

Octaedro Choco Relleno  
Sophia F. Boitano

La base ideológica de esta preparación se encuentra en una de las figuras de los “Sólidos Platónicos”; del octaedro para ser precisos.

Tomando en consideración, además, que este plato es parte del conjunto de estas figuras en la famosa “Once” chilena, una instancia en la que se combina lo dulce con lo salado, se acompaña con té o cafés y es un momento en el que se puede compartir en familia, amigos o conocidos.

Esta famosa tradición chilena nace en la época colonial como un código para reunirse a tomar aguardiente, con el pasar del tiempo se volvió algo común en la comunidad y reemplazó lo que vendría siendo la merienda (que se presenta entre las 17:00 y 19:00 del día), para el chileno promedio es infaltable este momento en el día y cabe destacar que no hay ningún orden establecido para las cosas que se comen, dada la variedad de comestibles que podemos encontrar en la mesa a esta hora, llama la atención las diversas figuras sin algún orden jerárquico que haga prelación, por lo que la idea de este plato surge para estar constantemente presente en la mesa chilena y, además, presentar un orden comestible con los sólidos platónicos.

El Octaedro Choco Relleno se inspira en el famoso dulce encontrado en el sur de nuestro país: “Volcán de chocolate” que es una base de galleta en donde se le vierte manjar de forma vertical y luego se sumerge en chocolate para endurecerlo, esta receta es puesta en práctica (de otra manera) en esta preparación.



Ingredientes:

Chocolate para fundir (100 g)

Galletas Triton (2 paquetes)

Mantequilla (50 g)

Manjar (4 cucharadas)

Comenzamos separando la crema de las galletas “Triton”, esto es para posteriormente moler las galletas y mezclarlas con la mantequilla para hacer nuestra base de galleta para la preparación.

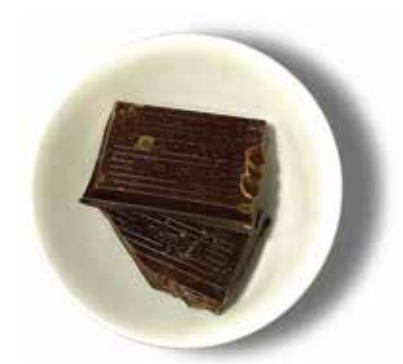
Moldear bien la crema que hemos sacado anteriormente de las galletas para poder manobriarla de mejor forma al momento de usarla. Con estos 2 ingredientes listos empezamos con la preparación (ya que los ingredientes servirán después de tener lista nuestras figuras de chocolate); tomamos el chocolate y lo derretimos en el microondas por 3 minutos, tomamos nuestro molde y vertimos el chocolate en el y teniendo a mano un bol con hielo (para acelerar el endurecimiento del chocolate) lo posicionamos en medio para endurecer únicamente las paredes; luego procedemos a sacar el excedente y rellenamos con manjar. Ya teniendo eso listo solo queda juntar las partes, la figura de chocolate rellena se debe poner sobre la base de galleta anteriormente preparada y la crema que ya hemos moldeado servirá para pegar otra figura similar a la que hicimos del otro lado, de esta forma tendremos nuestro octaedro relleno.



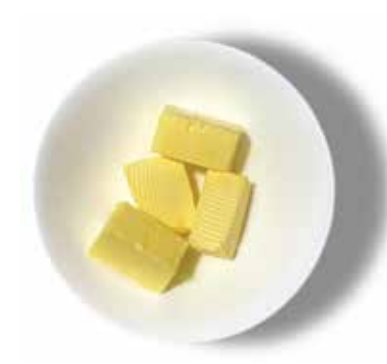
Manjar



Galletas Triton



Chocolate para fundir



Mantequilla

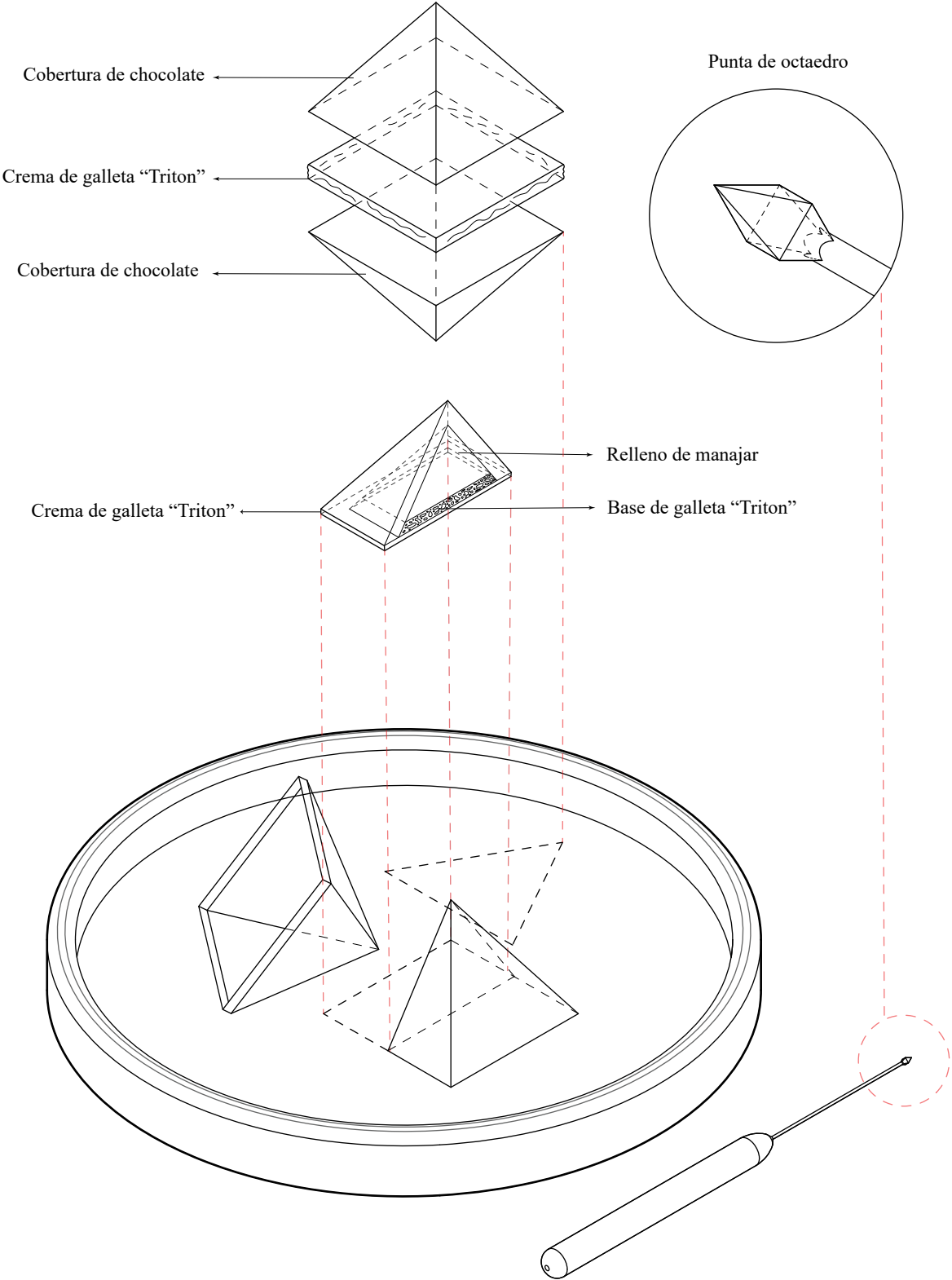


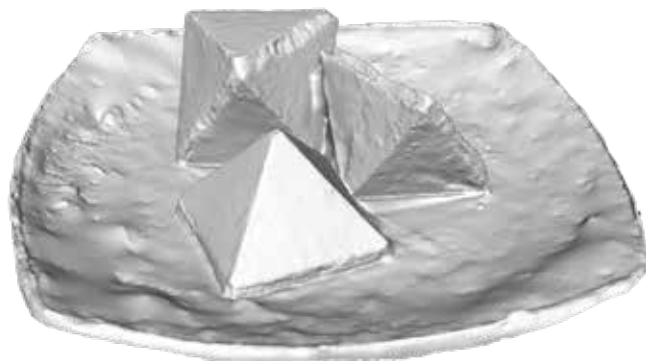
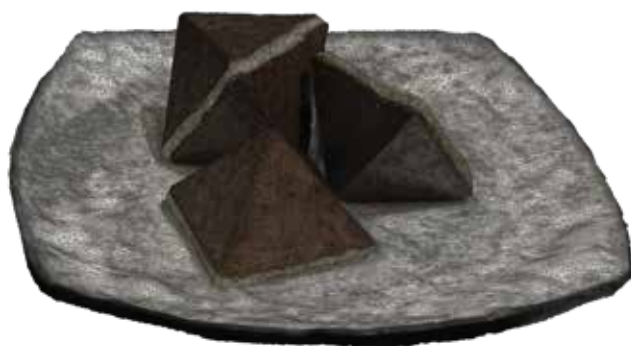
fotografía 1

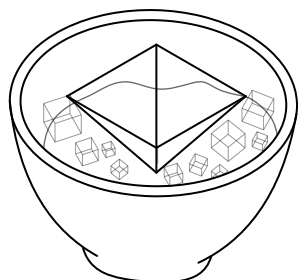


fotografia 2

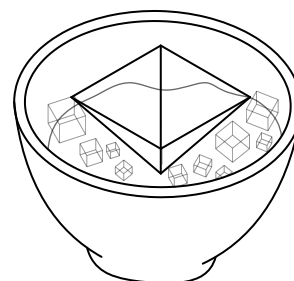
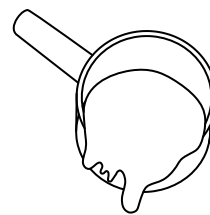




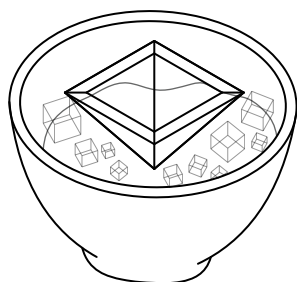




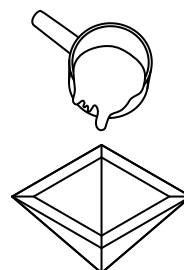
Llenar una fuente con agua fría y posicionar el molde en medio.



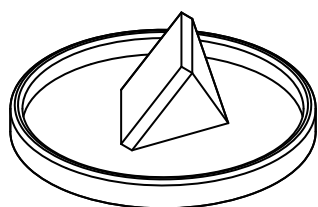
Luego agregue el chocolate anteriormente fundido sobre el molde (llenar por completo el molde evitando el desbordamiento del chocolate).



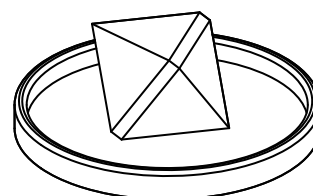
Dejar enfriar las paredes del molde para que solo el chocolate de esa zona se endurezca, después de visibilizar un grosor aceptable, quitar el exceso de chocolate.



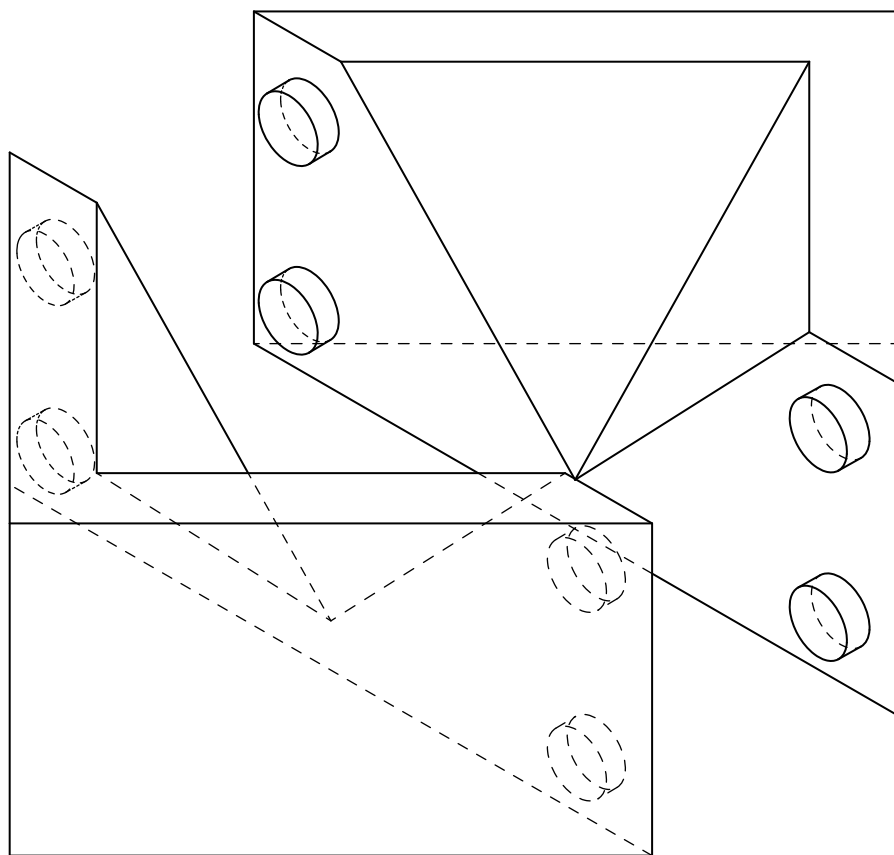
Después de desmoldar la figura, rellene por completo el interior con manjar.



Luego ponga la base de galleta para cerrar la figura y ponga la crema de galleta "Triton".



Finalice uniendo otra figura con el mismo procedimiento para finalizar con el "Octaedro Choco Relleno".







14



tableware