

SPIRITO LIBERO
Martin Seguel

Spirito Libero halla inspiración en la monumentalidad y diversidad geológica del ícono quizás por excelencia de la patagonia nacional: Las Torres del Paine. Compuesta por tres bloques de granito que bordean los 3.000 metros de altura, su origen se remonta hace unos 12 millones de años luego del levantamiento del fondo marino y la intrusión biotítica de grano medio que coincidió con su particular erosión glacial.

Rodeada de diferentes formaciones geológicas y una amplia biodiversidad, se establece como una zona ideal a interpretar en un plato, haciéndose uso de un fruto local como lo es el calafate sobre el cual girará el esquema de color escogido y los diferentes acompañamientos incorporados. De esta forma, la geografía del sendero es traducida en un postre frío con texturas suaves, crujientes, esponjosas y líquidas que busca encontrar la boca con aquel ascenso de casi de 18 km hasta encontrar la cima, presentándose un mousse de chocolate blanco con corazón de frutos rojos y biscocho cubiertos del mismo chocolate rodeados por rocas de caramelo, corales dulces, esferificaciones de jugos frutales y una salsa de frambuesa.



Ingredientes principales:

100 gr de leche
247 gr azúcar
175 gr chocolate blanco
250 ml de crema
2 hojas de colapez
1 cucharada limón
200 gr frutos rojos/calafate
1 corazón de manzana verde
2 huevos
35 gr de harina
1 cucharada de colorantes

Mousse: Calentar leche en una olla a fuego medio hasta que burbujee y agregar azúcar hasta que se diluya. Añadir colapez y chocolate y revolver cuidando los bordes hasta lograr una mezcla homogénea. Esperar a que se enfríe y luego agregar 1/3 de crema semimontada de forma envolvente. Por último, congelar por 1 día hasta lograr textura.

Biscocho: Separar huevos y batir las claras hasta que espumen ligeramente a velocidad baja. Agregar 47 gr de azúcar, colorantes escogidos y batir a velocidad media hasta conseguir merengue. Cernir 35 gr de harina sobre el merengue y revolver con movimientos envolventes. Luego, vaciar en un molde cualquiera sea y meter al horno por 10 mins a 180 grados.

Gelatina frutos rojos: En un posillo agregar 20 gr de agua y 4 gr de gelatina y reposar hasta que esta última absorba el agua. Agregar mermelada de frutos rojos preparada previamente (hervir limón, frutos rojos, 100 gr de azúcar y manzana hasta burbujear) junto con 50 ml de agua en una olla a fuego medio y revolver hasta disolver. Esperar a que burbujee para apagar el fuego y agregar la gelatina hidratada, disolviéndola con el calor residual. Finalmente, vaciar en cualquier molde disponible y congelar por 1 hora.

Ingredientes acompañamientos:

155 gr de agua
190 gr azúcar
1 gr de agar-agar
75 ml de jugo de frutas
260 ml de aceite vegetal
10 gr de harina
1 pizca de sal
1 cucharadita de colorantes

Corales: En un vaso agregar 55gr de agua, 60 ml de aceite, harina y una pizca de sal para luego batir hasta lograr una mezcla homogénea añadiendo en forma de hilo los colorantes. Calentar una sartén a temperatura media y vertir una cucharada de la mezcla hasta que deje de burbujear para finalmente retirarla con una espátula en una hoja de papel absorbente y repetir el proceso indefinidamente

Cristales de caramelo: Calentar una olla pequeña a fuego bajo y agregar 100 gr de agua junto con el azúcar hasta burbujear. Dejar reposar 5 mins para luego verter sobre diferentes moldes de silicona preferencialmente. Luego de 10 mins meter en una bolsa de plástico las figuras y romper con una cuchara o martillo hasta formar pequeños cristales.

Esferificaciones: Antes de partir, llenar un vaso con aceite casi por completo y llevar al congelador por 30 mins. Calentar una olla pequeña a máxima temperatura y agregar el jugo escogido hasta ebullición, momento en el cual se debe agregar el agar-agar y revolver hasta remover todos los grumos. Retirar la mezcla del fuego y dejar enfriar por 5 mins removiendo las burbujas de los bordes. Pasado el tiempo, extraer el líquido con una jeringa y echar pequeñas gotas al aceite frío desde un poco más arriba del vaso. Finalmente, con un colador extraer las esferas y disponer en un posillo a temperatura ambiente.



Crema



Harina



Azúcar



Huevos



Polvos de hornear



Aceite



Leche



Agua



Cobertura chocolate



Colapez



Colorante



Salsa frutos rojos



Gelatina



Limón



Frutos rojos/calafates



Manzana



Agar Agar



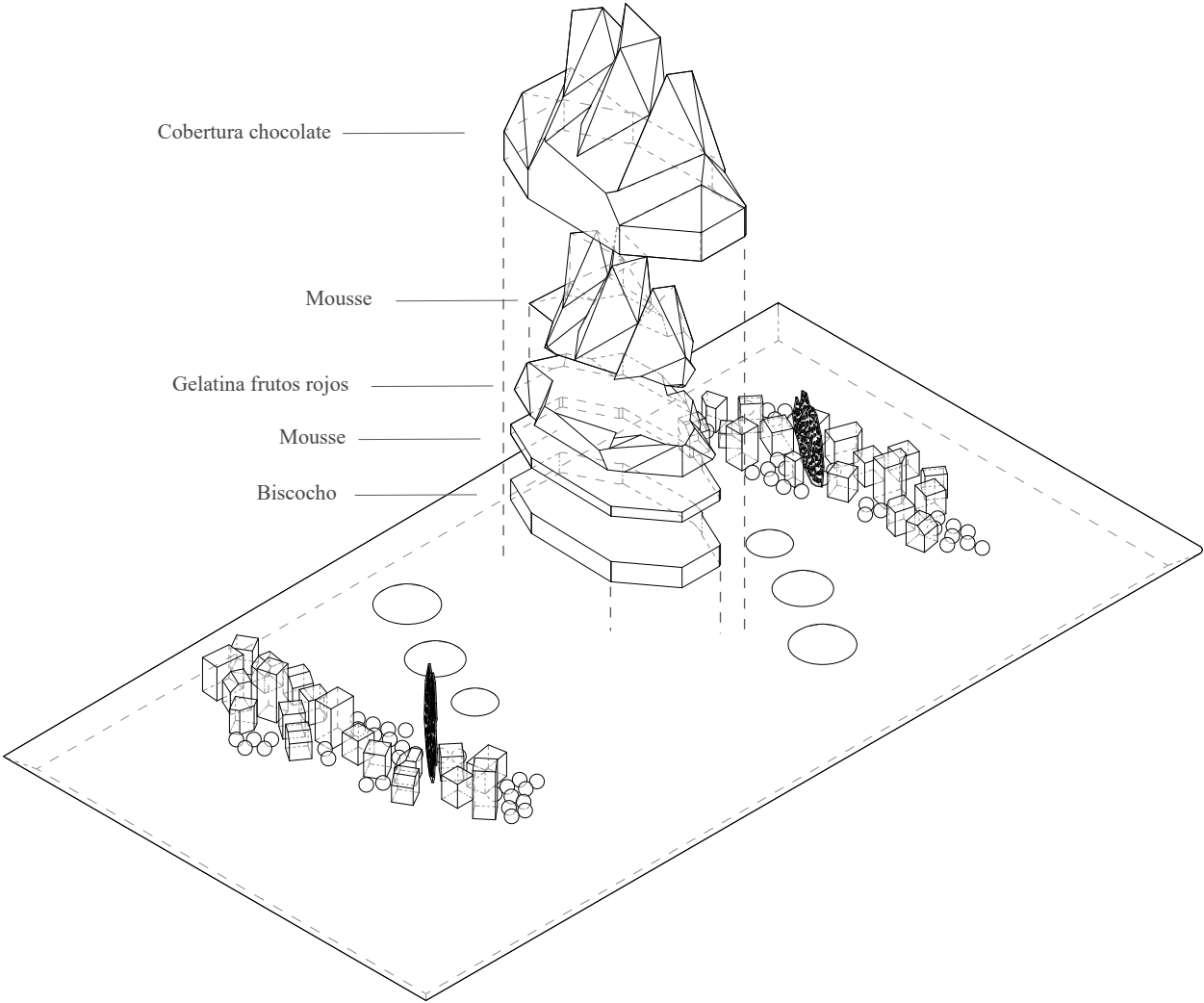
Jugo frutas



fotografía 1



fotografia 2



isométrica explotada del plato

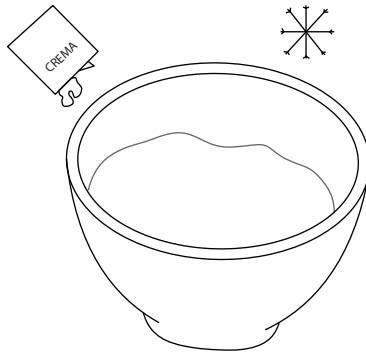




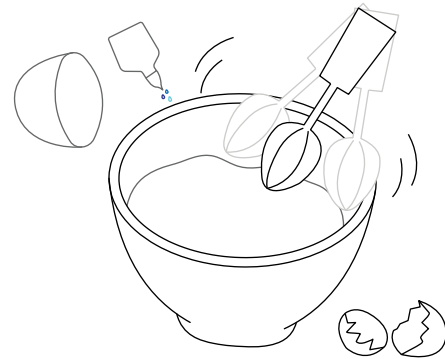
Agregar leche a hervir a una olla hasta que burbujee y agregar azúcar hasta que diluya.



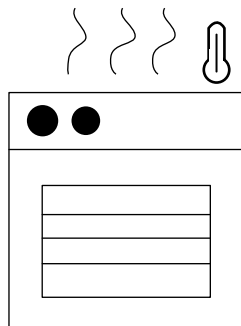
Añadir chocolate y colapez. Revolver hasta obtener una mezcla homogénea y esperar a que enfrie.



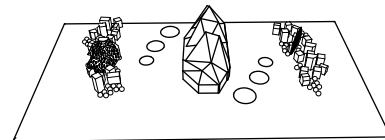
Añadir crema semi montada y congelar mezcla por 1 día



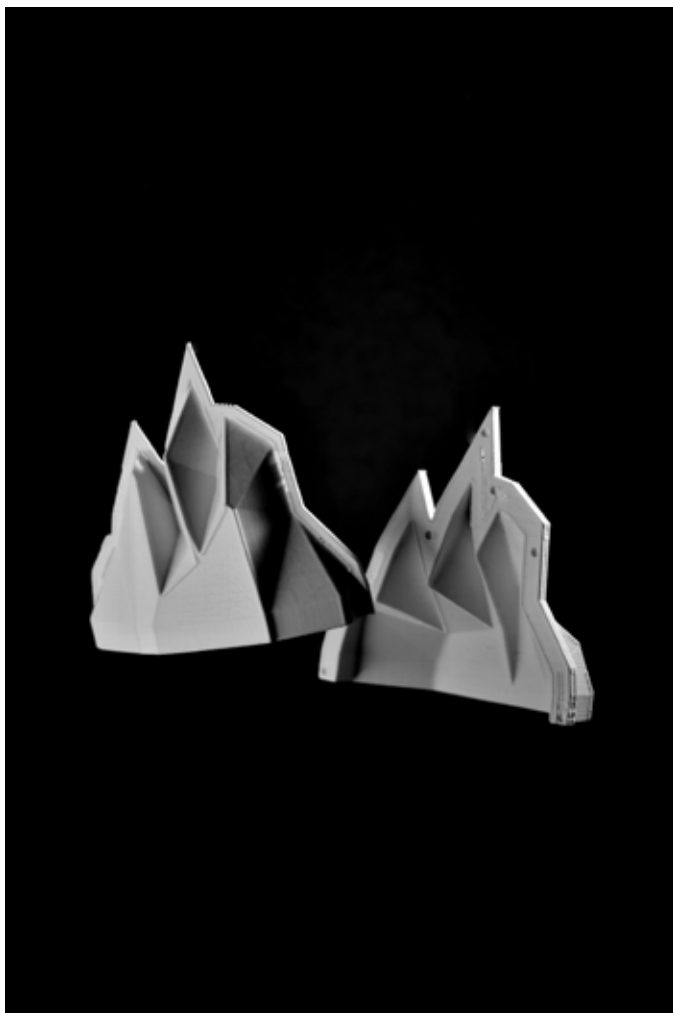
Para el bizcocho, batir clares de huevo hasta que agarre consistencia. Luego agregar azúcar, colorantes y cernir harina por encima del merengue formado.



Luego lo vaciamos a un molde cualquiera y lo metemos al horno por 10 minutos a una temperatura de 180°



Finalmente, colocarlo en plato a usar y decorar a gusto.



molde PLA negativo I



objeto PLA positivo



molde silicona negativo II





18



prototipo final sin cubierta de chocolate