

Galleta Icosaedro
José Rieutord

Bol de galleta con forma de medio Icosaedro abierto. Este bol es hecho con una receta de galleta de pascua, debido que es una galleta que, si se logra adherir bien al molde, se mantiene firme, visto en como se puede usar para hacer casas. Tambien, cuando se logra que el bol no tenga orificios, puede contener líquidos, helados y frutas como es visto en las fotos. La figura platónica permite crear un bol interesante sumado a lo funcional y, el objetivo, que sea comestible en la once.

3

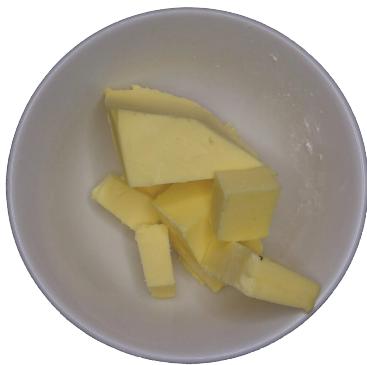


concepto

Ingredientes:

125 g de Mantequilla
3/4 taza (150 g) de azúcar
1 huevo
1 3/4 (250 g) de harina

1. Precalentar el horno a temperatura media. En un bol colocar la mantequilla y el azúcar; batir con batidora eléctrica hasta que la mezcla esté espumosa. Sindejar de batir, agregar el huevo y batir hasta mezclar. Añadir la harina y mezclar hasta formar una masa. Separar la maza en trozos.
2. Sobre una superficie lisa uslerear cada trozo de masa entre en papel mantequilla. Despues poner el trozo de masa en el molde.
3. Hornear la galleta hasta que estén ligeramente doradas y firmes. Riterar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.



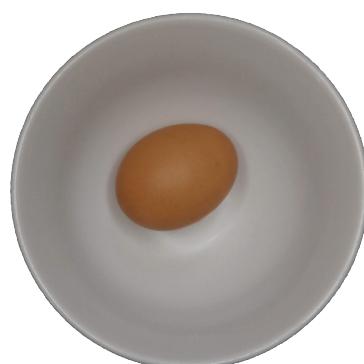
Mantequilla



Azúcar



Harina



Huevo

ingredientes

6

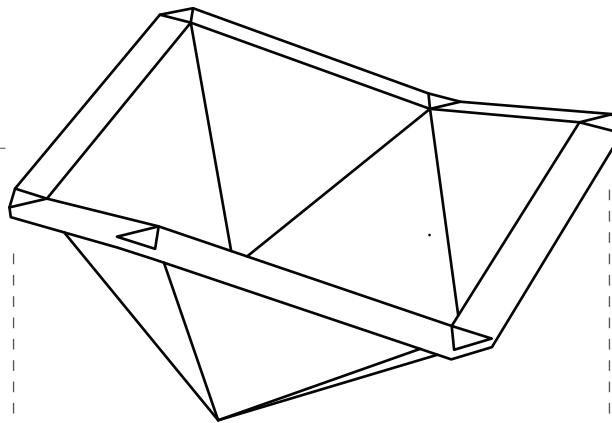


fotografía 1

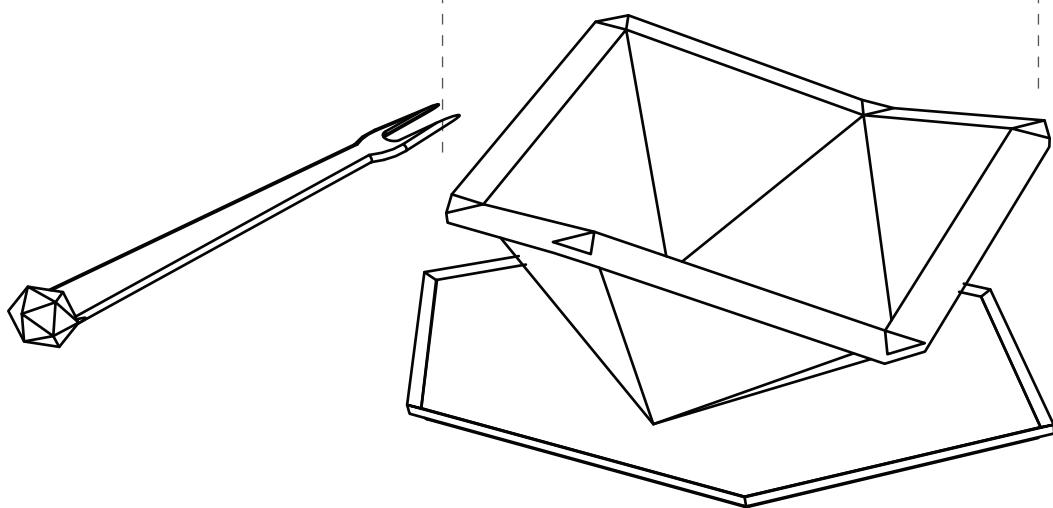


fotografía 2

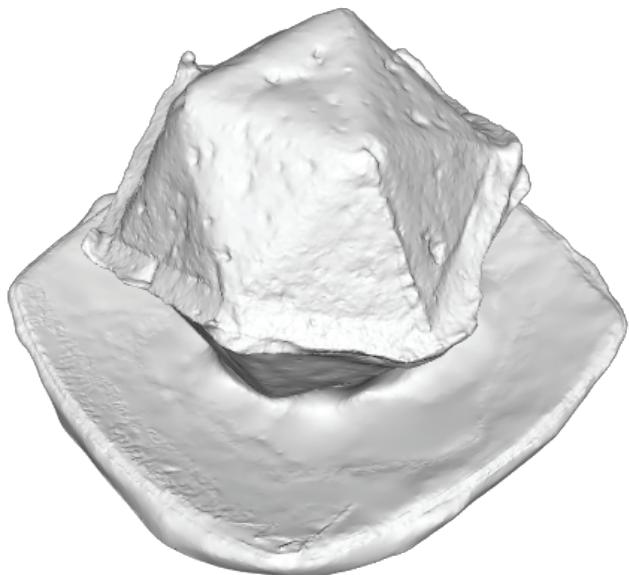
Medio Icosaedro
de Galleta



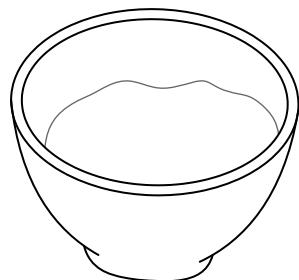
8



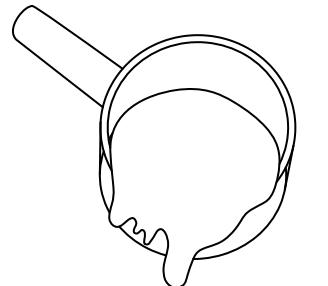
isométrica explotada del plato



fotogrametría

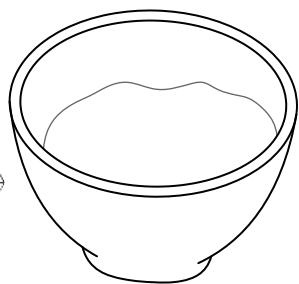
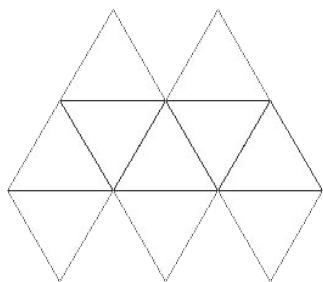


En un bol colocar la mantequilla y el azúcar; batir con batidora eléctrica hasta que la mezcla esté espumosa. Sindejar de batir, agregar el huevo y batir hasta mezclar.

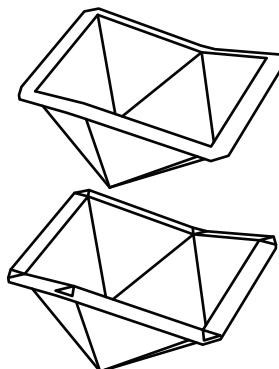


Añadir la harina y mezcla hasta formar una masa.

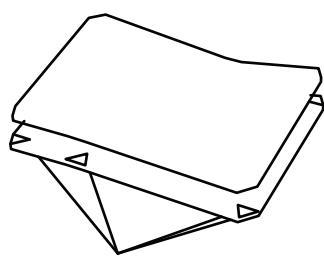
10



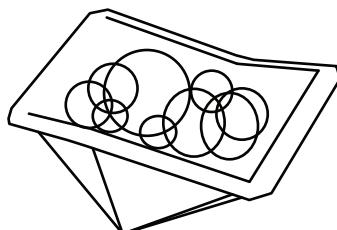
Cortar papel mantequilla con forma de "W" de triangulos equilateros, despues estirar la masa con un uslero. Despues cortar la masa para que tenga la forma del papel mantequilla.



Poner la masa con el papel mantequilla en el molde (Papel mantequilla entre el molde y la masa para evitar que se pegue).



Poner la masa en el molde dentro del horno. Cuando la masa se ponga dorada, retirar del horno (Asegurarse de que el centro este no este crudo).



Retirar el molde para dejar el bol de galleta con forma de medio icosaedro (Repetir el proceso para tener el icosaedro completo). Despues uno puede poner frutas y/o otro alimento de la once adentro.



11

molde / herramienta personalizada

