

Furetiwa



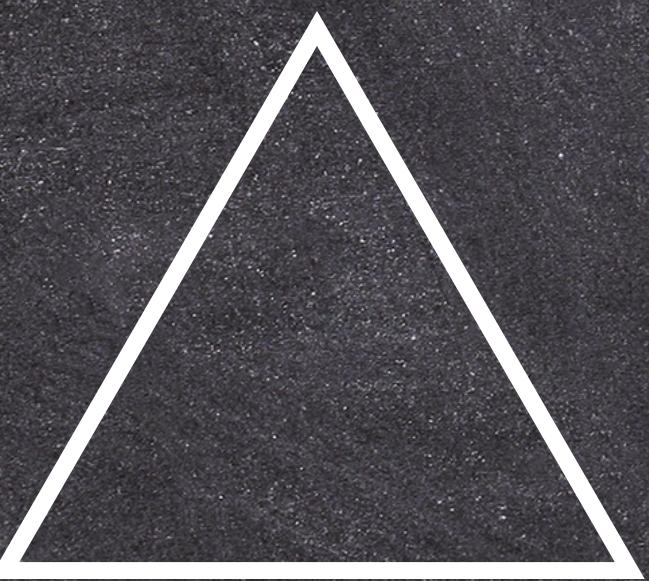
Ignacia Weber
Nicolás Pereda
Gustavo Baselli
Marcos Martínez

Nuestra propuesta

Nuestro menú se basa en tablas de comida, con una alta variedad de preparaciones, las cuales serán realizadas con moldes que se inspiran en los cuatro elementos, fuego, tierra, aire y agua.

La idea de este menú, es que sea basado en plantas y libre de crueldad animal, por lo que las preparaciones son todas hechas en base a proteínas vegetales y diferentes reemplazos hechos en base a estas proteínas, a modo de que además de ser veganos, sean también ricos.

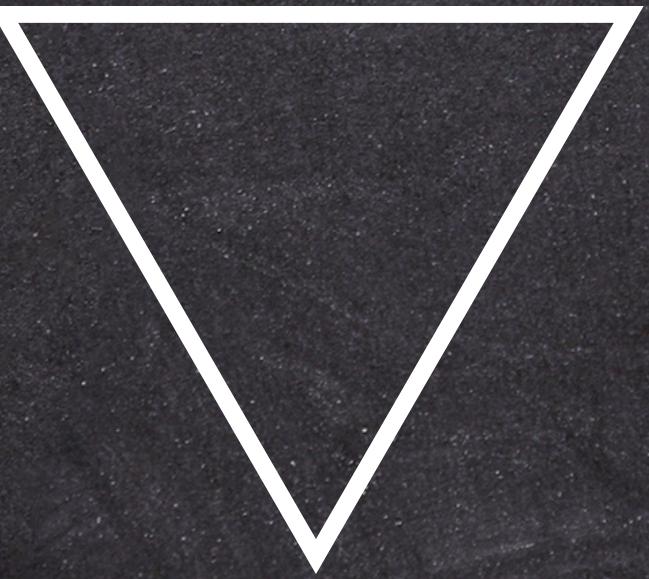
Este menú muestra tanto los ingredientes de cada tabla como sus respectivas preparaciones e ingredientes, a modo de que el consumidor pueda saber bien que es lo que está comiendo.



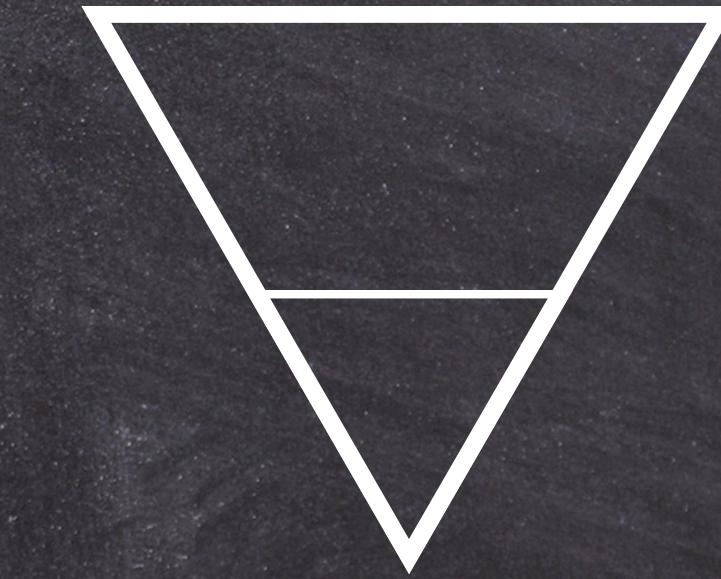
Fuego



Aire



Agua



Tierra

Marc Veyrat

- Chef Francés, ganador de 9 estrellas Michelin
- Especializado en la gastronomía molecular
- Conocido por su uso de ingredientes naturales y orgánicos



Referentes Tableware



Monte Novo



Clara von Zweigbergk

Entrevistas

- Gabriel Pereda creador de Green Choices
- María Teresa Comparini creadora de Terrium
- Luz María González creadora de Sabores sin culpa



Menú

Tabla Salada

- Pan de espinaca y nueces, pan de betarraga y pan de zapallo con semillas de zapallo, acompañado de una salsa de tomate con orégano, ajo y aceite para acompañar.
- Empanadas de verduras salteadas, empanadas de queso vegano a base de papas y empanadas de pino vegano a base de carne de soya, acompañado de una salsa agridulce.

Tabla Dulce

- Mousse con chocolate y base de brownie, acompañado con una salsa de limón.
- Estructura de chocolate blanco hecho en base a manteca de cacao, con panqueques veganos bañados en salsa de manjar vegano.

An aerial photograph capturing a massive lava flow from a high vantage point. The flow originates from a central, dark, and turbulent area at the top of the frame and fans out downwards. It is characterized by several bright orange-red veins of molten lava that contrast sharply with the surrounding dark, solidified rock. The solidified rock has a distinctively layered and fractured texture, appearing as dark grey and blackish-purple streaks. The overall scene conveys a sense of immense geological power and the continuous cycle of destruction and creation.

| Fuego

Volka



Pan de espinacas y nueces:

- Harina integral
- Levadura
- Agua
- Sal
- Aceite
- Espinacas
- Nueces



Pan de betarraga:

- Harina integral
- Levadura
- Agua
- Sal
- Aceite
- Betarraga



Pan de zapallo con semillas de zapallo:

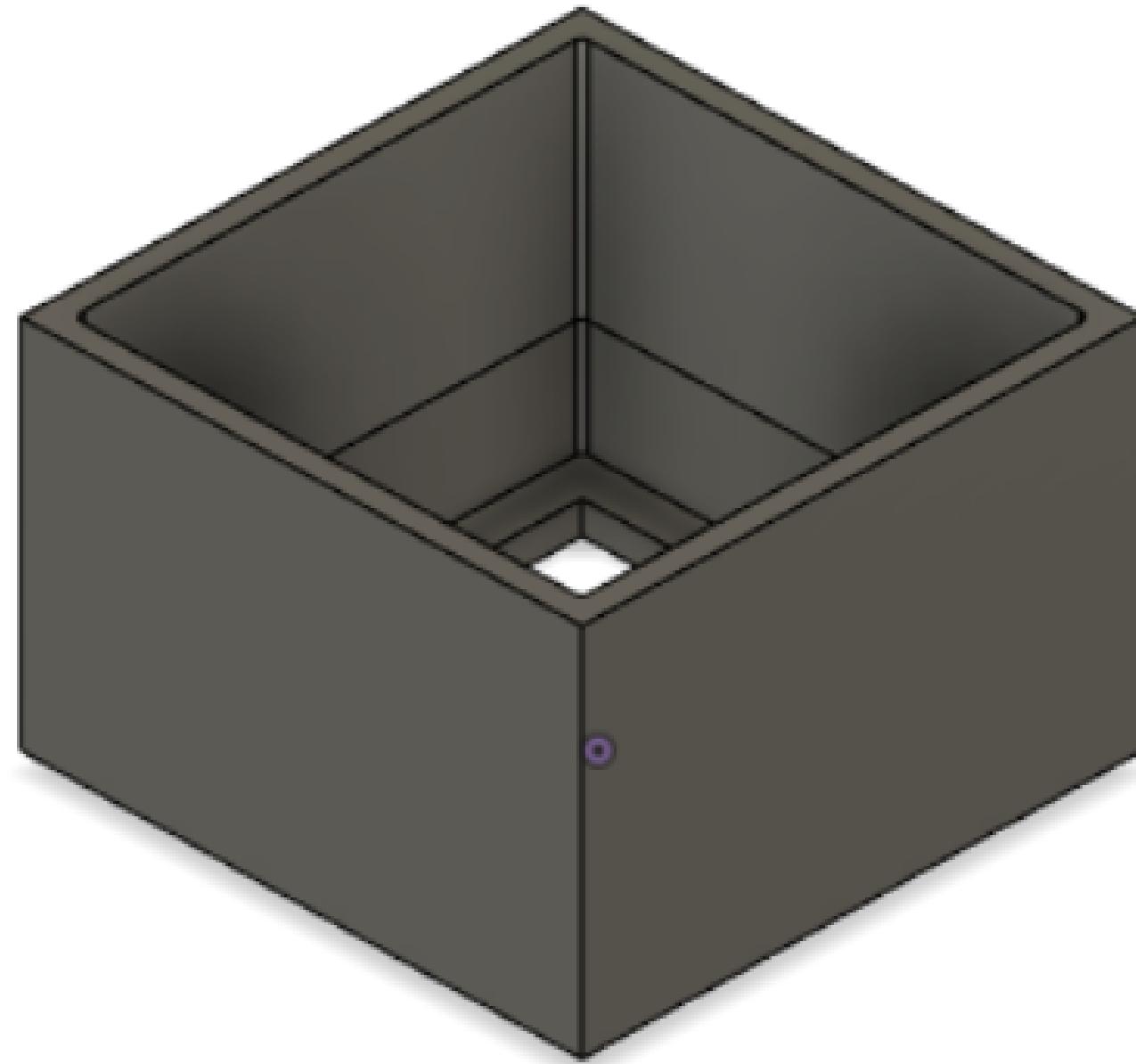
- Harina integral
- Levadura
- Agua
- Sal
- Aceite
- Zapallo
- Semillas de zapallo



Salsa de acompañamiento:

- Tomates frescos
- Orégano
- Ajo
- Aceite de oliva

Molde Fusion



Molde Físico



Proceso de elaboración

- Primero se mezcla la harina, sal, aceite y la levadura previamente activada
- Todo lo anterior se amasa quedando una masa homogénea y elástica
- Luego, se cosen y licuan las distintas verduras a usar.
- Se divide la masa en tres, y cada división se mezcla con los distintos purés de verduras



- Primero se sofrié el ajo con aceite de oliva

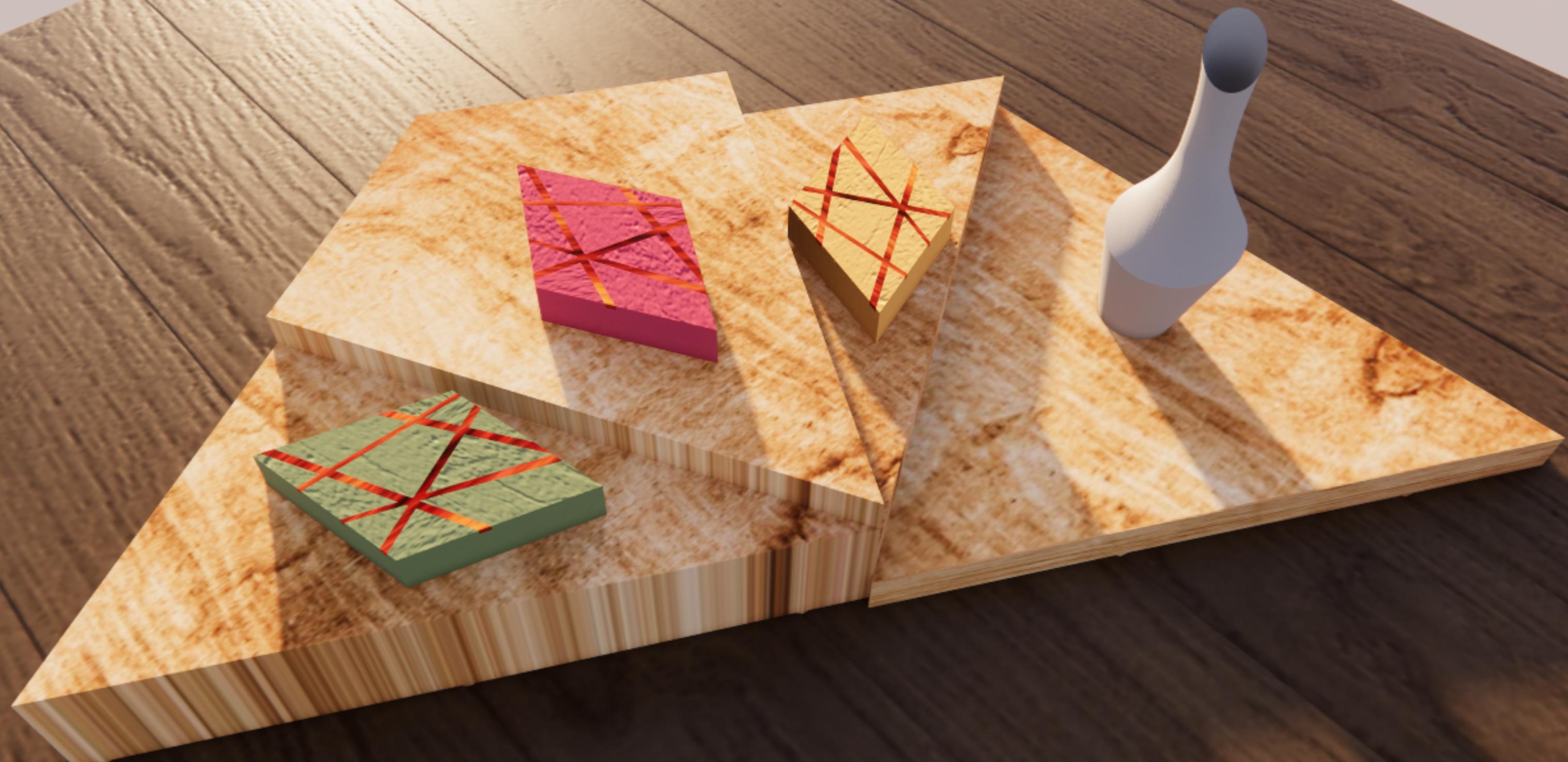


- Luego, se agregan los tomates se frescos y se sofrién en conjunto.



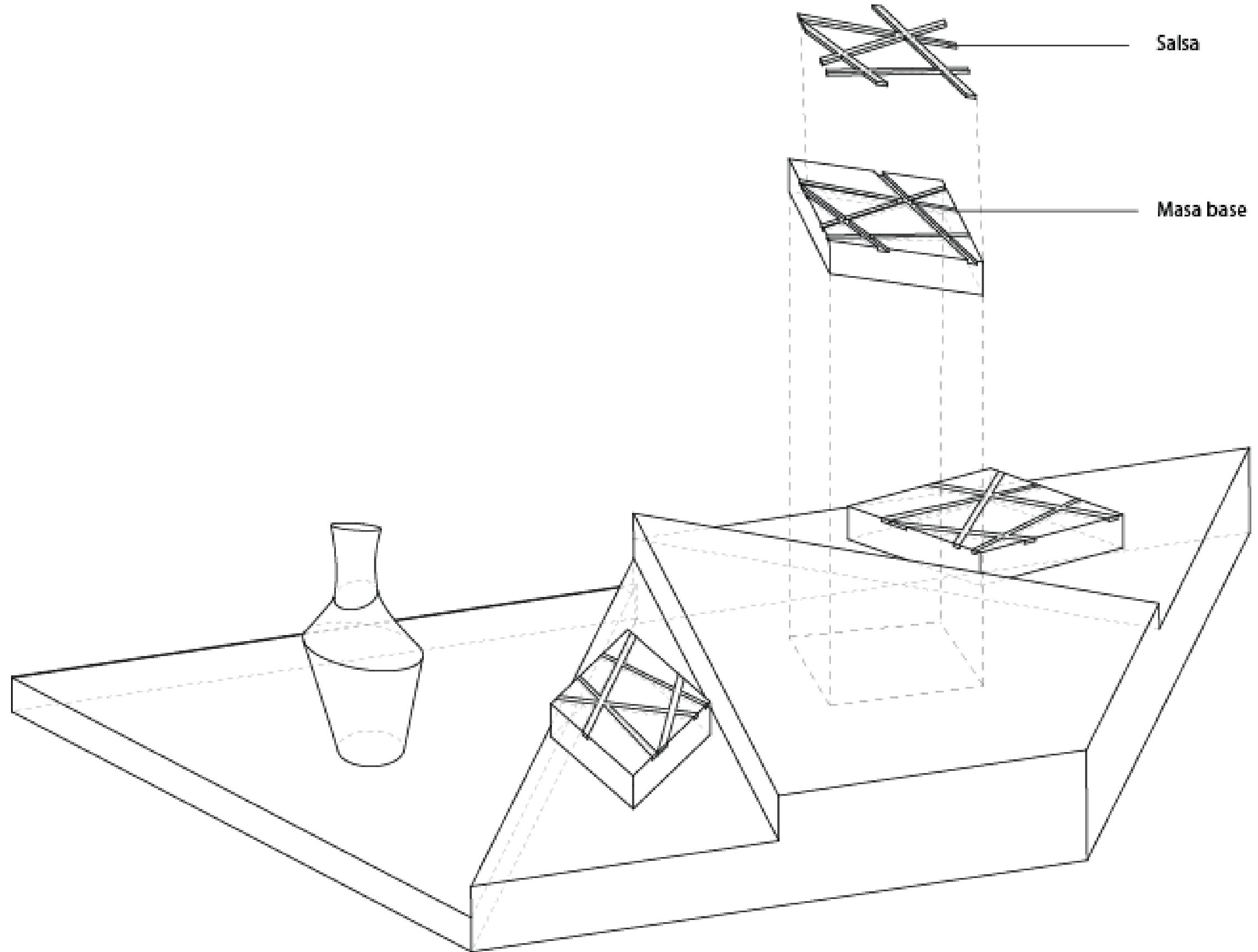
- Finalmente, cuando los tomates estén blandos, se licuan con un chorrito de aceite de oliva y orégano.





Preparación Rhino

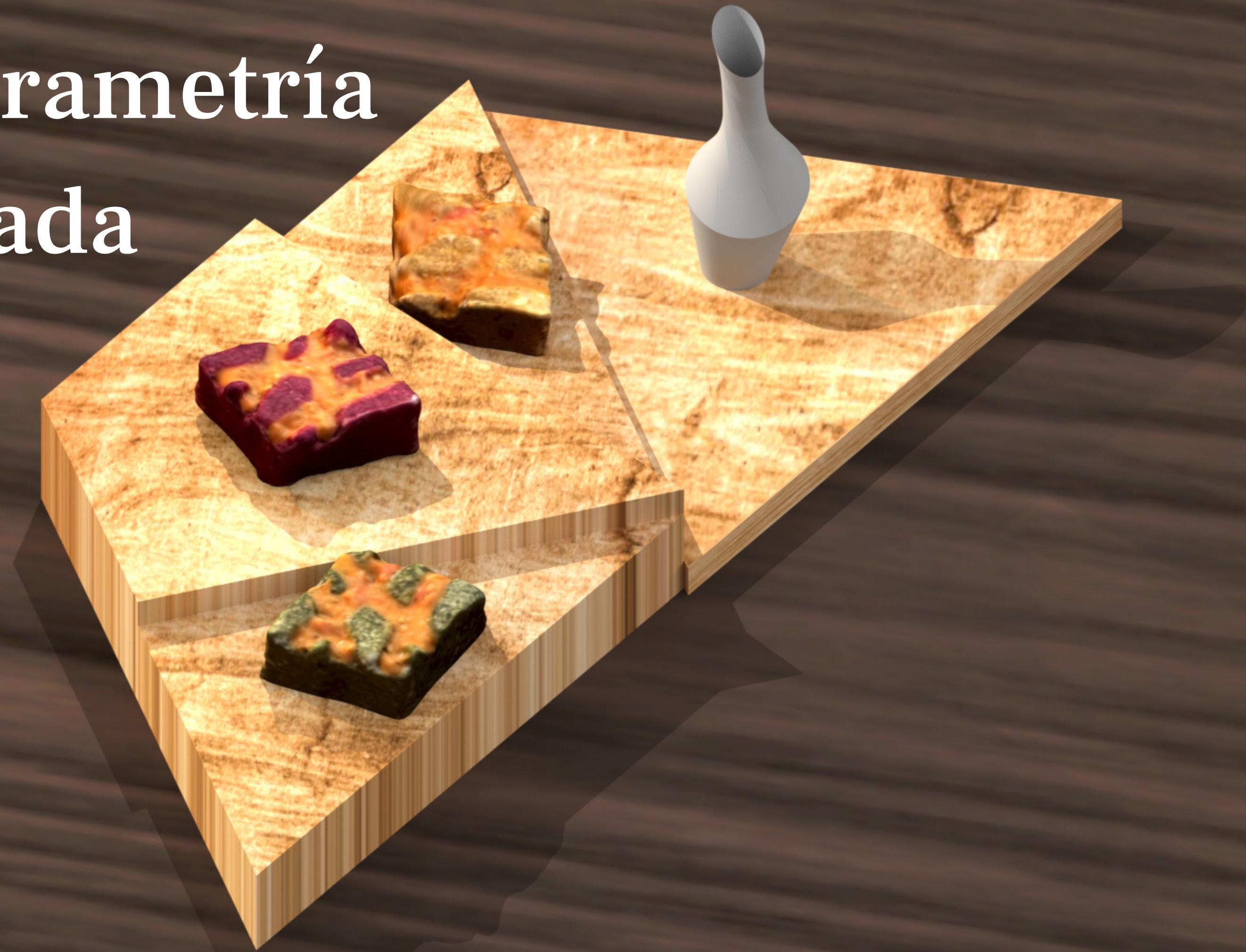
VISTA EXPLOTADA



Resultado final



Fotogrametría montada



A dark, moody landscape featuring rolling hills and a small path. The terrain is uneven and covered in sparse vegetation. A single path or track cuts through the center of the frame, leading towards the horizon. The lighting is low, creating deep shadows and highlighting the textures of the earth.

Tierra

Empira



Empanadas de "pino" vegano

- Harina de trigo
- Agua
- Sal
- Aceite
- carne de soya
- Cebolla
- Especias
- Betarraga

Empanadas de verduras salteadas

- Harina de trigo
- Agua
- Sal
- Aceite
- Cebolla, brócoli, zanahoria, pimentones, zapallo italiano.
- Soya
- Especias
- Espinaca

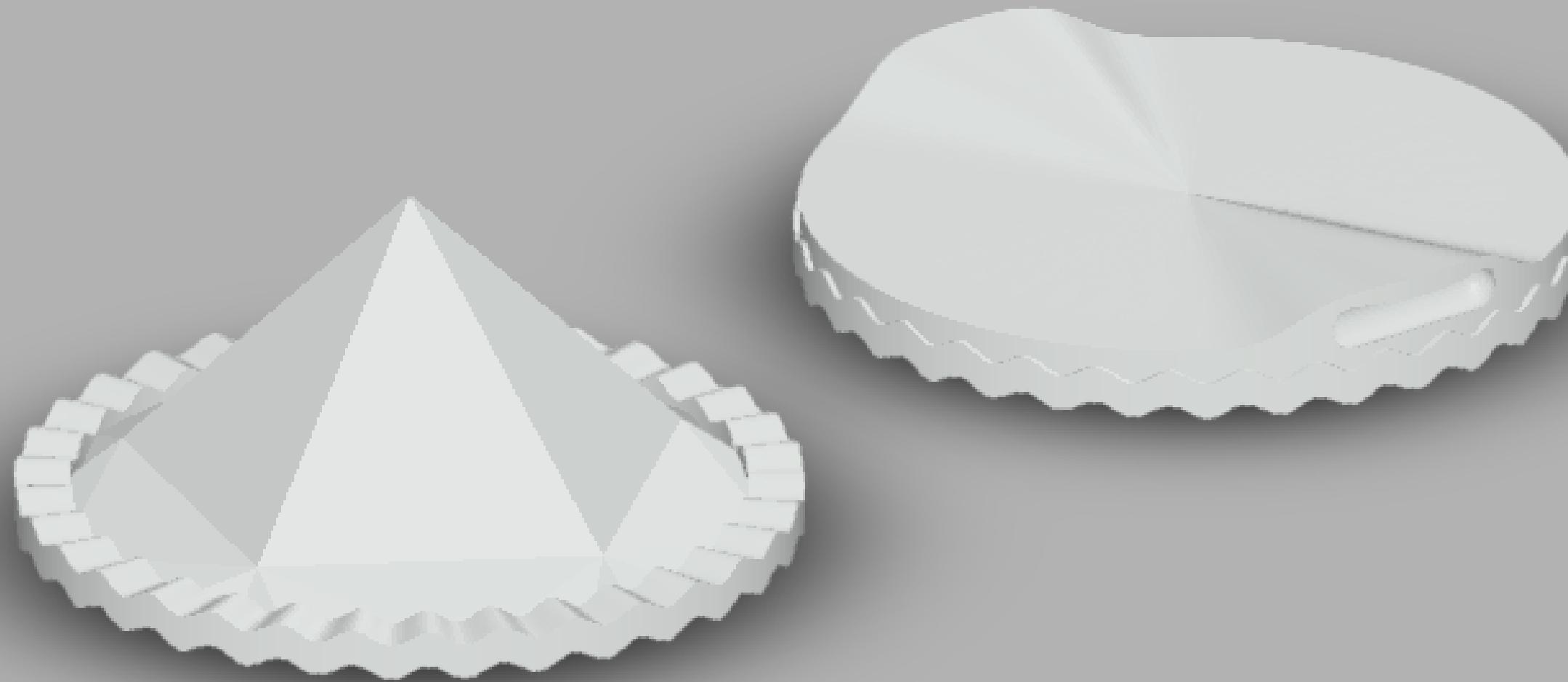
Empanadas de queso vegano:

- Harina de trigo
- Agua
- Sal
- Aceite
- Papas, zanahorias
- Ajo en polvo, cebolla en polvo
- jugo de limón
- Levadura
- Especias

Salsa agridulce China:

- Vinagre blanco 4 cucharadas
- Agua 125ml
- Sal
- ketchup 1 cucharada
- maicena 1 cucharada

Molde Fusion

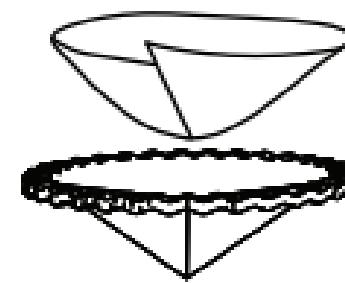


Molde Físico

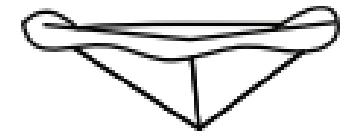


Impreso en 3D

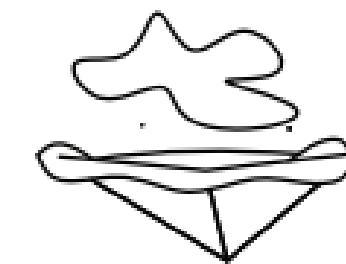
Proceso de elaboración



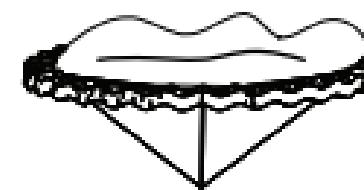
Insertar la masa en forma de cono dentro del molde aceitado.



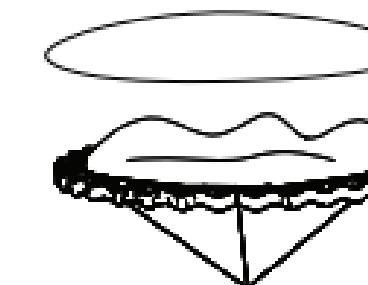
Apretarla bien para que alcance todas las aristas de la pirámide.



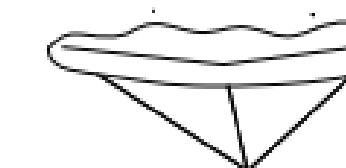
Insertar la mezcla que se desee dentro del molde con la masa.



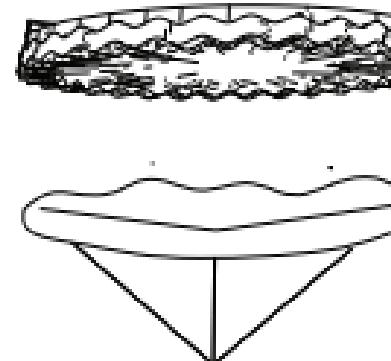
Tapar la mezcla con la masa sobrante de los bordes.



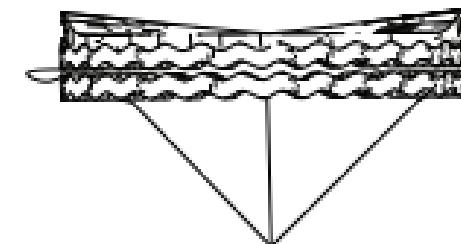
Añadir otra masa de radio mas pequeño por encima para asegurar un buen sellado.



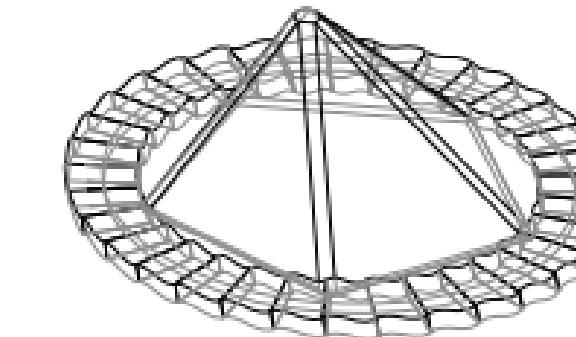
Apretar bien con la otra masa para tener una buena base.



Insertar por encima la segunda parte del molde para apretar y sellar la empanada.

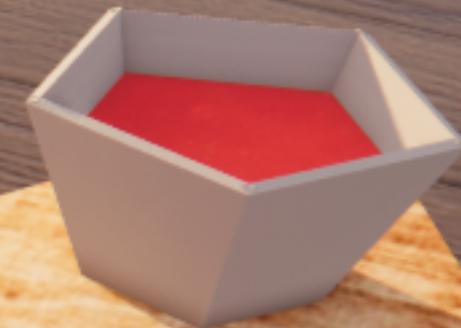


Apretar con fuerza para que el sellado sea exitoso.

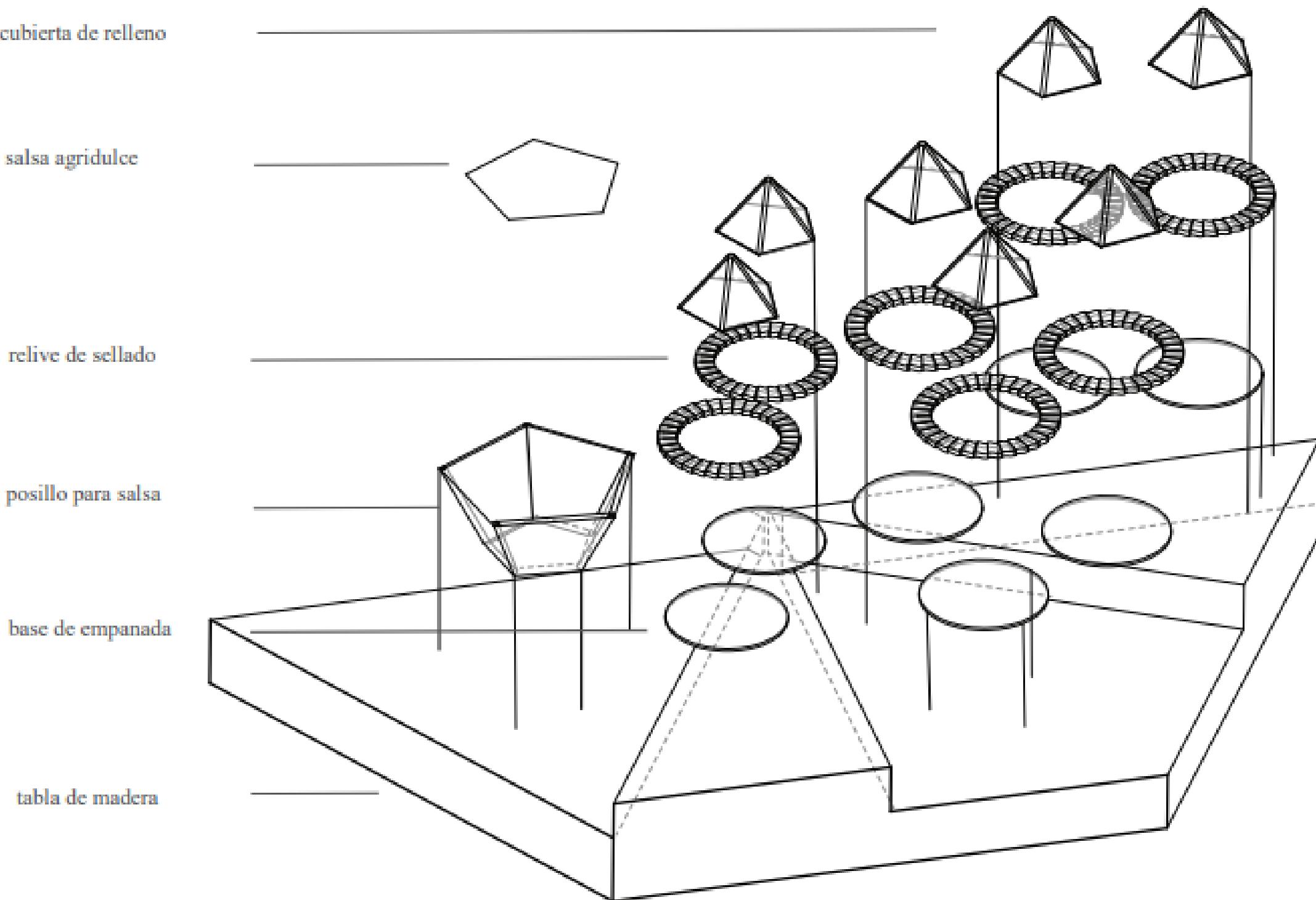


Resultado final de la preparación.

Preparación Rhino



VISTA EXPLOTADA



Resultado Final



Fotogrametría montada



| Agua



Waterfall



Mousse

- Chocolate amargo
- Aquafaba
- Azúcar
- Sal
- Esencia de vainilla
- Agar agar



Brownie

- Almendras
- Nueces
- Dátiles sin carozo
- Cacao en polvo
- Zeste de naranja
- Esencia de vainilla
- Jarabe de maíz
- Agua
- Chocolate bitter



Chocolate piedra

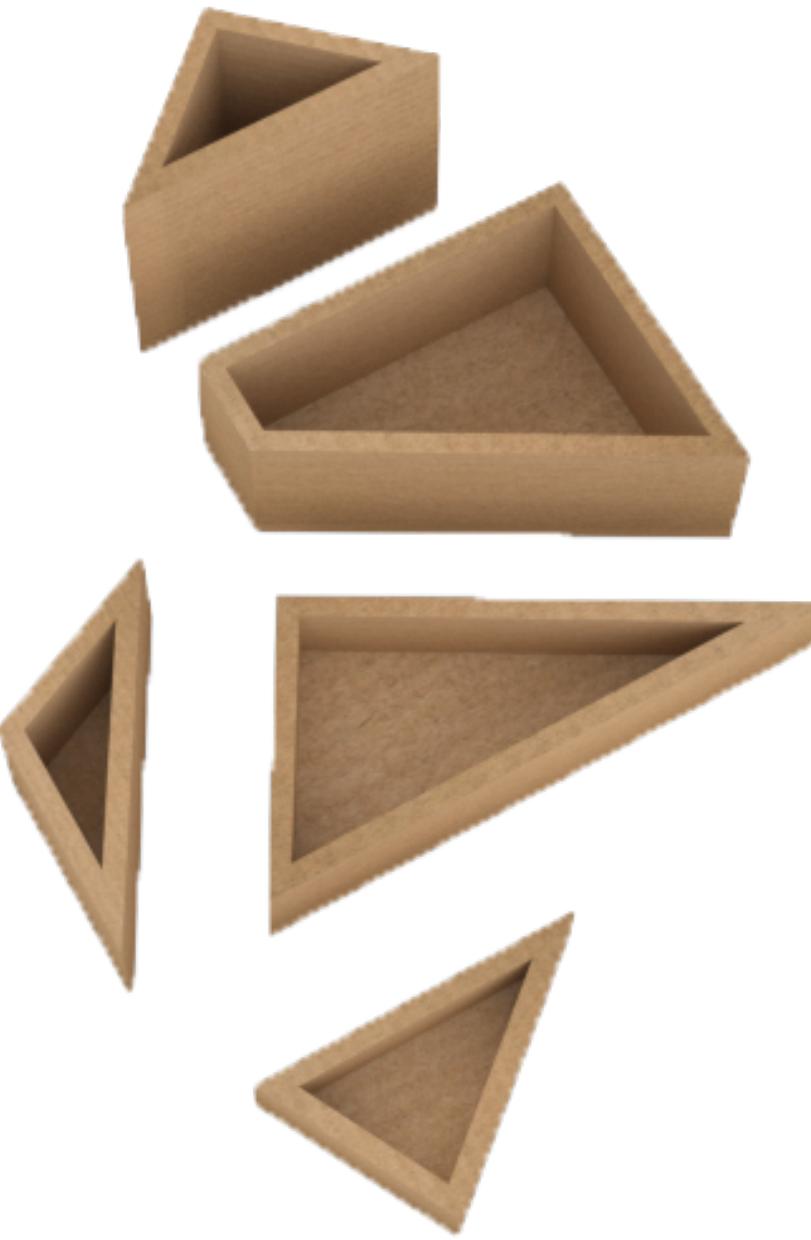
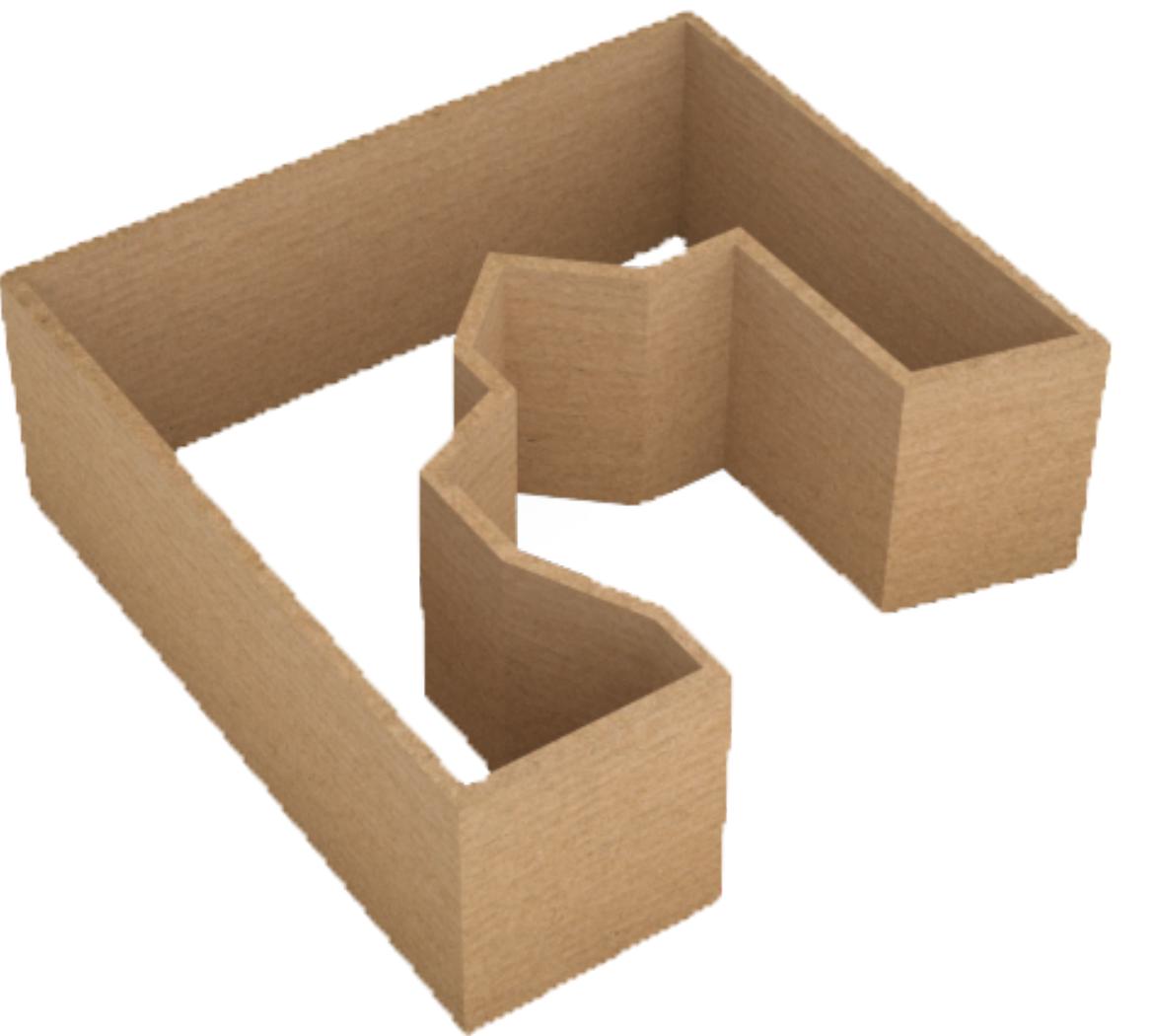
- Chocolate bitter



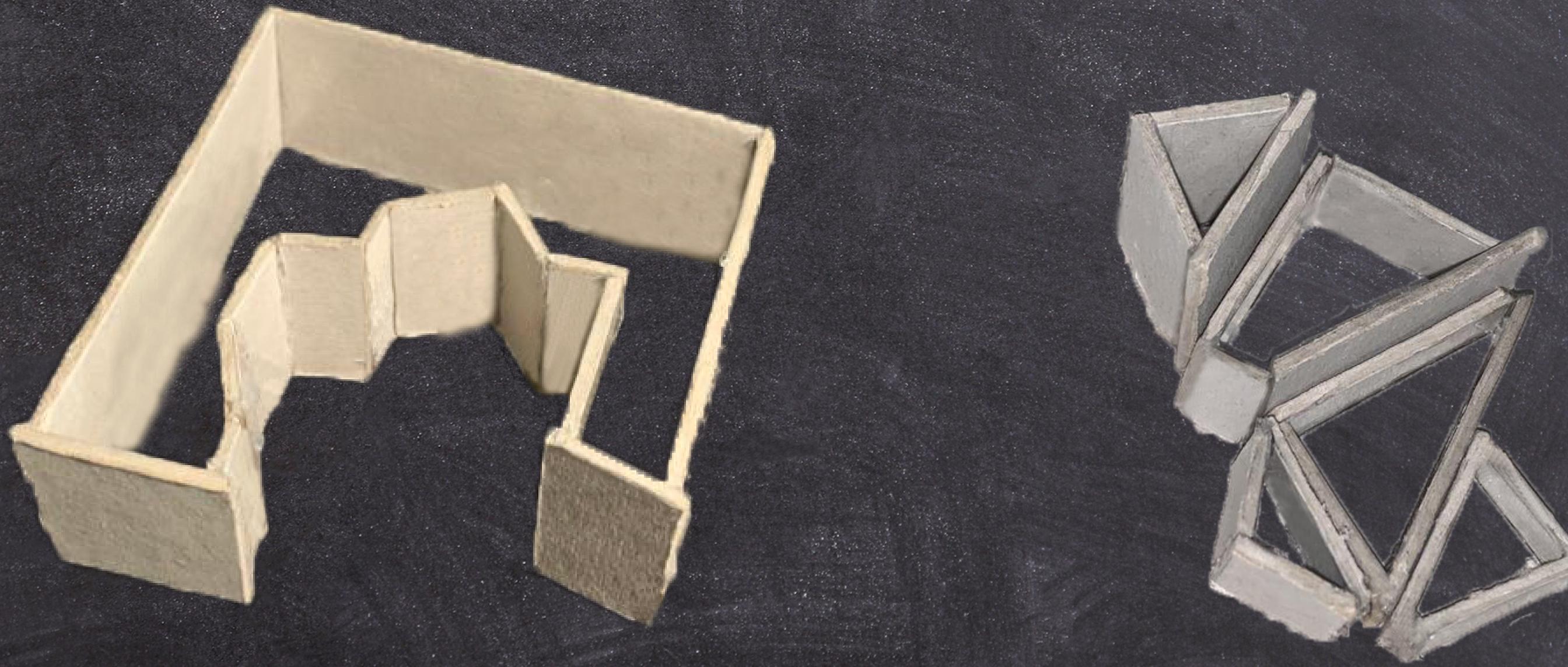
Salsa

- Leche vegetal
- Azúcar

Molde Fusion



Molde Físico



Proceso de elaboración

Mousse

Se bate la aquafaba hasta punto espuma y se agrega el azúcar hasta formar un merengue. Por otro lado derretir chocolate a baño maría y reservar. Dividir el merengue en dos y agregar el chocolate a una de las partes en forma envolvente, agregar vainilla y sal. En otro pote, disolver agar agar al 3% del volumen total de mezcla e incorporar a la mezcla poner en el molde y refrigerar.

Chocolate piedra

Derretir los pedazos de chocolate bitter a baño maría e incorporar a los moldes. Refrigerar y desmoldar después de 45 minutos.

Brownie crudivegano

Procesar Dátiles junto a las almendras hasta formar una pasta, agregar cacao, jarabe de maíz y pizca de sal añadir las nueces cortadas en trozos pequeños. Disponer el molde a usar y agregar mezcla, refrigerar por 1 hr y servir.

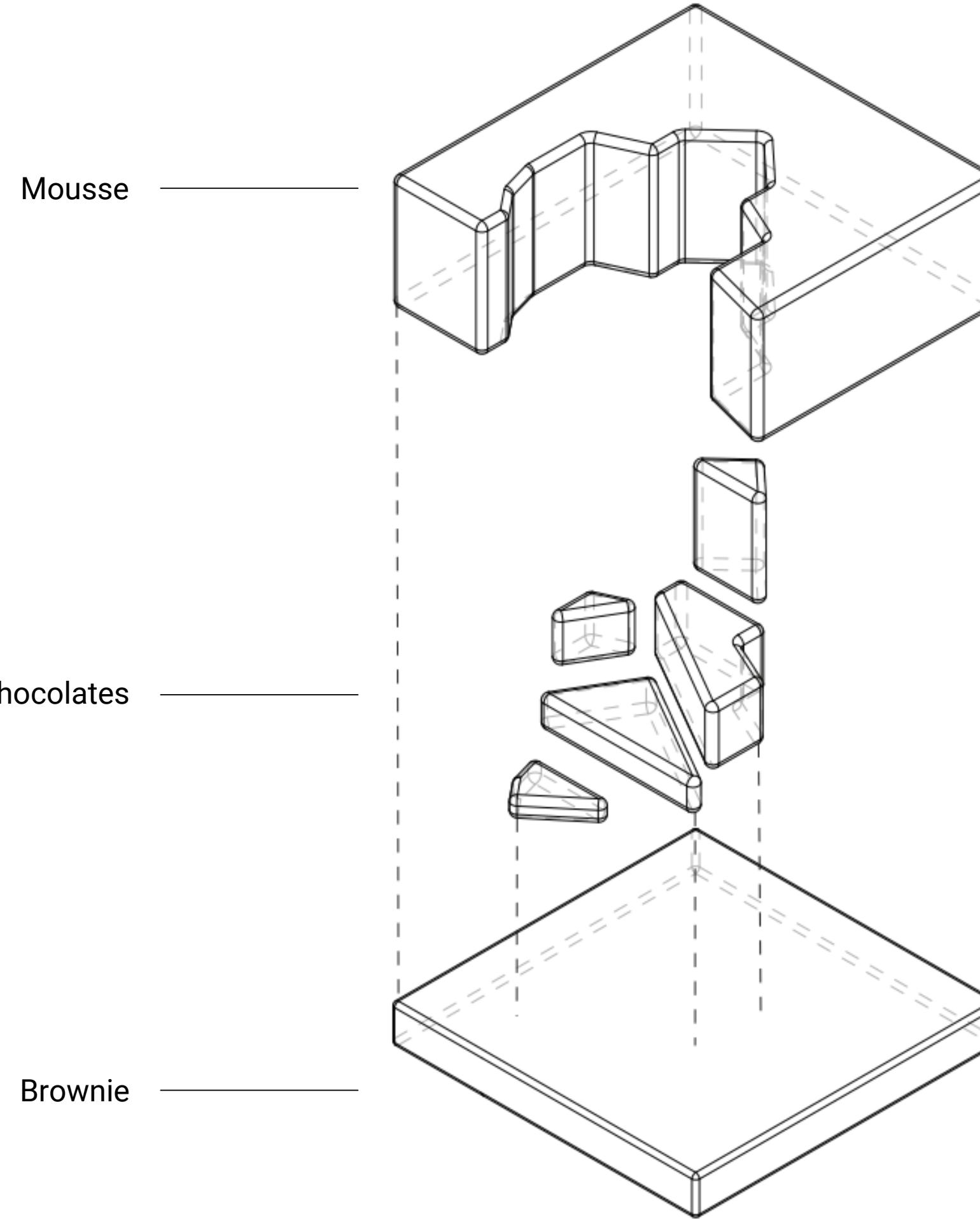
Salsa

En una olla disponer la leche vegetal junto con el azúcar, llevar a hervor y mantener por un minuto, bajar el fuego y seguir revolviendo por 50-55 minutos hasta lograr consistencia requerida, reservar y enfriar.

Preparación Rhino



VISTA EXPLOTADA



Resultado Final



Fotogrametría montada





Aire |



Kurefque



Estructura de chocolate blanco

- Manteca de Cacao
- Azúcar glas
- Leche de Lupino en polvo
- Esencia de vainilla
- Sal



Pancakes veganos

- Leche de Soya
- Aceite
- Azúcar
- Harina
- Sal
- Esencia de vainilla
- Agua



Salsa de manjar vegano:

- 250 gramos de azúcar blanco
- Bicarbonato de sodio
- 1 litro de Leche vegetal de soya

Proceso de elaboración

Estructura de chocolate blanco

- Se derrite la manteca de cacao en baño maría, una vez disuelta se debe agregar la esencia de vainilla y dejarla reposar.
- En un recipiente aparte, se deben mezclar la leche en polvo, el azúcar y la sal, para luego mezclar todo, revolviendo uniformemente hasta lograr una salsa, que luego se vierte en un recipiente y se enfriá hasta lograr la textura del chocolate.



Pancakes veganos

- Para esta receta se deben mezclar todos los ingredientes en un bowl y luego vertir el resultado en un sartén, para cocinar por ambos lados hasta lograr la textura inflada de los pancakes.

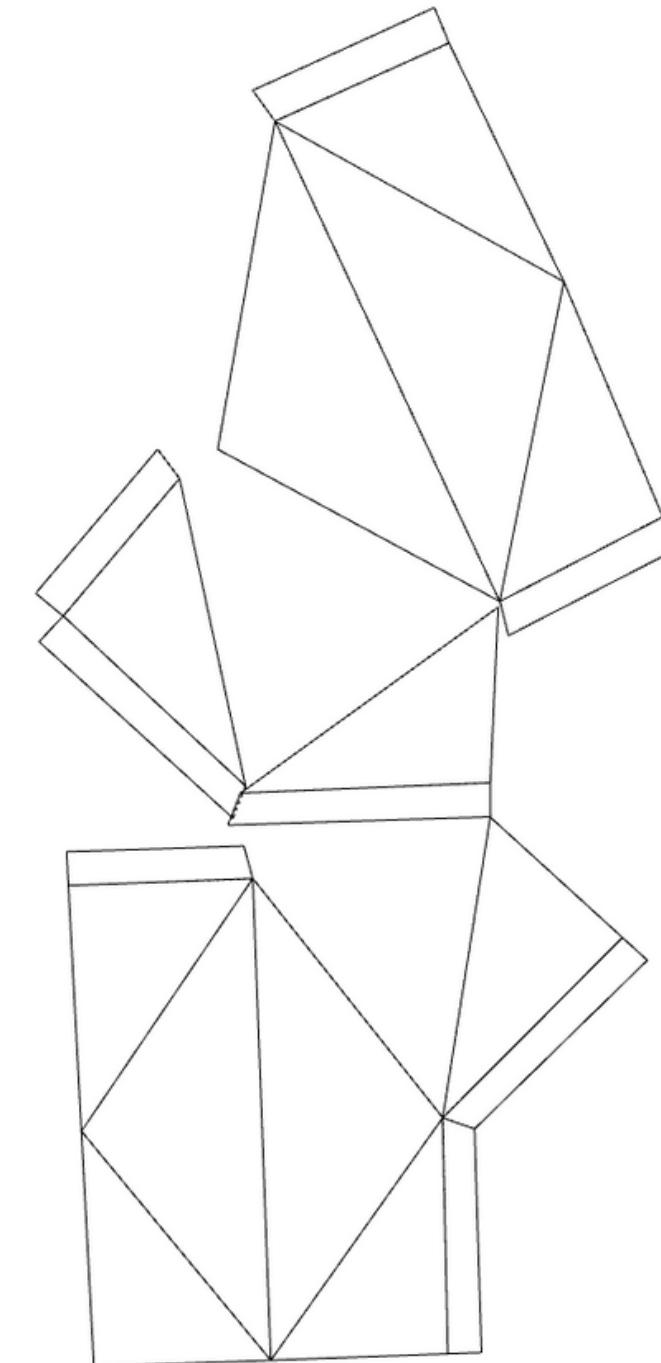
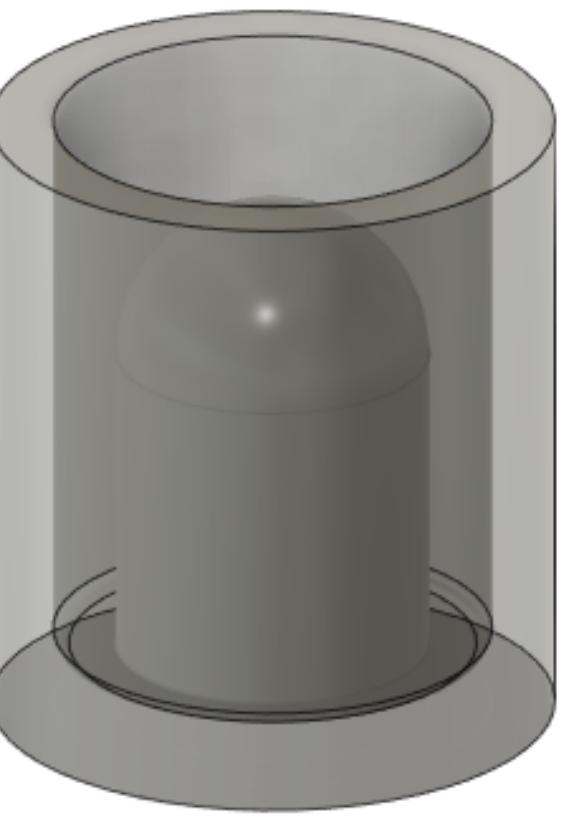
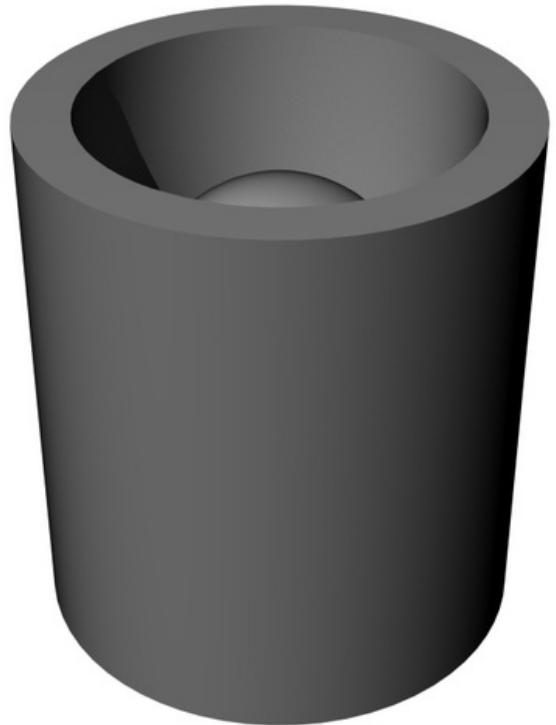


Preparación Rhino

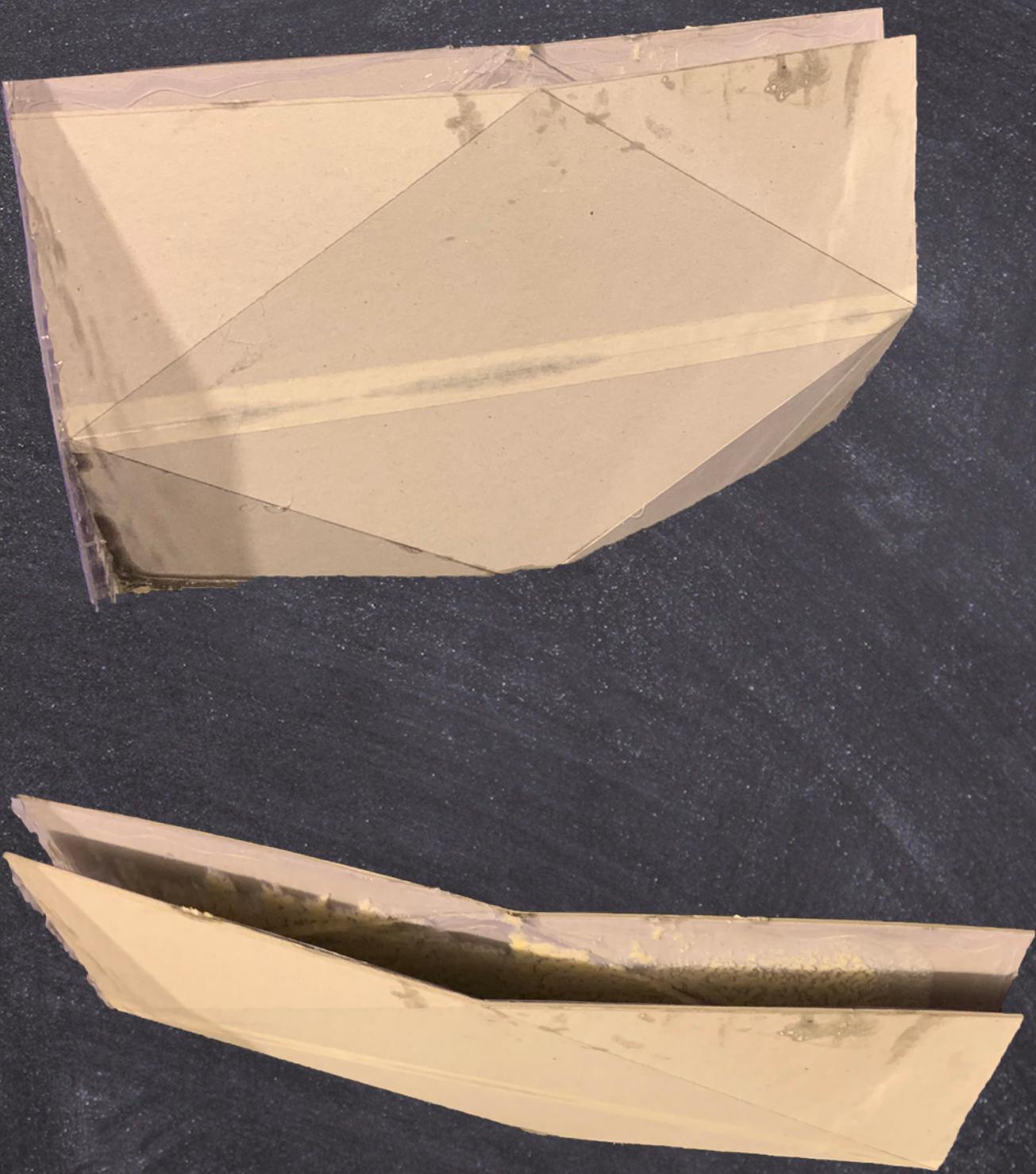
Resultado Final



Moldes



Molde Físico







Furetiwa