

## Estudio Técnico: Entendimiento de crema preparaciones calientes 2024.

### 1. Condiciones del estudio (fecha, lugar en el que fue realizado, participantes, preparación).

2. **Fecha:** 27 de diciembre 2024

3. **Chef:** Mark Rausch – Chef Pastelero y Panadero independiente.

3.1. Con más de 25 años de experiencia en la industria gastronómica. Especializado en Pastelería, panadería y heladería. Chef pastelero y panadero del grupo de los hermanos Rausch, donde se han abierto más de 10 restaurantes propios y como VP de Culinary de MUNCHER.

### 4. Lugar:

4.1. Ciudad: Bogotá

4.2. Dirección: Carrera 14b #118-69 – Cocina Mark Rausch.

### 5. Participantes

5.1. Mark Rausch – Chef Pastelero y Panadero independiente.

5.2. Ana Lucia Trujillo – Gerente Categoría Culinaria

5.3. Elizabeth Erazo Garzón – Gerente Innovación y Desarrollo.

5.4. Tatiana Andrea Lasso - Especialista Insights.

5.5. Dayron Silva Bernal – Especialista Mercadeo

### 6. Preparación

#### 6.1. Crema Culinaria

✓ Preparación Crema Culinaria

✓ **Objetivo:** Ejecución de una pasta con ingredientes cotidianos para entender el atributo diferenciador de la Crema de Leche Semi Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) “para preparaciones calientes” (en adelante Crema de Leche para preparaciones Calientes), en comparación con la Crema de Leche Semi Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) “Tradicional” (en adelante “Crema de Leche Tradicional”)

✓ **Ingredientes Utilizados en el estudio:**

Producto	Und	Cantidad
Crema de Leche	g	340
Perejil	1	Atado
Cebolla Blanca	g	100
Aceite de Olivas	Ml	150
Pechuga de Pollo	g	500
Champiñones	g	200
Pimenton	g	100
Sal y Pimienta		
EspaguetiBarilla	g	600

- ✓ Se realizó una salsa con la crema para preparaciones calientes y otra con la crema tradicional para entender sus diferencias.
- ✓ Condiciones de Preparación:  
 Crema de Leche Preparaciones Calientes: Temperatura 82°C durante cuatro (4) minutos. 340 g. de Crema utilizados.  
 Crema de Leche Tradicional: Temperatura 62 °C por 5.16 minutos. 340g de Crema utilizados.
- ✓ Ambas en presentación de 170g.

#### **Observados en el Estudio:**

Las condiciones de evaluación realizadas a una temperatura menor a 80°C por cuatro (4) minutos para la Crema para Preparaciones Calientes Alquería y a una temperatura de 62° C por 5.16 minutos para la Crema de Leche Alquería utilizando en ambas preparaciones 340g del producto se observó el siguiente desempeño y diferenciales:

#### **6.2. Observaciones y Diferenciales**

- a Crema de leche para preparaciones calientes es más fluida en comparación con la crema de leche tradicional, lo cual permite mejor integración con los otros
- ✓ Además, su textura permanece cremosa y homogénea bajo las condiciones evaluadas. Por su cantidad de agua no se corta, no se separa ni genera grumos: Las cremas de leche con menor contenido graso mantienen mayor cantidad de propiedades fisicoquímicas de la leche lo que aumenta su capacidad hidrofílica y liposoluble.
- ✓ Se llega al espesor al reducir la salsa ya que el agua de la crema se evapora.
- ✓ La crema de leche tradicional tiene más acentuado el sabor lácteo por su contenido de Grasa que es igual a 32 %, por lo cual, la Crema de Preparaciones Calientes, que tiene un porcentaje de 22%, puede resaltar el sabor d otros ingredientes de mejor manera."

- ✓ por lo cual la Crema de preparaciones calientes puede resaltar el sabor de otros ingredientes de mejor manera.
- ✓ En el proceso de reducción se evapora el agua que es mayor en preparaciones calientes VS la tradicional, por tanto, absorbe la grasa de la proteína dejando la salsa homogénea.
- ✓ La diferencia se encuentra en el proceso de cocción y resultado de la preparación donde radica el principal beneficio de la crema de preparaciones calientes.

### **6.3. Desempeño Observado VS. a Crema de Leche Tradicional Alquería:**

- ✓ La Crema de Leche Preparaciones Calientes presentó un grado de adhesión a la pasta superior, en Comparación con la Crema de Leche Tradicional Alquería.
- ✓ La Crema de Preparaciones Calientes presentó un grado de adhesión al Sartén menor al observado respecto de Crema de Leche Tradicional, bajo las condiciones evaluadas.
- ✓ En Comparación con la Crema de Leche Alquería Tradicional, la Crema de Leche para preparaciones calientes en las condiciones evaluadas, resistió una temperatura más alta sin presentar cambios en su textura.
- ✓ Se observó que, la Crema de Leche para Preparaciones Calientes se adhiere menos a las paredes del sartén Vs una crema tradicional Alquería lo que puede asociarse con a la facilidad en el lavado.

### **6.4. Descripción del Producto.**

Visualmente el producto, tiene una apariencia ligera y fluida,

### **6.5. Conclusiones**

- ✓ La reducción de grasa en la crema de preparaciones calientes le otorga diferentes beneficios que pueden comunicarse como RTBs de producto.
- ✓ La crema para preparaciones calientes puede ser llamativa desde sus atributos y contiene claros puntos de diferenciación VS una tradicional.

## **7. Recomendaciones de uso adecuado del producto.**

- 7.1. No se recomienda su uso a temperaturas mayores de 80°C. Por más de cuatro (4) minutos.
- 7.2. Es ideal para las siguientes preparaciones: Cocina caliente salsas pastas, steak pimienta stroganoff , Filet mignon, stroganoff o remojo.
- 7.3. Su uso debe tener una temperatura controlada, es decir en fuego (gas) debe tener temperatura media para que el desarrollo de la preparación sea la ideal.
- 7.4. Cuando se use la crema con ingredientes ricos en grasa (salsa de quesos) se debería hacer en baño maría, ya que agregarle grasa a nuestra crema, que ya es grasosa, a

fuego directo, aumenta las probabilidades de que se corte por exceso de agua y reducción de agua presente en la crema.

- 7.5. Su uso ideal no es el de una crema pastelera, es decir, su batido no es el ideal porque no tiene picos firmes.
- 7.6. No congelar, ya que se separan la grasa y el agua haciendo que la crema se corte.
- 7.7. El envase cerrado no requiere refrigeración. Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.

## **8. Responsable de la evaluación del producto, soportes sobre su experiencia en el tema y acreditaciones).**

- 8.1. Chef: Mark Rausch – Chef Pastelero y Panadero independiente.
- 8.2. Estudió en Canadá en el Pacific Institute of Culinary Arts.
- 8.3. Escritor de 3 libros culinarios y más de 1.5 millones de seguidores en Instagram.
- 8.4. La firma británica William Reed Business Media, que calificó al restaurante Criterión de los hermanos Mark y Jorge Rausch como uno de los mejores 50 restaurantes de América Latina en 2014
- 8.5. En 2009,2011 y 2012, su local de comida Rausch Patissier logró obtener el galardón a la “Mejor Propuesta de Pastelería”. En 2008 y 2019 fue reconocido como el mejor pastelero de Colombia.
- 8.6. Jurado de Bake Off Celebrity Colombia

## **9. Documentos técnicos de fuentes confiables que apoyen las declaraciones del experto.**

- PPT estudio Satisfacción - Percepción Consumidor
- PPT resultados – Marck Rauch
- Video Adjunto.