

Me Ama?
José Chaparro

Este plato esta conformado por 10 chocolates blancos en forma de hoja que estan puestos alrededor del plato, estando debajo de estos pastas de chocolate negro y chocolate blanco intercalado. En el centro de este se encuentra un brownie con la forma de un polyhedro con azucar flor espolvoreada.

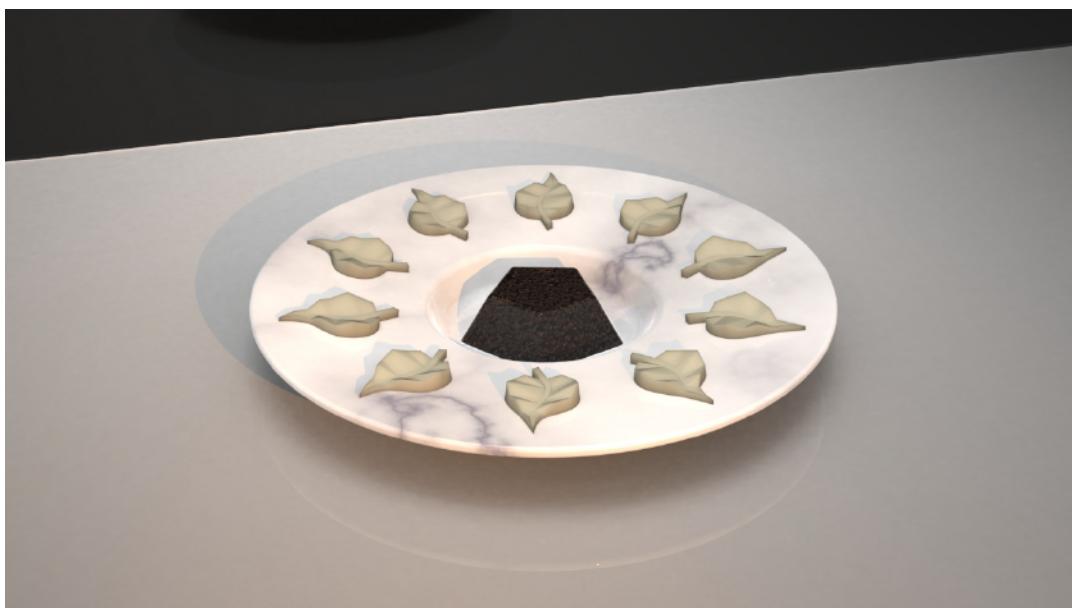
En terminos del sabor y los aspectos visuales este plato representa el juego de “Me quiere o no me quiere”. el plato es una flor que tiene petalos que van encima de dos posibles como se dijo antes representando el me quiere y el no me quiere con chocolate blanco y negro respectivamente. En el centro se ubica el brownie con el azucar representando el centro de la flor con el polen.

2

En cuanto a las tecnicas de preparacion se usaron moldes para generar la forma de las hojas, se horneo el brownie y en la olla se calentaron las pastas de chocolate.



3



concepto

Ingredientes:

Brownie:

Chocolate en Polvo (2 Tazas)
Huevos (2 Unidades)
Harina (1 1/2 Tazas)
Mantequilla (200 g)
Azucar (2 tazas)
Escencia de Vainilla (3 cdtas)
Sal (1 pizca)
Leche (150 ml)

Crema de Chocolate:

Chips de Chocolate Negro (100 g)
Chips de Chocolate Blanco (100 g)
Leche (250 ml)
Crema (250 ml)
Azucar (25 g)
Maizena (40 g)

Chocolates en forma de Hoja:

Chips de Chocolate Blanco (200 g)

4

Para el Centro de las Hojas (Brownie): Derretir mantequilla y mezclar con el azucar hasta que quede espumosos. Luego se agregan los huevos y la vainilla y se batien hasta que quede una mezcla homogenea. despues de esto se van hechando de apoco los polvos, los cuales serian la harina, la sal y el chocolate en polvo. cuando este lista la mezcla se enmantequilla el recipiente y se va al horno por 30 min a 180 C°.

Para la pasta de chocolate: Hervir la leche y mezclarla con el chocolate fuera del fuego. Luego en otro recipiente se mezcla la maizena con la crema y el azucar. Esta ultima mezcla se agrega al chocolate con la leche. Se revuelve esta ultima mezcla a fuego lento hasta que esta este espesa y ahí se vierte en el recipiente y se deja unos minutos en el refrigerador. (Hacer esto con el chocolate blanco y negro)

Para las Hojas (Chocolates): Derretir el chocolate en un plato en el micro ondas por 30 segundos y sacarlo para revolverlo. hacer esto las veces necesarias hasta que el chocolate tenga la consistencia suficiente para poder tomar la forma del molde.



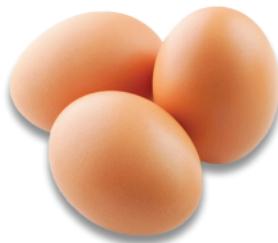
Chocolate en polvo



Chocolate Blanco



Chocolate Negro



Huevos



Harina



Crema de Batir

5



Mantequilla

ingredientes

6

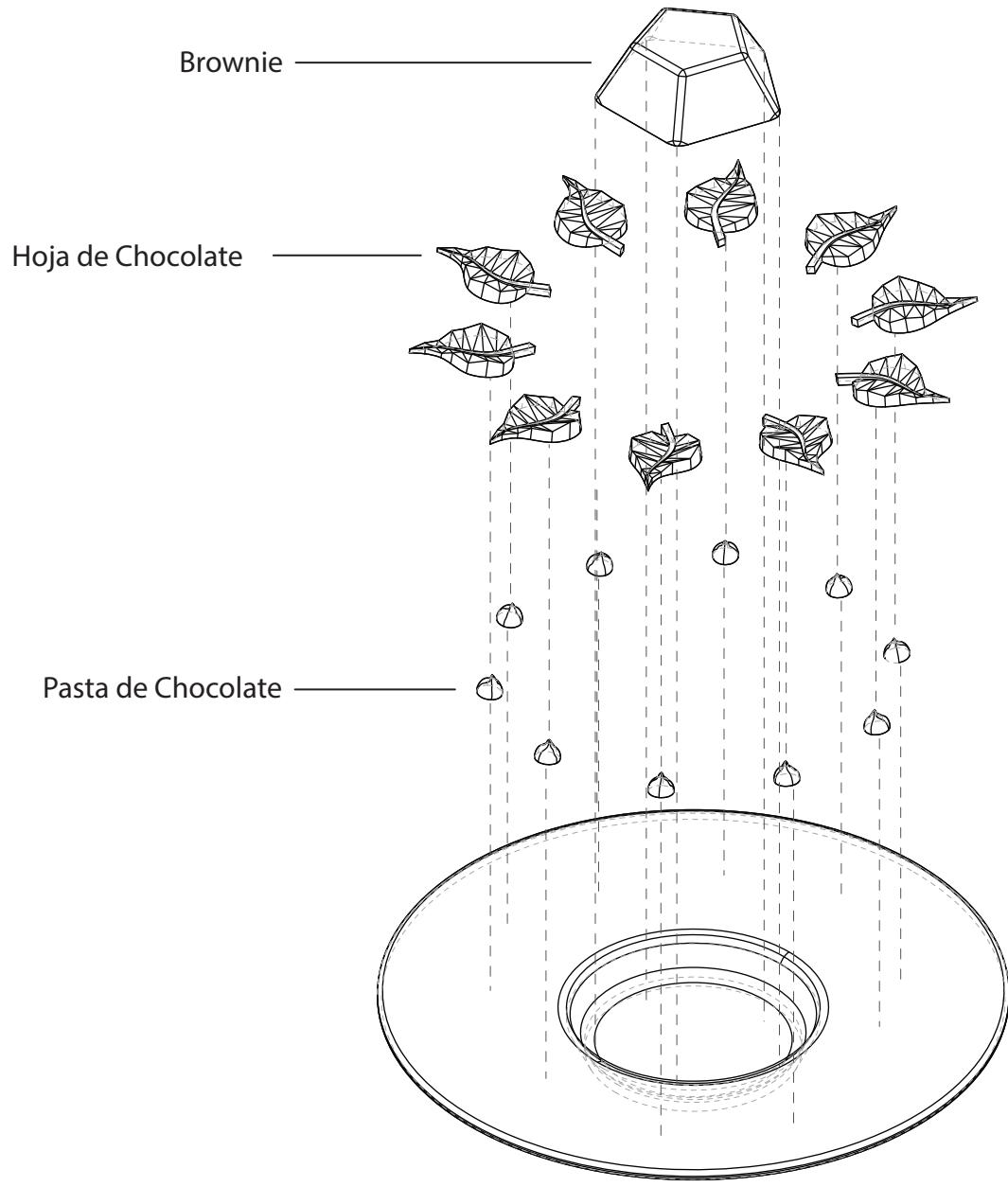


fotografía 1

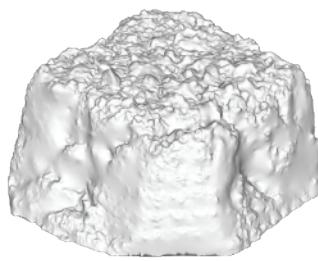
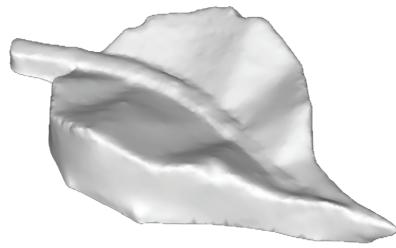


7

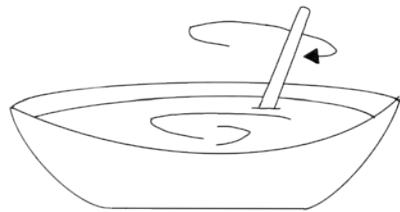
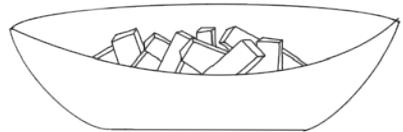
fotografía 2



isométrica explotada del plato

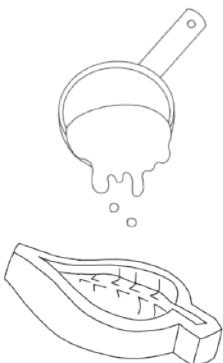


fotogrametría

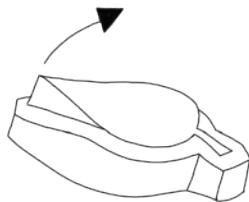


Llenar un plato con chips de chocolate blanco y meter al micro ondas por 30 segundos

Sacar y revolver y luego meter al micro ondas de nuevo por 30 segundos y repetir el mismo proceso las veces que sean necesarias para lograr una mezcla lo mas liquida posible

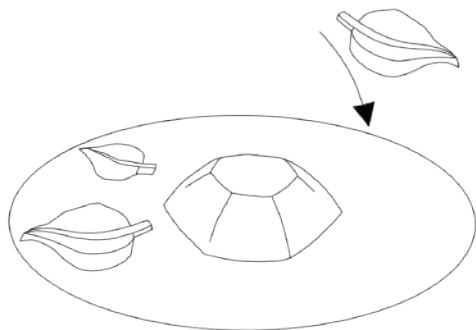


10



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



11

molde / herramienta personalizada

12



título de la imagen



13

título de la imagen