

Avaricia  
Nicolás Schnaidt

La avaricia (del latín, avaritia), es el afán o deseo desordenado de poseer riquezas, bienes, posesiones u objetos de valor abstracto con la intención de atesorarlos para uno mismo, mucho más allá de las cantidades requeridas para la supervivencia básica y la comodidad personal. Así se define el pecado elegido para mi preparación, que entra en el concepto de los 7 pecados capitales que trabajamos como grupo.

La idea de este plato fue desarrollar el concepto de la Avaricia desde el egoísmo; todos los ángulos de este están pensados para reflejar el entregar la menor cantidad de recursos posibles al comensal.

2

El plato amplio, con la preparación pequeña en el centro, tomó inspiración también de la comida minimalista, que a mi parecer resulta a veces codiciosa en su dosis.

La corona negra con púas que lo atraviesan representa el arraigo que tiene quien lo sirve con sus posesiones, un rey egoísta corrompido por el pecado, tomando inspiración de "El señor de los anillos" de JRR Tolkien.

Por último, la preparación misma, un postre de chocolate blanco, un huevo cubierto de polvo de oro falso, y hueco por dentro, para ahorrar lo mayor posible.



3

concepto

Ingredientes:

Helado Negro Moritz Eis  
Chocolate Blanco  
Polvo dorado comestible

Creamos una capa de helado negro en la base del plato,  
alrededor de la base donde va insertado el huevo.  
Esparcimos con cuidado y aplazamos con una cuchara para formar una superficie uniforme.

Luego calentamos 80g de chocolate a baño maría en una olla, revolviendo de vez en cuando hasta que se convierta en líquido, durante aproximadamente cuatro minutos.

4

Una vez líquido, vertemos el chocolate en los dos moldes grandes, cuidando que los cubra completamente, y luego insertamos la segunda parte de estos, para crear un vacío al medio de la preparación.

Lorem ipsum

Metemos todo al refrigerador por dos horas, y sacamos cuando verificamos que está sólido y frío.

Desmoldamos y derretimos en fuego bajo sólo el borde de ambas mitades, para luego soldarlas juntas, formando el óvalo. Metemos denuevo al refrigerador durante 30 minutos hasta que quede una unión sólida.

Por último, decoramos el huevo en su parte superior con el polvo dorado, y posicionamos la preparación en el plato, dentro de la base dispuesta para ella.



Polvo dorado comestible



Chocolate Blanco

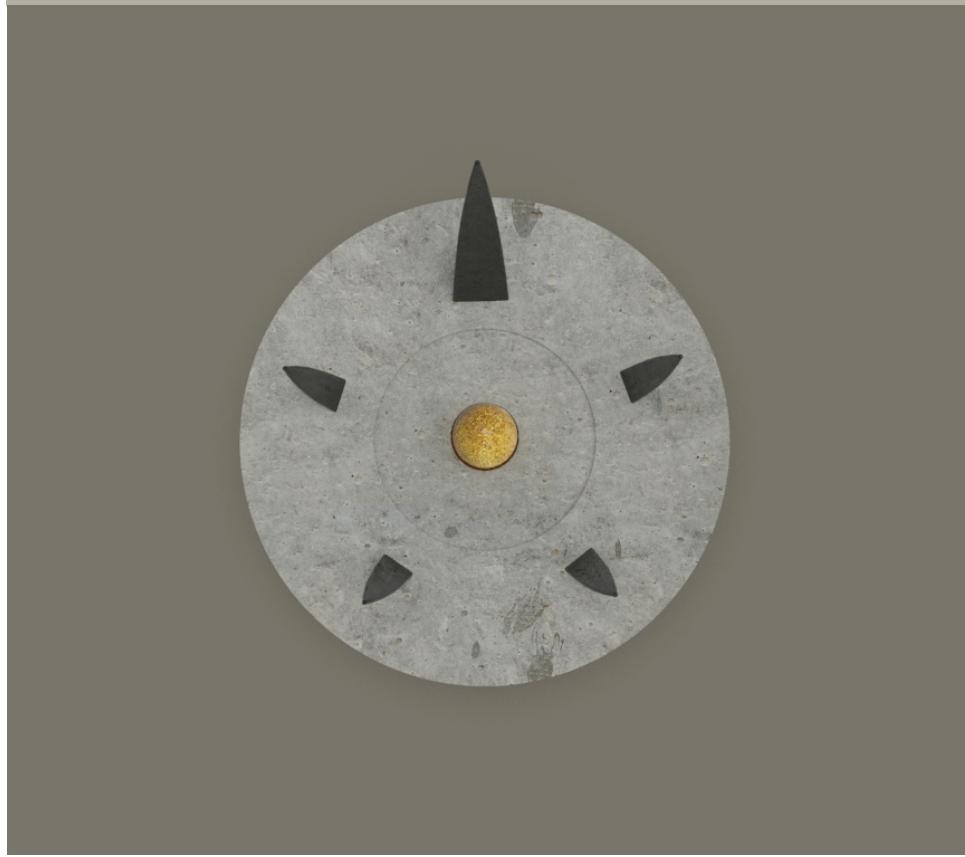
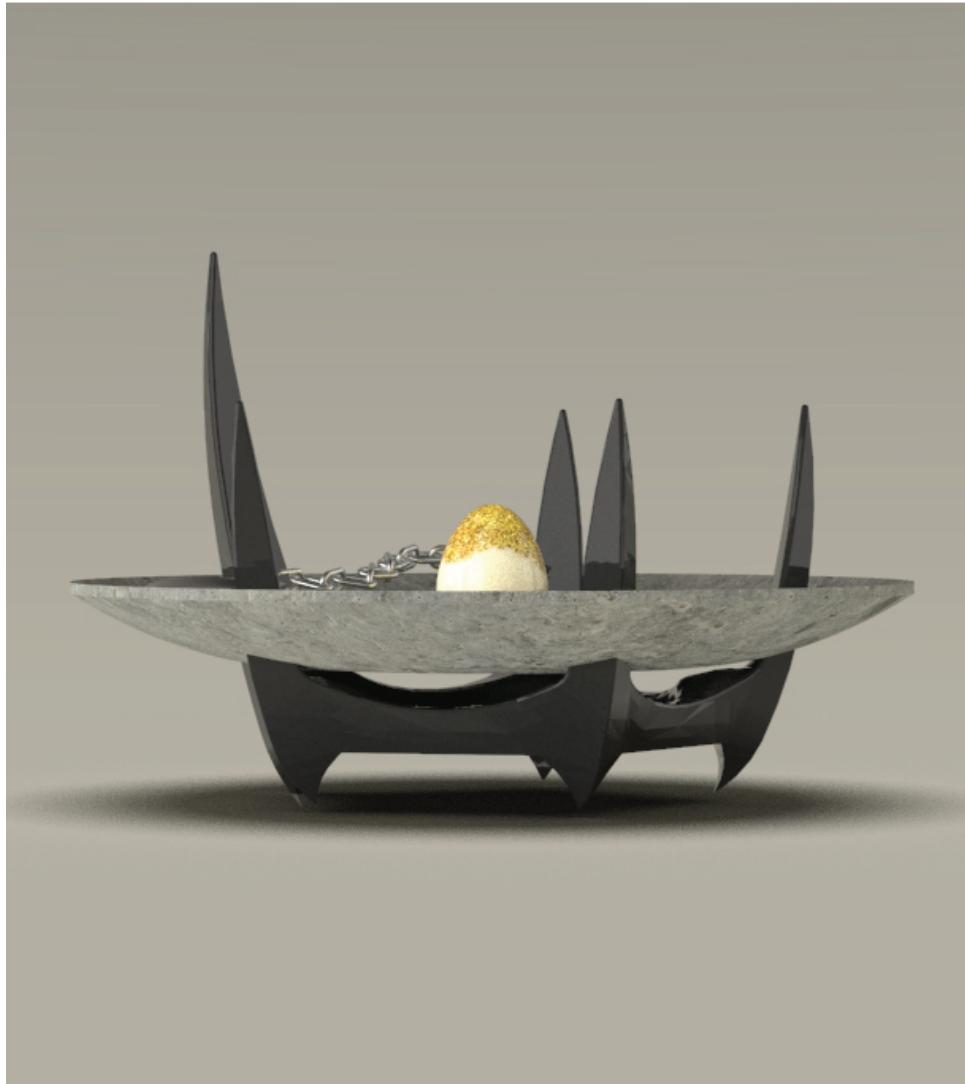


Helado negro Moritz Eis

6

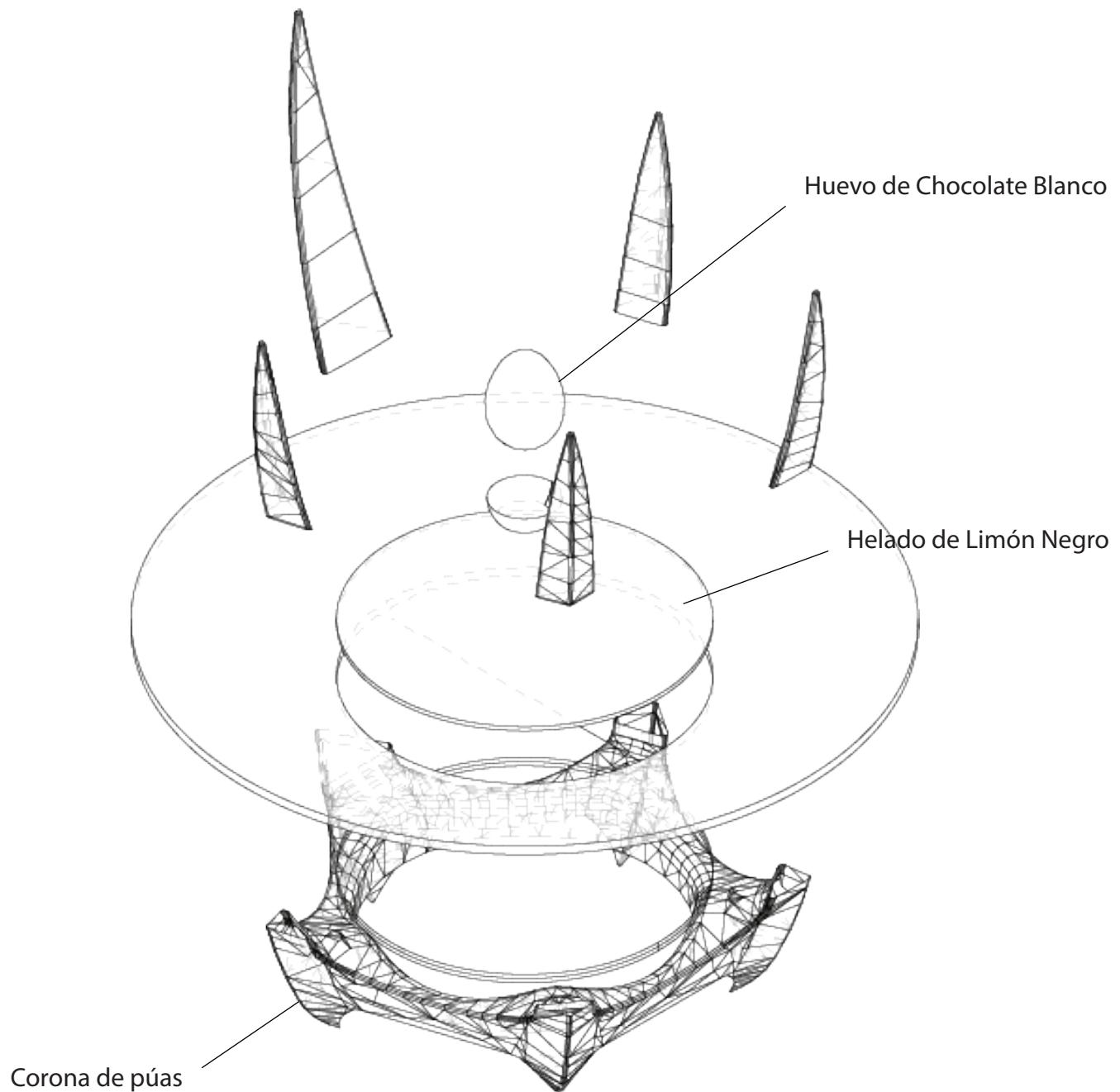


fotografia 1



fotografía 2

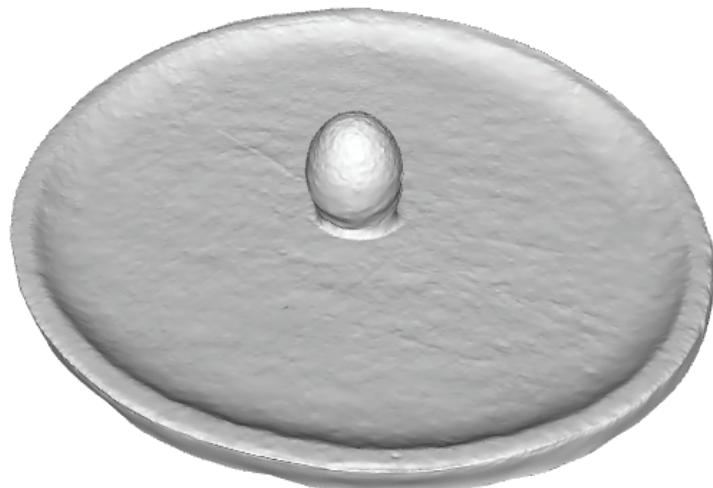
8



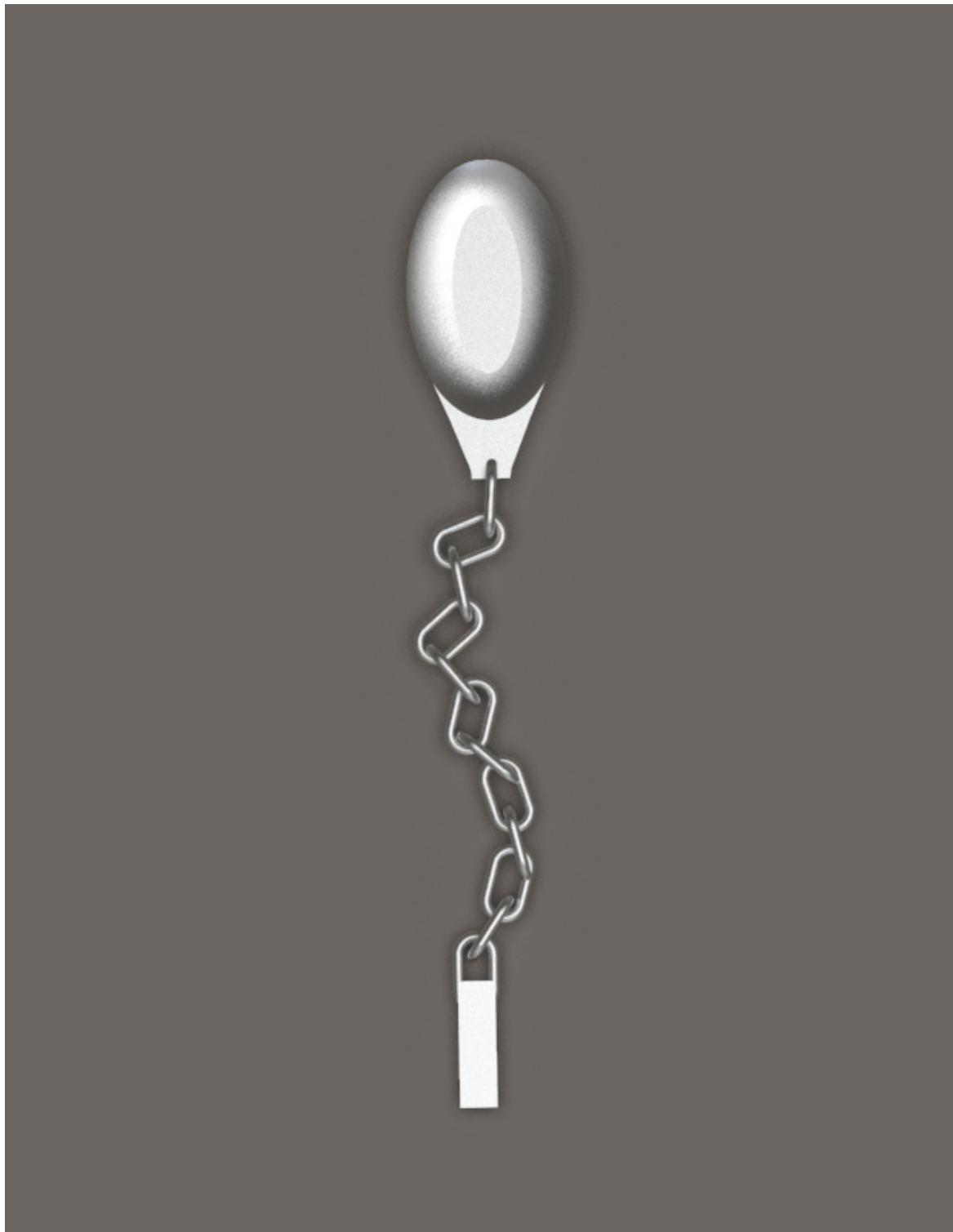
isométrica explotada del plato



9



fotogrametría



10

elaboración



11

molde / herramienta personalizada