería. Este proceso es fundamental en técnicas clásicas francesas. Además, en la repostería permite que las preparaciones tengan una estabilidad y esponjosidad al postre”.

(Historias Americanas, 2024) “Describe para la elaboración del postre aprovechar el desarrollo de la técnica de batir. Esto permitió ingresar aire en la mezcla para obtener la base más esponjosa, ligera también aseguro una textura uniforme y consistente en la preparación, siguiendo la originalidad introducida por Hébert Johnston en 1919 una técnica esencial para lograr el resultado deseado.”

Según (Comidas y vinos de España, 2021) “La gelificación en la aplicación de los mousses no solo ayuda a mantener su forma también permite mejorar su textura volviéndola más suave y aireada sin perder su estabilidad. Los gelificantes han sido utilizados durante siglos sin embargo fue a finales del siglo XX cuando chefs como Ferr Adrià introdujeron el uso del Agar-agar un agente natural obtenido de algas marinas”.

Metodología

La modalidad de la presente investigación fue de carácter cualitativa ya que en este proyecto se realizó una investigación profunda para conseguir comprender la utilidad del pulverizado dentro de las diferentes técnicas de pastelería y así buscar alternativas Como es así el tema



precisamente, del enriquecimiento de los postres de vitrina así adquiriendo las cualidades que otorga el pulverizado de mango y generar un cambio favorecedor a las características organolépticas de los postres de vitrina, obteniendo en un resultado final mejorando su sabor, color, olor y textura.

El nivel investigativo que se aplicó es el exploratorio, esto debido a que aún no se han encontrado informes investigativos o análisis científicos acerca de un tema similar propuesto aplicando practicas gastronómicas innovadoras. Como manifestar otras alternativas para emplear el pulverizado de mango, en este caso de ser usado para enriquecer la preparación para los postres de vitrinas.

Se aplicó también el nivel investigativo y descriptivo, porque se describieron situaciones que se manifestaron durante el transcurso del proyecto practico como por ejemplo problemas que se presenten dentro del proceso operativo es decir se dañe el horno, se valla la luz, conseguir el producto el pulverizado de mango, entre otros. También se explicaron de forma detallada los resultados de las encuestas realizada.

El proyecto se realizó en el Instituto Superior Tecnológico Tsa´chila en la provincia de Santo Domingo. El proyecto investigativo y practico se desarrolló en el transcurso del periodo académico comprendido entre 4 meses. También se realizaron de forma digital y en físico encuestas a 70 estudiantes de gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tsa´chila para la obtención de resultados adecuados.

El universo de la investigación presente estuvo compuesto por los estudiantes gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tsa´chila considerando una muestra no probabilística. Para fortalecer y dar mayor credibilidad se realizaron validaciones por medio de los expertos de la carrera de Gastronomía con conocimiento en al área de investigación.

El diseño seleccionado para la investigación fue transversal, debido a que el tiempo en el que se realizó la investigación fue de corto periodo.



Para desarrollar el trabajo investigativo se aplicaron técnicas de observación la misma que permitió tener un primer acercamiento de la realidad de cómo se realizó el proceso del enriquecimiento de postres de vitrina con pulverizado de mango (*Mangifera indica*). También se hizo uso de un cuestionario ordenado de preguntas elaboradas que se entregó de forma presencial a los estudiantes de segundo, tercero, cuarto y quinto nivel de la carrera de gastronomía los cuales serán partícipes de los análisis sensoriales que está diseñada con 4 parámetros que son: color, olor, sabor y textura de los postres enriquecidos con pulverizado de mango, esto con el fin de evaluar la aceptación del producto final.

Se aplicó una encuesta a estudiantes de segundo, tercero, cuarto y quinto nivel de la carrera de gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila para recolectar información mediante la aplicación de un cuestionario estructurado de preguntas claves tomando en cuenta como eje el problema investigativo, el cual fue elaborado y aplicado a través de Google Formularios.

Resultados

Tipo de postre: Mousse de Chocomango

Tabla 1. *Análisis Sensorial del Chocomango*

	Sabor	Olor	Color	Textura
Excelente	5	6	6	6
Muy bueno	1			
Bueno				
Malo				
Muy malo				

Fuente: Elaboración propia

Después de realizar el análisis sensorial de este postre se concluye que el 84% son cosas positivas con el análisis. Los chefs que estaban un poco en desacuerdo y recomendaron que el chocolate enmascara bastante los otros sabores supieron decir que bajar la intensidad del chocolate sería lo adecuado.

Tipo de postre: Mousse Maracumango

Tabla 2. *Análisis Sensorial del Maracumango*

	Sabor	Olor	Color	Textura
Excelente	2	5	4	2
Muy bueno	4	1	2	2
Bueno				2
Malo				
Muy malo				

Fuente: Elaboración propia

El 66% de los chefs profesionales otorgaron la aprobación del sabor que es muy bueno. El olor el 84% les pareció agradable ya que combinan bien entre las dos frutas. El color 66% fue excelente ya que se presentaron tonos pastelosos agradables a la vista. Y la textura 33% les pareció buena ya que no estaba al punto de congelación se estaba empezando a derretir. Los chefs recomendaron bajar la intensidad de la acidez del maracuyá y agregar más pulpa de mango

Tipo de postre: Mousse Créeme Lavanda

Tabla 3. *Análisis Sensorial del Créeme Lavanda*

	Sabor	Olor	Color	Textura
Excelente		5	5	
Muy bueno	5			2
Bueno				3
Malo				
Muy malo				

Fuente: Elaboración propia

El 100% de los chefs profesionales concuerdan que tiene un buen sabor, olor, color y el 50% que tiene una buena textura ya que le faltaba un poco de esponjosidad. Como recomendación mencionaron que en el brúlée se debe reducir el azúcar ya que había quedado un poco dulce también comentaron que para que quede la esponjosidad adecuada agregar 2 yemas de huevos más.

Tipo de poste: Mousse de Anisnela Sweet

Tabla 4. *Mousse de Canela Sweet*

	Sabor	Olor	Color	Textura
Excelente	3	3	4	3
Muy bueno	2	3	2	1
Bueno	1			2
Malo				
Muy malo				

Fuente: Elaboración propia

El 50% concuerdan que tiene un excelente sabor ya que el anís y la canela tienen muy buenos sabores al momento de infundirse con la leche, el 50% están de acuerdo que tiene un excelente olor debido que son bien aromáticas las dos especies, el 66% cuenta con un color excelente puesto que es minimalista y atractivo a la vista. El 50% aprueba que les parece excelente la textura ya que si cuenta con la textura aireada. De recomendación manifestaron que le faltaba un poco de azúcar al mousse que le contrarrestara con un núcleo más azucarado.

Tipo de postre: Panacota de Café

Tabla 5. *Panacota de Café*

	Sabor	Olor	Color	Textura
Excelente	3	4	4	1
Muy bueno	1	1	2	2
Bueno	2	1		3
Malo				
Muy malo				

Fuente: Elaboración propia

El 50% menciona que tiene un sabor excelente ya que el café combina bien con los otros ingredientes añadidos a la preparación y se sentía bastante agradable al paladar. El 66% aprobó que el olor fue excelente ya que era muy aromático. El 66% estuvieron de acuerdo con el color ya que fue bastante llamativo y característico de los postres de vitrina. El 50% dio buenas críticas sobre la textura cumpliendo la técnica buscada y deseada.

Conclusiones

La revisión bibliográfica identifico que el mango como ingrediente en la repostería de vitrina enriquecen la calidad del producto final. La aportación de azúcares naturales contribuye el dulzor y reduce la necesidad de azúcares, mientras por que en su contenido en fibra mejora la textura y la consistencia de los postres. Además, su versatilidad permite incorporarlo de diferentes maneras como en pulverizado, ganaches, texturas aireadas, manteniendo sus propiedades esenciales. Desde un punto de vista sensorial el mango resalta en un atractivo visual y aromático de los postres, haciendo más apetitoso para los consumidores.

Las técnicas de pastelería más adecuadas para la aplicación del pulverizado de mango en la elaboración de los postres de vitrina son aquellas que beneficiaron sus características organolépticas y funcionales como la incorporación de los mousses, cremas se añadieron al pulverizado de mango puede mezclarse con bases cremosos aportando sabores y colores natural, las preparaciones de las masas aireadas para la integración en bizcochos, mousses o galletas, decoraciones y acabados son uso espolvoreado o en mezclas de glaseados y por último la elaboración de relleno de ganache con pulverizado puede transformarse en rellenos que aporten frescura.

El uso del pulverizado de mango ha demostrado que es versátil, integrándose de una manera armónica en las elaboraciones de los mousses, galletas y glaseados, esto contribuye diversificar las opciones en la repostería de vitrina, finalmente el recetario adjunto representa una contribución significativa en el campo de gastronomía creativa, inspirando a las personas a experimentar con ingredientes locales y sustentable.

Bibliografía

- Baketivity. (2024). Orígenes de la repostería. Obtenido de <https://baketivity.com/the-origin-of-baking-a-historical-exploration/>
- Bolívar, G. (1 de Diciembre de 2020). lifeder. Obtenido de <https://www.lifeder.com/caramelizacion/>
- Castro, G. J. (2010). Catedraalimentacion.
- Comidapara. (2023). Masa quebrada. Obtenido de https://comidapara.com/masa-quebrada-descubre-su-definicion-y-usos/?damemas_lectura=1
- Comidas y vinos de España. (2021). Gelificación . Obtenido de <https://www.foodswinesfromspain.com/en/fws-academy/cooking-techniques/modern/gelification>
- Food Crumbles. (Enero de 2019). Porque el esmalte de espejo es tan brillante. Obtenido de <https://foodcrumbles.com/why-a-mirror-glaze-is-shiny/>
- Historias Americanas. (2024). El fascinante viaje de la batidora de cocina. Obtenido de <https://americanstories5.com/2024/02/14/the-fascinating-journey-of-the-kitchen-mixer/>
- Holt, K. (10 de Febrero de 2018). The sifter. Obtenido de <https://www.kristinholt.com/archives/14655>
- Hurtado, C. J. (Febrero de 2017). Trabajo de titulación. Obtenido de <file:///C:/Users/Gissel/Downloads/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n.pdf>
- Interempresas. (24 de Enero de 2022). Tecnología de pulverización en panadería. Obtenido de <https://www.interempresas.net/Panaderia-y-Pasteleria/Articulos/377184-Tecnologia-de-pulverizacion-en-panaderia.html>
- Japa, P. L. (Marzo de 2022). Tesis de grado. Obtenido de <file:///C:/Users/Gissel/Downloads/AL%20820.pdf>
- Jessica, V. V. (22 de Febrero de 2021). Repositorio. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34522/1/Tesis%20final%20Vega%20Viviana.pdf>
- Lidefer. (15 de Diciembre de 2022). Lidifer. Obtenido de <https://www.lifeder.com/marie-antoine-careme/>
- Malo, B. (14 de Septiembre de 2023). Fresh Plaza. Obtenido de <https://www.freshplaza.es/article/9559273/el-volumen-de-mango-ecuatoriano-se-ve-gravemente-perjudicado-por-el-nino/>
- Pablo, M. (8 de Marzo de 2018). Rio Negro. Obtenido de <https://www.rionegro.com.ar/pablo-mora-lo-suyo-es-la-pasteleria-de-vitrina-YI4569670/>
- Perez, C. V. (2013). Booka. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=lKBQAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=cocina+de+autor&ots=v9dK4W3QaY&sig=D7Y6ajAnCczYLzAvOYwzcEp075g#v=onepage&q=cocina%20de%20autor&f=false>
- Postrería. (2013). SCRIBD. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/511073863/LA-POSTRERIA-TOMO-2A-RECETARIO-PASTELERIA-DE-VITRINA-optimize-1>

- Quintero, R. (29 de 01 de 2016). Club de reposteria. Obtenido de Tortas-pasteles-tartas: <https://clubdereposteria.com/como-cremar-la-mantequilla-con-azucar/>
- Sánchez, A. J. (1 de Junio de 2022). Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/5726/1/UIDE-Q-TGAS-2023-1.pdf>
- Sánchez, M. G. (12 de setiembre de 2024). ECLAIRYPAN.ES. Obtenido de <https://eclairypan.es/tecnicas-de-reposteria-aplicadas-a-tartas-gourmet/>
- Ursua, H. O. (20 de mayo de 2021). Disfrutando del gluten. Obtenido de <https://www.disfrutandosingluten.es/recetas/cocinar-sin-gluten/huevos-su-funcion-en-reposteria/>
- wendy Leigh. (16 de Febrero de 2023). TastingTable. Obtenido de <https://www.tastingtable.com/1201879/flambe-has-been-around-a-lot-longer-than-you-might-think/>