

DeLichi  
Javiera Caballero

Una de las características fundamentales en la comida típica chilena es que sea contundente y permita darle de comer a varios, por lo tanto, muchas veces se descuida la presentación, el trato de los ingredientes y la minuciosidad en los pasos. Nuestra propuesta consiste en convertir los platos típicos en platos más elegantes y delicados permitiéndole al comensal saborear y aprovechar cada ingrediente usado respetando sus tiempos de preparación.

Este plato en específico, viene de la tradicional leche asada. Consiste en 2 capas de crema ligera intercaladas con 2 láminas de caramelo. Es una vista distinta a la tradicional leche asada pero preparado con exactamente los mismos ingredientes.

2

La vajilla está hecha de roble y hierro porque son dos material muy comunes en Chile sin embargo importados de europa durante la colonización de la misma forma que la leche asada, que es un plato típico chileno pero que tiene su origen en preparaciones europeas como la crème brûlée y la leche catalana.



3



concepto

4

Ingredientes:

- Caramelo:

350g de azúcar

62,5g de agua

- Crema:

500g de leche

4 huevos

150 g azúcar

20g de maicena

1 rama de canela

Para el caramelo, en una olla se pone el azúcar y el agua y se espera hasta que el azúcar esté disuelto y de color miel. Con la mezcla aún caliente se pone sobre el molde de silicona con papel mantequilla por encima y se aplana con la ayuda de un uslero para que quede una capa delgada. Luego de enfriado se utilizan los cuadrados.

Para la crema, en una olla grande se hierve la leche con la rama de canela y después se cuela para eliminar los restos de nata. En otro bol se mezclan bien las yemas, la maicena y el azúcar y luego se vierte de a poco la leche sin dejar de remover. Esto se devuelve al fuego y se remueve hasta que empieza a espesar. Al llegar al punto de hervor se apaga el fuego y se sigue removiendo en frío por 3 minutos. Una vez frío, se introduce la mezcla espesa en una manga pastelera.

Para montarlo, se intercalan las láminas de caramelo con las pequeñas gotas de crema.



Leche



Agua



Huevos

5



Canela



Azúcar



Maicena

ingredientes

6

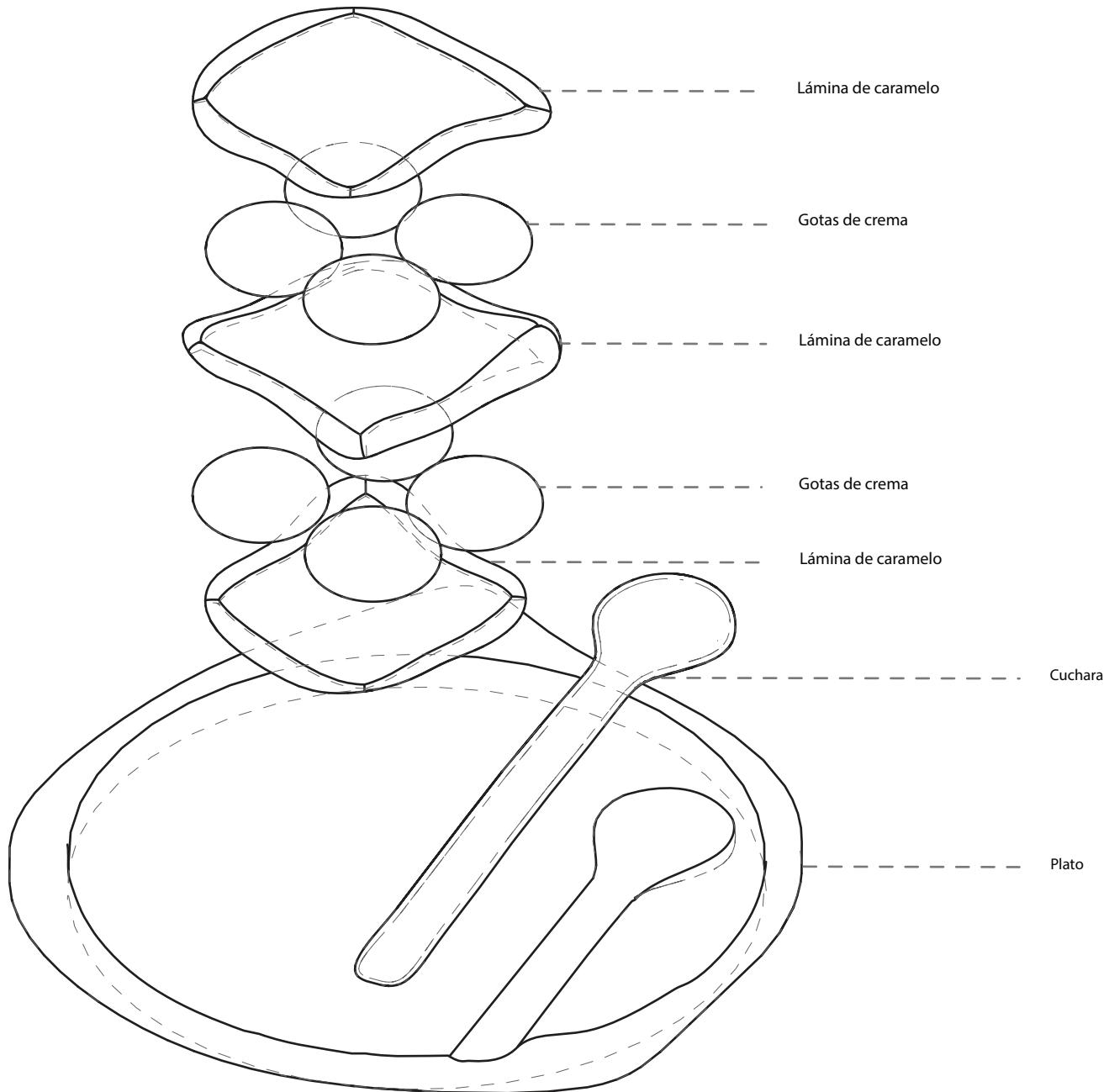


fotografía 1



fotografia 2

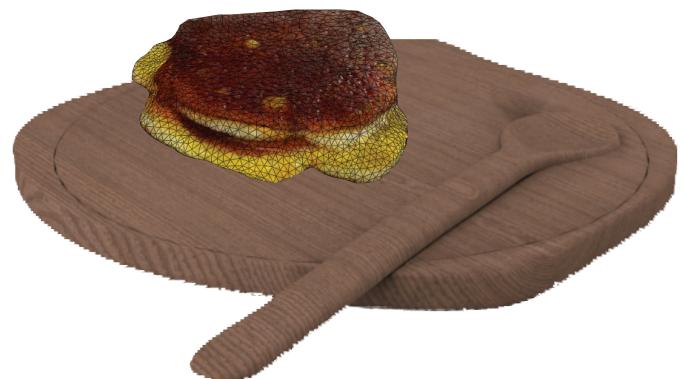
8



isométrica explotada del plato

Lorem ipsum

Bits & Bites

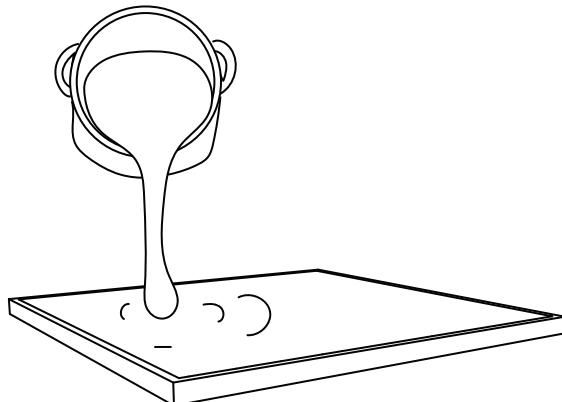
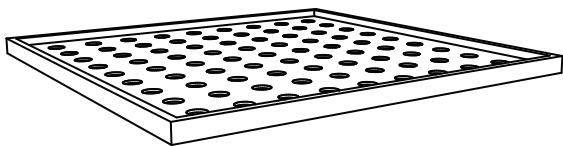


9



fotogrametría

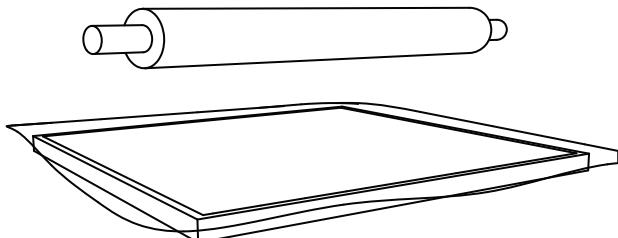
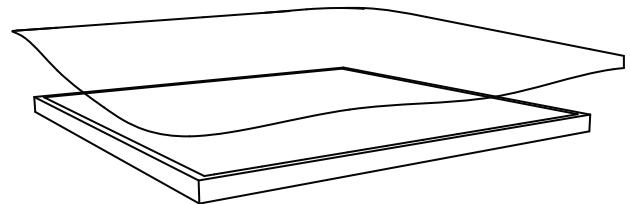
Se usó un molde de silicona para generar la característica textura con agujeros de la leche asada en las láminas de caramelo.



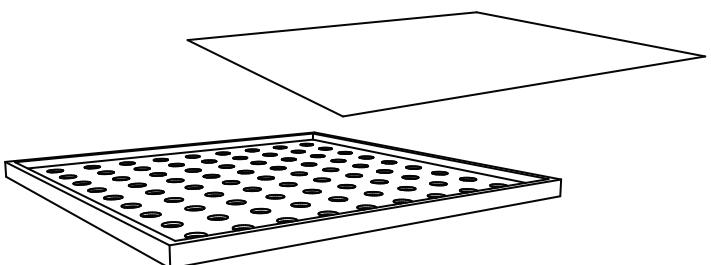
2. Una vez el molde relleno, ubicamos un papel mantequilla por encima.

10

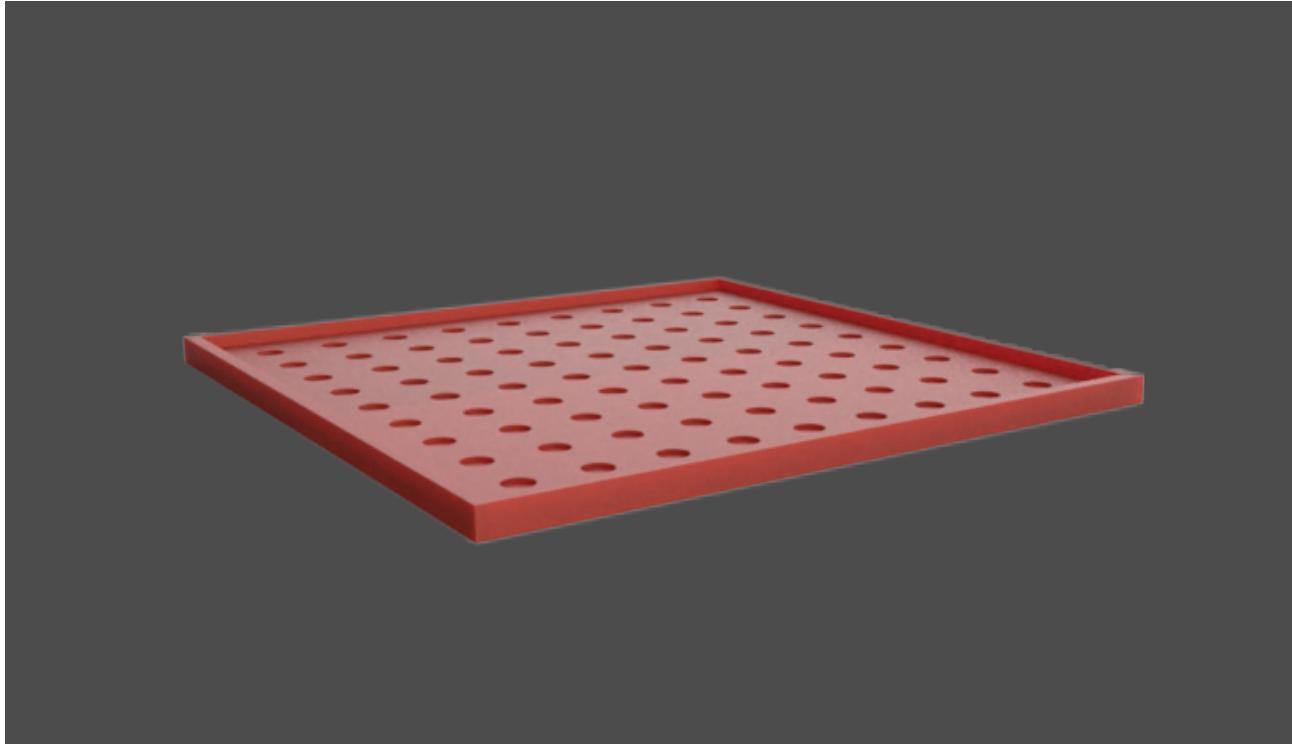
1. En el molde vertimos el caramelo previamente hecho.



3. Con la ayuda de un uslero aplazamos el caramelo para eliminar cualquier exceso y conseguir una superficie plana.



4. Dejamos enfriar y desmoldamos.



11



molde / herramienta personalizada

12



renderizado