

Empanada Mamba
Matías Solar

2

Las empanadas Mamba son una creación gastronómica que busca inhibir uno de los sentidos del cuerpo humano (la vista), para así evitar el prejuicio que se crea antes de consumir un alimento. Inspirado en las personas no vidente y en la gastronomía chilena. Con la función de estos dos conceptos nace una empanada minimalista de color negro. Esto crea un contraste entre el cuerpo de la empanada y sus ingredientes en el interior.

Todo comienza con la preparación de la masa y los cortes de esta mediante un molde fabricado en 3D. Después se rellena su interior con ingredientes finamente seleccionados para resaltar sus colores y texturas. Finalmente se tapa la empanda para llevarla al horno.



3



concepto

Ingredientes:

Harina de trigo (250 g)
Colorante de cocina
Queso picado (100 g)
Pimentón (1 unidad)
Mantequilla (50 g)
Agua (250 ml)
Agua (1 taza)
Sal (1/2 cucharada)

Para la masa: Mezclar 250 gramos de harina de trigo con 130 ml de agua. Despues incorporar la mantequilla y el colorante (de forma gradual).

4

Proceso de amasado: Una vez que la masa tenga consistencia, amasar de 8 a 10 minutos sobre una superficie lisa. Si es necesario agregar mas harina para evitar que la masa se pegue.

Una vez lista la masa, cortar con el molde las piezas de la empanada. Para luego incorporar los ingredientes y cerrar la empanda.

Finalmente, colocar sobre una bandeja aceitada y hornear durante 20 minutos a 200 grados.



Mantequilla



Agua



Sal



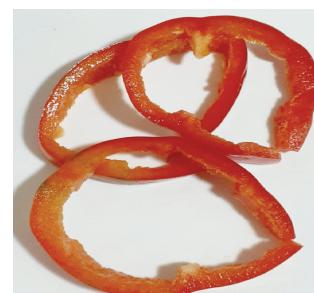
Harina



Queso



Colorante de Cocina Negro



Pimentón Rojo

ingredientes

6

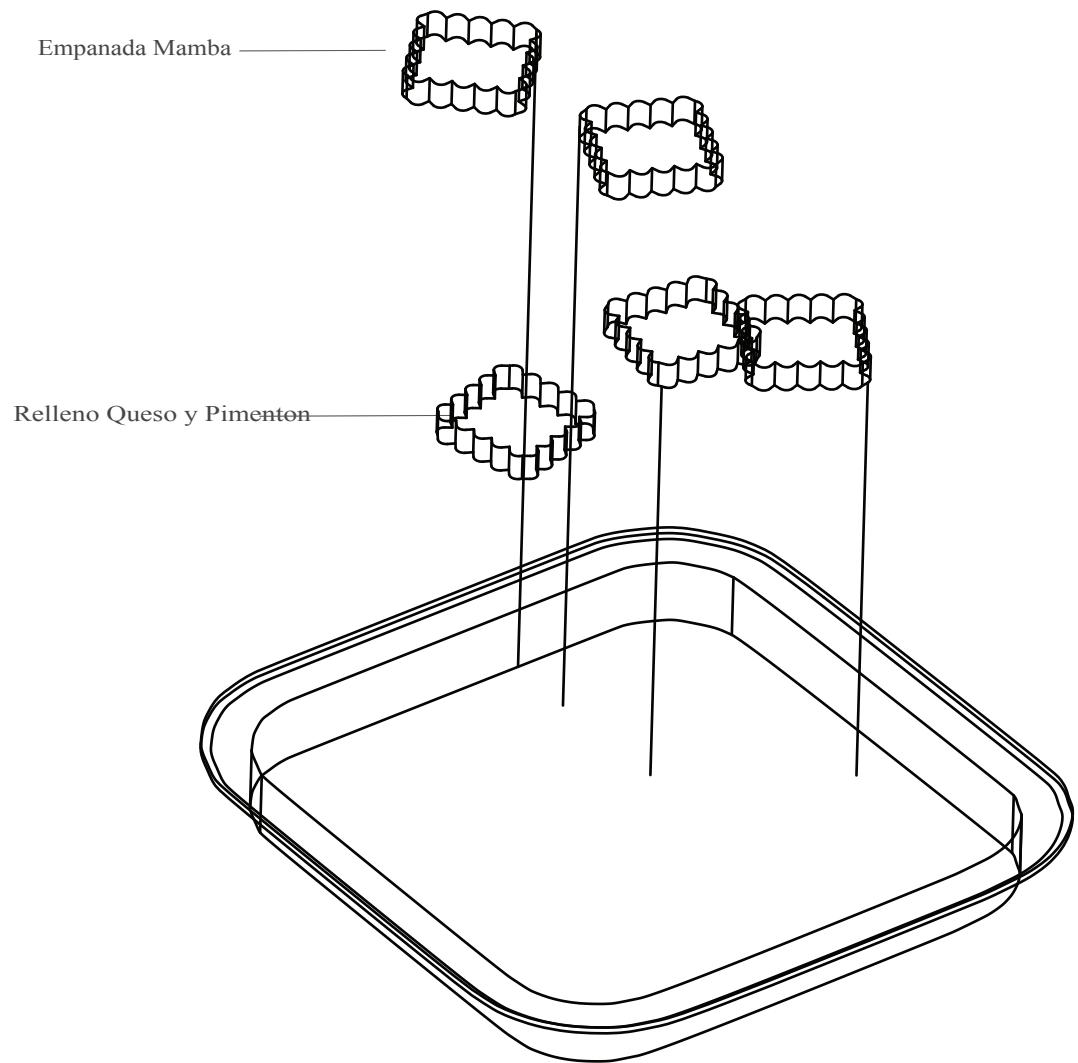


fotografia 1



7

fotografia 2



isométrica explotada del plato

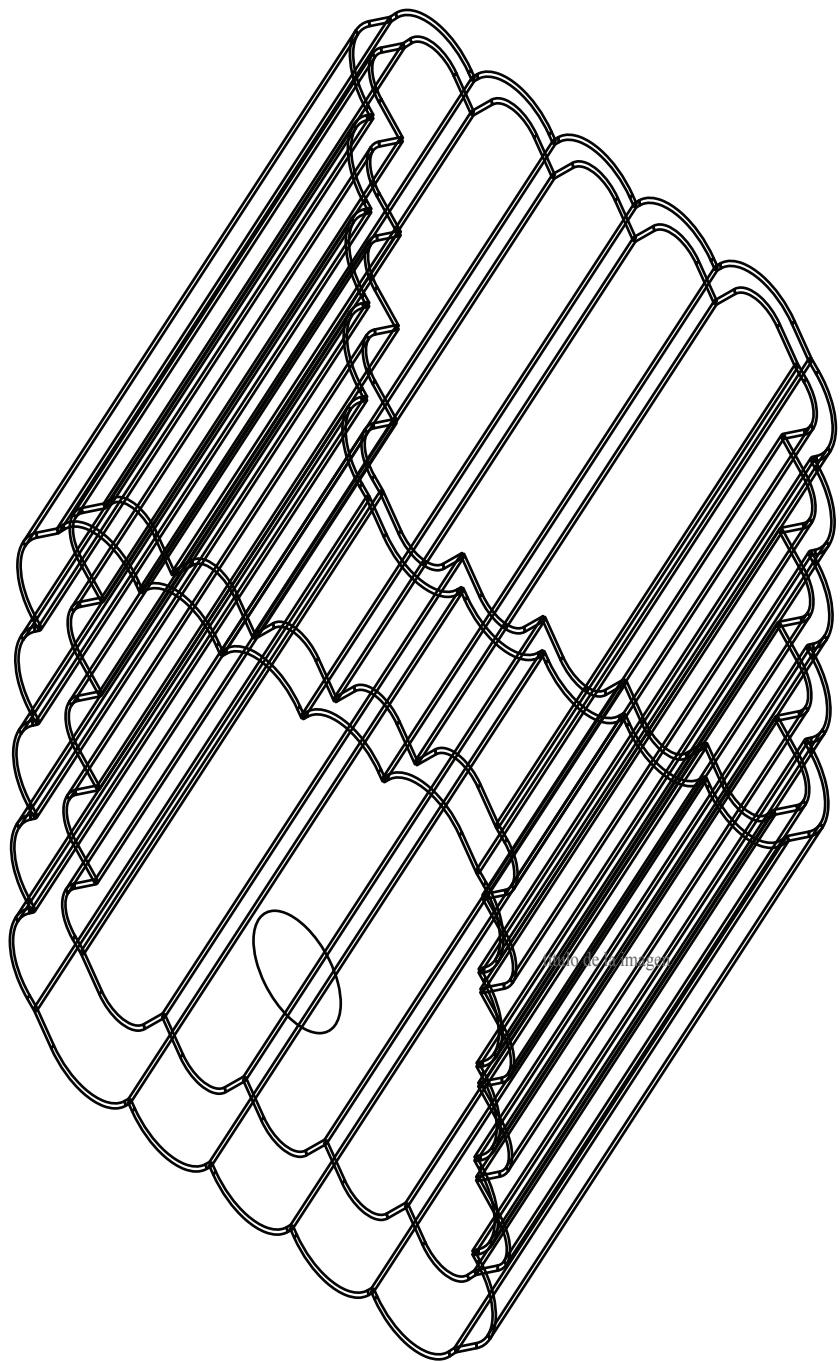


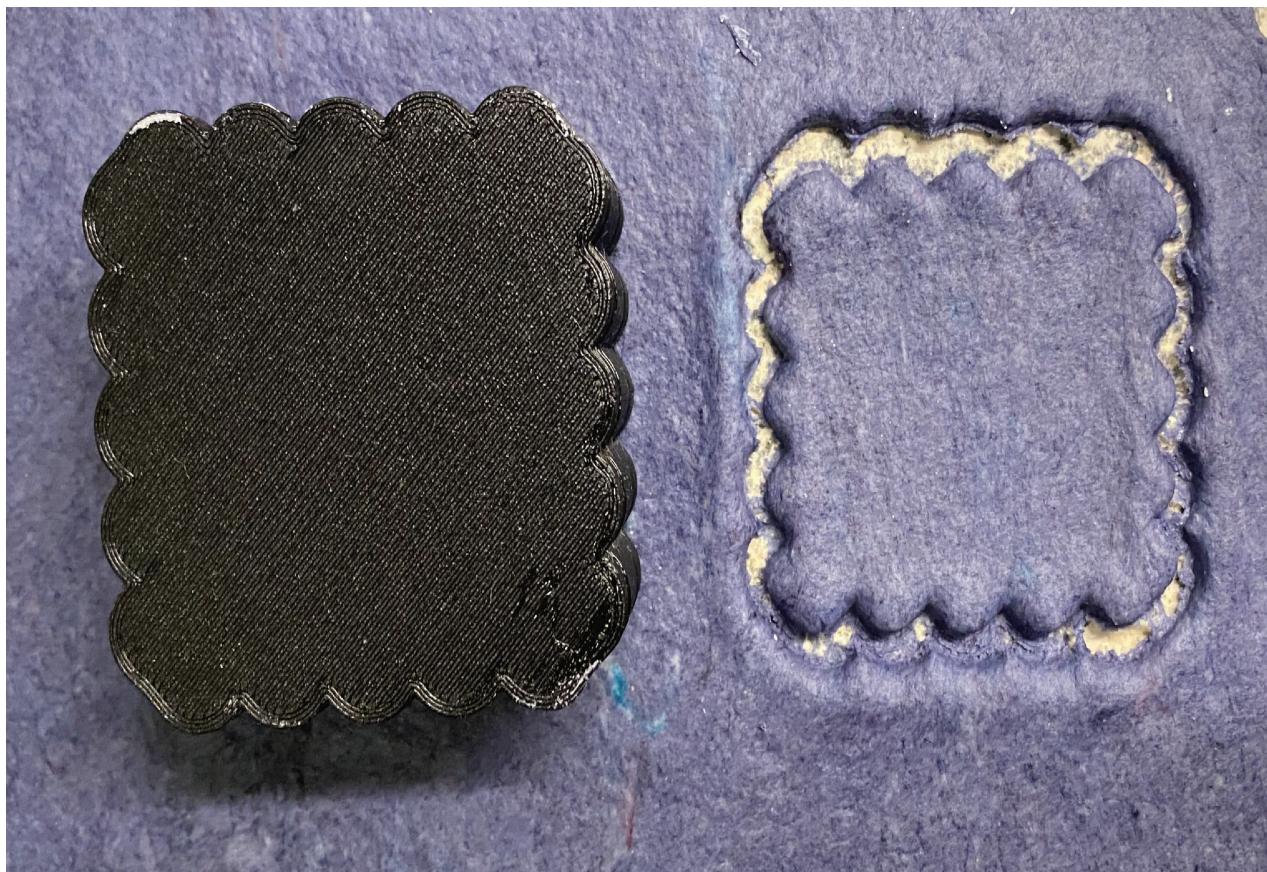
9



fotogrametria

10





11



molde / herramienta personalizada