

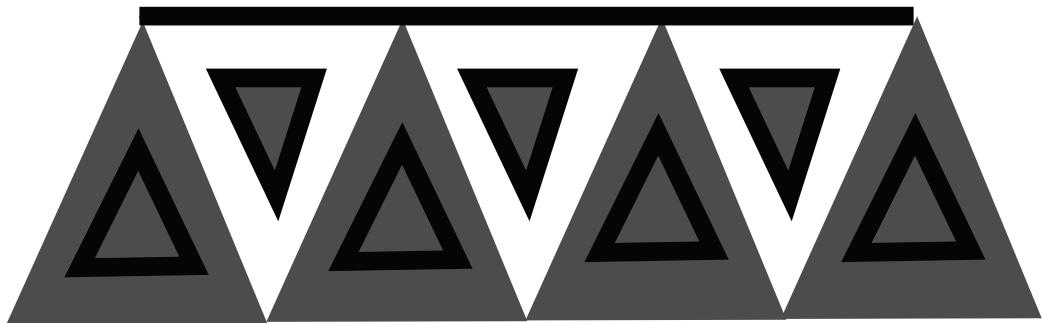
Rapa Mousse
Catalina Russo

Mi preparación fue nombrada Rapa Mousse. Este plato busca presentar la zona insular de nuestro país. Para esto se inspiró en la cultura indígena de Rapa Nui, basando la receta en platos tradicionales y alimentos típicos de la zona.

Este plato consiste en un mousse de piña con chia congelado, el cual va sobre un Po'e de plátano, el cual es un postre típico de Rapa Nui. Como decoración, se cortaron trozos de plátano y frutilla en forma triangular y se pusieron alrededor de la preparación.

2

Para darle forma al mousse se utilizó un molde de cartón forrado cuya forma fue basada en los patrones de la cultura Rapa Nui, que en su mayoría son triangulares. La disposición ‘floral’ busca darle el toque tropical representativo de Isla de Pascua.



3

concepto

4

Ingredientes:

4 plátanos maduros
150 gr zapallo
120 gr mantequilla blanda
100 gr azúcar
15 gr leche en polvo
220 gr harina cernida
35 gr coco rallado

567 gr piña envasada
397 gr leche condensada
375 gr leche evaporada
2 limones
chía

Para el Poé de Plátano: Moler los plátanos maduros y pelados con un tenedor. Rallar el zapallo. Poner en un bowl mediano y mezclar ambos ingredientes. Agregar la mantequilla con la harina, el azúcar, la leche en polvo y el coco rallado. Revolver hasta obtener una masa de textura homogénea. Vertir en un recipiente y llevar a horno precalentado a 180°C durante 40 a 50 minutos. Dejar enfriar a tº ambiente.

Para el Mousse: Verter la piña en su jugo en un bowl y luego moler. Agregar la leche evaporada y batir con batidora hasta que esta crezca. Luego ir de a poco agregando la leche condensada sin parar de revolver. Hacer lo mismo con el jugo de limón. Una vez espesa, verter la mezcla al molde y agregar la chía. Meter al congelador por 5 horas.



Mantequilla



Azúcar



Plátanos



Leche en Polvo



Zapallo



Harina

5



Esencia de Coco



Coco Rallado

ingredientes



Piña Envasada



Leche Evaporada



6



Chia

Leche Condensada



Gelatina Neutra



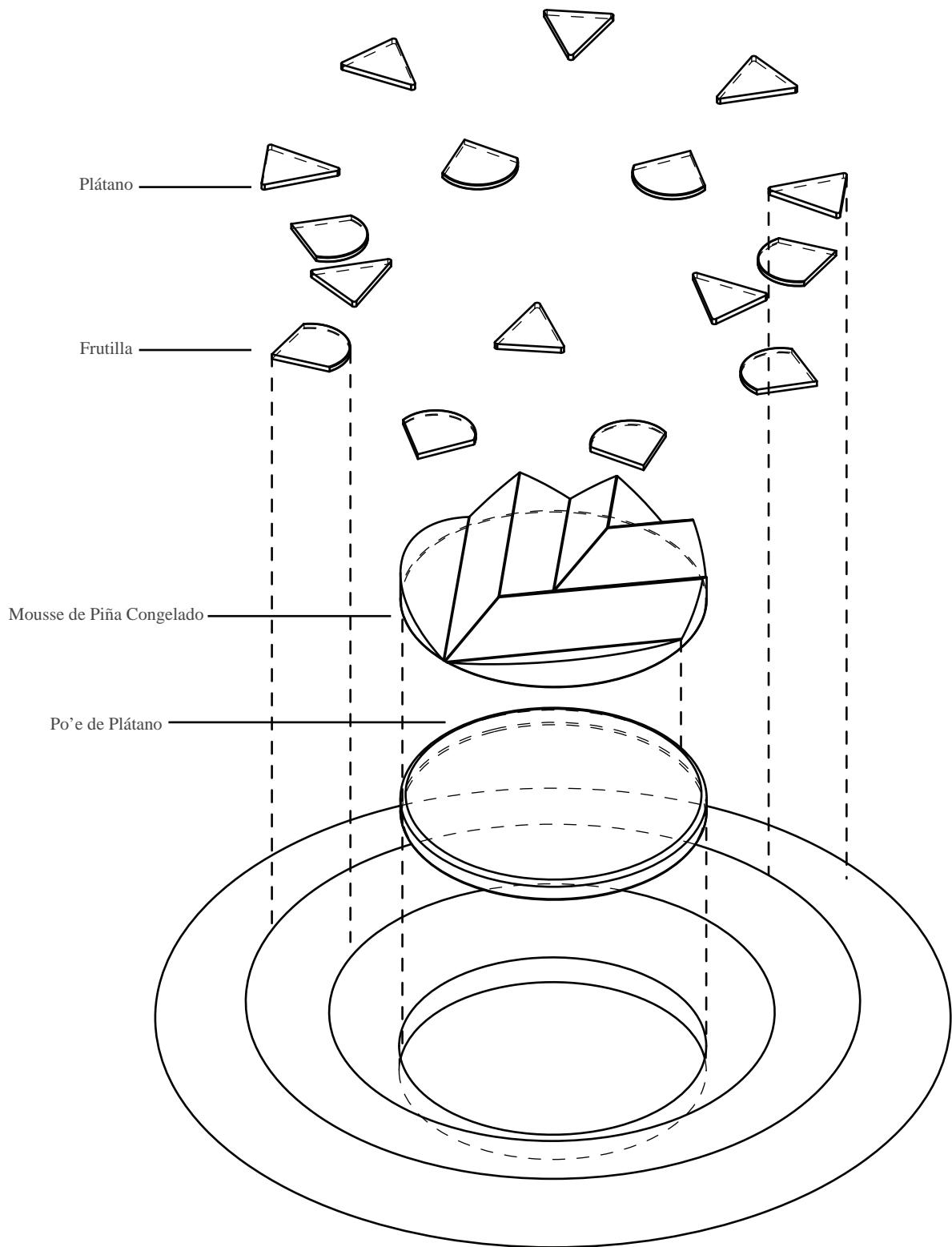
Jugo de Limón

ingredientes 2



fotografia 2

8



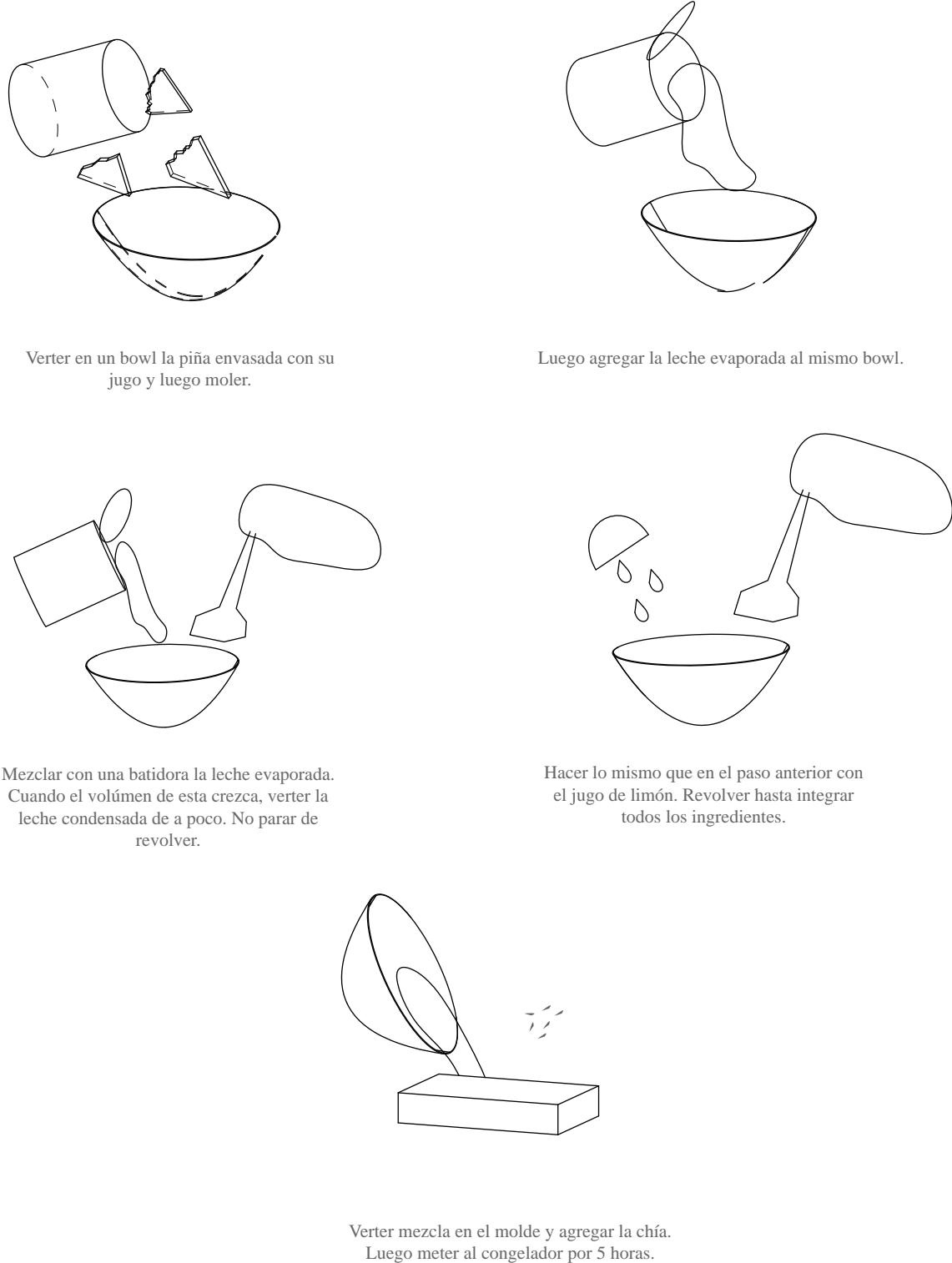
isométrica explotada del plato

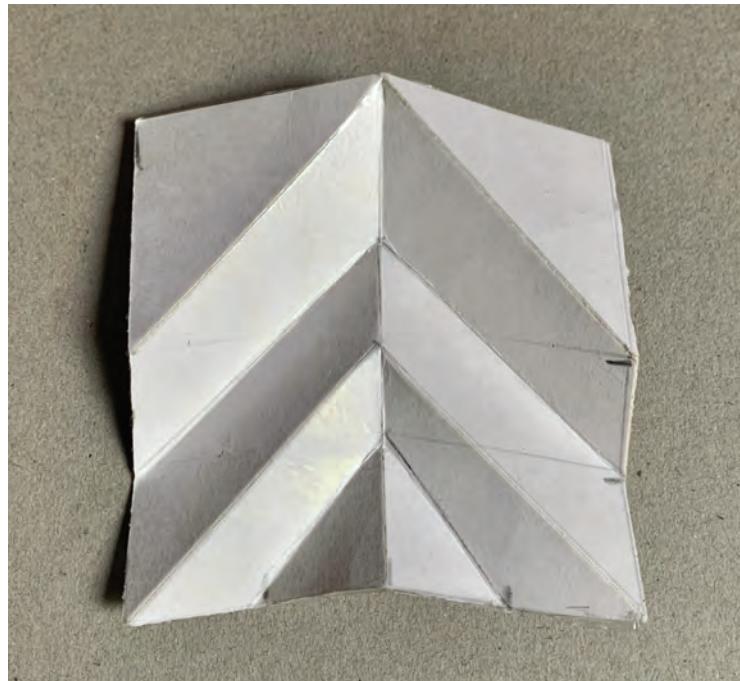


9



fotogrametría





11



molde / herramienta personalizada

