

“Metáfora Otoñal”
Matías Candia Silva

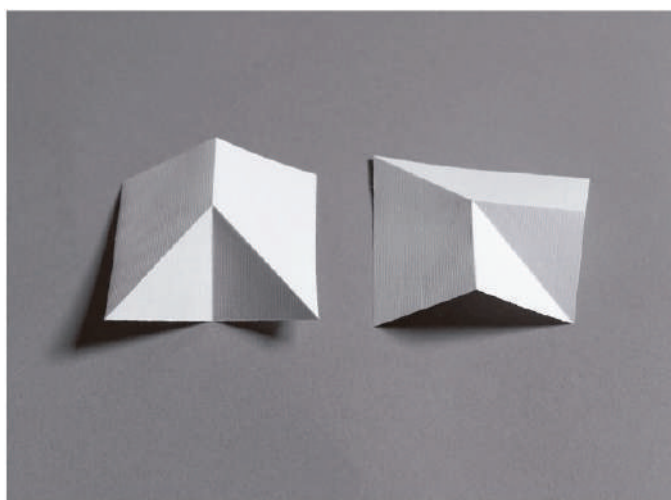
2

“Metáfora Otoñal” es un postre que contrasta la suavidad y cremosidad del puré de castañas con la geometría laminar del chocolate vegano, el cual otorga un bocado ergonómico con toques amargos. Fue el resultado de la adaptación de una receta de mi abuela del “Tronco de Castañas”, sin embargo, en esta versión se modificaron algunos ingredientes para sacar mayor provecho a los sabores predominantes. Además, se utilizó un molde plegado extraído del libro “*Folding Techniques for Designers*” (Técnicas de Plegado para Diseñadores) de Paul Jackson, el cual sirvió como guía para prototipar y diseñar la geometría final de chocolate.

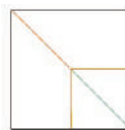
Esta preparación surge tras la intención de crear un postre que utilice ingredientes de estación, pero que además tenga un vínculo con ingredientes provenientes de la Zona Sur de nuestro país; el resultado, es una metáfora que busca promover y ampliar la alimentación vegana, y por ende, consciente tanto con nuestra persona como con nuestro entorno.



3



4.1.1
This is the most basic V-fold. Note the symmetry of the crease pattern and the precise configuration of mountains and valleys. The central line – called the “line of symmetry” – may be placed anywhere on the sheet, but the V-folds must be placed symmetrically to each side of the line.



Concepto.

Ingredientes:

Castañas (1 1/2 kg)

Azúcar (100gr)

Agua tibia (100 ml)

Chocolate vegano (500 gr)

Se comienza hirviendo las castañas, para luego pelarlas una por una y molerlas incorporando el agua tibia y azúcar hasta lograr una mezcla homogénea, cuando los ingredientes estén completamente unidos y el puré tenga una consistencia suave, se forma una lámina envuelta en papel alusa y se deja reposar en el refrigerador durante 8 horas.

En el caso del chocolate, se utilizó la marca “Las Negras”, se derritió a baño maría e inmediatamente se aplicó al molde realizado en papel de celulosa, luego se dejó enfriar por 12 horas en el refrigerador.

Una vez frías ambas partes, se unen dando la forma deseada para este plato.



Chocolate



Castañas



Agua Tibia



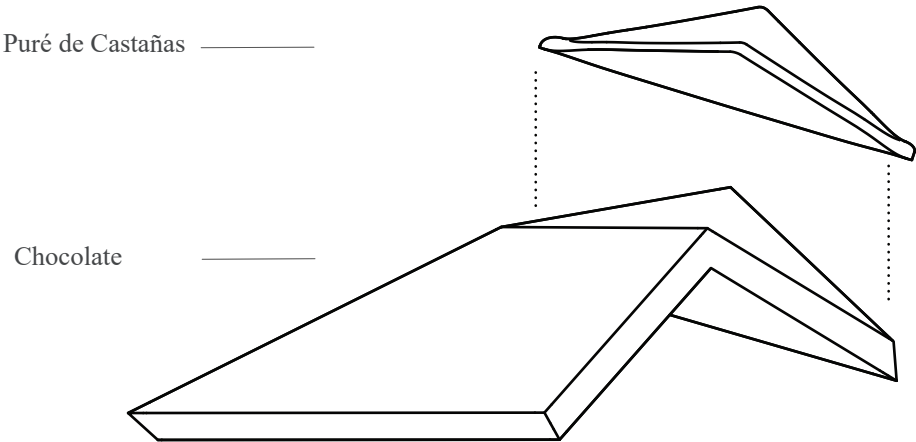
Azúcar

6

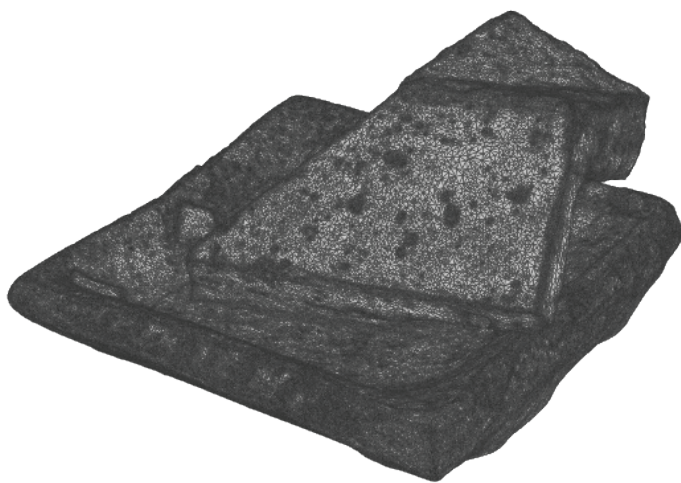


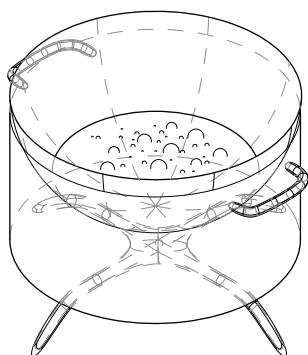
Fotografía del plato.



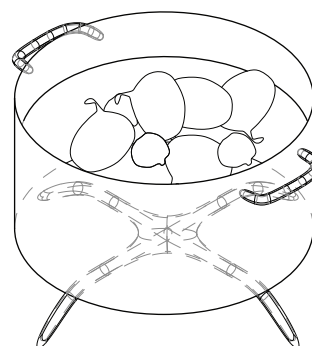


Isom trica explotada del plato.



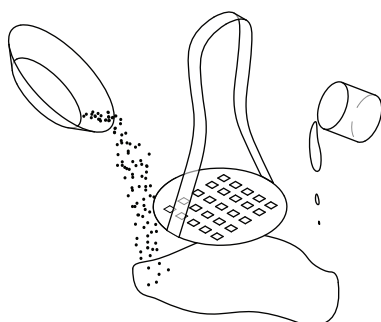


Derretir el chocolate con Baño María

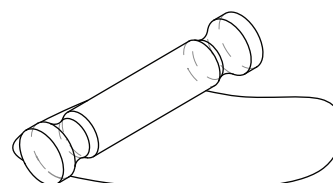


Cocer y pelar las castañas

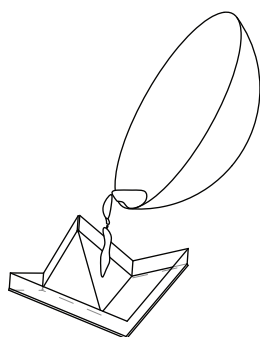
10



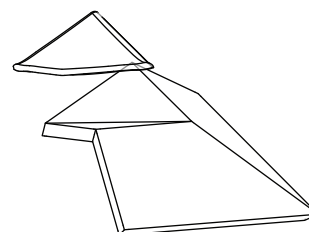
Moler las castañas mientras se agrega el agua tibia y azúcar hasta lograr una mezcla suave y homogénea



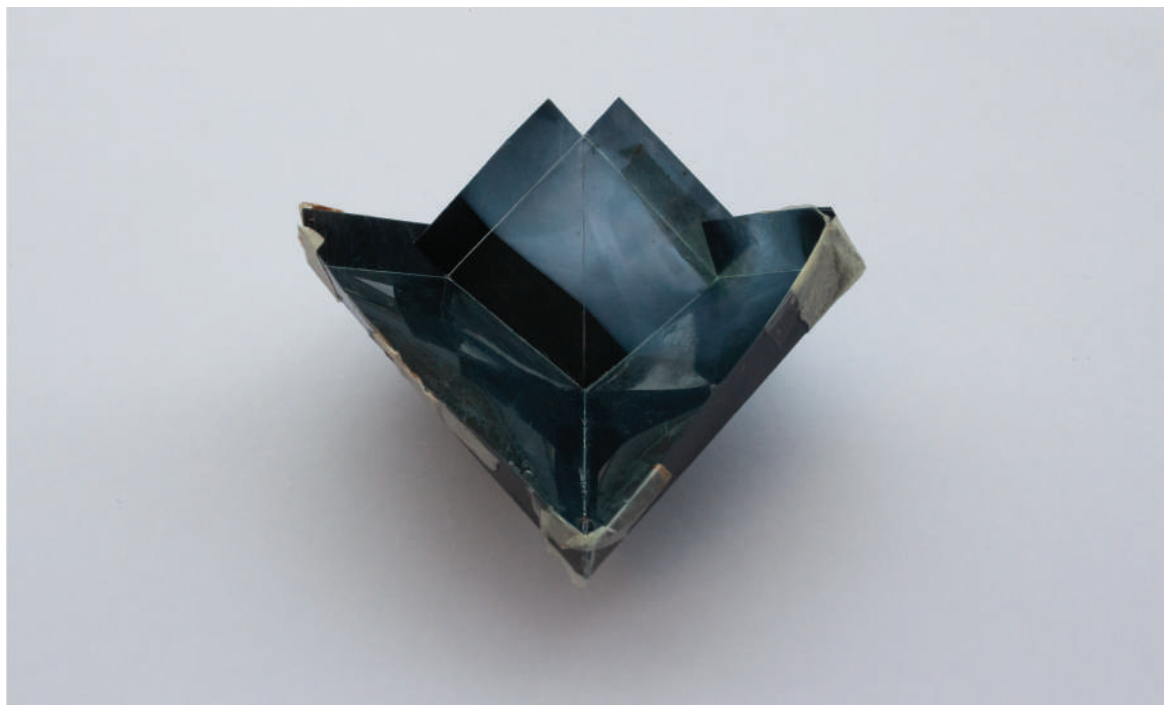
Con un uslero, aplanar el puré de castañas y envolver en film de plástico



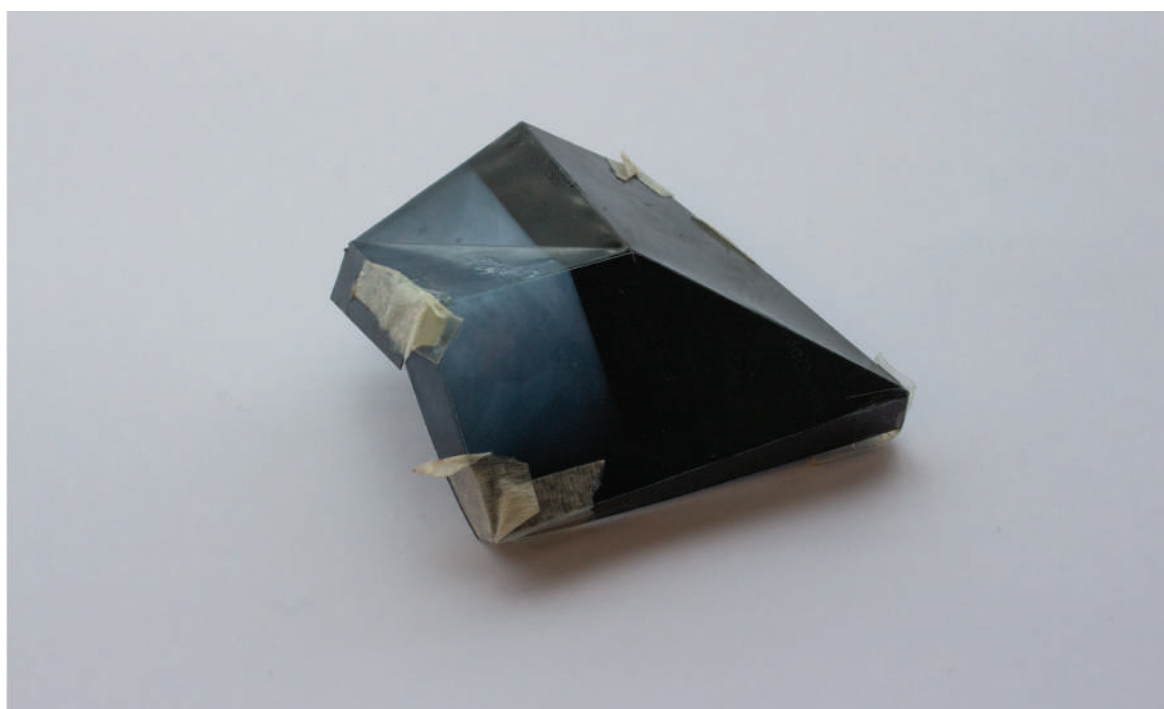
Vertir el chocolate en nuestro molde



Por último, agregamos el puré de castañas en nuestra superficie de chocolate.



Molde hecho con láminas de celulosa.



Molde.