



Recapturing sweet Peruvian tastes. Desserts of yesterday and today

AL RESCATE DEL DULCE SABOR PERUANO

Postres de ayer y hoy



Ranfánote



Tubo de queso y chancaca

**VICERRECTORADO
DE INVESTIGACIÓN**



**FONDO
EDITORIAL**

AL RESCATE DEL DULCE SABOR PERUANO

Postres de ayer y hoy



Ranfañote



Tubo de queso y chancaca

Al rescate del dulce sabor peruano. Postres de ayer y hoy.
Recapturing sweet Peruvian tastes. Desserts of yesterday and today.

2015. Primera edición, octubre. / First edition, October.

© De esta edición / This edition

Fondo Editorial

Universidad San Ignacio de Loyola

Av. La Fontana 550, La Molina.

Teléfono 317-1000, anexo 3705

Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía

Carrera de Arte Culinario - Escuela de Chefs

College of Hospitality Management, Tourism Administration and Gastronomy

Academic Program in Culinary Arts - School of Culinary Arts

Dirección / Administration:

Wendy Fiol Bulnes

Directora de la Carrera de Arte Culinario - Escuela de Chefs

Director, Academic Program in Culinary Arts - School of Culinary Arts

Coordinación de producción / Production Coordinator:

María Olivera Cano

Fondo Editorial – USIL

moliverac@usil.edu.pe

Investigación y redacción de contenidos / Research and content writers:

Rosa Cabrera Masalias

Kathy Perales Ysla

Danny Rodríguez Chávez

Chefs instructores / Collaborators:

Ursula Loayza Tudela

Olga Castro Matos

Héctor Ibarra Llanos

ISBN: 978-612-4119-66-8

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2015-14195

Impresión / Printers:

CECOSAMI

Calle René Descartes 146, Urb. Sta Raquel

Ate Vitarte, Lima 3 - Perú

Tiraje / Print run

1000 ejemplares / copies

Impreso en el Perú / Printed in Peru

Está prohibida la reproducción total o parcial de las características gráficas de este libro. Ningún texto o imagen contenido en esta edición puede, sin autorización escrita de los editores, ser reproducido, copiado o transferido por cualquier medio impreso, digital o electrónico. Cualquier acto ilícito cometido contra los derechos de propiedad intelectual que corresponde a esta publicación será denunciado de acuerdo con el DL 822, Ley de los Derechos de Autor de la legislación peruana, así como las normas internacionales vigentes.

Corrección de estilo / Style Editor:

Rafael Felices Taboada

rfelices@usil.edu.pe

Traducción al inglés / English Translation:

Christopher J. Palasz

chpalasz@gmail.com

Diagramación y diseño / Layout and Cover Art:

Liseth Urrutia Heredia

lurrutia@usil.edu.pe

Fotografía y styling / Photography and Styling:

José Manuel de la Cruz Rodríguez

Sofía Rengifo Montero

saboresfg@gmail.com

The total or partial reproduction of the graphic features of this book is strictly prohibited. No text or image contained in this edition may be reproduced, copied or transferred by any printed, digital or electronic means without the prior written permission of the editors. Any illegal act committed against the intellectual property rights belonging to this publication will be reported as provided under Legislative Decree 822, Copyright Protection Act as part of Peruvian legislation, in addition to existing international laws.

“...significó una verdadera revolución, porque en los vastos confines del Imperio Incaico no existía nada semejante al azúcar de caña; en consecuencia, no existía la noción de dulce, de postres, de golosina, y los indígenas se las arreglaban con la miel de abejas y el zumo de la caña de maíz...”

“...it represented a real revolution, because within the vast reaches of the Incan Empire there was nothing similar to sugar cane, there was no notion of sweets, desserts or confectioneries and the natives instead managed with bee honey and the juice extracted from corn stalks...”

Sobre la llegada de la caña de azúcar traída por
los españoles a América

About the arrival of sugar cane brought by
the Spaniards to America

Rodolfo Hinostroza

Poeta, periodista y gastrónomo peruano

Peruvian poet, journalist and gastronomist



ÍNDICE

INDEX

Presentación / <i>Foreword</i>	7
Prólogo / <i>Prologue</i>	9
Introducción / <i>Introduction</i>	10

Capítulo / Chapter I

DULCE HERENCIA CON TRADICIÓN - Tortas clásicas 13

Sweet legacy of traditional desserts – Classic cakes

Bola de oro / <i>Bola de oro cake</i>	15
Bola de oro mulata / <i>Bola de oro mulata cake</i>	21
Merengado de chirimoya / <i>Chirimoya meringue dessert</i>	25
Nidito cumbe / <i>Chirimoya meringue nests</i>	31
Albaricocada / <i>Apricot coconut dessert</i>	35
Coco manjar / <i>Coco manjar cake</i>	41
Encanelado / <i>Cinnamon cake bites</i>	45
La flor de la canela / <i>Cinnamon flower</i>	51
Turrón de Doña Pepa	55
Tarta Pepa / <i>Pepa Tart</i>	61

Capítulo / Chapter II

LAS DELICIAS PREFERIDAS - Nuestros clásicos..... 64

Favorite delights – Our classic desserts

Suspiro de limeña	65
Guargüeros	71
Alfajor / <i>Shortbread sandwich cookies</i>	77
Picarones	83
El pícaro / <i>Quince and pineapple picarones</i>	89
Ponderaciones / <i>Peruvian curled fritters</i>	93
Espiral crujiente / <i>Crisp spiral</i>	99
Pastelitos de yuca / <i>Sweet yuca pastries</i>	103
Yuquitas con dulce de camote / <i>Sweet yuca pastries filled with sweet potato confection</i>	109
Arroz con leche / <i>Peruvian rice pudding</i>	113
Buñuelos con helado de arroz con leche / <i>Fritters with rice pudding ice cream</i>	119
Mazamorra morada / <i>Purple corn pudding</i>	123
El clásico / <i>A classic dessert</i>	129
Bola de arroz con leche y mazamorra / <i>Rice pudding and purple corn pudding balls</i>	131
Ranfañote	135
Tubo de queso y chancaca / <i>Frozen cheese and raw brown sugar dessert</i>	141
King Kong	145
Lingote norteño / <i>Pineapple manjar blanco bar</i>	151
Budín / <i>Bread pudding</i>	155
Budín Caribe / <i>Caribbean sauce pudding</i>	161

Capítulo / Chapter III	
PLACER POR EL AZÚCAR - Las tejas	164
<i>The pleasure in sugar - Tejas</i>	
Las tejas	166
Teja clásica / <i>Classic teja</i>	168
Teja de manjar de plátano / <i>Banana manjar blanco teja</i>	173
Teja de manjar de mango crujiente / <i>Mango praliné crunch teja</i>	179
Teja de lúcuma y pisco / <i>Lúcuma and pisco flavored teja</i>	185
Teja crujiente de cacao y naranja / <i>Crunchy cocoa and orange teja</i>	191
 Capítulo / Chapter IV	
LA LECHE CONVERTIDA EN DESEO - Manjar blancos	196
<i>A passion for milk - Manjar blancos</i>	
Manjar blanco clásico / <i>Classic manjar blanco</i>	198
Manjar blanco de zapallo / <i>Pumpkin manjar blanco</i>	201
Manjar blanco de chirimoya / <i>Chirimoya manjar blanco</i>	205
Manjar blanco de coco / <i>Coconut manjar blanco</i>	209
Manjar blanco de lúcuma / <i>Lúcuma manjar blanco</i>	213
Manjar blanco de mango / <i>Mango manjar blanco</i>	217
 Capítulo / Chapter V	
HOMENAJE A NUESTRAS FRUTAS - La riqueza de lo natural	220
<i>Tribute to our fruits - Natural riches</i>	
La riqueza de lo natural / <i>Natural riches</i>	221
Huevo chimbo	223
El colonial	227
Machacado de guayaba / <i>Guava cheese</i>	231
Delicia de guayaba / <i>Guava delight</i>	235
Machacado de higos / <i>Fig cheese</i>	239
Terroncito de higo / <i>Fig sweetie</i>	243
Chirimoya alegre	247
Chiri-Muya	251
Champús	255
Mestizo	261
 Capítulo / Chapter VI	
LA FRESCURA DE LO NATURAL - Nuestras creaciones	264
<i>Freshness from natural produce - Our creations</i>	
Nuestras creaciones / <i>Our creations</i>	265
Macarrón helado de tumbo y chocolate / <i>Chocolate glazed macaron sandwich filled with tumbo sorbet</i>	267
Paleta de pitajaya / <i>Pitajaya (Dragon fruit) popsicle</i>	273
Sándwich de lúcuma y chocolate / <i>Lúcuma chocolate ice cream sandwich</i>	279
Tubo de chirimoya y maracuyá / <i>Frozen chirimoya passion fruit dessert</i>	285
 Bibliografía / <i>Bibliography</i>	290
Glosario / <i>Glossary</i>	291

Mucho se ha escrito sobre la rica y diversa repostería nacional en los últimos años. Muchos postres han desfilado por centenares de páginas como los personajes principales, incluso en publicaciones que escapan al género gastronómico. ¿Por qué entonces ofrecer otro libro de postres? ¿Qué trae de nuevo que puede distinguirlo de los demás? ¿Cuál es su valor añadido? *Al rescate del dulce sabor peruano. Postres de ayer y hoy* no es sólo un libro de recetas, sino una manera distinta de entender y mostrar la repostería. Si bien en este libro los postres siguen siendo los personajes centrales, y eso es lo que tenemos en común con muchas otras publicaciones en el rubro, al mostrarlos presentamos una porción del mapa cultural del país, del tejido social que le da vida y de la historia común que ha servido para construir identidad. Y es que cada postre es una expresión particular de alguna de nuestras diversas culturas. Nos habla de sabores locales, de ingredientes y otros insumos, de gustos y estética, de mercados e innovación. Es decir, cada postre nos habla de todos aquellos componentes que hacen de las culturas fuerzas vivas y espacios privilegiados para la creación permanente.

In recent years a good deal has been written about the country's rich and diversified pastries. Many desserts have been festively paraded as the main characters across hundreds of pages, even in publications outside the context of gastronomy. Why then are we presenting another book about desserts? What new features is this book bringing to the reader that distinguishes it from the others? What is the value added? *Al rescate del dulce sabor peruano. Postres de ayer y hoy* [Recapturing Sweet Peruvian Flavors. Desserts of yesterday and today] is not just a recipe book, but a different way of understanding and exhibiting pastries. While the desserts continue to be the main characters in this book, and this is what we share in common with many other publications of this subject matter, reintroducing them helps achieve the purpose of giving a presentation of part of the country's cultural map, of the social fabric that gives it life and the common history that has served to build identity. And each dessert represents a unique expression of some of our different cultures. It tells us about local flavors, ingredients and other inputs, of tastes and esthetics, of markets and innovation. In other words, each dessert tells us about all the components that combine to make cultures living forces and privileged spaces for continuous creation.

**VICERRECTORADO
DE INVESTIGACIÓN**



**FONDO
EDITORIAL**

ISBN: 978-612-4119-66-8

