

Desserture



¿Qué es *Desserture*?

MENÚ DE POSTRES EN BASE A LA ESENCIA DE LA ARQUITECTURA



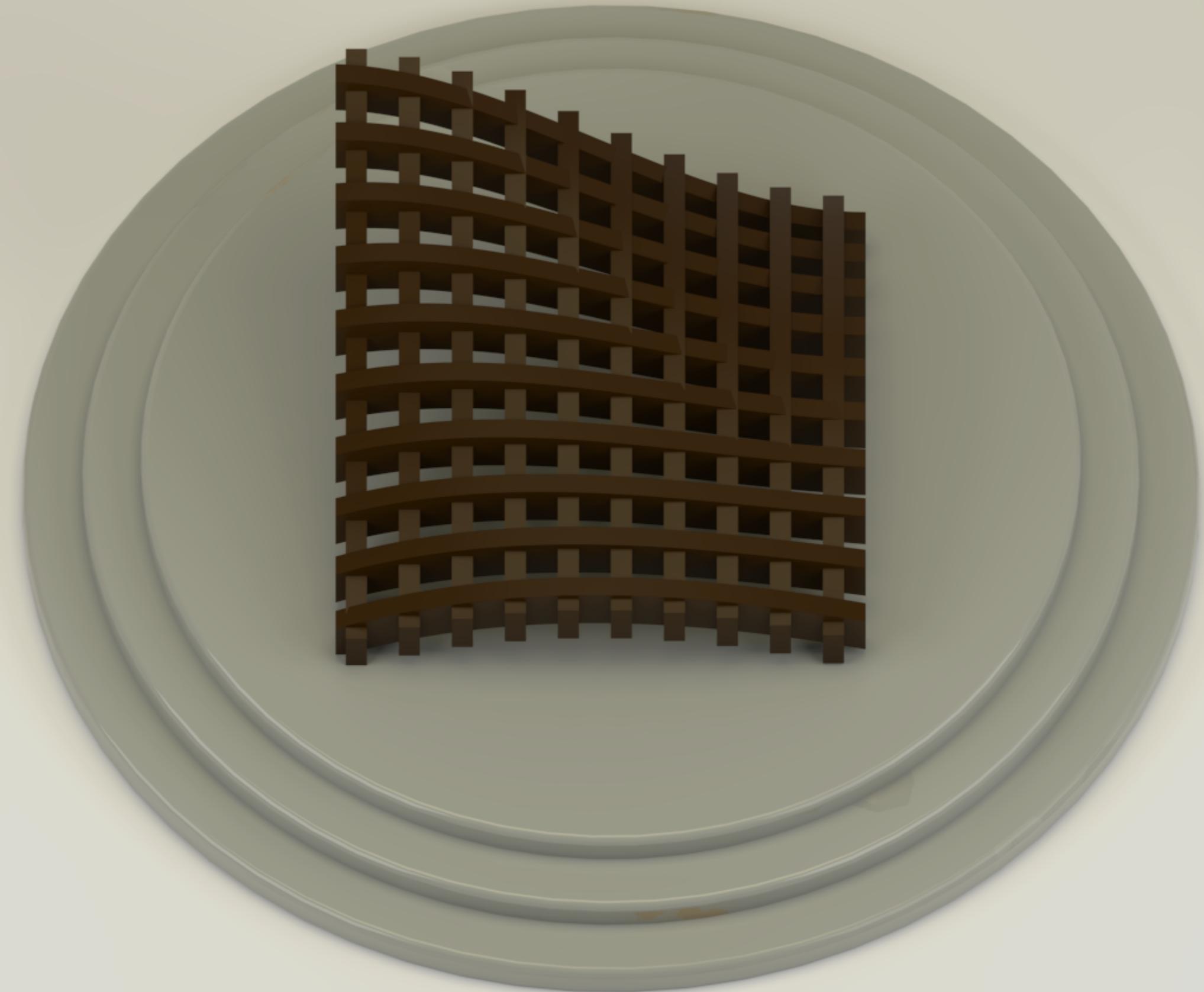
Metropol Parasol

Urbach Tower

*ICD/ITKE
Research Pavilion*

*Heydar Aliyev
Center*

Yure Pavilion



Wafflelate

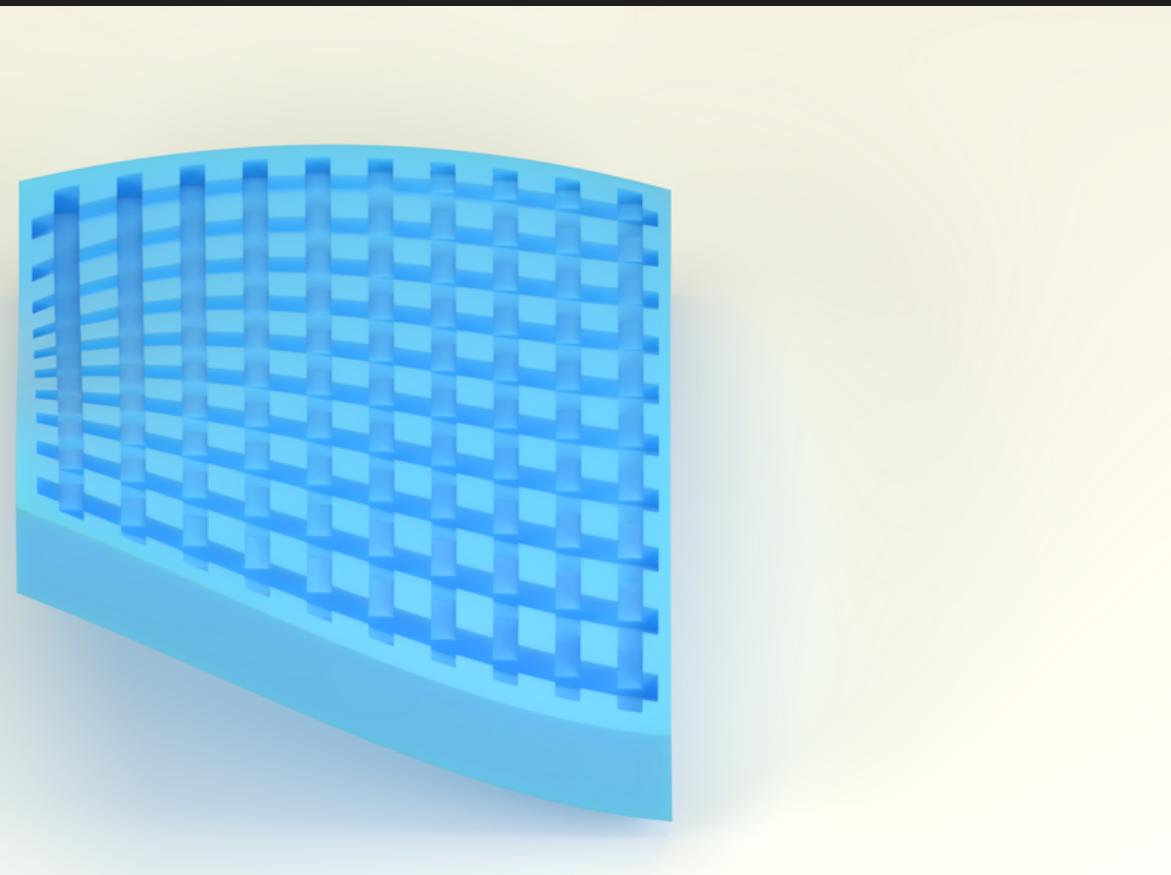


Metropol Parasol

Jürgen Mayer
Seville, 2011.

Molde

Silicona



WAFFELATE

El chocolate en su forma ligera



¿Qué es Wafflelate?

Estructura de doble curvatura de chocolate moldeada con textura de waffle

La idea en esta preparación es ilustrar la técnica de encajes en la comida, junto mostrar ligereza en la forma.

Ingredientes

Chocolate, aceite de coco.

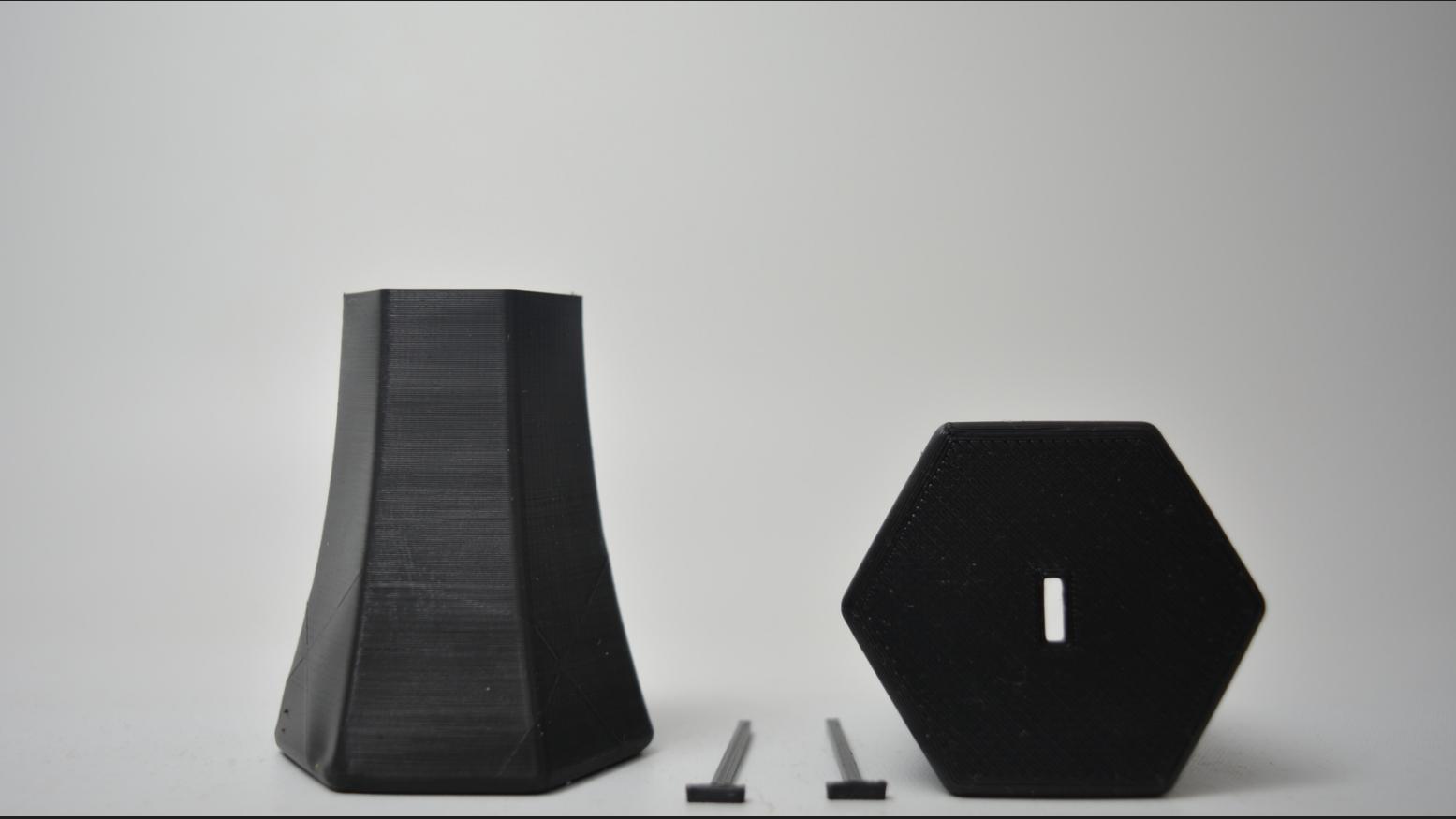


Towerfli



Urbach Tower

ICD/ITKE University of stuttgart
Blumer Lehmann
Alemania
23 mayo 2019



Molde

Impresión 3D

TOWERFLI

Postre a la altura de tus expectativas

¿Qué es Towerfli?

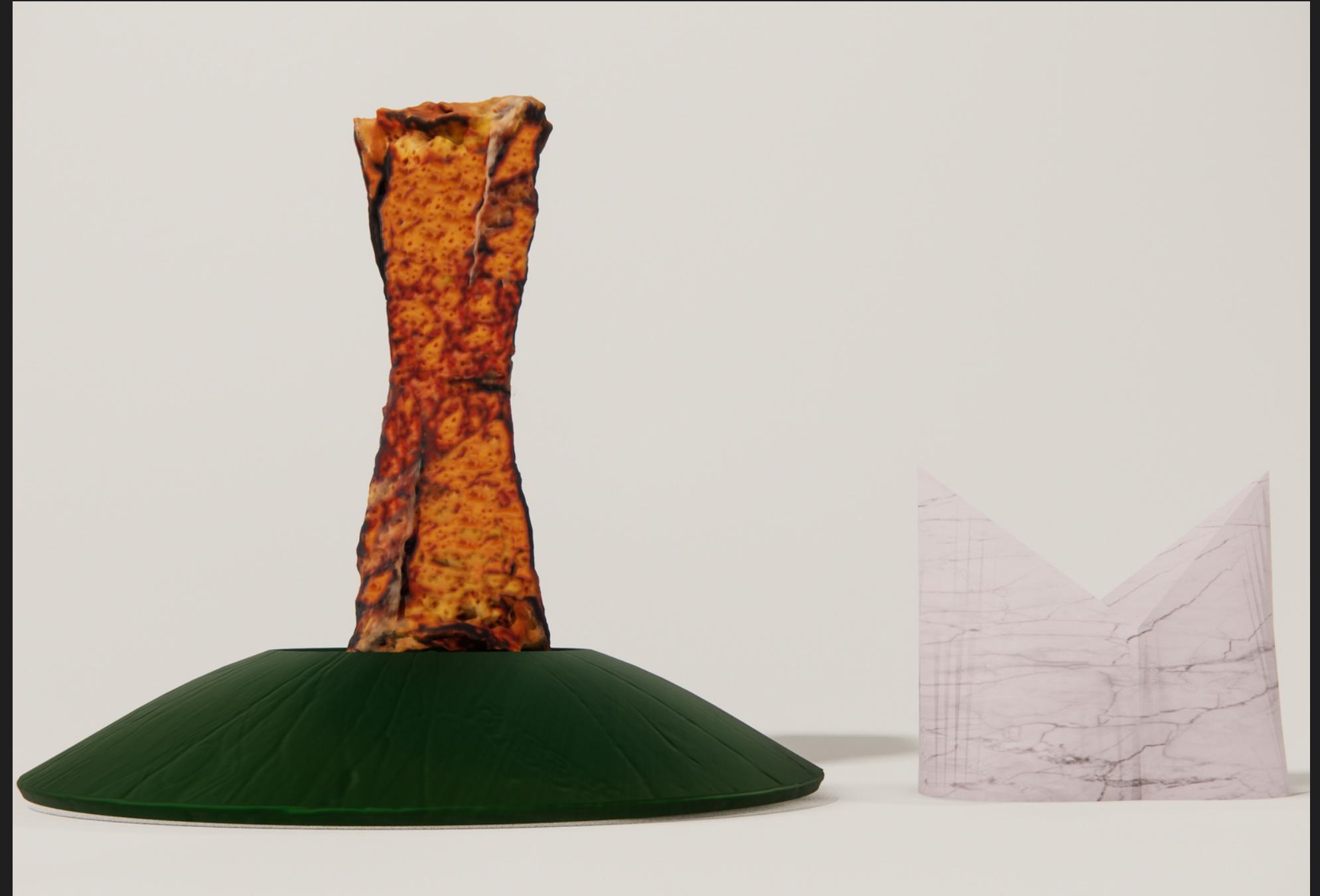
Cuchufli relleno con el mejor de los manjares

Innovación en la forma de comer

Se come con una servilleta que cumple la función de cubierto.
Además, al terminarlo, se puede reutilizar para limpiarse la boca

Ingredientes

Harina, azúcar flor, claras de huevo, mantequilla, leche, manjar





Caramel Dome



ICD/ITKE Research Pavilion

Universidad de Stuttgart
Alemania
2014-2015



Molde

Impresión 3D



CARAMEL DOME

Postre con dos sabores exquisitos que endulzarán tu paladar

¿Qué es Caramel Dome?

Flan de vainilla dentro un domo hecho de ramas de caramelo.

Una creación para vivir experiencias

Gracias a la pica de la cuchara se puede romper la ligera capa de caramelo para terminar de adornar el flan y formar la mezcla de sabores.

Ingredientes

Leche, huevo, azúcar y un toque de vainilla.



Heydar Mountain



Heydar Aliyev Center

Zaha Hadid
Baku, Azerbaijan
2013



Molde

Impresión 3D
Silicona

HEYDAR MOUNTAIN

Postre ideal para suavizar tus días

¿Qué es Heydar Mountain?

Torta de bizcocho, mousse de frutos rojos, ganache de chocolate blanco, cubierto por una delicada capa de fondant blanco.

Suavidad para el paladar

Degustará la cremosidad y ligereza de la combinación de sabores que conforman este maravillosos postre.

El cubierto, al tener esta forma orgánica, brinda una mayor satisfacción al momento de comer, dando una mejor experiencia.

Ingredientes

Huevos, harina, azúcar, frutos rojos, chocolate blanco, crema de leche, marshmallows.





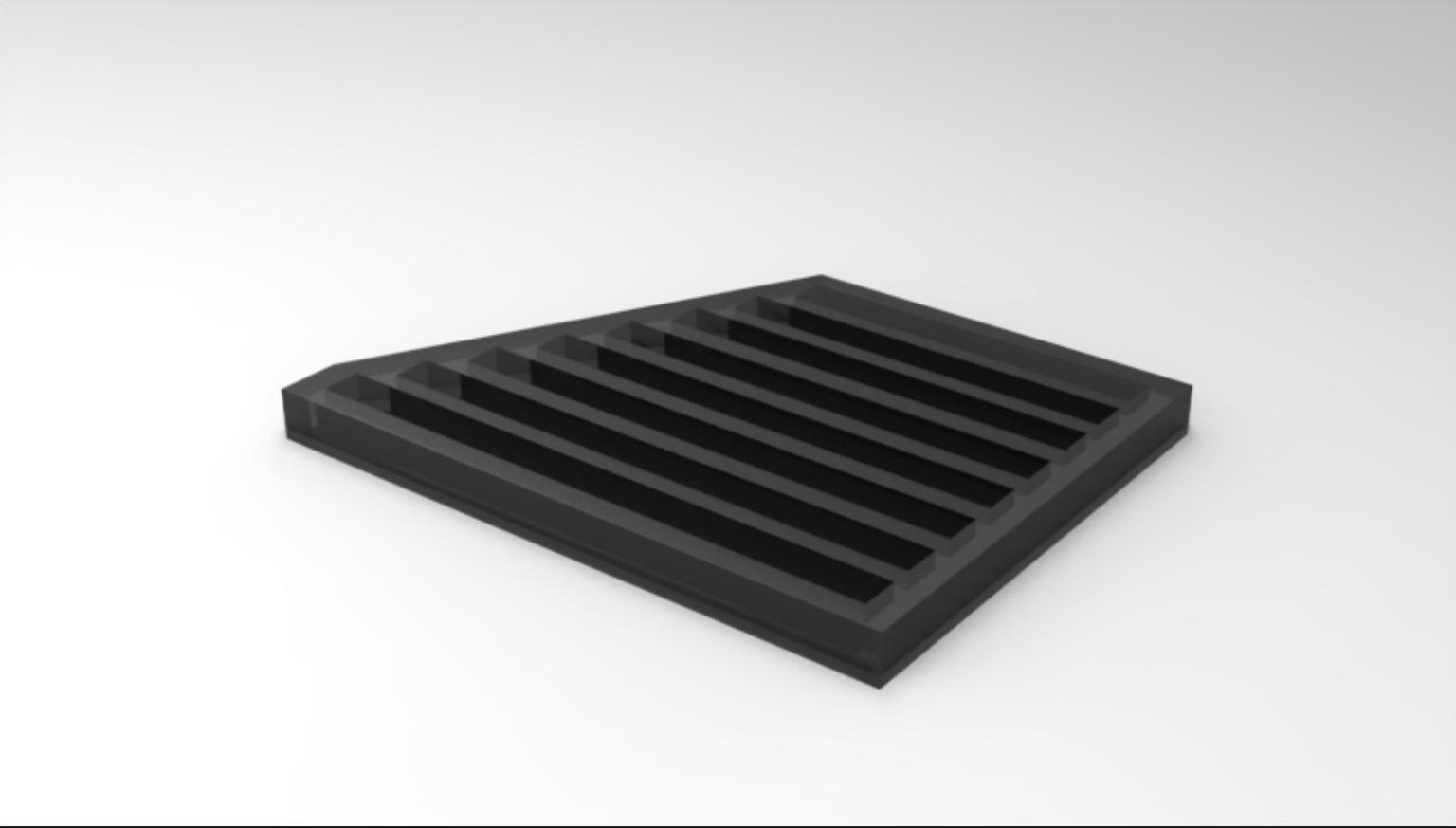
Kengo Cream





Yure Pavilion

Kengo Kuma
París
4 noviembre 2015

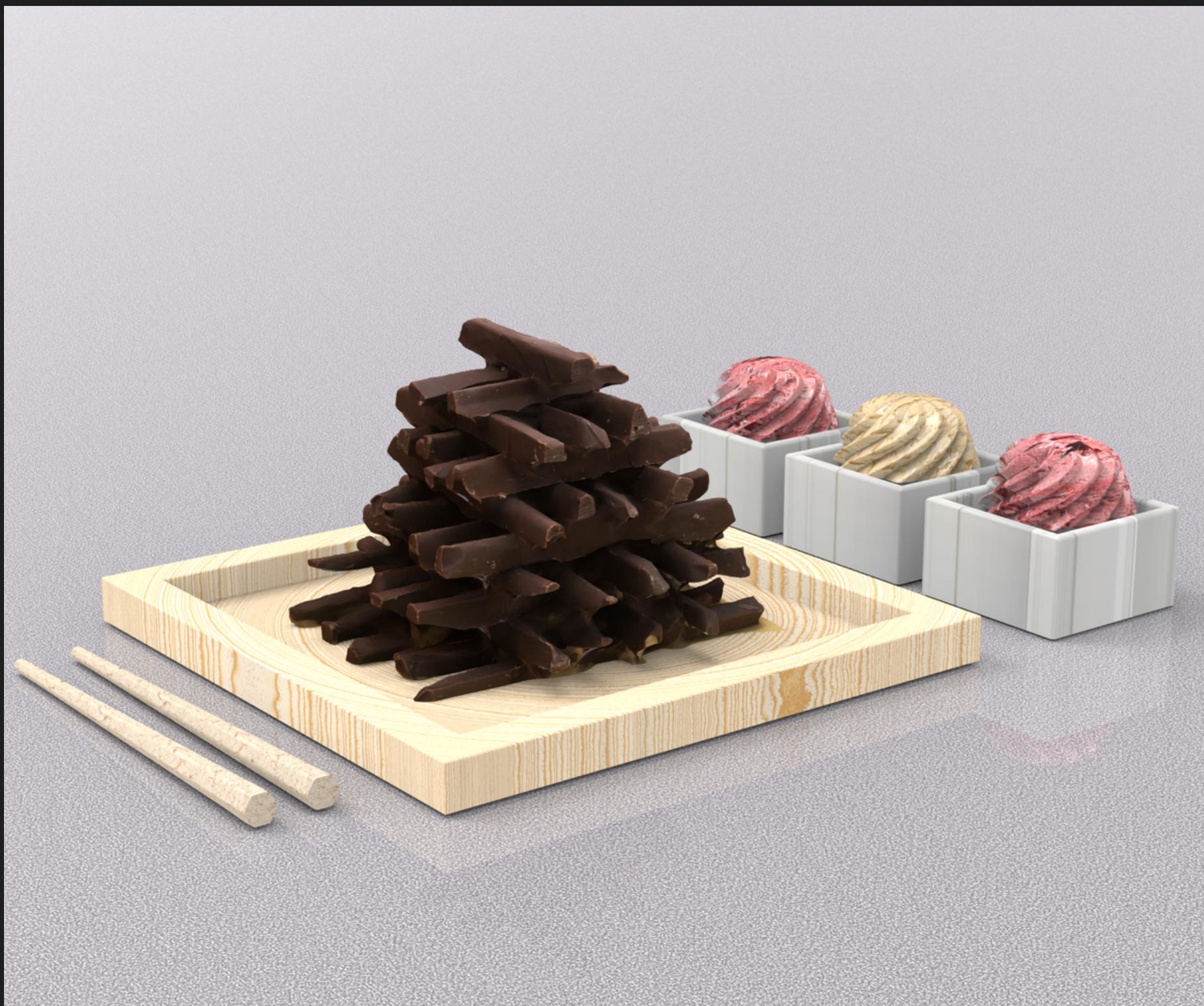


Molde

Impresión 3D

KENGO CREAM

Postre perfecto para compartir en familia



¿Qué es Kengo Cream?

Barras de chocolate con galletas acompañada de helado a elección

Una nueva forma de comer helado

Con los palillos tomar una barra de chocolate con galletas para untarla en el helado para posteriormente consumir

Ingredientes

Chocolate, mantequilla, vainilla, limón, huevos, harina, polvos de hornear.

