

Ira
María José Förster

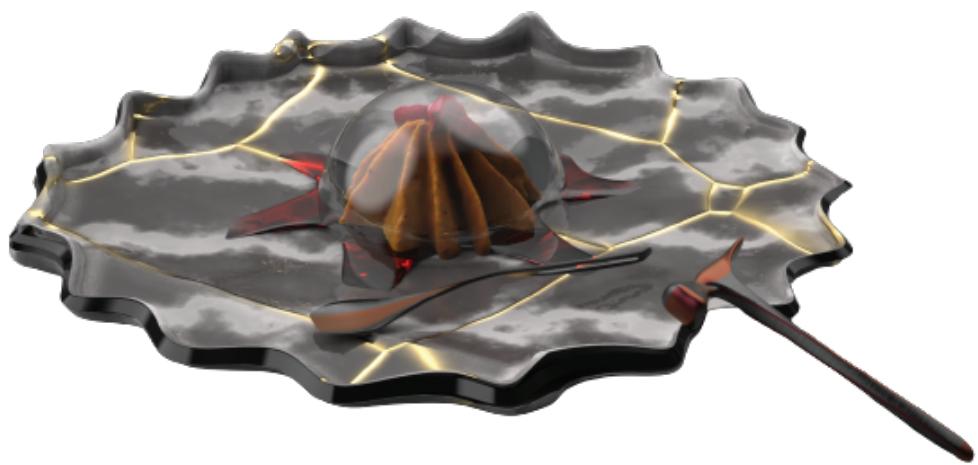
“Comer es un vicio”, en esta frase nos inspiramos para crear nuestros platos que representan los 7 pecados capitales. En esta ocasión nos referiremos a la “Ira”. Lo que se nos viene a la mente al escuchar esta palabra son colores cálidos como el rojo y el naranja, pero también el negro. También se le asocia el aumento de temperatura por lo que un volcán podría representar bastante bien todas estas características y al pecado en sí mismo. Es por esto que la receta consistirá en un flan de zanahoria y coco, ingredientes que le dan un color naranja muy llamativo, con forma de volcán hecho a partir de pliegues.

2

También quisimos representar la ira desde el punto de vista de romper cosas, por lo que sobre el flan se dispondrá un domo de azúcar que se podrá romper fácilmente. También, la vajilla será contruida por medio de una técnica de origen japonés llamada “kintsugi”, la cual consiste en arreglar fracturas de la cerámica con barniz de resina espolvoreado o mezclado con polvo de oro, plata o platino.



3



concepto

Ingredientes:

1 taza de zanahoria picada
2 ramitas de canela
1 taza de azúcar
1/2 litro de leche de coco
1/2 litro de leche de vaca descremada
3 cucharadas soperas de maízena
14 gr. de gelatina

Opcional:

Salsa de frambuesa

4

1. Cocinar por 5 minutos la zanahoria junto con la canela y el azúcar, reservar hasta que se entibie.
2. Mezclar las leches y la maízena hasta disolver.
3. Licuar la mezcla de la leche junto con la preparación de zanahorias hasta que quede homogéneo.
4. Llevar la mezcla a fuego medio-alto y cuando esté a punto de hervir, incorporar la gelatina previamente hidratada en una taza de agua fría y esperar a que suelte el hervor.
5. La mezcla está lista para ser vaciada en nuestro molde. Luego de que se enfrié a temperatura ambiente se refrigerará al menos por 6 horas y estará listo.



Azúcar



Zanahoria



Canela



Leche descremada



Maízena



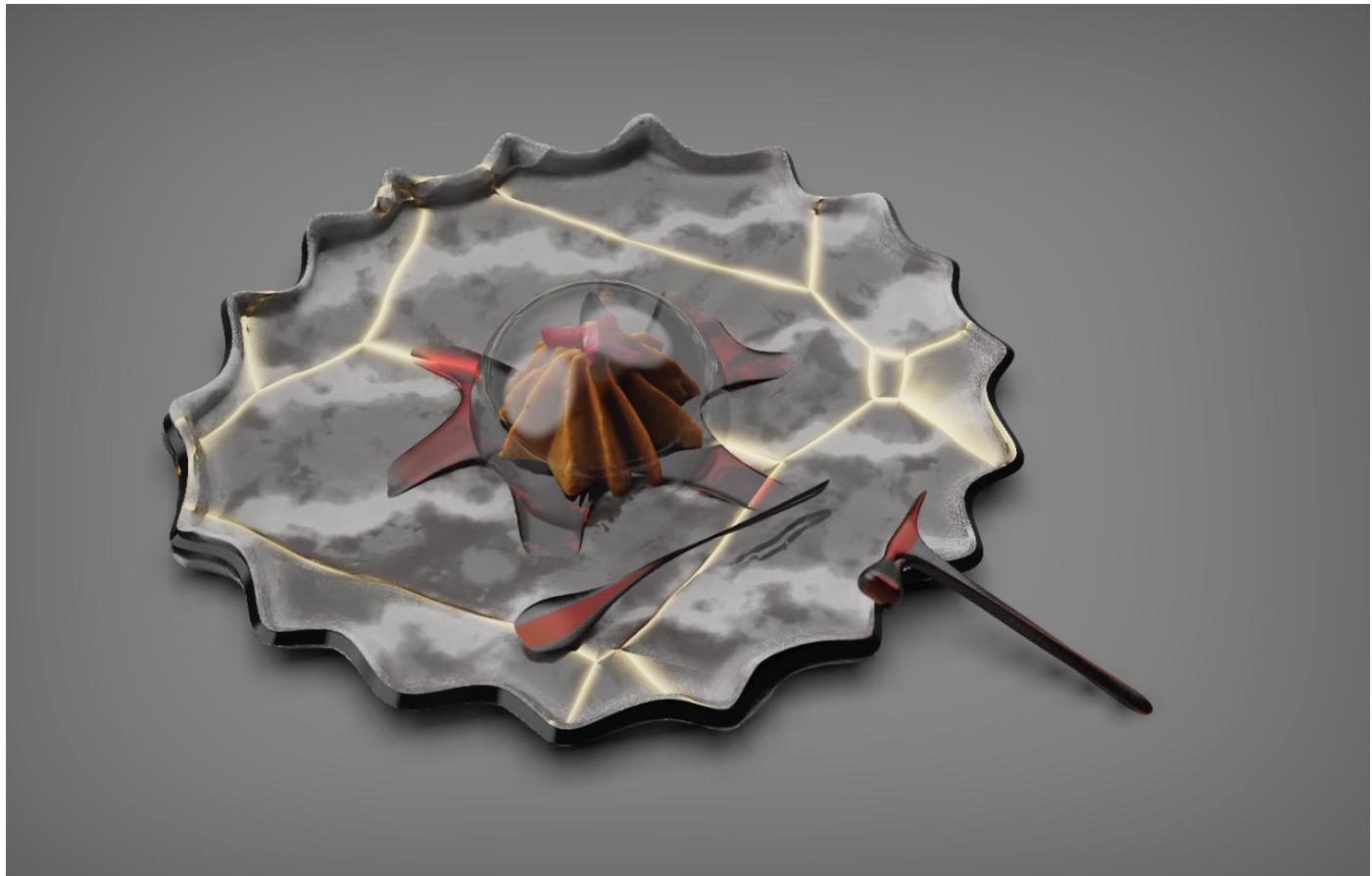
Leche de coco



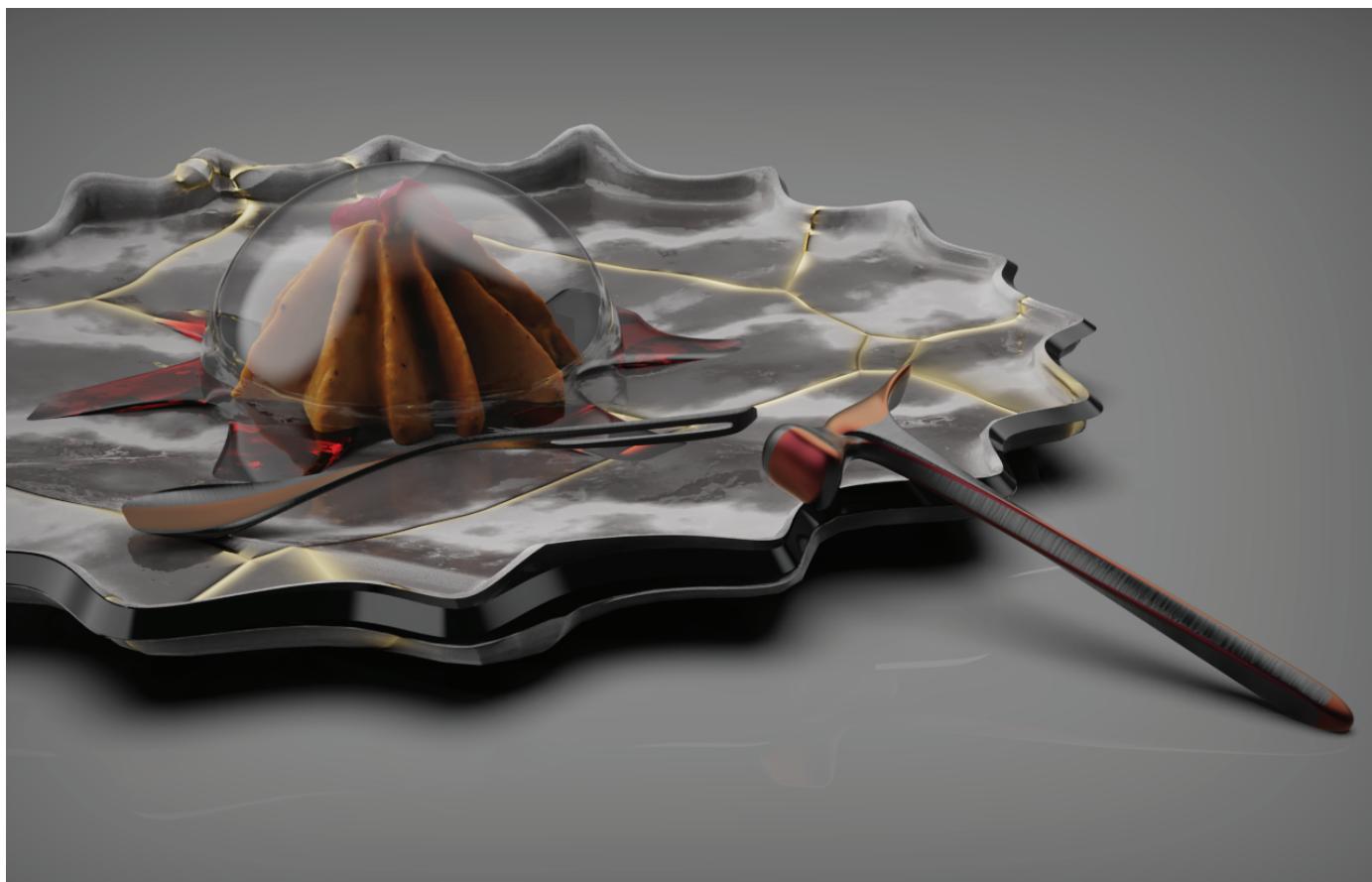
Gelatina en polvo

ingredientes

6



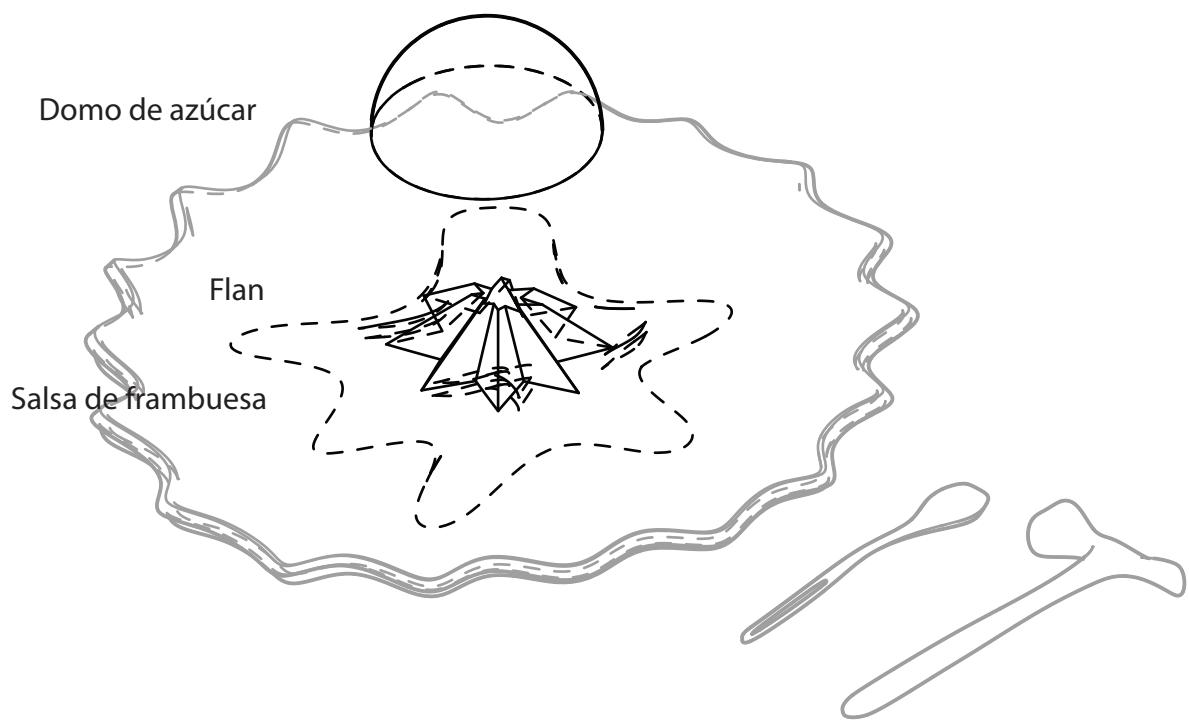
fotografía 1



7

fotografía 2

8



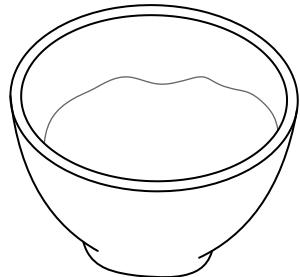
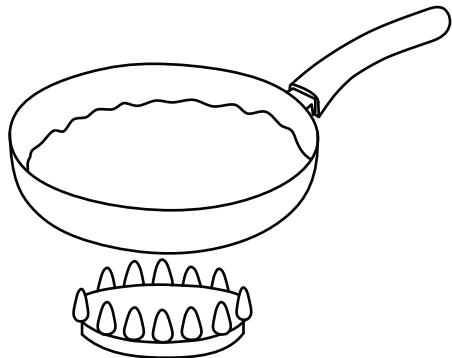
isométrica explotada del plato



9

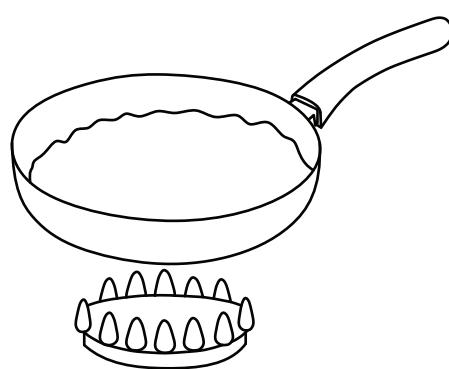


fotogrametría



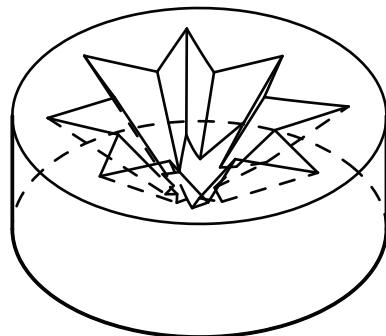
1. Cocinar por 5 minutos la zanahoria junto con la canela y el azúcar, reservar hasta que se entibie.

2. Mezclar las leches y la maízena hasta disolver.



3. Licuar la mezcla de la leche junto con la preparación de zanahorias hasta que quede homogéneo.

4. Llevar la mezcla a fuego medio-alto y cuando esté a punto de hervir, incorporar la gelatina previamente hidratada en una taza de agua fría y esperar a que suelte el hervor.



5. La mezcla está lista para ser vaciada en nuestro molde. Luego de que se enfrie a temperatura ambiente se refrigerará al menos por 6 horas y estará listo.



11

molde / herramienta personalizada

