

Hamburguesa Mamba
Vicente Clericus

El negro es de las exprencias mas inhumans que puede vivir el ser humano, hay quienes dicen que es el todo, otros que es la nada en su maxima expresión.

Aqui lo definimos como la ausencia del todo.

La vista nos determina la perspectiva de los sabores que vamos a percibir, Mamba pretende buscar la forma de inhibir cualquier disposicion previa al momento de comer. Nuestras comidas son simples, incoloras y entetenidas. Una nueva forma de realzar sabores que antes simplemente veiamos,

Esta preparacion nace gracias Mamba, una hambuer-guesa creada con su ingrediente principal el pan negro y sus otros ingredientes secundarios, la tecnica utilizada para hacer esta hambuerguesa fue smash, la cual consiste con un molde hacer una esfera perfecta de carne para luego aplastarla en una plancha de hierro fundido con una espatula y expandirla del tamaño del pan, Luego el montaje base de pan, lechuga , la ham-burguesa, el tomate y terminar con la tapa del pan negro.



3



concepto

Ingredientes:

Carne molida (100 g)
Lechuga (50 g)
Tomate (50g)
Levadura seca (2 g)
Harina (250 g)
Sal (1/2 cucharadita)
Azucar (2 cucharaditas)
Leche tibia (40 ml)
Agua tibia (100 ml)
Huevo (1)
Manteca (40 g)
Colorante de cocina (50 gotitas cada color, azul, rojo y amarillo)

Para el Pan Negro: Mezclar en un bolw harina en forma de corona, sal, azucar, levadura. Agregar leche tibia, agua tibia, huevo, manteca y las gotas de colorante. Amazar hasta tener una masa uniforme y que no se quede pegada en las manos. Agregar la masa a un bolw con aceite de oliva y dejar reposar entre 1 a 2 horas hasta que doble su tamaño, ojala en un lugar calido.

Para la Hambuerguesa: Hacer una pelota de carne de 100 g, dejarla en una plancha de hierro bien caliente y salpimentar, y luego aplastar hasta que se expanda con un diametro parecido al del pan.

Montaje: Agregar la lechuga a la base del pan, despues agregar la hambuerguesa y el tomate, y terminar con la tapa del pan.



Carne molida



Tomate



Lechuga



Harina



Huevo



Sal

ingredientes

6

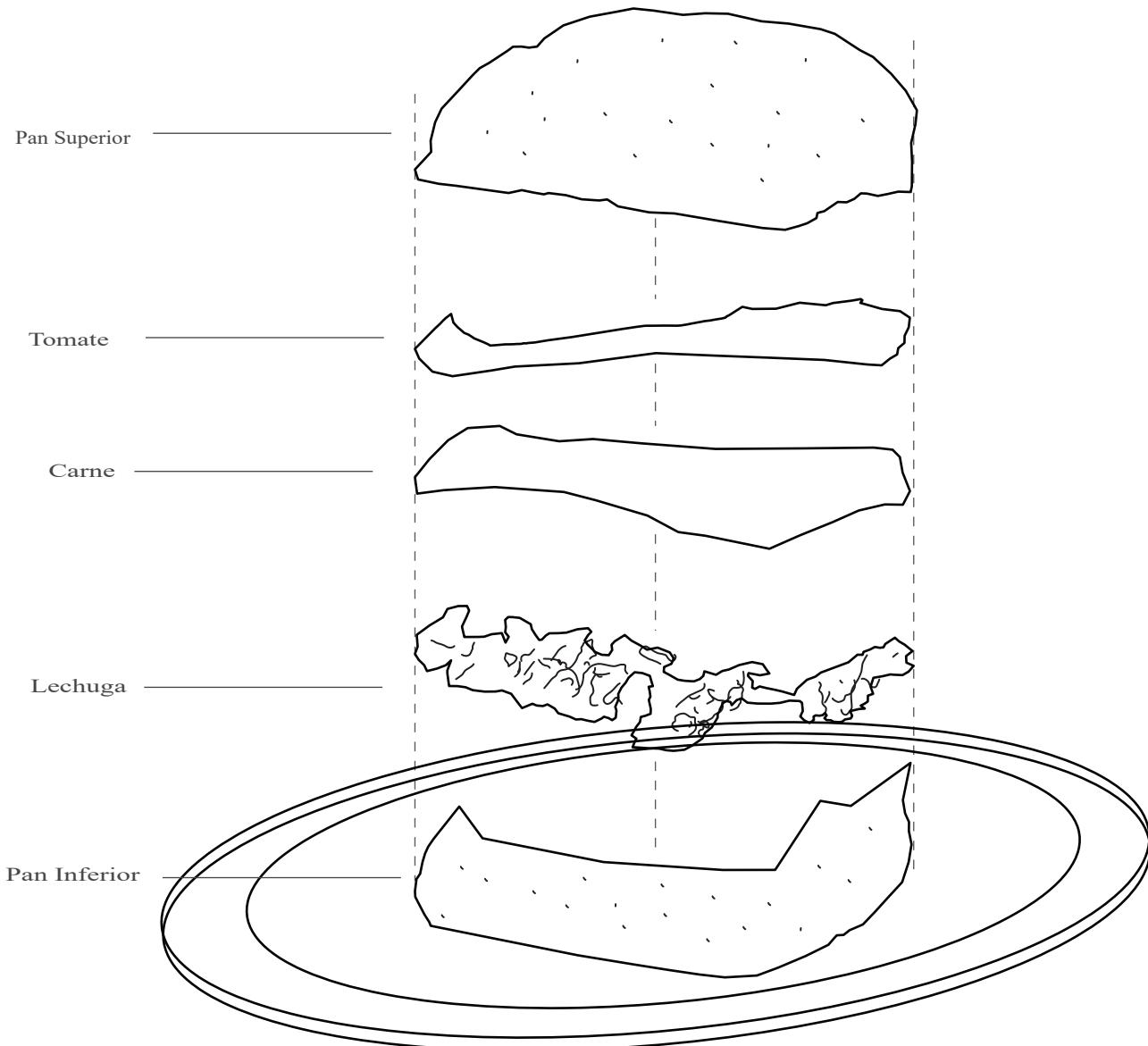


fotografía 1

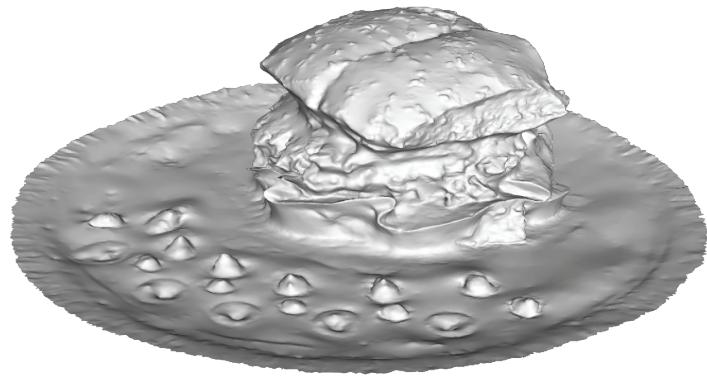
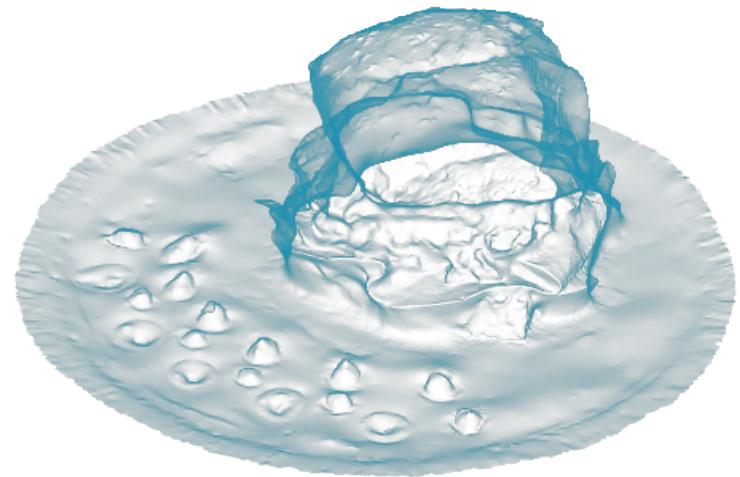


7

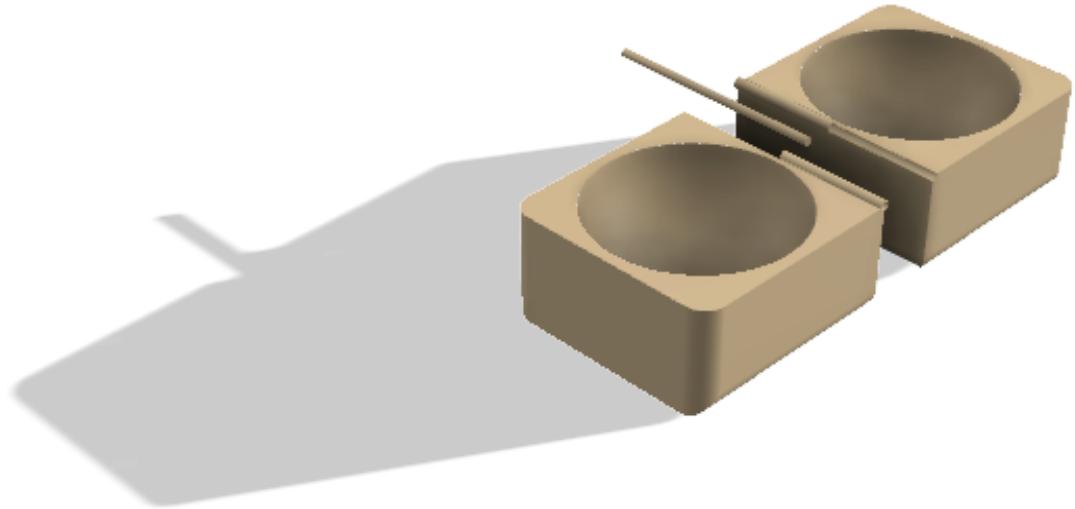
fotografía 2



isométrica explotada del plato



fotogrametría



10



Molde