

RESTAURANTE

# GAME ON

NO JUEGUES CON LA COMIDA



# CHEFS

Montserrat Herreros

Catalina Canales

Daniela Carstens Taub

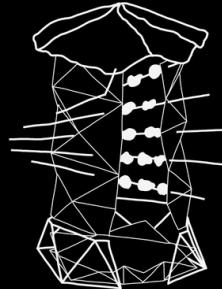
José Chaparro

Trinidad Yáñez

# CONCEPTO

“No juegues con la comida” es un concepto irónico el cual nosotros, GAME ON, queremos abordar. Desde pequeños hemos escuchado esta frase, sin embargo, nosotros queremos romper esta costumbre. La idea, es llevar la experiencia más allá que solo comer, utilizando la textura, los sabores, la vista y tu mente. No tienes por qué prepararte para empezar tu plato, harás lo correcto intuitivamente, y te podrás dar cuenta al terminar que había un juego clásico escondido. El juego empieza con el primerocado, y termina con el último.

DÉJALO CAER



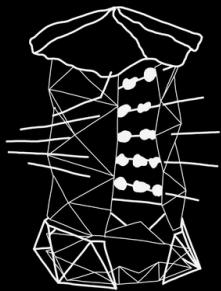
BASADO EN JUEGO DE MONOS  
LOCOS

# DÉJALO CAER

CAMARONES  
MASA GEOMÉTRICA  
SALSA DE ZAPALLO

PLATO AGRIDULCE DE ANTICUCHOS DE CAMARONES APANADOS CON MANGO, SUSPENDIDOS EN UNA ESTRUCTURA DE DONDE CAERAN A UNA SALSA DE ZAPALLO AGRIDULCE. ACOMPAÑADO DE UNA MASA DULCE COMO TECHO PARA UNTAR EN LA SALSA .





MASA

CAMARONES Y MANGO

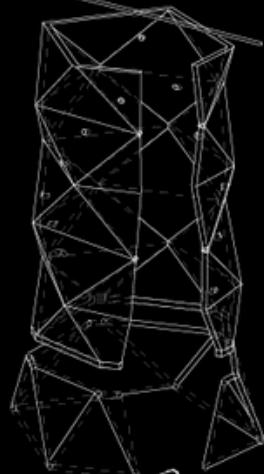
SALSA DE ZAPALLO



TECHO DE MASA

ANTICUCHOS DE CAMARONES Y MANGO

ESTRUCTURA

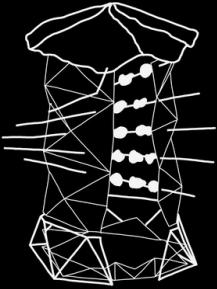


BASE ESTRUCTURA

PLATO CON SALSA DE ZAPALLO

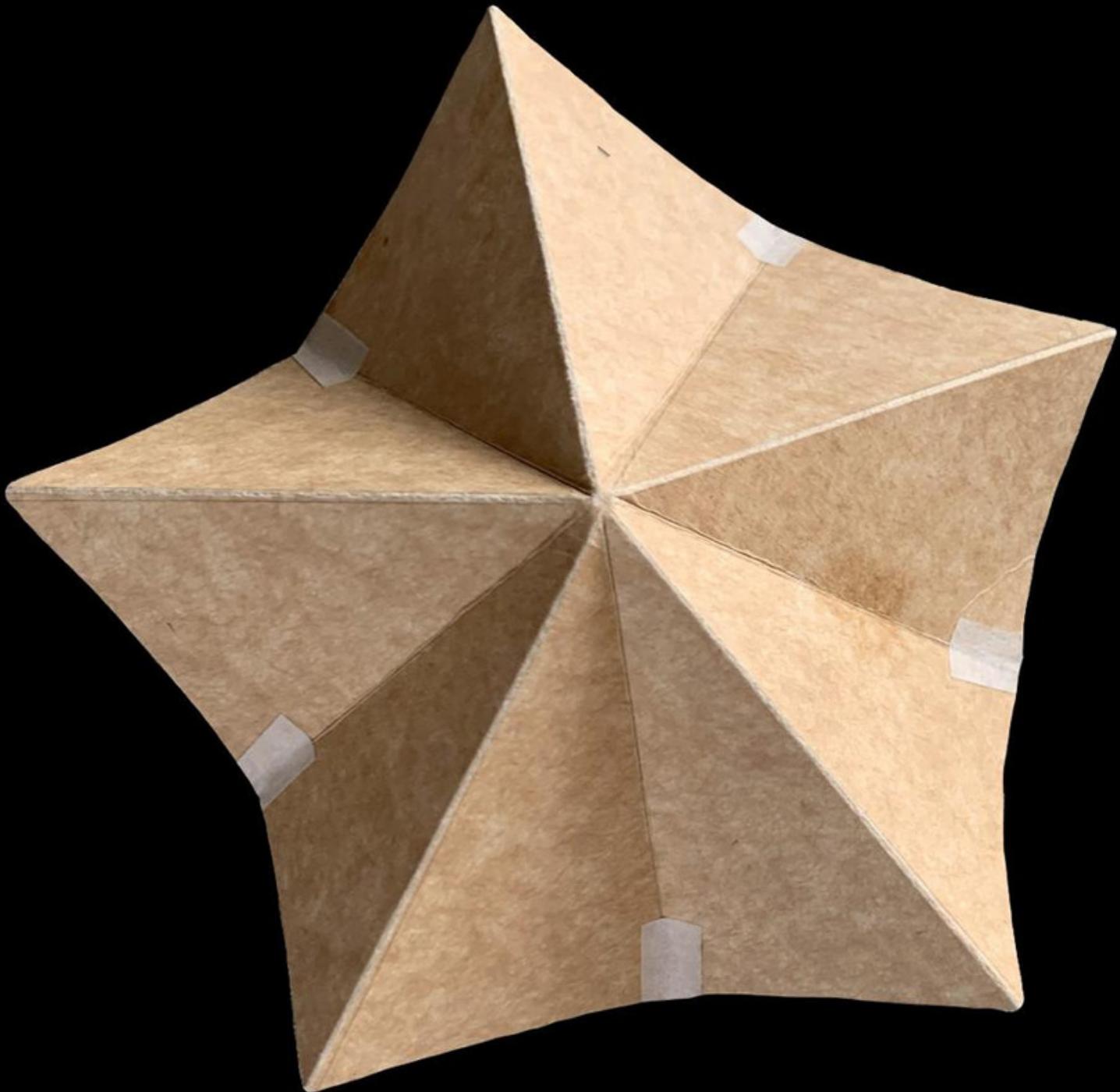
TENEDOR

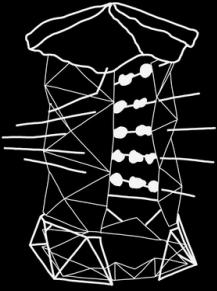




MASA  
CAMARONES Y MANGO  
SALSA DE ZAPALLO

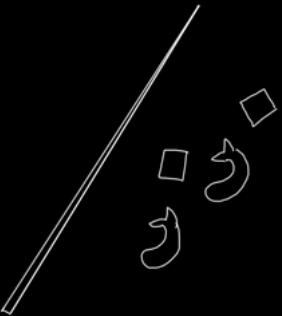
# MOLDE



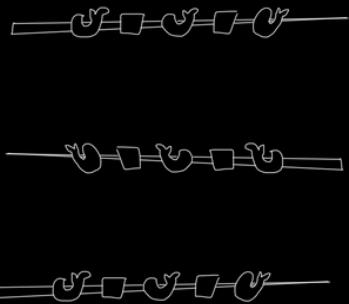


MASA  
CAMARONES Y MANGO  
SALSA DE ZAPALLO

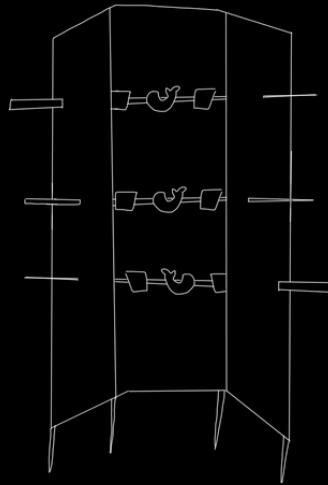
# PREPARACIÓN



PREPARAR CAMARONES  
APANADOS Y CORTAR MANGO



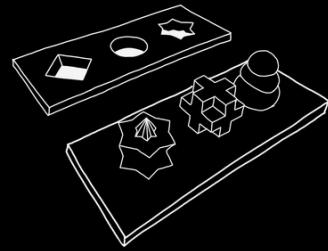
ENSAMBLAR ANTICUCHO



CONSIDERANDO QUE TIENE QUE PASAR  
ENTRE MEDIO DE ORÍFICIOS DE LA  
ESTRUCTURA



# PAREJA PERFECTA



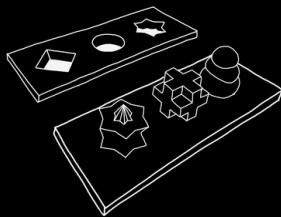
BASADO EN JUEGO DE ENCAJE

# PAREJA PERFECTA

GALLETAS  
MANJAR  
GLASEADO  
SALSA DE FRURA

PLATO DULCE COMPUESTO  
POR GALLETAS DE  
GENGIBRE DE TRES  
FORMAS, QUE SE HUNTA EN  
SALSA DE FRUTAS  
ENCONTRADOS EN LAS  
RESPECTIVAS FORMAS DE  
LAS GALLETAS COMO EL  
ATIGUO JUEGO DEL ENCAJE.





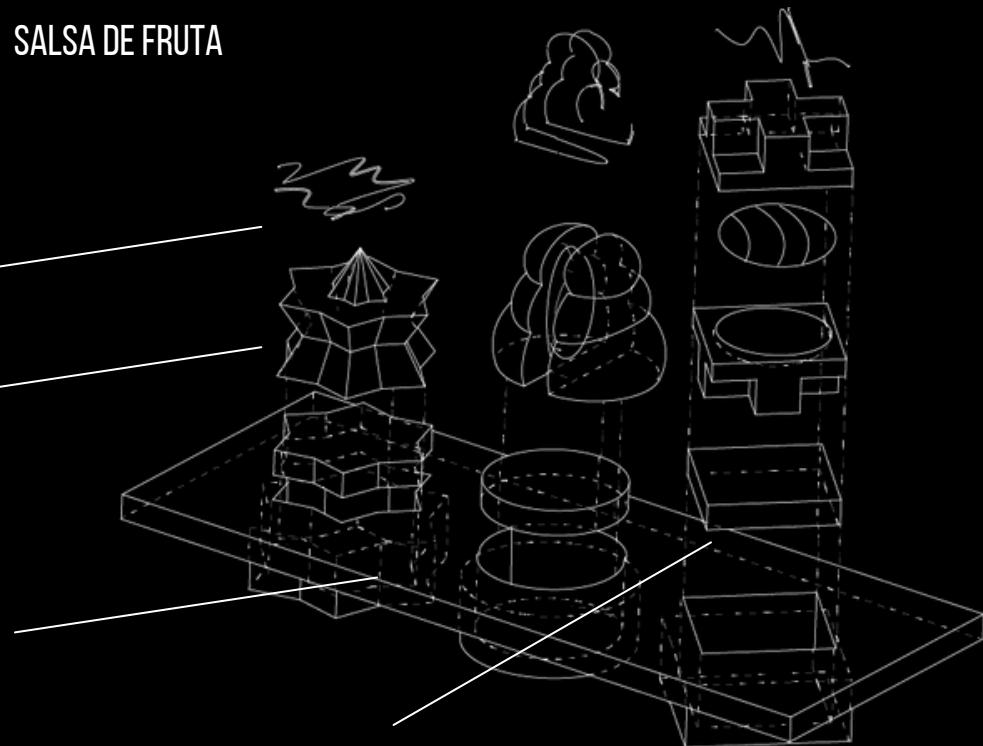
GALLETAS  
MANJAR  
GLASEADO  
SALSA DE FRUTA

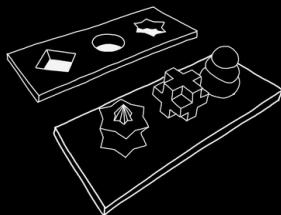
GLASEADO

GALLETA

SALSA DE FRUTA

MANJAR

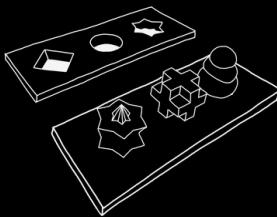




GALLETAS  
MANJAR  
GLASEADO  
SALSA DE FRUTA

# MOLDE



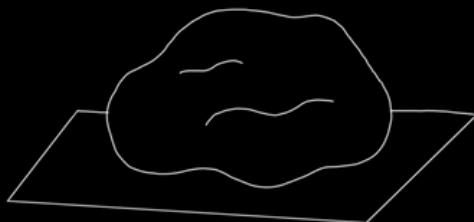


GALLETAS  
MANJAR  
GLASEADO  
SALSA DE FRUTA

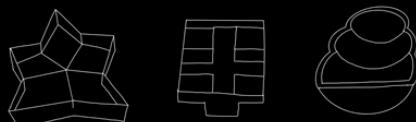
# PREPARACIÓN



MEZCLAR LOS INGREDIENTES Y  
REVOLVER



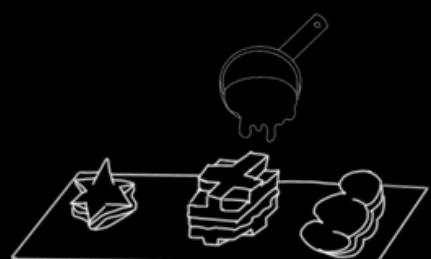
AMASAR LA MEZCLA,  
DEJAR ENFRIAR



AÑADIR LA MEZCLA EN  
LOS MOLDES



APARTE, MEZCLAR LECE  
CON AZUCAR FLOR



COBRIR CON GLASEADO

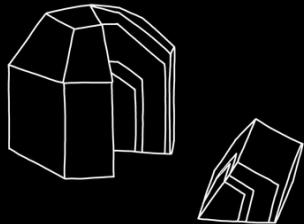


APARTE, MEZCLAR AZUCAR CON  
FRUTAS Y CALENTAR





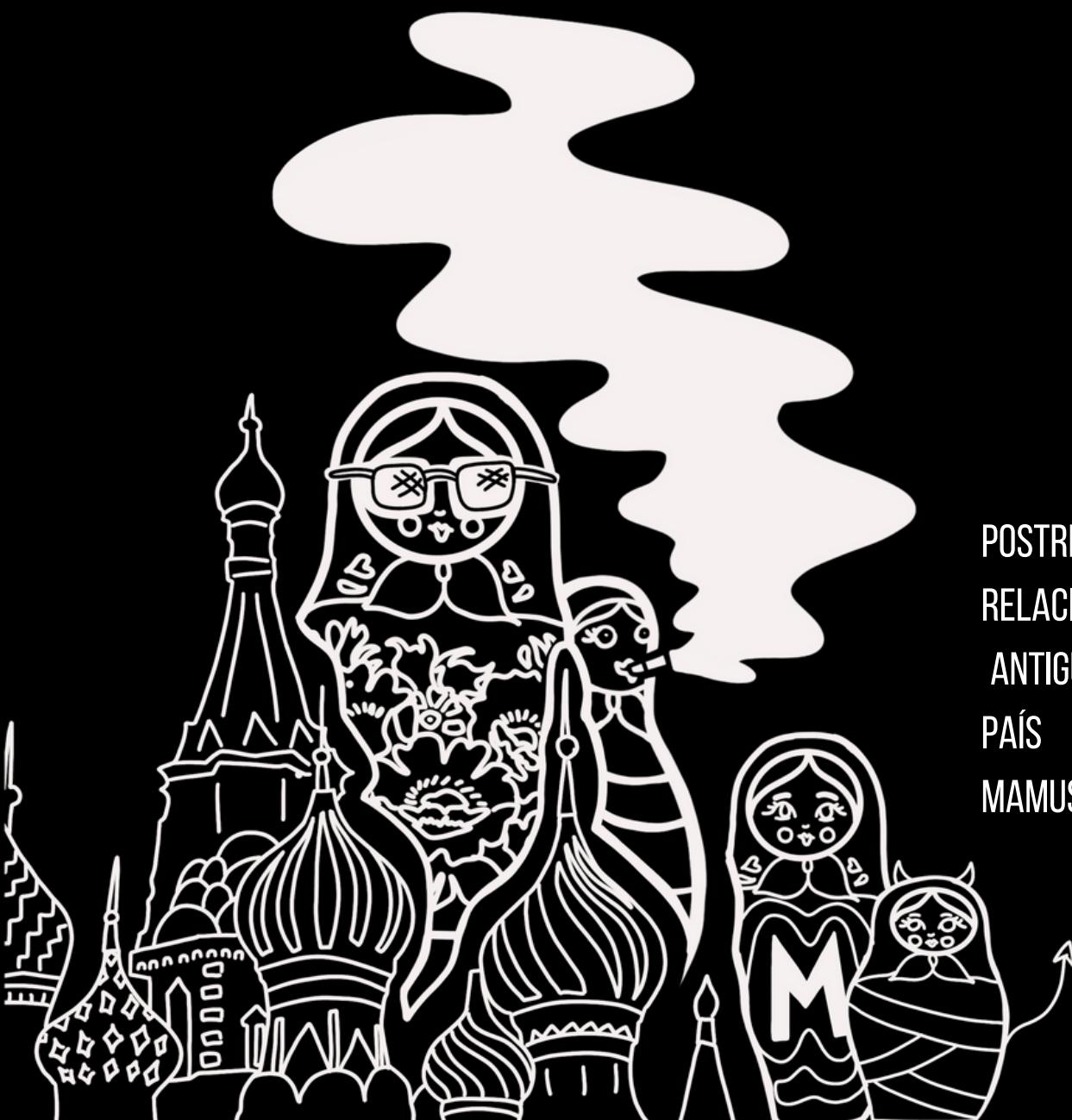
MAMUSHKA



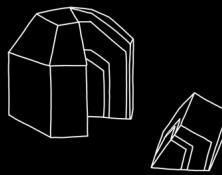
BASADO EN LAS MUÑECAS  
RUSAS

# MAMUSHKA

HELADO  
CHOCOLATE  
BROWNIE



POSTRE HELADO QUE SE  
RELACIONA CON EL  
ANTIGUO JUEGO DEL FRÍO  
PAÍS DE RUSIA, LA  
MAMUSHKA



HELADO  
CHOCOLATE  
BROWNIE

CHOCOLATE BLANCO



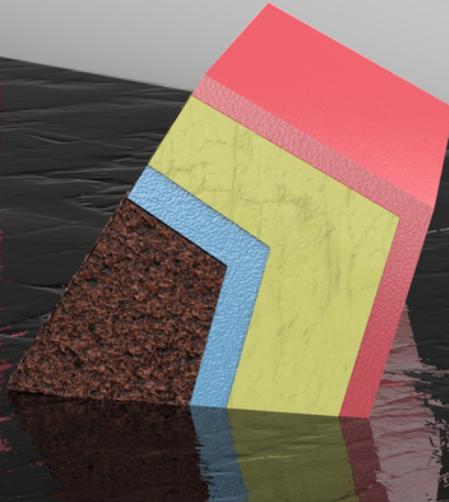
HELADO

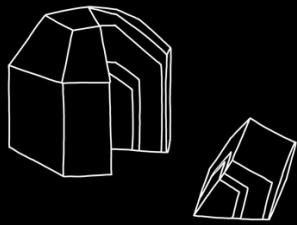


CHOCOLATE BLANCO



BROWNIE



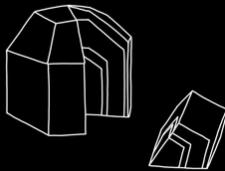


HELADO  
CHOCOLATE  
BROWNIE

# MOLDE

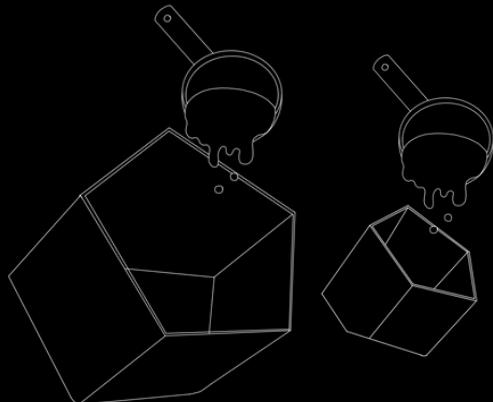


MIC - EXTRAS  
MUCAS TRANSPARENTES Y SABORES  
0.56x1.10 MTS<sup>3</sup>

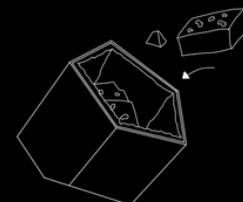


HELADO  
CHOCOLATE  
BROWNIE

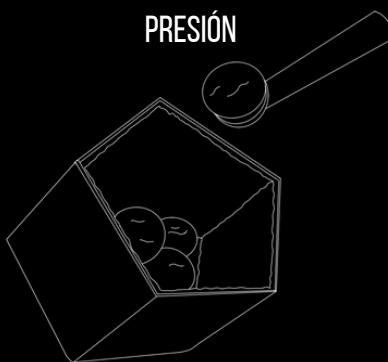
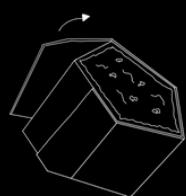
# PREPARACIÓN



VERTIMOS EL CHOCOLATE DERRETIDO  
ENFOCÁNDONOS EN CUBRIR SUS  
PAREDES Y CONGELAMOS

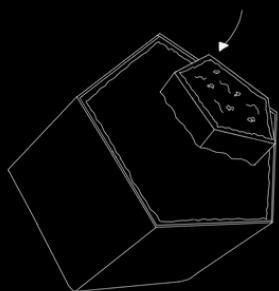


TOMAMOS EL MOLDE PEQUEÑO E  
INSERTAMOS EL BROWNIE A  
PRESIÓN

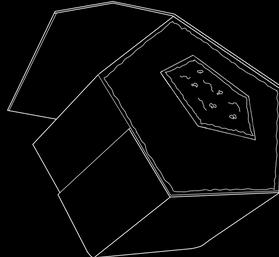


LUEGO DE HABERLO LLENADO DE  
BROWNIE, RETIRAMOS EL MOLDE

AGREGAMOS HELADO DENTRO DEL  
MOLDE GRANDE Y CONGELAMOS



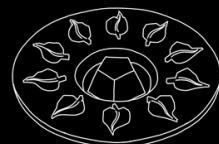
INSERTAMOS EL SEGUNDO MOLDE  
DENTRO PARA DARLE LA FORMA  
INTERIOR AL HELADO. CONGELAMOS



FINALMENTE, LE RETIRAMOS EL  
MOLDE A NUESTRA MAMUSHKA Y  
DISFRUTAMOS



ME AMA?



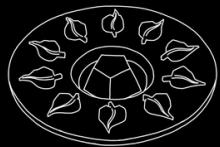
ME QUIERE NO ME QUIERE?

# ME AMA?

CHOCOLATE  
BROWNIE



FUDGE BROWNIE CON 10  
HOJAS DE CHOCOLATE  
ORDENADAS EN UN  
CIRCULO ALREDEDOR DE  
ESTE

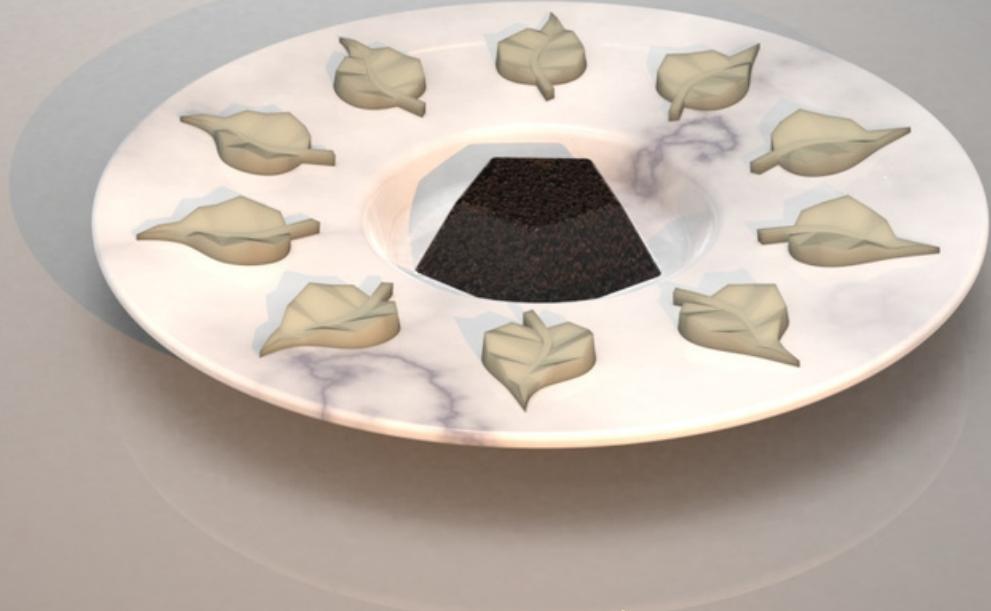
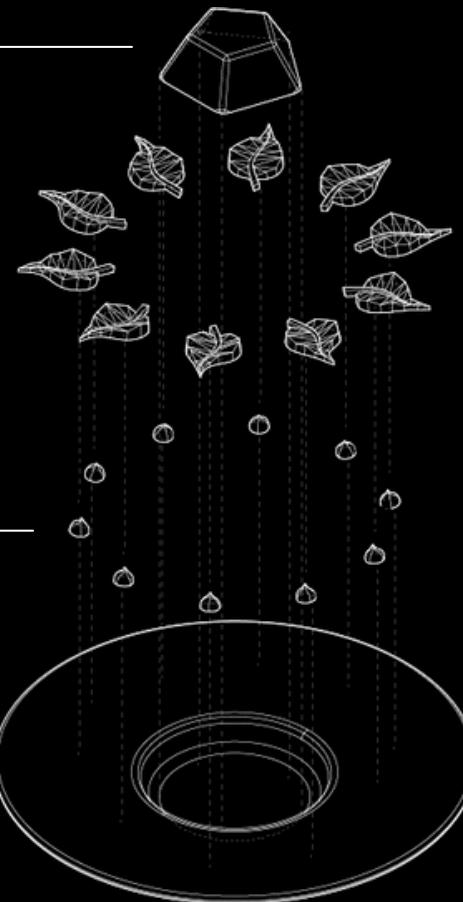


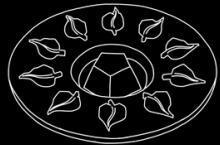
# CHOCOLATE BROWNIE

BROWNIE

HOJAS DE CHOCOLATE

PASTA DE CHOCOLATE

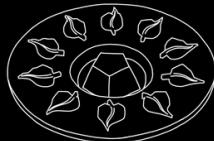




CHOCOLATE  
BROWNIE

# MOLDE





CHOCOLATE  
BROWNIE

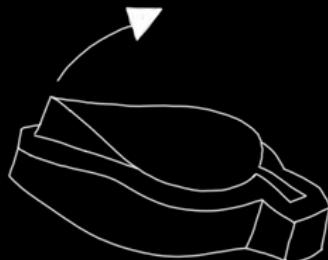
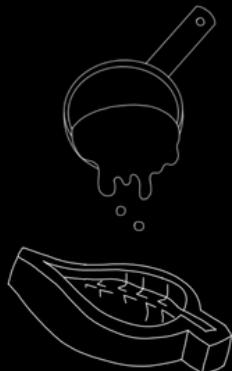
# PREPARACIÓN



LLENAR UN PLATO CON CHIPS DE CHOCOLATE BLANCO Y METER AL MICROONDAS POR 30 SEGUNDOS

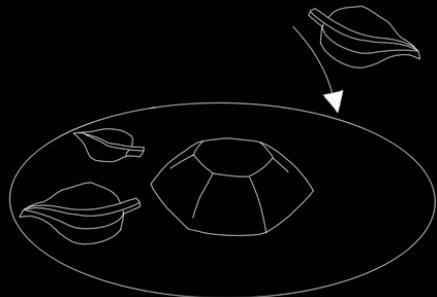


SACAR Y REVOLVER Y LUEGO METER AL MICROONDAS DE NUEVO POR 30 SEGUNDOS Y REPETIR EL MISMO PROCESO LAS VECES QUE SEAN NECESARIAS PARA LOGRAR UNA MEZCLA LO MAS LIQUIDA POSIBLE



VERTIR EL CHOCOLATE EN EL MOLDE Y METER AL REFRIGERADOR POR UNA HORA

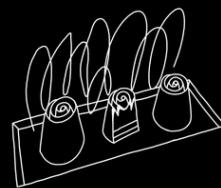
DESPUES DESMOLDAR CON MUCHO CUIDADO EL CHOCOLATE CON FORMA DE HOJA



HACER ESTE PROCESO ANTERIOR PARA LOGRAR TENER 10 HOJAS PARA PODER PONERLAS ALREDEDOR DEL BROWNIE HECHO ANTERIORMENTE



¿DONDE ESTÁ EL  
POSTRE?



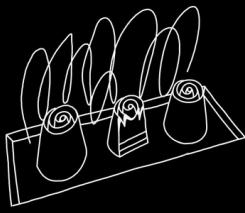
¿CUÁL ES EL VERDADERO?

# DONDE ESTÁ EL POSTRE?

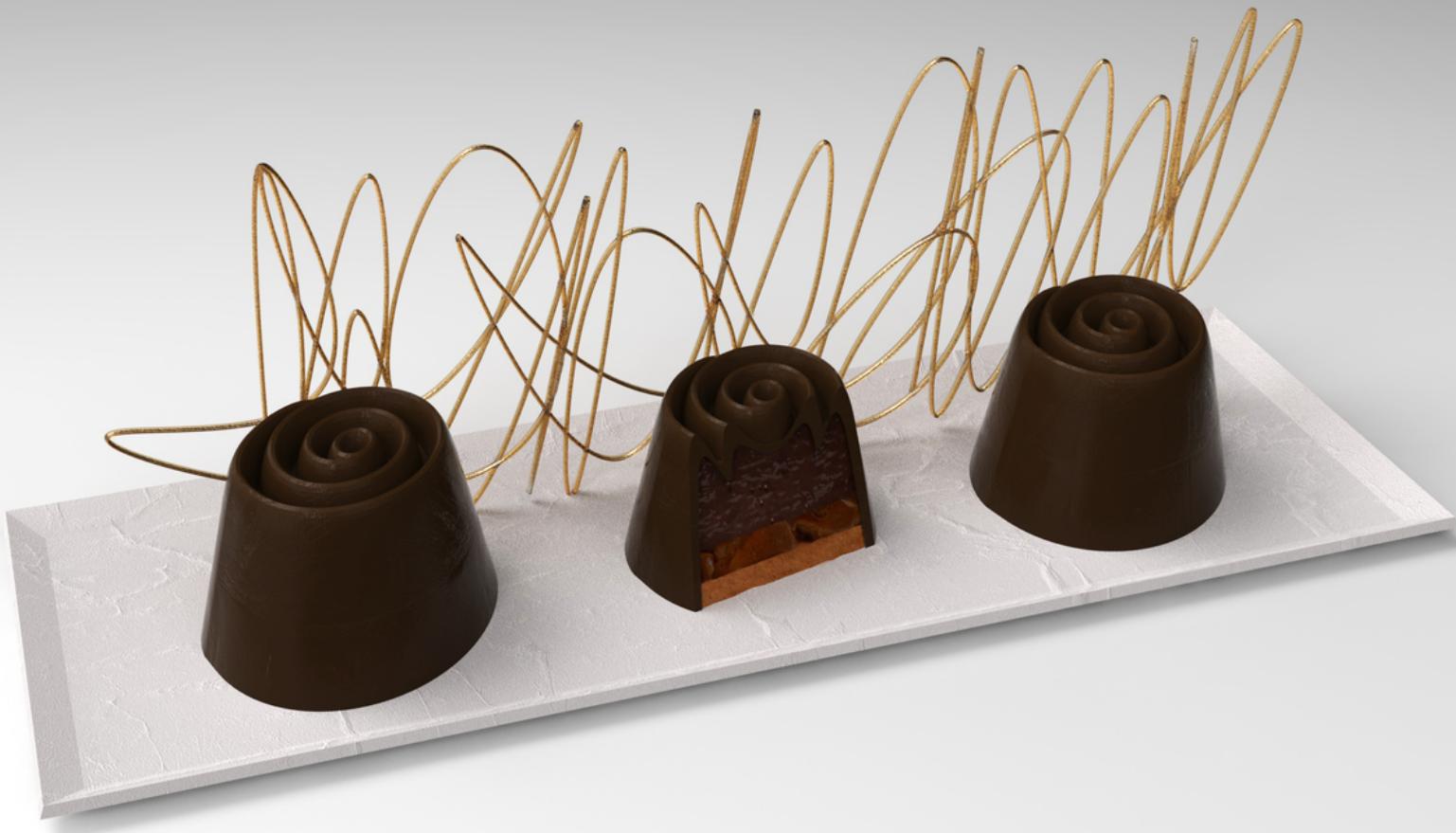
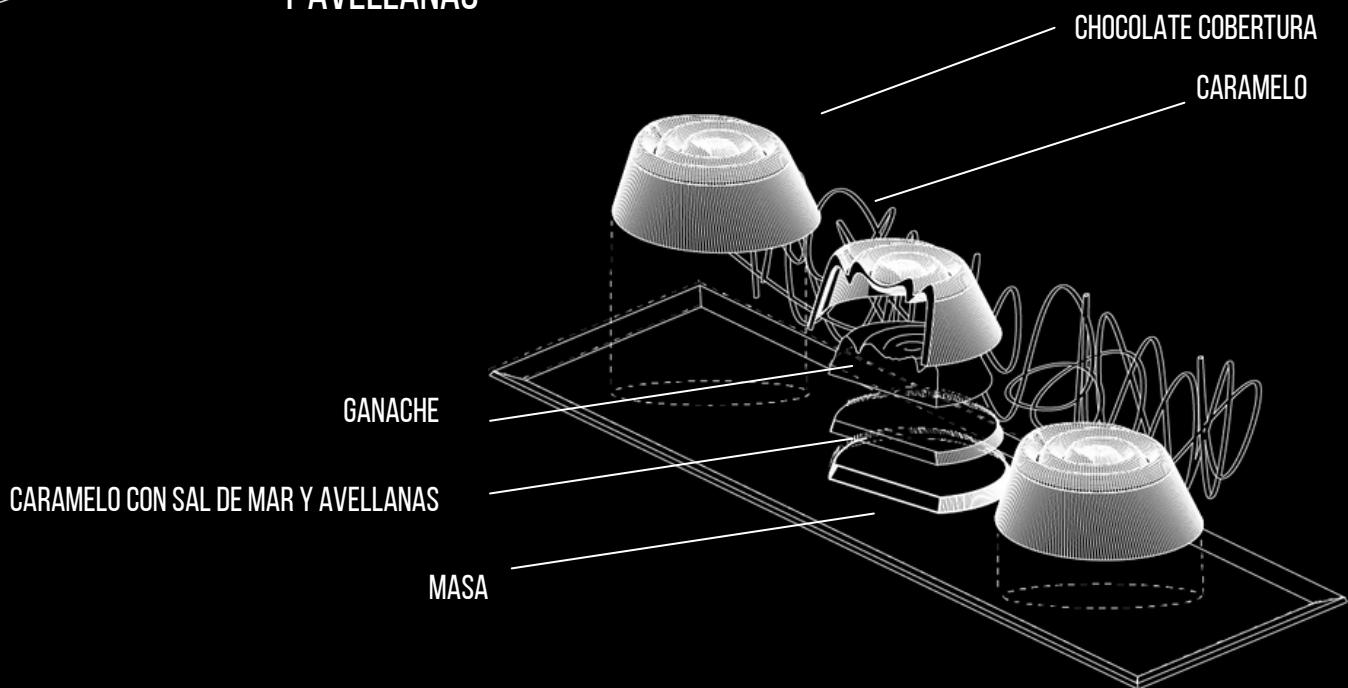
TARTA CHOCOLATE ,  
CARAMELO SALADO  
Y AVELLANAS

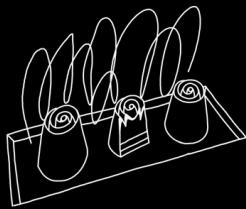
CASCARAS DE  
CHOCOLATE EN DONDE  
UNO OCULTA UNA TARTA  
DE CHOCOLATE SEMI  
AMARGO. ENCUÉNTRALO





## TARTA CHOCOLATE , CARAMELO SALADO Y AVELLANAS

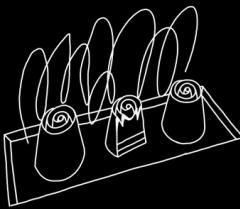




TARTA CHOCOLATE ,  
CARAMELO SALADO  
Y AVELLANAS

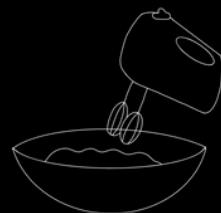
# MOLDE





TARTA CHOCOLATE,  
CARAMELO SALADO  
Y AVELLANAS

# PREPARACIÓN



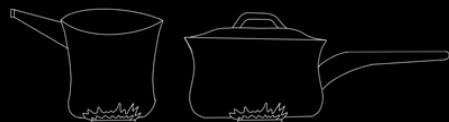
MEZCLAR INGREDIENTES  
MASA



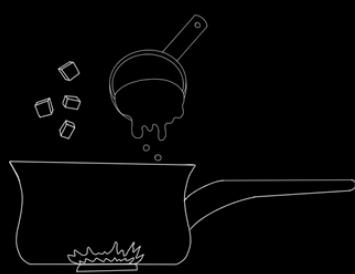
ARMAR PELOTITAS



CHOCOLATE DE  
COBERTURA DERRETIDO  
EN MOLDES



CALENTAMOS CREMA Y  
DERRETIMOS AZÚCAR

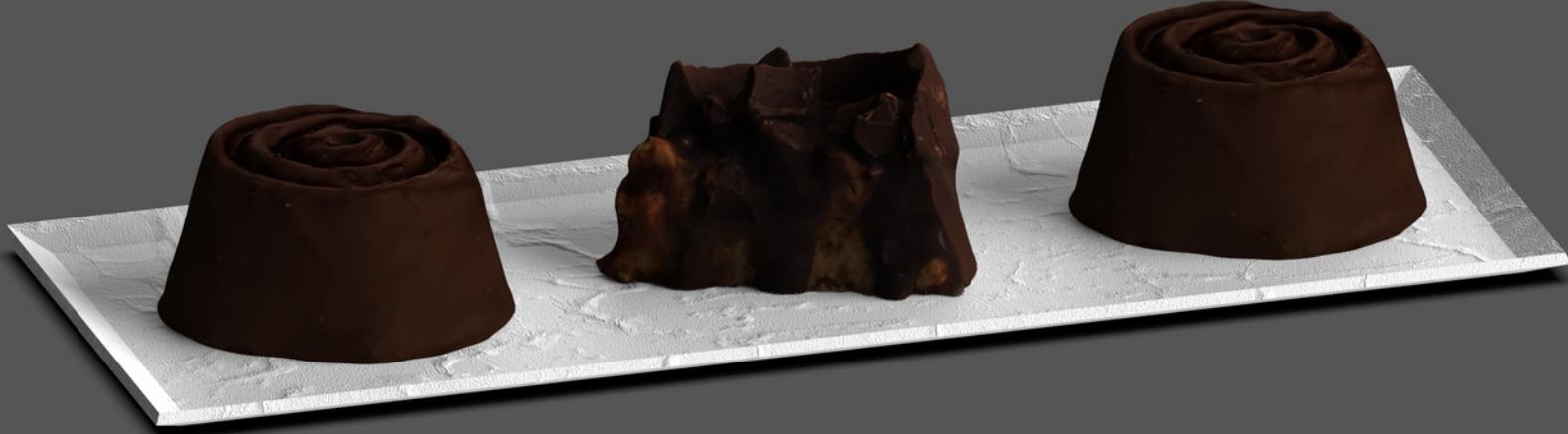


DERRETIR CHOCOLATE Y  
MEZCLARLO CON CREMA



METER TODO FRÍO Y EN  
ORDEN AL UNA CÁSCARA  
DE CHOCOLATE





GAME  
OVER