

RESTAURANTE

GAME ON

NO JUEGUES CON LA COMIDA



CHEFS

Montserrat Herreros

Catalina Canales

Daniela Carstens Taub

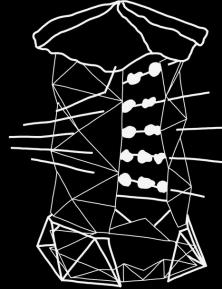
José Chaparro

Trinidad Yáñez

CONCEPTO

“No juegues con la comida” es un concepto irónico el cual nosotros, GAME ON, queremos abordar. Desde pequeños hemos escuchado esta frase, sin embargo, nosotros queremos romper esta costumbre. La idea, es llevar la experiencia más allá que solo comer, utilizando la textura, los sabores, la vista y tu mente. No tienes por qué prepararte para empezar tu plato, harás lo correcto intuitivamente, y te podrás dar cuenta al terminar que había un juego clásico escondido. El juego empieza con el primerocado, y termina con el último.

DÉJALO CAER



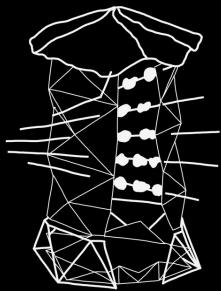
BASADO EN JUEGO DE MONOS
LOCOS

DÉJALO CAER

CAMARONES
MASA GEOMÉTRICA
SALSA DE ZAPALLO

PLATO AGRIDULCE DE ANTICUCHOS DE CAMARONES APANADOS CON MANGO, SUSPENDIDOS EN UNA ESTRUCTURA DE DONDE CAERAN A UNA SALSA DE ZAPALLO AGRIDULCE. ACOMPAÑADO DE UNA MASA DULCE COMO TECHO PARA UNTAR EN LA SALSA .





MASA
CAMARONES Y MANGO
SALSA DE ZAPALLO

TECHO DE MASA

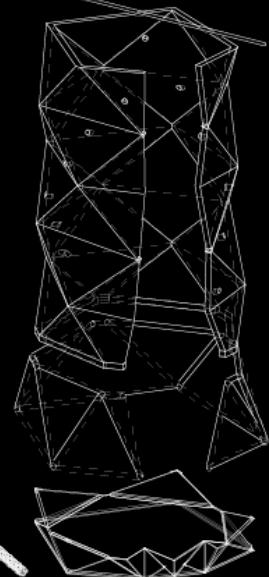
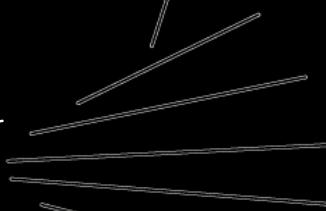
ANTICUCHOS DE CAMARONES Y MANGO

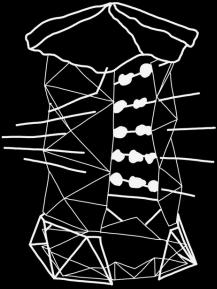
ESTRUCTURA

BASE ESTRUCTURA

PLATO CON SALSA DE ZAPALLO

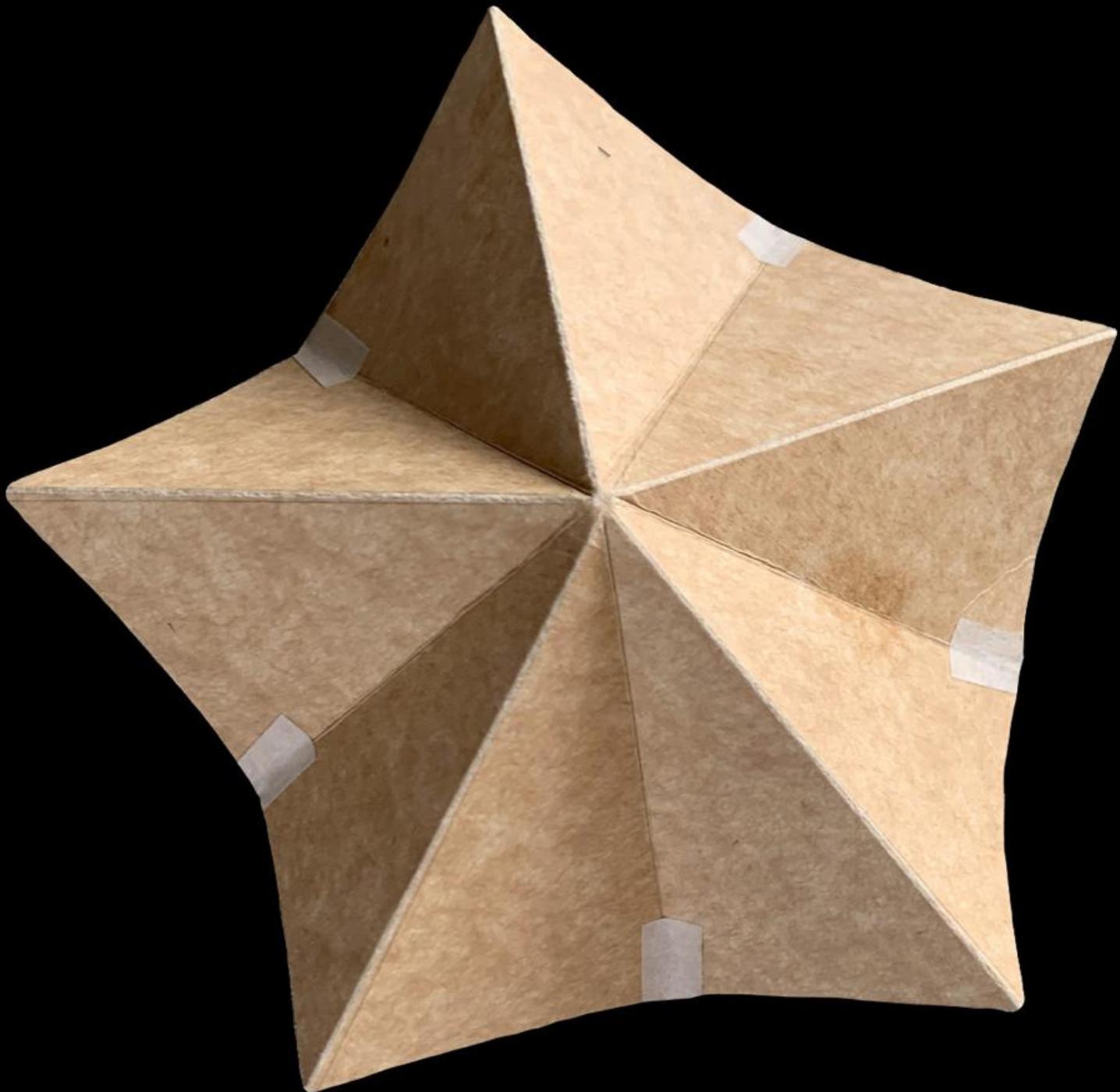
TENEDOR

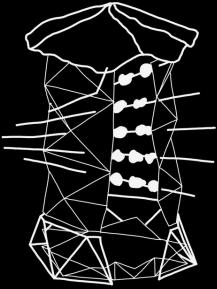




MASA
CAMARONES Y MANGO
SALSA DE ZAPALLO

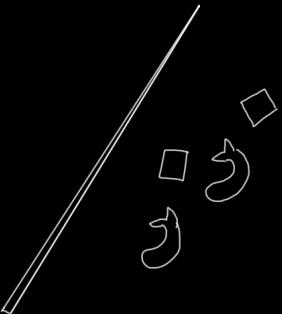
MOLDE



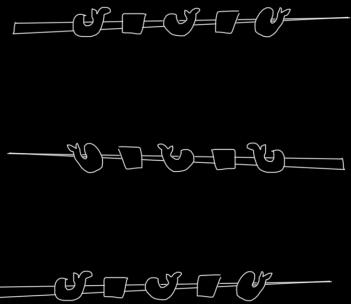


MASA
CAMARONES Y MANGO
SALSA DE ZAPALLO

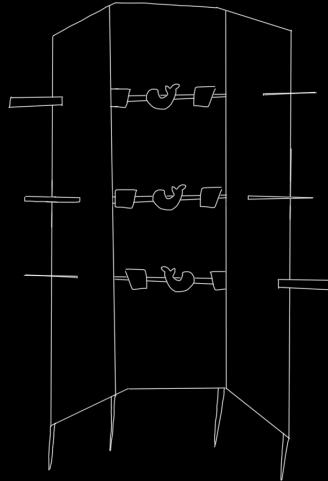
PREPARACIÓN



PREPARAR CAMARONES
APANADOS Y CORTAR MANGO



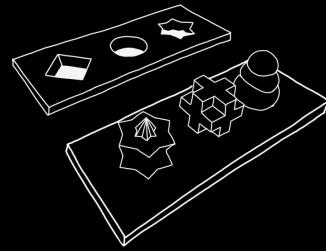
ENSAMBLAR ANTICUCHO



CONSIDERANDO QUE TIENE QUE PASAR
ENTRE MEDIO DE ORÍFICIOS DE LA
ESTRUCTURA



PAREJA PERFECTA



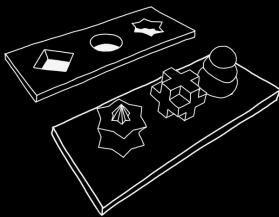
BASADO EN JUEGO DE ENCAJE

PAREJA PERFECTA

GALLETAS
MANJAR
GLASEADO
SALSA DE FRURA

PLATO DULCE COMPUESTO
POR GALLETAS DE
GENGIBRE DE TRES
FORMAS, QUE SE HUNTA EN
SALSA DE FRUTAS
ENCONTRADOS EN LAS
RESPECTIVAS FORMAS DE
LAS GALLETAS COMO EL
ATIGUO JUEGO DEL ENCAJE.





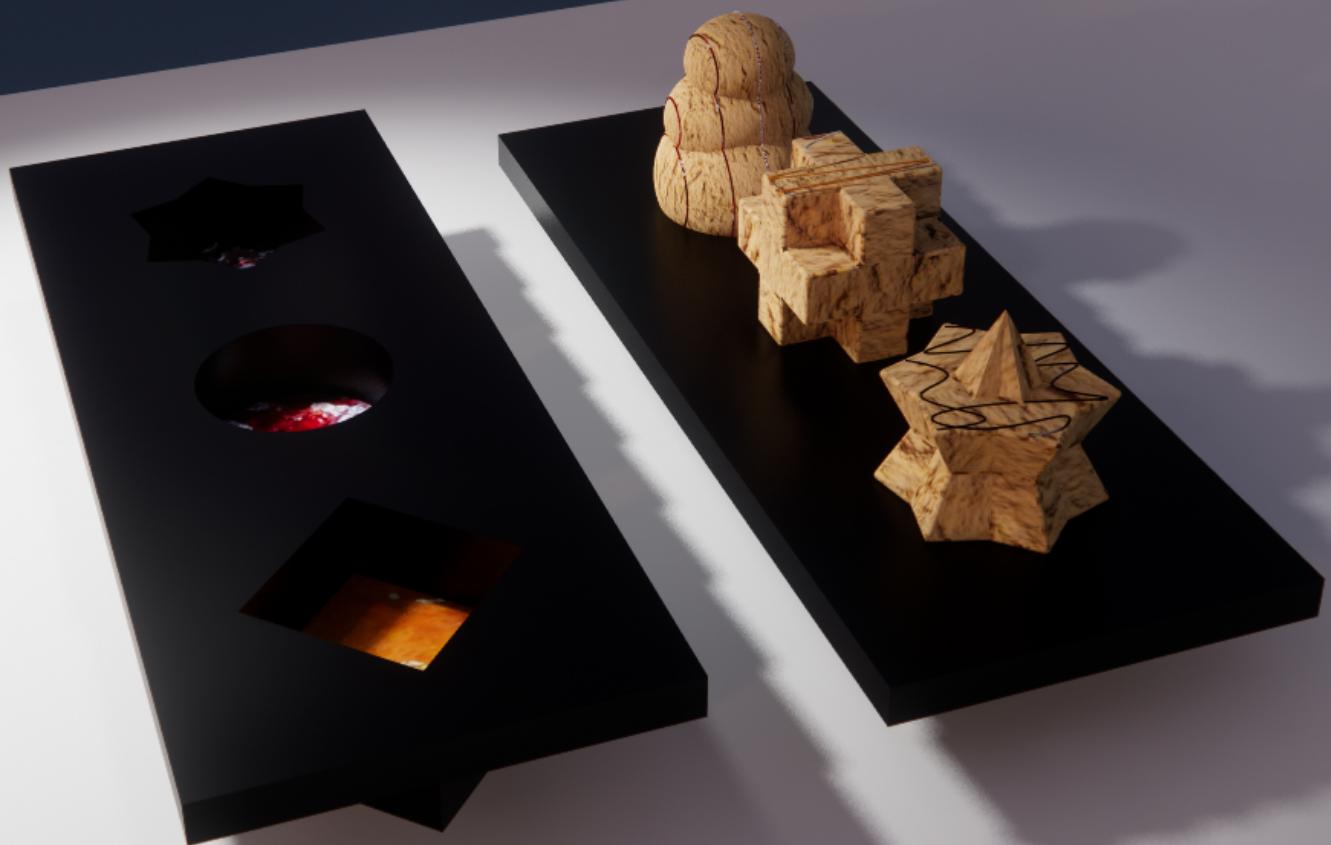
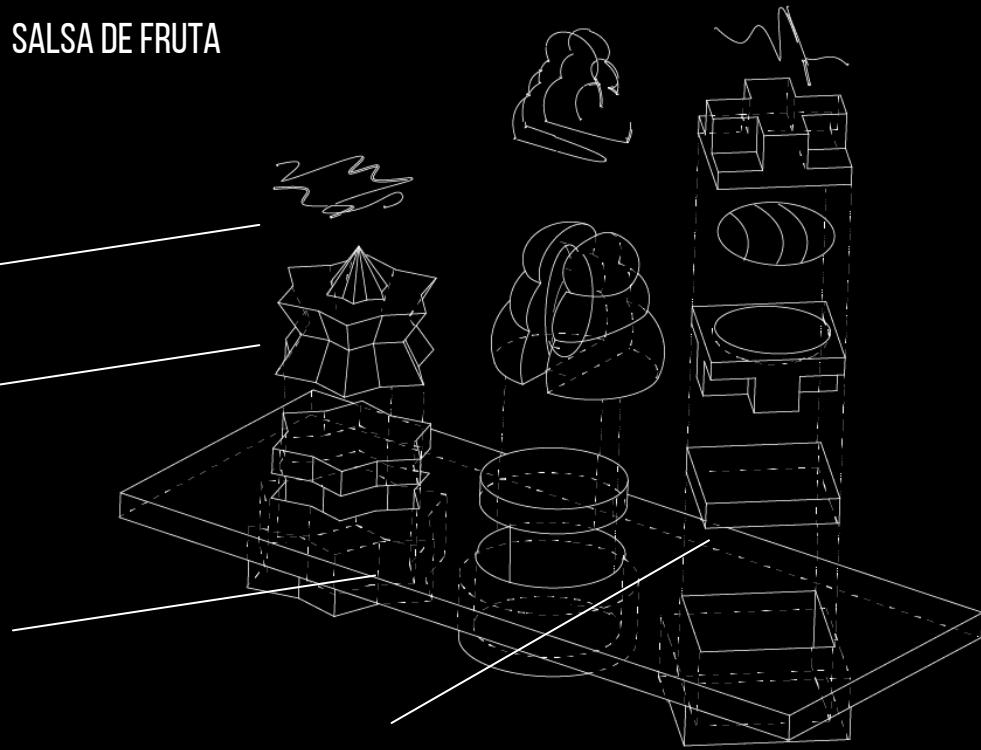
GALLETAS
MANJAR
GLASEADO
SALSA DE FRUTA

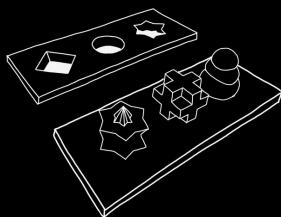
GLASEADO

GALLETA

SALSA DE FRUTA

MANJAR

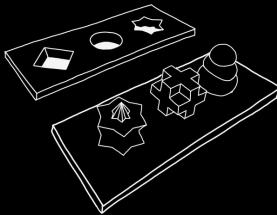




GALLETAS
MANJAR
GLASEADO
SALSA DE FRUTA

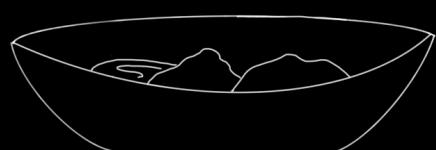
MOLDE



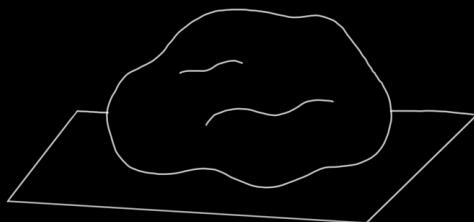


GALLETAS
MANJAR
GLASEADO
SALSA DE FRUTA

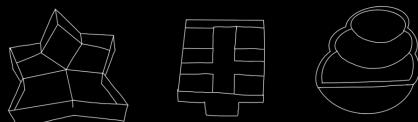
PREPARACIÓN



MEZCLAR LOS INGREDIENTES Y
REVOLVER



AMASAR LA MEZCLA,
DEJAR ENFRIAR



AÑADIR LA MEZCLA EN
LOS MOLDES



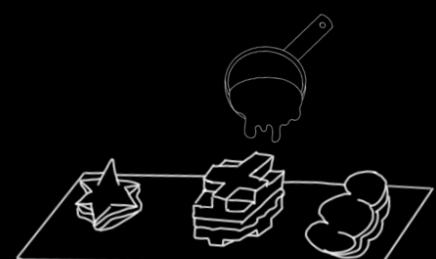
COCINAR AL HORNO 180 A 9
MIN, SACAR CUIDADOSAMENTE



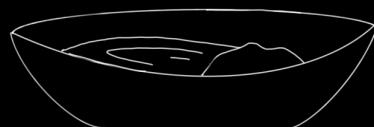
CON MANJAR JUNTAR AMOS
LADOS DE LA GALLETA



APARTE, MEZCLAR LECE
CON AZUCAR FLOR



COBRIR CON GLASEADO

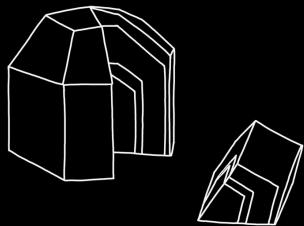


APARTE, MEZCLAR AZUCAR CON
FRUTAS YCALENTAR





MAMUSHKA



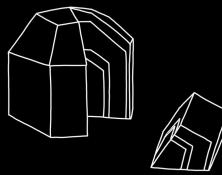
BASADO EN LAS MUÑECAS
RUSAS

MAMUSHKA

HELADO
CHOCOLATE
BROWNIE



POSTRE HELADO QUE SE
RELACIONA CON EL
ANTIGUO JUEGO DEL FRÍO
PAÍS DE RUSIA, LA
MAMUSHKA



HELADO
CHOCOLATE
BROWNIE

CHOCOLATE BLANCO



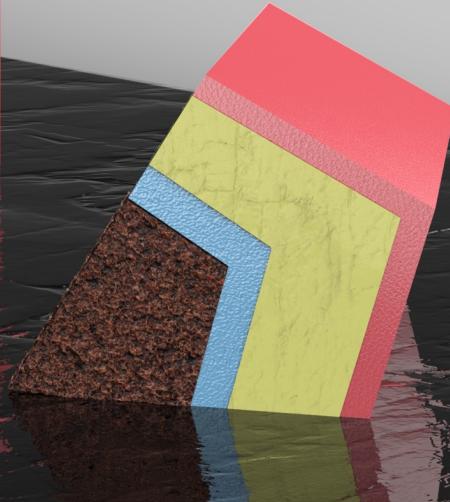
HELADO

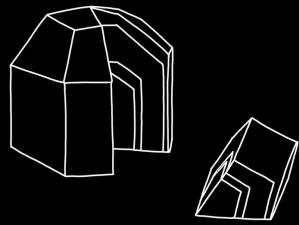


CHOCOLATE BLANCO



BROWNIE

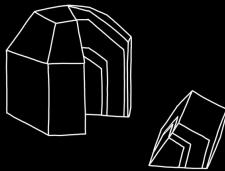




HELADO
CHOCOLATE
BROWNIE

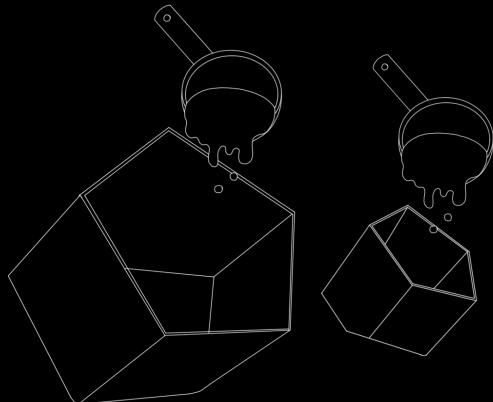
MOLDE



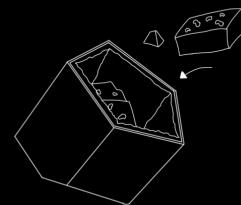


HELADO
CHOCOLATE
BROWNIE

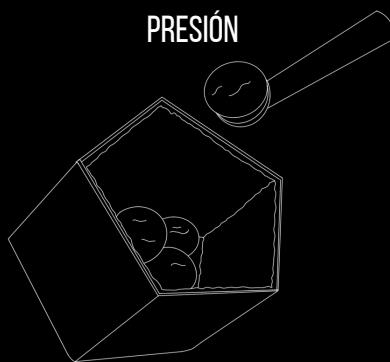
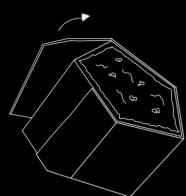
PREPARACIÓN



VERTIMOS EL CHOCOLATE DERRETIDO
ENFOCÁNDONOS EN CUBRIR SUS
PAREDES Y CONGELAMOS

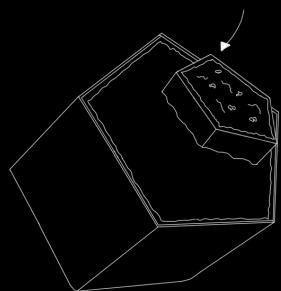


TOMAMOS EL MOLDE PEQUEÑO E
INSERTAMOS EL BROWNIE A
PRESIÓN

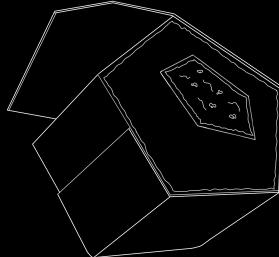


LUEGO DE HABERLO LLENADO DE
BROWNIE, RETIRAMOS EL MOLDE

AGREGAMOS HELADO DENTRO DEL
MOLDE GRANDE Y CONGELAMOS



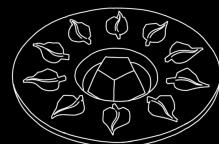
INSERTAMOS EL SEGUNDO MOLDE
DENTRO PARA DARLE LA FORMA
INTERIOR AL HELADO. CONGELAMOS



FINALMENTE, LE RETIRAMOS EL
MOLDE A NUESTRA MAMUSHKA Y
DISFRUTAMOS



ME AMA?



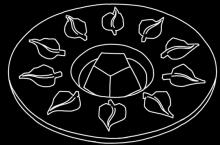
ME QUIERE NO ME QUIERE?

ME AMA?

CHOCOLATE
BROWNIE



FUDGE BROWNIE CON 10
HOJAS DE CHOCOLATE
ORDENADAS EN UN
CIRCULO ALREDEDOR DE
ESTE

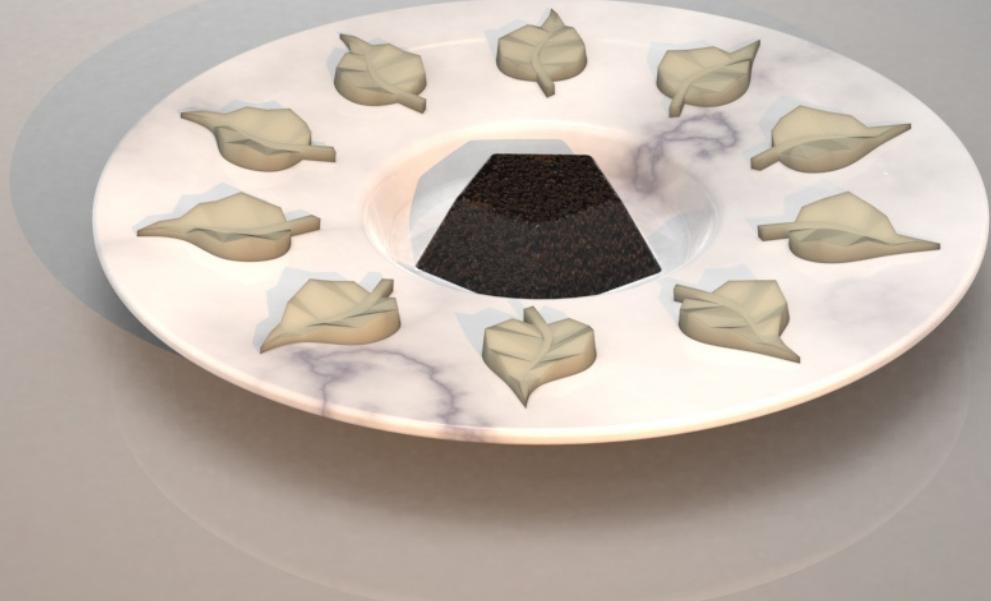
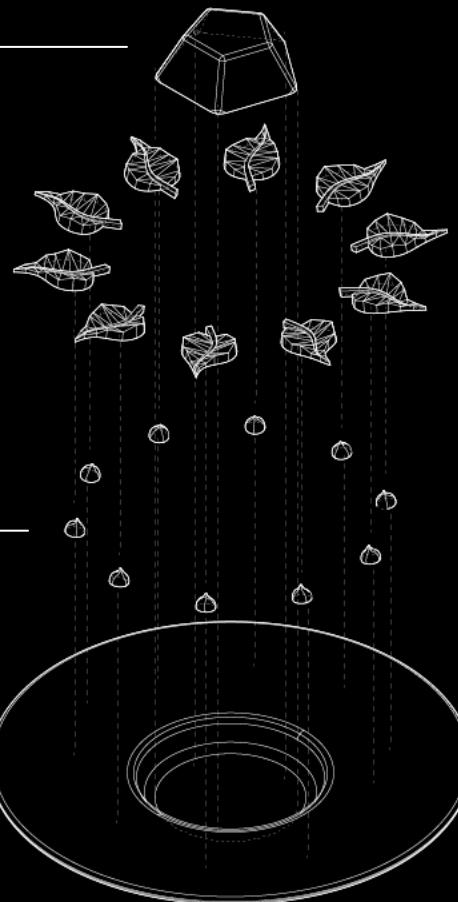


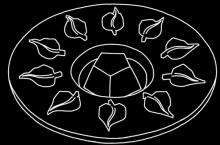
CHOCOLATE BROWNIE

BROWNIE

HOJAS DE CHOCOLATE

PASTA DE CHOCOLATE

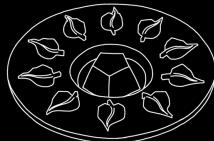




CHOCOLATE
BROWNIE

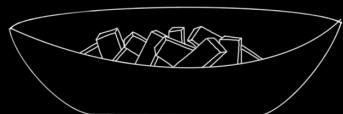
MOLDE





CHOCOLATE
BROWNIE

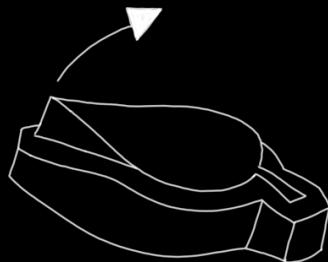
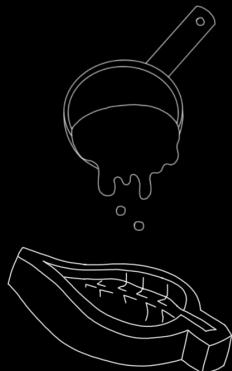
PREPARACIÓN



LLENAR UN PLATO CON CHIPS DE CHOCOLATE BLANCO Y METER AL MICROONDAS POR 30 SEGUNDOS

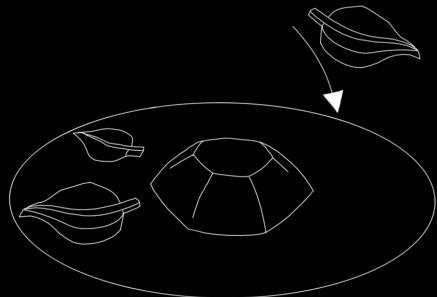


SACAR Y REVOLVER Y LUEGO METER AL MICROONDAS DE NUEVO POR 30 SEGUNDOS Y REPETIR EL MISMO PROCESO LAS VECES QUE SEAN NECESARIAS PARA LOGRAR UNA MEZCLA LO MAS LIQUIDA POSIBLE



VERTIR EL CHOCOLATE EN EL MOLDE Y METER AL REFRIGERADOR POR UNA HORA

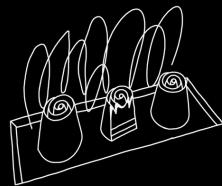
DESPUES DESMOLDAR CON MUCHO CUIDADO EL CHOCOLATE CON FORMA DE HOJA



HACER ESTE PROCESO ANTERIOR PARA LOGRAR TENER 10 HOJAS PARA PODER PONERLAS ALREDEDOR DEL BROWNIE HECHO ANTERIORMENTE



¿DONDE ESTÁ EL
POSTRE?



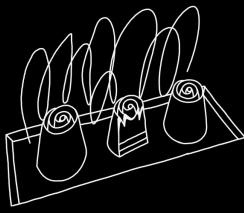
¿CUÁL ES EL VERDADERO?

DONDE ESTÁ EL POSTRE?

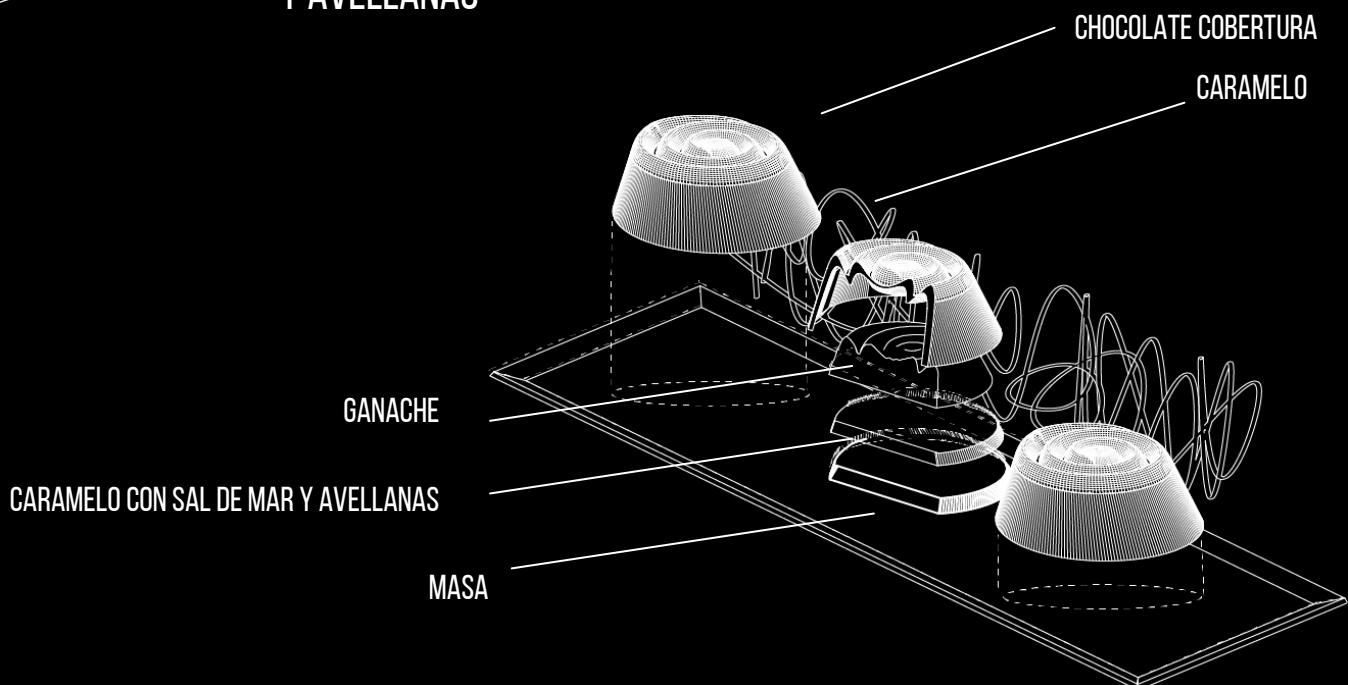
TARTA CHOCOLATE ,
CARAMELO SALADO
Y AVELLANAS

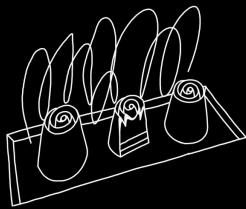
CASCARAS DE
CHOCOLATE EN DONDE
UNO OCULTA UNA TARTA
DE CHOCOLATE SEMI
AMARGO. ENCUÉNTRALO





TARTA CHOCOLATE , CARAMELO SALADO Y AVELLANAS

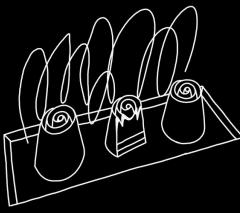




TARTA CHOCOLATE ,
CARAMELO SALADO
Y AVELLANAS

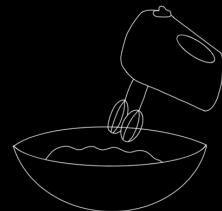
MOLDE





TARTA CHOCOLATE,
CARAMELO SALADO
Y AVELLANAS

PREPARACIÓN



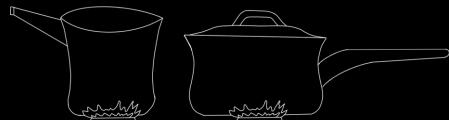
MEZCLAR INGREDIENTES
MASA



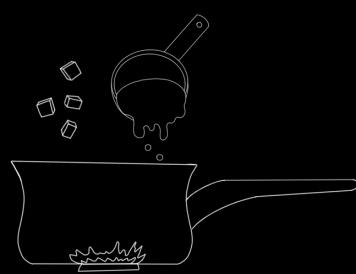
ARMAR PELOTITAS



CHOCOLATE DE
COBERTURA DERRETIDO
EN MOLDES



CALENTAMOS CREMA Y
DERRETIMOS AZÚCAR

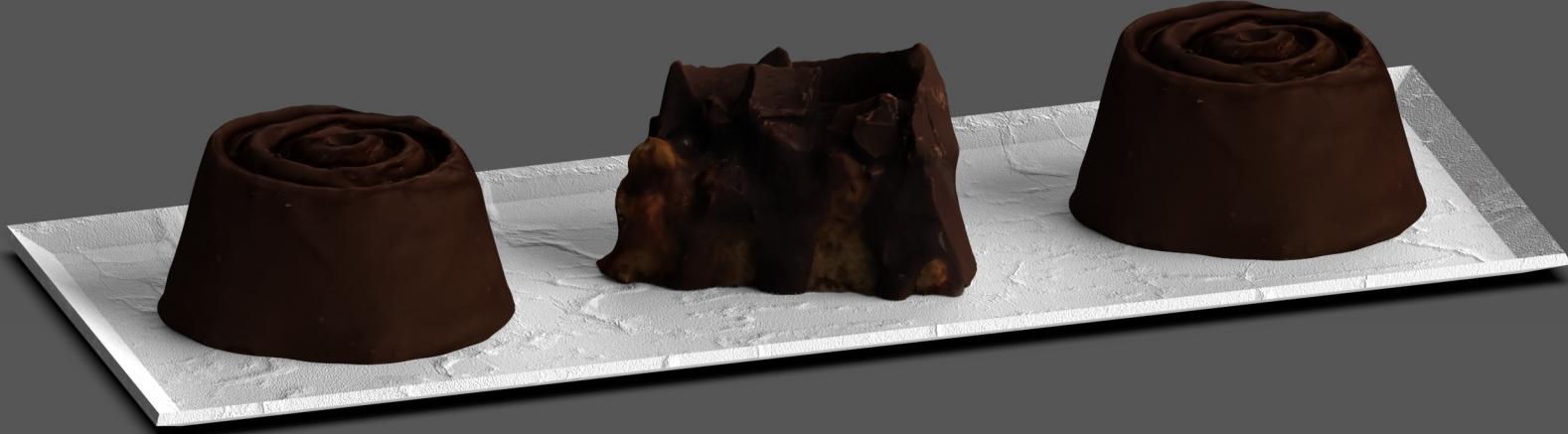


DERRETIR CHOCOLATE Y
MEZCLARLO CON CREMA



METER TODO FRÍO Y EN
ORDEN AL UNA CÁSCARA
DE CHOCOLATE





GAME
OVER