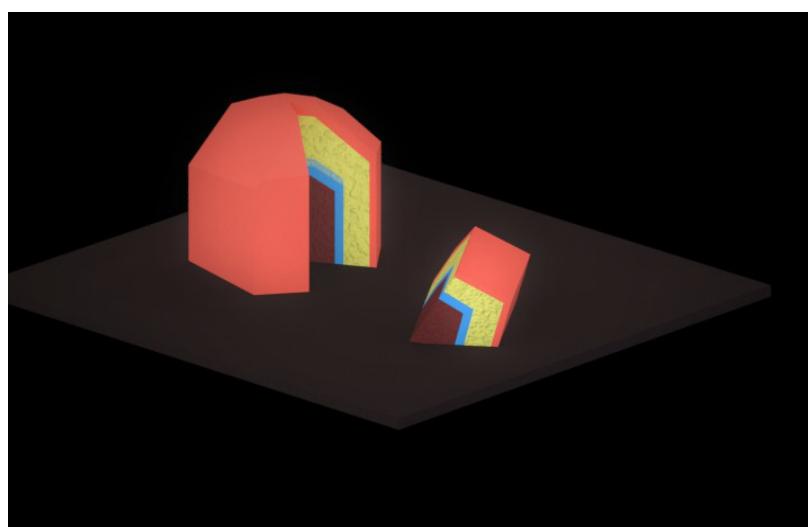


Mamushka
Daniela Carstens Taub

Con este menú queremos lograr que nuestro concepto sea una experiencia única para el consumidor y todos los involucrados, en donde transformamos la simple acción de comer en una interacción divertida, a través de “jugar” con la comida. La creación culinaria es el juego, y la partida comienza con el primer bocado del comensal, le sigue un inolvidable desarrollo, en donde, mediante los sentidos, como los olores, texturas y sabores, podrá revivir y experimentar clásicos juegos de una manera inesperada e intuitiva. Finalmente este acaba cuando termina de comer y el plato queda vacío. Cada plato de nuestra selección, está diseñado cuidadosamente para cumplir con la idea del juego de manera elegante y predecible para quien lo vea a simple vista.

Con la Mamushka, la persona tendrá una experiencia mientras coma, que se relaciona con este antiguo juego ruso. Las Mamushkas son muñecas tradicionales de Rusia, cuyos orígenes se remontan a fines del siglo XIX. Se trata de una figura hueca que, en su interior, presenta otra muñeca de menor tamaño, que a su vez alberga otra más chica y así sucesivamente. Su nombre proviene de “Matriona”, que se vincula al significado de “madre de familia”, por lo que estas terminarían representando distintas generaciones de mujeres. Con este plato, el comensal se irá sMorpriendiendo a medida que vaya descubriendo las distintas capas de sabores y texturas, tal como al jugar con una de estas muñecas.



concepto

Ingredientes:

Para el Brownie

- Huevos (2 unidades)
 - Cacao en polvo (180 gr)
 - Mantequilla (200 gr)
 - Harina de trigo (200 gr)
 - Azúcar normal (225 gr)
 - Nueces (opcional)
-
- Helado (a gusto)
 - Chocolate blanco
 - Colorantes de comida (a gusto)

4

Para el brownie, primero precalentamos el horno a 170° y mezclamos la mantequilla derretida junto al cacao hasta obtener una crema homogénea.

En un cuenco aparte batimos los dos huevos con el azúcar. Cuando tengamos una crema espumosa, la vamos añadiendo poco a poco a la mezcla de cacao y mantequilla integrándola con una varilla.

Ahora, agregamos los ingredientes secos, partiendo por la harina y luego las nueces.

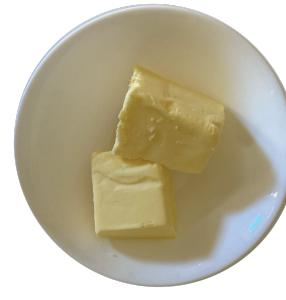
Finalmente, cuando consigamos que estos se incorporen correctamente, depositamos la mezcla en un contenedor y lo horneamos por 40 minutos.



Huevos



Cacao en polvo



Mantequilla



Harina



Azúcar



Nueces

5



Helado



Chocolate blanco



Colorante de comida

ingredientes

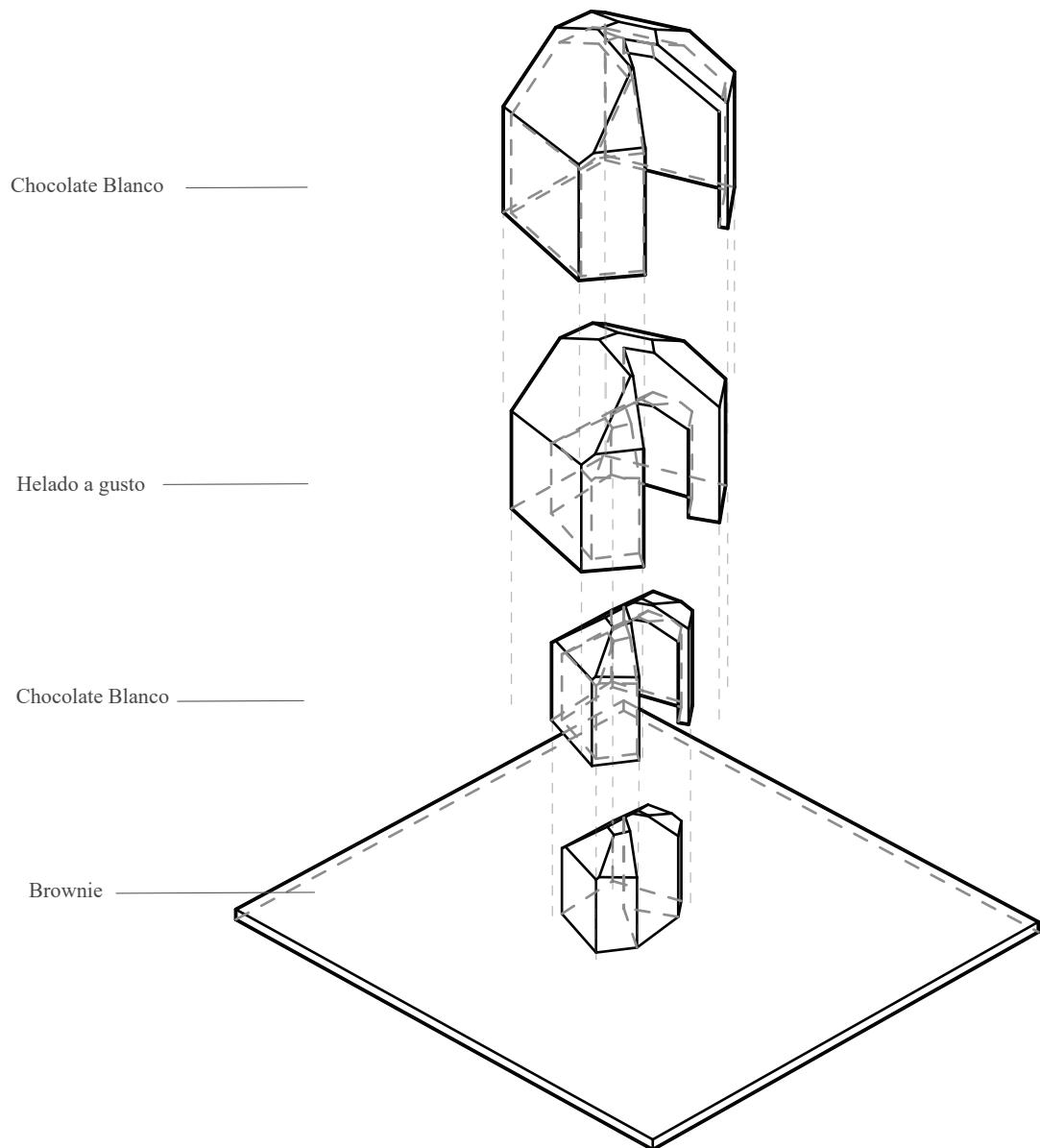
6



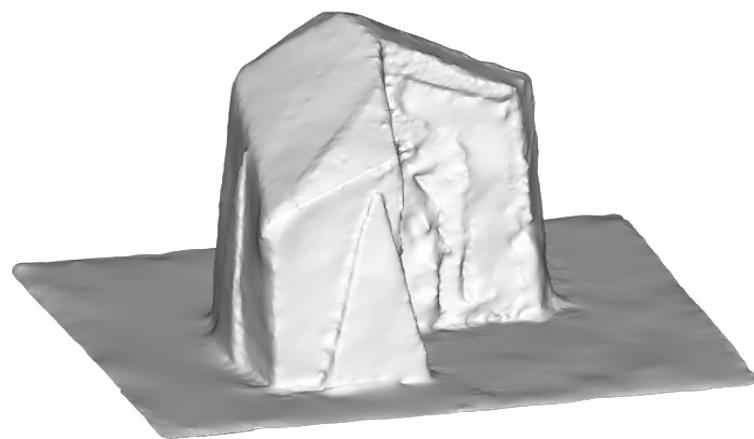
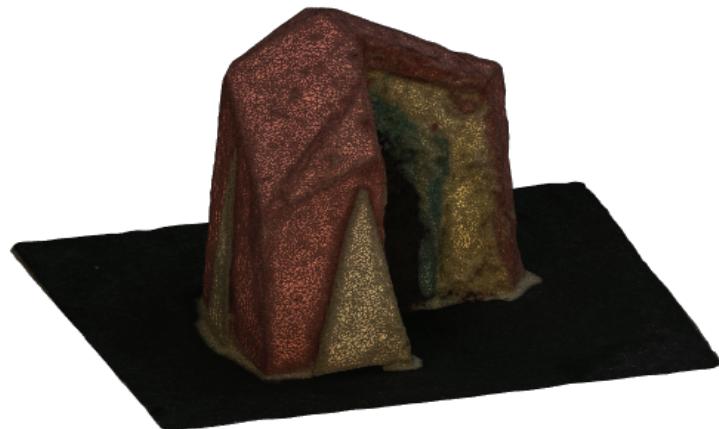
fotografía 1



fotografía 2

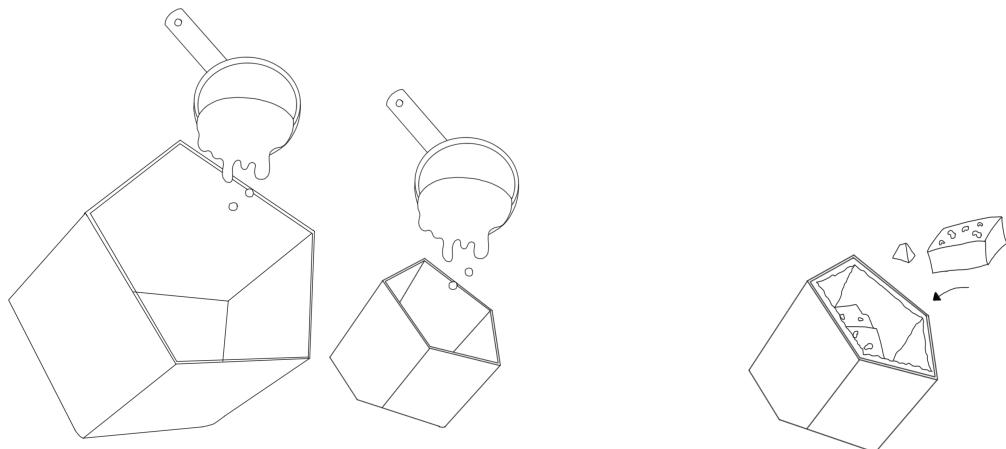


isométrica explotada del plato



9

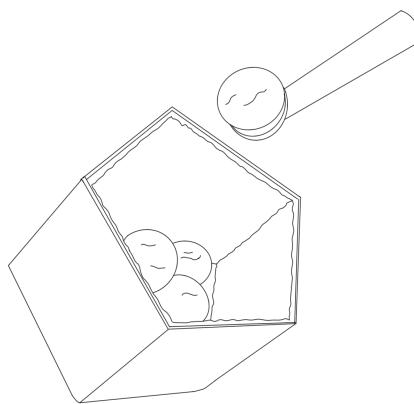
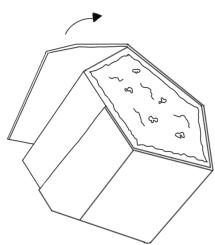
fotogrametría



Vertimos el chocolate derretido dentro de los moldes, y nos enfocamos en cubrir sus paredes interiores, luego congelamos.

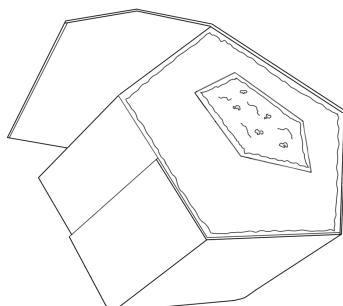
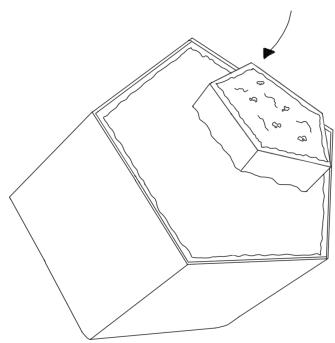
Tomamos el molde pequeño con el chocolate ya endurecido e insertamos el brownie a presión dentro de este para que se adapte a su forma.

10



Luego de haberlo llenado con el brownie, retiramos cuidadosamente el molde que cubre el exterior.

Agregamos helado dentro del molde de chocolate más grande, y enfriamos en el congelador.



Insertamos el segundo molde dentro para darle la forma interior al helado, rellenamos huecos si es necesario y ponemos a congelar nuevamente.

Finalmente, le retiramos el molde exterior a nuestra Mamushka y disfrutamos



11

molde / herramienta personalizada

