

M A M B A

Sentidos del Cuerpo



Referentes

Axel Manríquez

- Chef Bristol Restaurant
- Nominado a los Premios Fuego 2019
- Inspirado en la Zona Centro Chile



Concepto Mamba

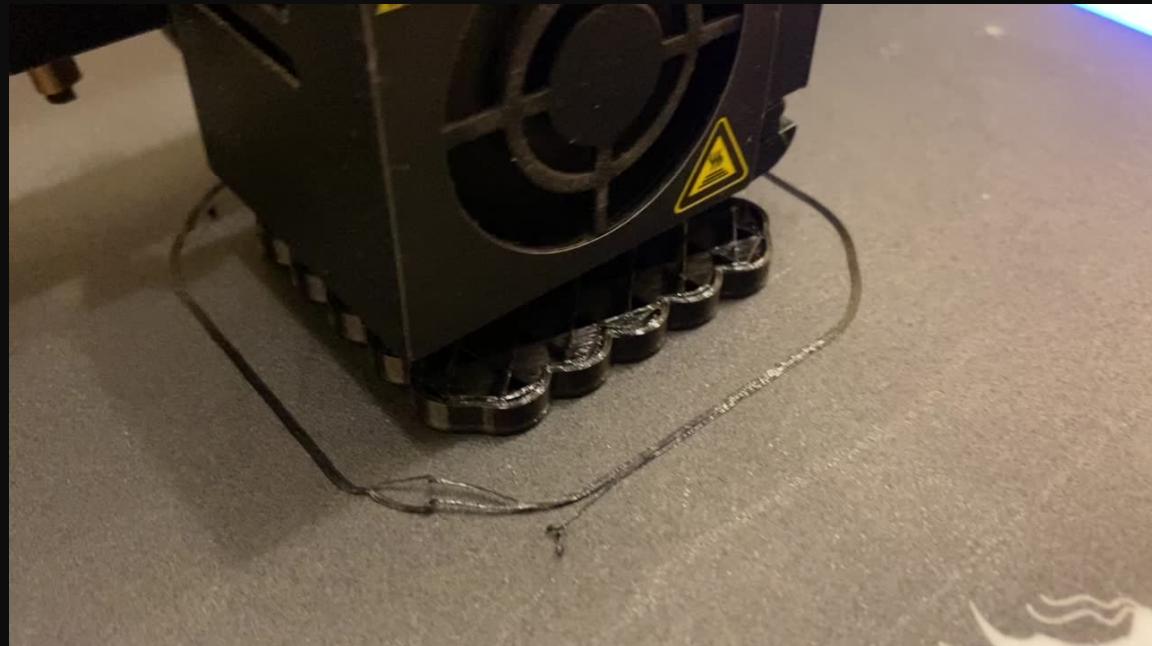
El negro es de las exprencias mas inhumans que puede vivir el ser humano, hay quienes dicen que es el todo, otros que es la nada en su maxima expresión.

Aqui lo definimos como la ausencia del todo.

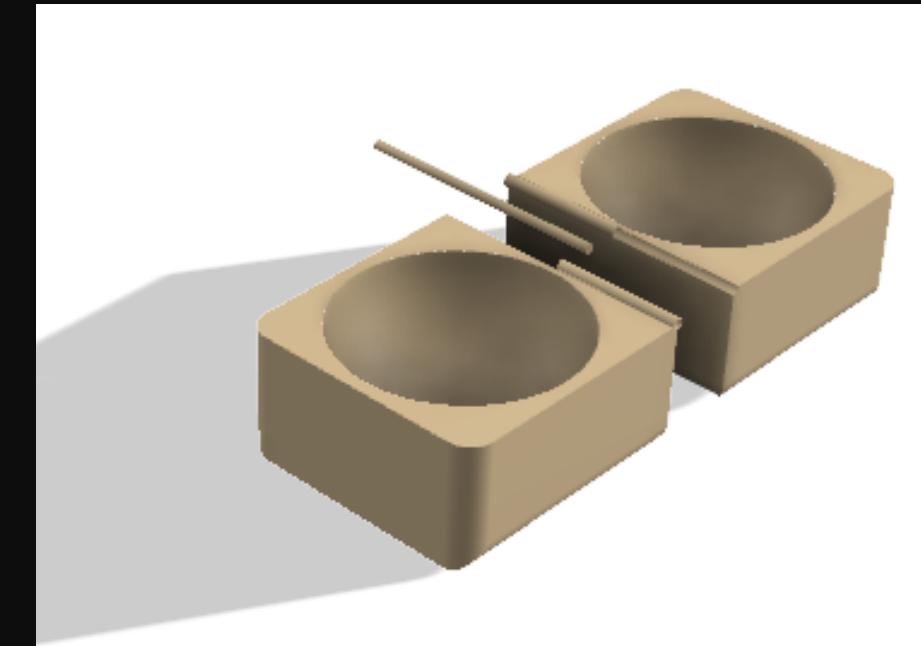
La vista nos determina la perspectiva de los sabores que vamos a percibir, Mamba pretende buscar la forma de inhibir cualquier disposicion previa al momento de comer. Nuestras comidas son simples, incoloras y entetenidas. Una nueva forma de realzar sabores que antes simplemente veiamos.



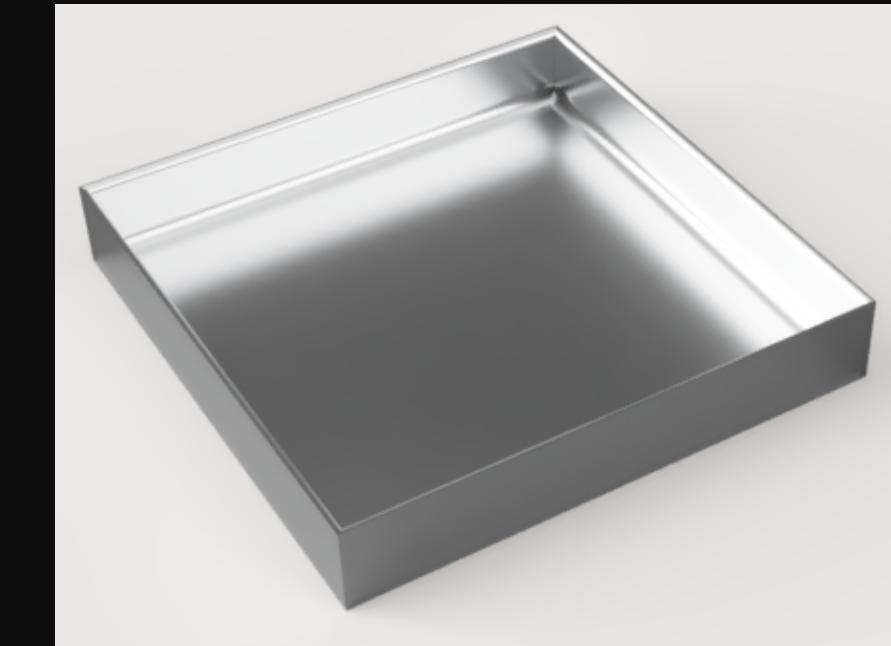
Moldes



Empanada



Hamburguesa



Quiche

Empanadas Mamba

Ingredientes

Harina de trigo

Colorante de cocina

Queso y Choclo

Mantequilla

Preparación:

1.- Mezclar 250 gramos de harina con 130 ml de agua, 20 gramos de mantequilla y colorante.

2.- Amasar durante 8 a 10 minutos. Mientras tanto precalentar el horno a 200 grados.

3.- Incorporar los ingredientes y cerrera la masa.

4.- Hornear durante 20 minutos.



Nueva Propuesta



Aplicacion de un molde 3D



Contraste de Colores



Cambio de Diseño







Hamburguesa Mamba

Ingredientes

250 g de harina

Media cucharadita de sal

2 cucharadas de azucar

40 g de manteca

2 g de levadura seca

40 ml de leche tibia

1 huevo

100 ml de agua tibia

Preparación:

- 1) Mezclar la harina con los ingredientes secos y formar una corona para echar los ingredientes humedos
- 2) Amasar y dejar que doble su volumen en un bolw con aceite de oliva por 1-2 horas
- 3) formar bolas de 100 g y hornear por 15 minutos a 200 grados

Fabricación



Plancha de hierro fundido y pelota de carne

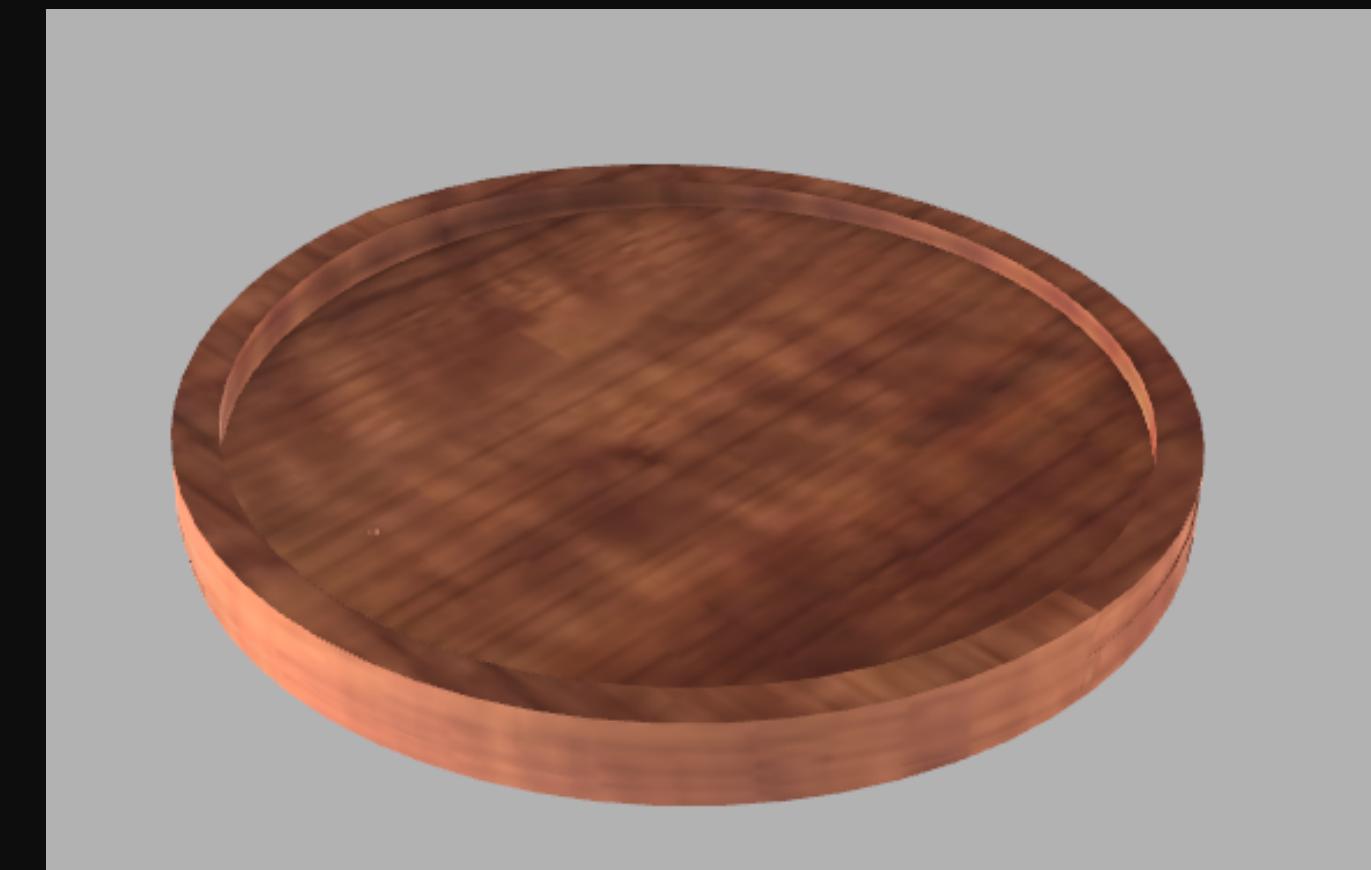
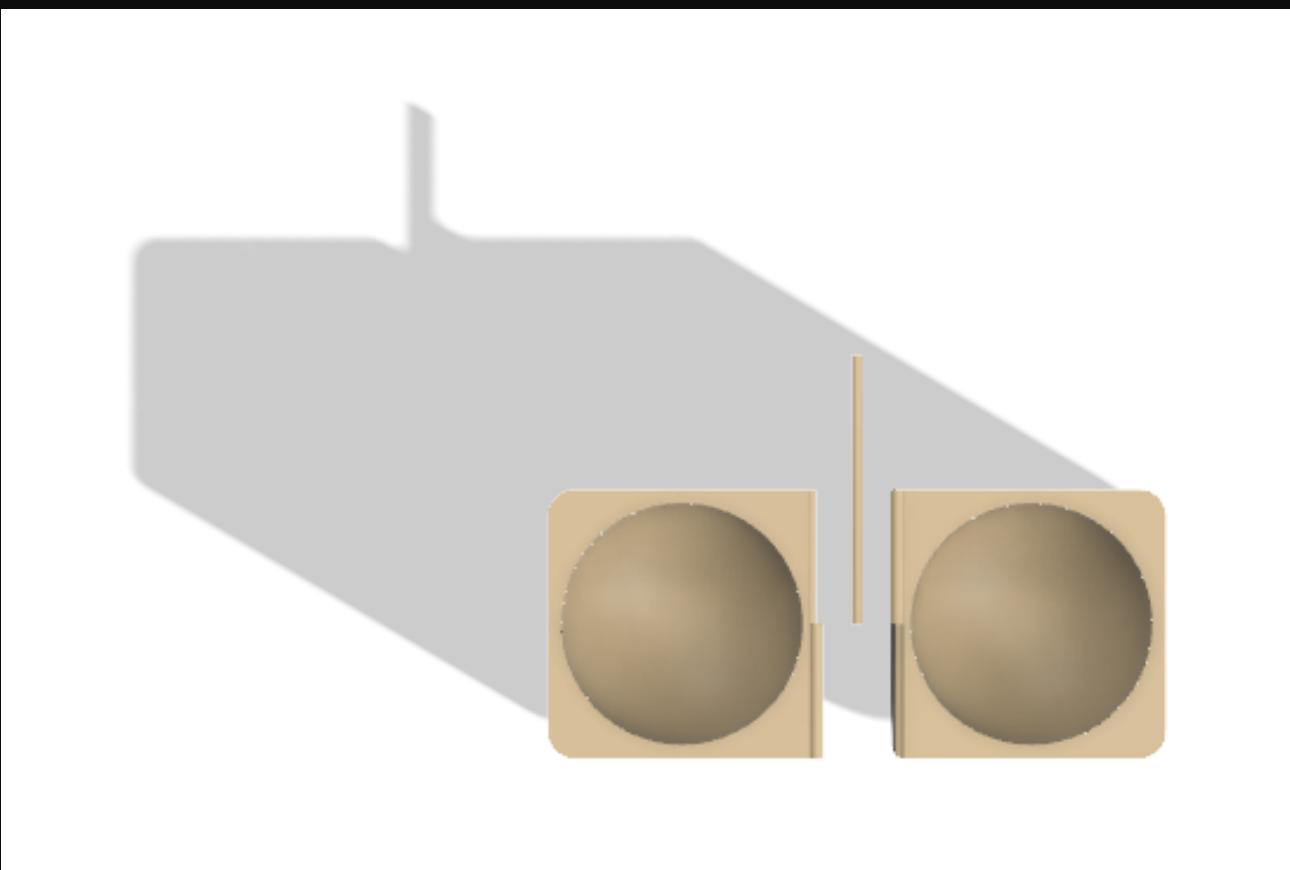
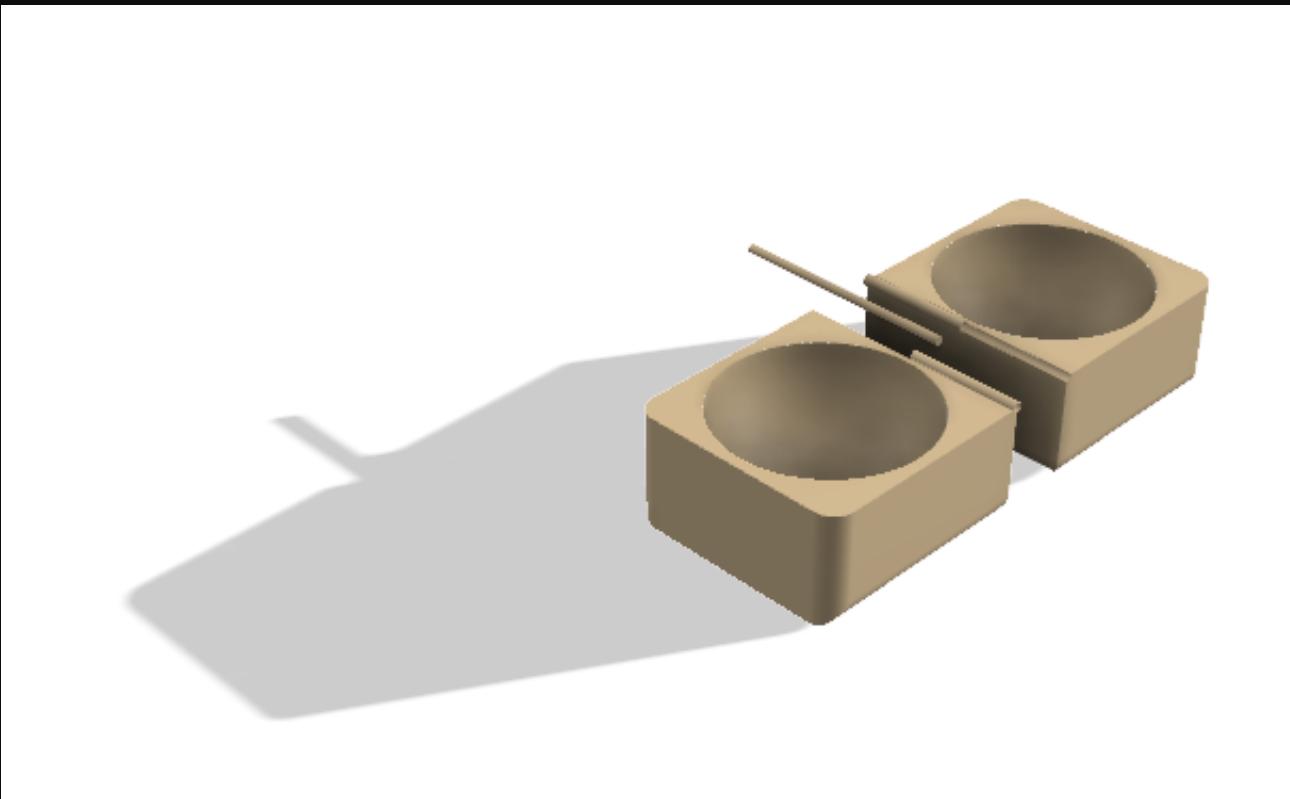


Pelota de carne, lechuga, tomate y pan negro









Muffin Mamba

Ingredientes

Harina de trigo

Azucar

Sal

Leche

Kiwi

Huevos

Esencia de Vainilla

Cacao

Frambuesas

Polvo de Hornear









Quiche Mamba

Quiche Mamba



Ingredientes

Masa:

250 Harina

Colorante de Cocina

2 huevos

120grmantequilla

1/8 tz agua

Pizca sal y de azucar

Relleno:

**1 cebolla. Condimentada con sal, pimienta,
nuez moscada y jenjibre**

Salteada en sarten con mantequilla

1/4 pimiento rojo

1/4 pimiento amarillo

1/4 pimiento rojo

4 tomates cherry

2 huevos batidos con , 150cc crema.















E S T O E S M A M B A