

AROMAS Y  
SABORES DE LA  
AMAZONÍA  
BOLIVIANA

# TOROPIEAW

- ▶ AZÚCAR
- ▶ JUGO DE ACEROLA
- ▶ JUGO DE PIÑA
- ▶ LECITINA DE SOYA
- ▶ SINGANI CASA REAL ROJO
- ▶ HIELO



# TÉCNICAS APLICADAS

- ▶ COCCIÓN POR REDUCCIÓN- PROCESAR FILTRAR (ACEROLA)
- ▶ PROCESAR Y FILTRAR (PIÑA)
- ▶ AIREAR
- ▶ SHAKING



# CHICHOROP

- ▶ POLVO DE PIMIENTO MORRÓN ROJO
- ▶ MASA DE HOJALDRE
- ▶ AJO
- ▶ CEBOLLA BLANCA
- ▶ FIJOL BLANCO
- ▶ CHARQUE DE RES
- ▶ PIMIENTO MORRÓN ROJO
- ▶ CEBOLLÍN
- ▶ ZUMO DE NARANJA
- ▶ LECITINA DE SOYA
- ▶ PAPA IMILLA
- ▶ ZANAHORIA
- ▶ TALLOS DE REMOLACHA
- ▶ CLOROFILA DE QUIRQUIÑA
- ▶ HUEVO



# TÉCNICAS APLICADAS

- ▶ DESHIDRATAR POR ASADO (EN HORNO) - PROCESAR
- ▶ HOJALDRE FRANCÉS
- ▶ COCCIÓN POR ASADO (EN HORNO)
- ▶ COCCIÓN POR EBULLICIÓN (CHARQUE - FRIJOL - PAPA)
- ▶ MARTAJAR
- ▶ SOFREIR - GUIJAR
- ▶ BRASEAR
- ▶ COCCIÓN POR FREÍDO
- ▶ PROCESAR (ZANAHORIA)
- ▶ DESHIDRATAR POR ASADO (EN HORNO)
- ▶ EXPRIMIR - FILTRAR
- ▶ AIREAR
- ▶ EMULSIONAR



# PIJAMIKON

- ▶ POLVO DE PIMIENTO MORRÓN VERDE
- ▶ FILETE DE SURUBÍ
- ▶ ZUMO DE LIMÓN, NARANJA, MARACUYÁ
- ▶ CILANTRO
- ▶ QUINUA (ROJA, NEGRA, BLANCA)
- ▶ HARINA
- ▶ HUEVO
- ▶ MANGO
- ▶ PAPAYA
- ▶ COCO RALLADO
- ▶ YUCA
- ▶ CEDRÓN
- ▶ FLOR DE JAMAICA DESHIDRATADA
- ▶ PLÁTANO VERDE PARA FREÍR
- ▶ PASTA ITALIANA



# TÉCNICAS APLICADAS

- ▶ DESHIDRATAR POR ASADO (EN HORNO) - PROCESAR
- ▶ MARINAR
- ▶ COCCIÓN POR EBULLICIÓN - DESHIDRATAR (QUINUAS)
- ▶ REBOZADO
- ▶ COCCIÓN POR FREÍDO (CROQUETAS DE SURUBI 195° C)
- ▶ PROCESAR - FILTRAR - COCCIÓN POR EBULLICIÓN (SALSA DE MANGO)
- ▶ CAPELETTI
- ▶ COCCIÓN POR EBULLICIÓN - COCCIÓN AL VAPOR - PRENSAR (YUCA)
- ▶ PROCESAR (FLOR DE JAMAICA)
- ▶ COCCIÓN POR FREÍDO (PLÁTANO 140° C)
- ▶ TOSTAR (COCO RALLADO)



# PUSIAA

- ▶ LECHE
- ▶ AZÚCAR
- ▶ HUEVO
- ▶ CAFÉ INSTANTÁNEO
- ▶ LICOR DE CAFÉ
- ▶ CASTAÑA AMAZÓNICA
- ▶ AZÚCAR IMPALPABLE
- ▶ FRUTILLA
- ▶ CREMOR TÁRTARO
- ▶ GLUCOSA



# TÉCNICAS APLICADAS

- ▶ COCCION BAÑO MARÍA (HORNO)
- ▶ MAZAPÁN (PROCESAR - AMASAR)
- ▶ PROCESAR - FILTRAR - COCCIÓN POR REDUCCIÓN (SALSA DE FRUTILLA)
  
- ▶ COCCIÓN DE AZÚCAR PUNTO CARAMELO RUBIO (170°C)
- ▶ COCCIÓN DEL AZÚCAR PUNTO BOLA MEDIANA (120°C)



GRACIAS POR SU  
ATENCIÓN...!!!