

UNIVERSIDAD AUTONOMA GABRIEL RENE MORENO

FACULTAD DE CONTADURIA PÚBLICA



Modalidad: Emprendimiento trabajo de investigación

Título: Brownie la estrella

Autores:

Antezana Vargas Andres .- 221008179

Chavez Ribera Kevin Luis .- 217164439

Leaños Alcazar Omar .- 221011331

Vargas Villarroel Alejandra .- 221015361

Docente guía: Mendoza Iriarte Fausto, Camacho Patino Cosme

Contenido

Informe o resumen	4
1. Historia del Brownie	4
Origen y Creación	4
Expansión y Popularización	5
Evolución del Brownie	5
2. Ingredientes Principales	6
3. Tipos de Brownies.....	6
1. Brownie Clásico (Fudgy)*	7
2. *Brownie Esponjoso (Cakey)*	8
3. *Brownie con Nueces*	8
4. *Brownie con Chocolate Blanco*	9
5. *Brownie de Menta*	9
6. *Brownie con Caramelo*	10
7. *Brownie de Café*	10
8. *Brownie sin Gluten*	11
9. *Brownie de Avellanas o Frutos Secos*	11
10. *Brownie Vegano*	12

11. *Brownie de Dulce de Leche*	12
4. Proceso de Preparación	13
5. Textura y Sabor	13
6. Valor Nutricional	14
7. Variantes Globales	14
8. Mercado y Comercialización del Brownie	15
La revolución de la repostería artesanal	15
Brownies en la era digital y el comercio electrónico	16
Innovación y personalización	16
El crecimiento de las franquicias de brownies	17
La influencia de la salud y las dietas alternativas	18
El papel de las celebridades y los influencers	18
Expansión del mercado internacional	19
9. Curiosidades	19
10. Países que consumen más brownies a nivel mundial	20
Conclusión	20

Informe o resumen

El brownie es un postre típico de la gastronomía estadounidense que ha ganado popularidad en todo el mundo. Se caracteriza por su textura densa y su sabor intenso a chocolate.

1. Historia del Brownie

La historia del *brownie*, un postre famoso por su textura húmeda y su sabor intenso a chocolate, tiene varias versiones sobre su origen, pero la más aceptada apunta a principios del siglo XX en Estados Unidos.

Origen y Creación

Según una de las versiones más conocidas, el brownie fue creado por un accidente en 1893, por un pastelero de Chicago que olvidó agregar levadura o polvo de hornear a su mezcla de pastel de chocolate. En lugar de arruinarse, el pastel resultó en una textura más densa y húmeda, lo que dio lugar a una nueva receta que rápidamente ganó popularidad.

Otra versión atribuye la invención del brownie a *Bertha Palmer*, una mujer de la alta sociedad de Chicago, quien encargó a un chef en el Palmer House Hotel que creara un pastel que pudiera servirse en porciones pequeñas y llevarse fácilmente a una caja de almuerzo. Este pastel, que contenía nueces y una capa de mermelada de durazno, sería una de las primeras recetas de brownie conocidas, datada en 1893.

Expansión y Popularización

A lo largo de las primeras décadas del siglo XX, el brownie comenzó a ganar popularidad, especialmente en el contexto de la cocina estadounidense. En los años 1900 y 1910, varias recetas empezaron a aparecer en libros de cocina, especialmente después de que el *Club de Cocina de la Casa de la Señora* de Boston (The Boston Cooking School) publicara una receta de "brownie" en 1904.

Con la popularización de la cocina casera y la disponibilidad de productos de repostería más baratos (como la mantequilla y el chocolate en barra), el brownie se consolidó como un postre sencillo y delicioso. Además, su facilidad para ser transportado lo convirtió en un dulce ideal para llevar a picnics o a eventos familiares.

Evolución del Brownie

Con el paso de los años, la receta del brownie se fue adaptando. Se hicieron versiones con diferentes tipos de nueces (como nueces de pecan o almendras), versiones veganas, y hasta brownies con glaseado. En la década de 1940, cuando los brownies comenzaron a ser producidos en masa por marcas comerciales, como Betty Crocker, la receta se simplificó aún más, permitiendo que se prepararan fácilmente a partir de mezclas en caja.

Hoy en día, los brownies son un postre popular en todo el mundo, con muchas variantes regionales y personales, como los brownies de chocolate blanco, brownies de dulce de leche, o brownies con frutas y especias.

En resumen, el *brownie* tiene una historia que mezcla tradición y creatividad, y sigue siendo uno de los postres más amados por su versatilidad y su delicioso sabor.

2. Ingredientes Principales

Los ingredientes básicos para preparar brownies incluyen:

Chocolate: Es el principal protagonista, ya sea en forma de chocolate oscuro, semidulce o en polvo.

Mantequilla: Aporta una textura rica y suave al brownie.

Harina: Para darle estructura, aunque se usa en menor cantidad que en otros postres.

Azúcar: Endulza la mezcla y contribuye a la textura húmeda.

Huevos: Actúan como emulsionantes, uniendo los ingredientes y aportando humedad.

Nueces o frutos secos (opcional): A menudo se añaden como complemento para darle un toque crujiente.

3. Tipos de Brownies

Existen varias versiones del brownie, cada una con diferencias en ingredientes o técnicas:

1. Brownie Clásico (Fudgy)*

Este tipo de brownie tiene una textura densa, húmeda y compacta. La característica principal es su interior húmedo y su exterior ligeramente crocante. Se usan grandes cantidades de chocolate y mantequilla para conseguir esa textura rica y sabrosa. Es el brownie tradicional que muchas personas buscan.



2. *Brownie Esponjoso (Cakey)*

A diferencia del brownie clásico, este tipo tiene una textura más ligera y aireada. Los brownies esponjosos llevan más harina y generalmente un poco más de polvo de hornear. Son similares a un pastel de chocolate, pero aún conservan la densidad característica de un brownie.



3. *Brownie con Nueces*

Es uno de los tipos más comunes de brownie y consiste en agregar nueces, generalmente nueces de pecan o nueces comunes, a la mezcla. Las nueces agregan un toque crujiente y un sabor contrastante con el chocolate suave.



4. *Brownie con Chocolate Blanco*

En lugar de usar solo chocolate oscuro o semidulce, este tipo de brownie incorpora trozos de chocolate blanco, lo que le da un sabor dulce y una textura más suave y cremosa.



5. *Brownie de Menta*

El sabor refrescante de la menta se puede incorporar al brownie a través de extractos de menta, gotas de chocolate con menta o incluso una capa de crema de menta entre las capas de brownie.

Es una opción deliciosa para los amantes de la combinación de chocolate y menta.



6. *Brownie con Caramelo*

Los brownies con caramelo son una deliciosa variación que incluye una capa de caramelo derretido, ya sea en el centro del brownie o rociado por encima. La combinación de chocolate y caramelo crea un sabor indulgente y sofisticado.



7. *Brownie de Café*

Para los amantes del café, los brownies de café combinan el sabor profundo y amargo del café con la dulzura del chocolate. El café puede integrarse en la mezcla de brownie o usarse en forma de polvo instantáneo o expreso.



8. *Brownie sin Gluten*

Los brownies sin gluten se preparan usando harinas alternativas, como harina de almendra, harina de arroz o harina de avena, lo que permite a las personas con intolerancia al gluten disfrutar de este delicioso postre sin preocupaciones.



9. *Brownie de Avellanas o Frutos Secos*

En esta versión, se añaden trozos de avellanas, almendras o incluso pistachos, lo que aporta una textura crujiente y un sabor muy aromático que combina perfectamente con el chocolate.



10. *Brownie Vegano*

Los brownies veganos son una opción popular para quienes siguen una dieta sin productos de origen animal. En lugar de huevos y mantequilla, se utilizan sustitutos como puré de manzana, aguacate, leche vegetal y harina sin gluten.



11. *Brownie de Dulce de Leche*

El dulce de leche puede ser una capa de relleno o incluso mezclado en la masa, proporcionando una suavidad y sabor único. Al hornear, se obtiene un brownie con una textura extremadamente rica y un toque de leche condensada que se derrite en la boca.



4. Proceso de Preparación

El proceso para hacer brownies suele ser simple, pero requiere precisión para obtener la textura deseada. Los pasos básicos son:

1. Derretir el chocolate y la mantequilla: Generalmente a baño maría o en el microondas, hasta que se fundan bien.
2. Mezclar los ingredientes secos: La harina, el azúcar y una pizca de sal se combinan por separado.
3. Agregar los huevos: A la mezcla de chocolate derretido se añaden los huevos, batiendo bien para integrar aire, lo que ayudará a que la mezcla quede esponjosa.
4. Incorporar la harina: Se añade la harina y se mezcla de forma envolvente para no perder la esponjosidad.
5. Hornear: La mezcla se vierte en un molde y se hornea a temperatura moderada (180 °C) durante aproximadamente 20-30 minutos, dependiendo del grosor. Es importante no sobrecocerlo, ya que debe quedar ligeramente húmedo en el centro.

5. Textura y Sabor

El brownie es conocido por su textura densa y su sabor profundo a chocolate. A diferencia de otros pasteles, no suele esponjar mucho debido a la poca cantidad de levadura o polvo para hornear. La textura varía entre:

Húmeda o fudgy: Suave y densa, casi como una barra de chocolate.

Cakey: Un poco más esponjoso y ligero, pero sin perder la consistencia firme.

Chewy: Masticable, que combina el equilibrio entre lo esponjoso y lo húmedo.

6. Valor Nutricional

El brownie, al ser un postre con alto contenido de chocolate, azúcar y mantequilla, es un alimento calórico. Aproximadamente, un brownie de 50 gramos puede tener:

Calorías: 200-300, dependiendo de los ingredientes.

Grasas: 10-15 gramos, principalmente debido a la mantequilla y el chocolate.

Carbohidratos: 30-40 gramos, derivados del azúcar y la harina.

Proteínas: 3-5 gramos, provenientes de los huevos y, en algunos casos, de frutos secos.

Es un postre que, aunque delicioso, debe consumirse con moderación, especialmente si se busca llevar una dieta equilibrada.

7. Variantes Globales

El brownie ha sido adoptado y adaptado por diversas culturas alrededor del mundo. Algunas de las variantes incluyen:

Brownies de matcha (Japón): Sustituyen parte del chocolate con polvo de té verde matcha, lo que les da un color verde y un sabor ligeramente amargo.



8.Mercado y Comercialización del Brownie

El negocio de los brownies en el siglo XXI

En el siglo XXI, el mercado de los brownies ha evolucionado de una tradición casera y local a un fenómeno global que forma parte del vasto sector de la pastelería y la repostería comercial. La expansión de este negocio está estrechamente vinculada a la creciente demanda de alimentos deliciosos, convenientes y personalizados, impulsada por la globalización, las tendencias de consumo y el auge de las plataformas de comercio electrónico. A continuación, se detallan algunos de los factores que han contribuido al crecimiento del negocio de los brownies en las últimas décadas.

La revolución de la repostería artesanal

A lo largo de los últimos años, ha surgido una fuerte tendencia hacia la repostería artesanal y de alta calidad. Este fenómeno se caracteriza por la creación de productos horneados que se elaboran con ingredientes frescos, naturales y de calidad superior, en contraposición a las versiones industriales que emplean conservantes o productos artificiales. Los brownies artesanales, al igual que otros postres, han visto un resurgimiento en la popularidad gracias al deseo de los consumidores por experiencias más auténticas y personalizadas.

Marcas y panaderías especializadas en brownies artesanales han florecido en todo el mundo, destacando por su enfoque en la calidad de los ingredientes y la presentación de los productos. Algunas de estas empresas incluso ofrecen brownies gourmet, incorporando ingredientes

premium como chocolate de origen único, frutos secos exóticos, especias raras o incluso sabores innovadores como el matcha o el caramelo salado.

Brownies en la era digital y el comercio electrónico

El crecimiento de Internet y las plataformas de comercio electrónico ha transformado la manera en que los consumidores compran brownies. Muchas pequeñas panaderías y reposterías que previamente solo servían a mercados locales, ahora tienen la capacidad de vender a nivel nacional e internacional, gracias a plataformas como Amazon, Etsy y otros sitios especializados en productos artesanales.

La popularidad de las redes sociales también ha sido un factor crucial en el auge del negocio de los brownies. Instagram, por ejemplo, ha permitido que marcas y negocios pequeños promocionen sus productos a través de imágenes atractivas y recetas visualmente tentadoras. La "cultura del #foodporn", en la que los usuarios comparten fotos de sus platos favoritos, ha ayudado a crear una mayor demanda de productos como brownies, especialmente en versiones innovadoras, de colores brillantes o con decoraciones llamativas.

Innovación y personalización

El consumidor moderno busca constantemente nuevas experiencias culinarias, y la industria de los brownies no ha sido ajena a esta tendencia. La personalización es uno de los aspectos clave que han impulsado el negocio de los brownies en el siglo XXI. Las empresas han comenzado a ofrecer brownies con opciones personalizadas, que van desde el diseño del producto hasta las combinaciones de sabores.

Por ejemplo, en las tiendas de repostería online y en físico, es común ver brownies personalizados para ocasiones especiales como cumpleaños, bodas o celebraciones empresariales. Los consumidores pueden elegir el sabor, los ingredientes, la cobertura e incluso la forma del brownie (por ejemplo, en forma de corazón, cuadrado o personalizado con mensajes). Además, las opciones sin gluten, veganas, bajas en azúcar o sin lactosa han abierto un mercado para aquellos con restricciones dietéticas, lo que ha hecho que los brownies sean accesibles a un público más amplio.

El crecimiento de las franquicias de brownies

En muchos países, el negocio de los brownies ha dado lugar al surgimiento de franquicias y cadenas especializadas. Este tipo de modelos de negocio se han expandido rápidamente gracias a su bajo costo de inversión comparado con otros sectores de la restauración. Empresas como "The Brownie Bar", "Crumbly" o "The Fudgery" se han hecho populares en mercados de todo el mundo, ofreciendo brownies recién horneados, combinados con una variedad de helados, salsas y otros acompañantes.

La clave de estas franquicias es la estandarización del producto, lo que permite ofrecer una experiencia consistente a los consumidores en cualquier ubicación, y la implementación de un modelo de negocio fácil de replicar en nuevas localidades. Las franquicias de brownies suelen basarse en un concepto sencillo: brownies frescos, deliciosos y con un alto nivel de personalización, a precios accesibles.

La influencia de la salud y las dietas alternativas

A medida que los consumidores se han vuelto más conscientes de su salud y bienestar, el negocio de los brownies ha respondido adaptándose a las dietas y preferencias alimentarias emergentes. Muchos productores de brownies ahora ofrecen versiones que cumplen con las necesidades de quienes siguen dietas sin gluten, veganas, bajas en carbohidratos o sin azúcar.

El mercado de los brownies bajos en azúcar o sin azúcares añadidos ha visto un aumento considerable. Algunos productores recurren a edulcorantes naturales como la stevia, el xilitol o el eritritol para reducir el contenido calórico de los brownies, manteniendo su sabor y textura. Además, con el creciente interés por la alimentación vegana y plant-based, muchas marcas han lanzado brownies 100% veganos, sin lácteos ni huevo, que se hacen con alternativas de origen vegetal.

El papel de las celebridades y los influencers

En la actualidad, las celebridades y los influencers en redes sociales tienen un impacto significativo en las tendencias alimenticias. Muchos chefs, bloggers de comida y personalidades de las redes sociales han compartido sus versiones de brownies, lo que ha incrementado su popularidad de manera exponencial. Algunos influencers han creado colaboraciones con marcas de brownies para promocionar sabores exclusivos, ediciones limitadas o productos especiales.

Una de las estrategias más efectivas ha sido la creación de contenido viral. Desde recetas sencillas que los seguidores pueden hacer en casa, hasta demostraciones de marcas de brownies

que muestran la preparación en vivo. Las campañas en redes sociales han permitido que pequeñas marcas logren reconocimiento global sin una inversión publicitaria considerable.

Expansión del mercado internacional

El negocio de los brownies no se ha limitado solo a los Estados Unidos, sino que ha cruzado fronteras, convirtiéndose en una tendencia mundial. Marcas estadounidenses de brownies como Ghirardelli o Little Debbie han expandido su presencia a mercados internacionales, mientras que en países como Japón, el brownie ha sido adoptado con entusiasmo, y a menudo se combina con ingredientes locales como el té verde matcha o el anko (pasta de frijoles rojos).

Además, los sabores tradicionales han sido reinventados para adaptarse a los gustos locales, lo que ha permitido que los brownies se popularicen en diversas partes del mundo, desde América Latina hasta Asia y Europa. En muchos casos, los brownies se han convertido en un símbolo de la globalización culinaria, llevando consigo una mezcla de influencias locales y foráneas.

9. Curiosidades

El brownie es una de las recetas más buscadas en plataformas de cocina en línea, lo que demuestra su popularidad a nivel mundial.

En Estados Unidos, hay competencias dedicadas exclusivamente a encontrar el mejor brownie.

Algunos bares y restaurantes ofrecen variaciones como el brownie con helado, donde el contraste entre el brownie caliente y el helado frío crea una experiencia única.

10. Países que consumen más brownies a nivel mundial

Los países que consumen más brownies no están específicamente enlistados, pero podemos mirar los países que más chocolate consumen, ya que el brownie es un postre que contiene chocolate.

Los principales consumidores de chocolate son:

- **Suiza**: con un consumo promedio de 8,8 kilos por persona al año ¹

- **Austria**: conocida por su producción de chocolate de alta calidad

- **Alemania**: con un consumo promedio de 9,1 kilogramos de chocolate al año ¹

- **Bélgica**: famosa por sus marcas de chocolate reconocidas mundialmente

- **Estados Unidos**: con marcas famosas como Hershey's

Conclusión

El brownie es un postre versátil, fácil de preparar y querido por muchos debido a su intenso sabor a chocolate y su textura única. Desde su creación accidental hasta las diversas versiones modernas, ha logrado mantenerse como un clásico en el mundo de la repostería. Ya sea en su forma tradicional o con variantes creativas, el brownie siempre ofrece una experiencia deliciosa y reconfortante.