

Anexo 6. Tabla 5.4

Tabla 5.4 Procesos

Proceso	Diferencias	Similitudes	Adaptaciones
Pastel del Cajeta	Orden Tiempos	Número de Pasos Pasos Iguales	
Pastel Dominó	Orden Tiempos	Número de Pasos Pasos Iguales	
Pastel Emperador	Tiempos Orden	Número de Pasos Pasos Iguales	
Pastel del Moka	Tiempo	Número de Pasos Orden Pasos Iguales	
Pastel Moka Especial	Tiempo Orden	Número de Pasos Pasos Iguales	
Crema Chantilly	Tiempo Orden Número de Pasos Pasos Iguales		Por la cantidad de crema que se hace en Bonaire, que es mucho menor, se hicieron adaptaciones en los tiempos y pasos.

Gelatina de Vainilla	Tiempo Número de Pasos Orden	Pasos Iguales	
----------------------	------------------------------------	---------------	--

Tabla 5.4 Procesos

Proceso	Diferencias	Similitudes	Adaptaciones
Biscuit de Chocolate	Tiempo Orden Número de Pasos	Pasos Iguales	Se hicieron importantes adaptaciones en tiempos.
Pastel Ópera	Tiempo Pasos Iguales Número de Pasos	Orden	
Betún Neutro	Tiempo Número de Pasos	Orden Pasos Iguales	Se hicieron adaptaciones a los tiempos.
Pastel de 3 Leches	Tiempo Pasos Iguales Número de Pasos Orden		Es una adaptación de la receta, pero con importantes diferencias.
Pastel Dama Blanca	Tiempo Pasos Iguales Número de Pasos	Orden	

Gelatina de Sabor de Agua	Tiempo Número de Pasos	Pasos Iguales Orden	
Gelatina Combinadas	Tiempo Número de Pasos	Pasos Iguales Orden	

Tabla 5.4 Procesos

Proceso	Diferencias	Similitudes	Adaptaciones
Mantequilla de Chocolate	Tiempo Número de Pasos	Orden Pasos Iguales	Adaptaciones en Tiempo
Mantequilla de Café	Tiempo Número de Pasos	Pasos Iguales Orden	
Crema Pastelera de Vainilla	Orden Número de Pasos Tiempo	Pasos Iguales	
Mantequilla Neutra	Tiempo Orden Número de Pasos	Pasos Iguales	Se hicieron adaptaciones en los tiempos, por las cantidades.
Betún de Ron	Tiempo Orden Número de Pasos	Pasos Iguales	

Mezcla Tres Leches	Tiempo Orden Número de Pasos	Pasos Iguales	
Jarabe	Tiempo	Orden Número de Pasos Pasos Iguales	

Fuente: Elaboración propia.