

Pirmaide  
María José Bascuñan

Lo que buscamos nosotros como grupo era ir un poco más allá del sentido del gusto solamente, creemos que la experiencia al momento de comer es un juego de sentidos que se complementan entre sí.

Nuestras preparaciones decidimos pensarlas en base a un formato Brunch, el cual es un momento en el que se mezcla el desayuno con el almuerzo. Buscamos entregar una experiencia en la cual se pueda compartir con las personas presentes alrededor de una mesa, disfrutando de la comida de manera simple y sencilla. Otro punto importante es que son preparaciones en porciones individuales que se pueden comer en formato "picoteo".

2

Esta preparación que es simple para la vista busca entregar una experiencia de tranquilidad complementado con un juego de sabores mezclando la suavidad del queso crema con el picor de la pasta de ají amarillo.

Esta inspirada en Machu Picchu, el cual es un lugar que entrega una experiencia en su conjunto, ya sea por las vistas que se pueden apreciar, y por los sabores que se pueden probar, dentro de otras cosas. Eso es un poco lo que busca esta preparación, es por eso la razón de la pirámide y la elección del ingrediente principal, ají amarillo que es un ingrediente muy usado en Perú.



3

Taller de productos



concepto

4

Ingredientes:

Queso crema (210 g)  
Ají amarillo (3)  
Pan de molde  
Agua (50 ml)  
Pimienta negra molida (1/2 cucharadita)  
Sal(1/2 cucharadita)

Para la pasta de ají: Lo primero que debes hacer es limpiar muy bien los ajíes sacandole todas las semillas posible. Luego pon los ajíes en una olla y vierte agua hasta cubrirlos. A continuación pon a calentar y deja que hiervan por unos 8 a 10 minutos. Espera a que enfrien y quítales la piel con ayuda de la punta de un cuchillo o con las propias manos, la misma se desprende prácticamente sola. Por último, dispón los ajíes en una juguera, agrega un chorro de agua, pimienta y sal y procesa hasta que se forme una pasta cremosa.

Luego, se debe derretir el queso crema unos segundos en el microondas para que sea más fácil moldear y manipular. Cuando este listo, se debe llenar el molde hasta la mitad con queso crema y refrigerar hasta que cuaje para luego terminar de llenar el molde con la pasta de ají. Mientras se refrigerara lo anterior, se debe cortar los panes de molde con la forma deseada y hornear unos 15 minutos o hasta que queden doraditos.

Finalmente se deben desmoldar las pirámides y armar la preparación.



título de la imagen

Queso Crema

Ají Amarillo

Pan de Molde

5

Taller de productos



Pimienta Negra

Sal

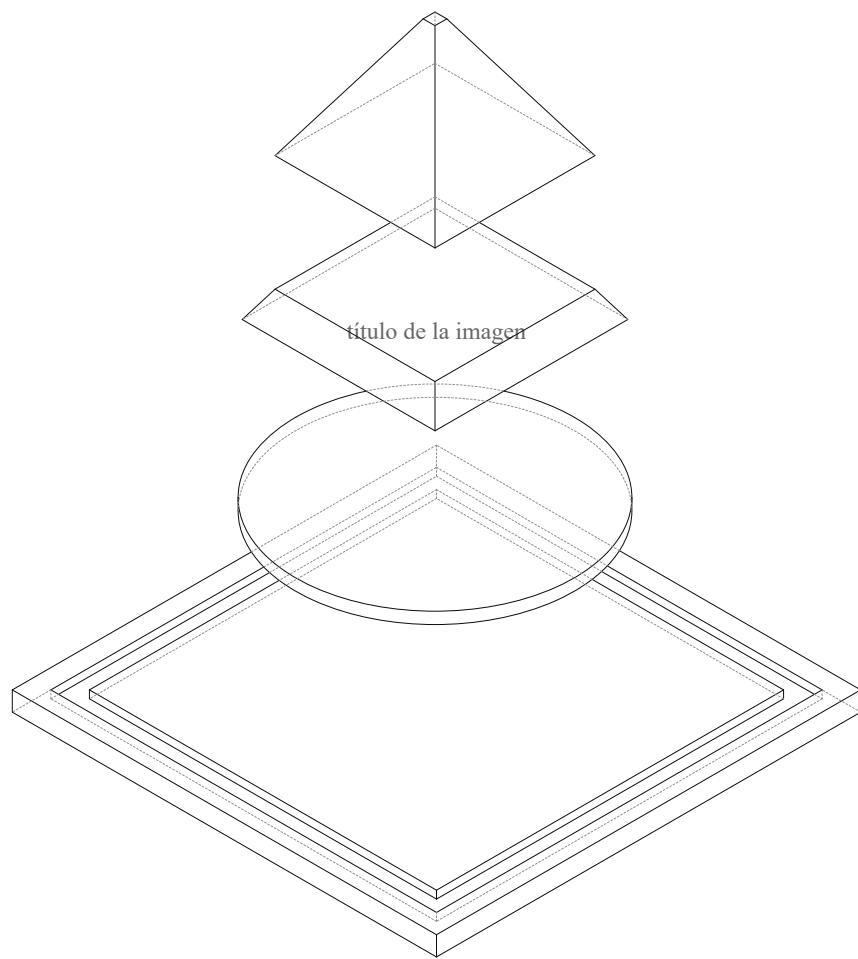
Agua

ingredientes

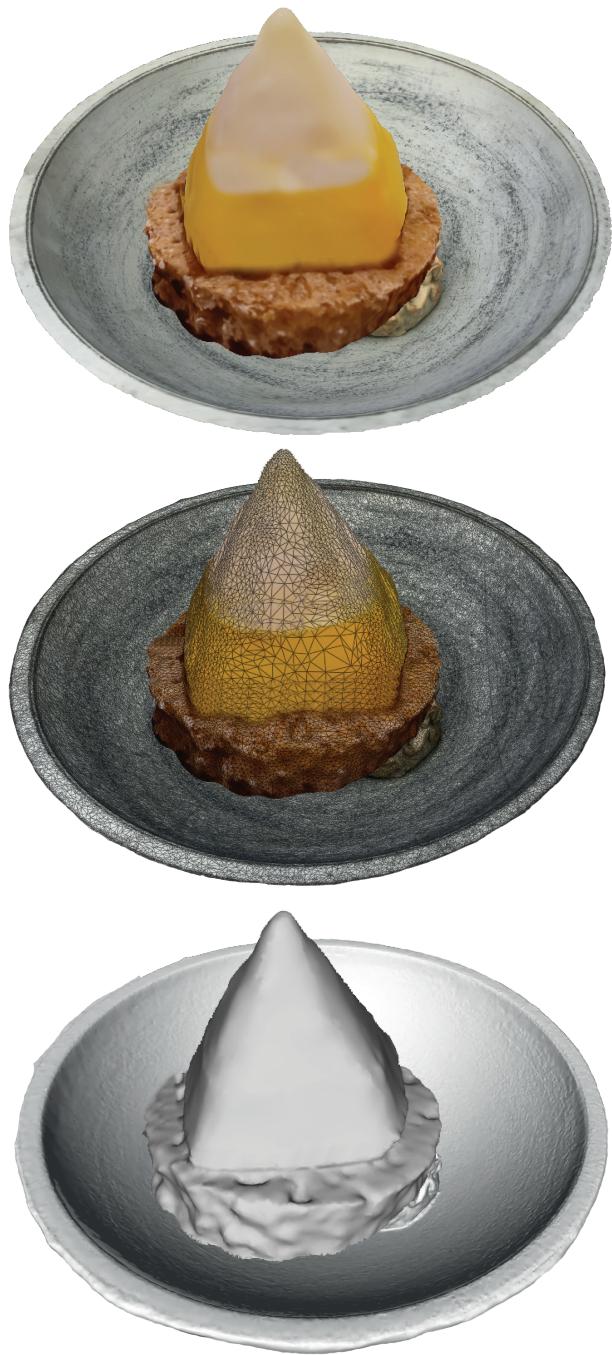
6



fotografía 1



isométrica explotada del plato



9

fotogrametría



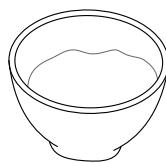
Partir los ajíes en dos y limpiarlos eliminando la mayor cantidad de semillas posibles.



Hervir los ajíes y luego dejarlos enfriar para poder pelarlos.

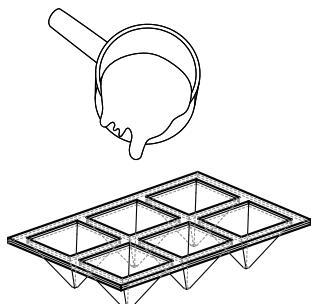


Procesar los ajíes en una juguera con agua pimienta y sal.

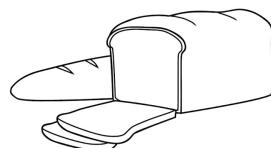


Por otra parte, derretir el queso crema unos segundos en el microondas para que sea más fácil de manipular y moldear.

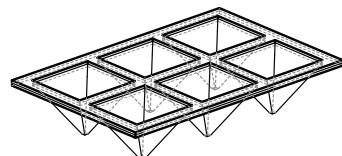
10



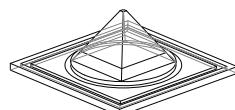
Llenar el molde hasta un poco más de la mitad con queso crema y refrigerar por unos minutos, hasta que el queso vuelva a su consistencia original. Luego terminar de llenar el molde con la pasta de ají.



Cortar el pan con la forma que se le desee dar y luego hornear durante 10 min o hasta que quede dorado.

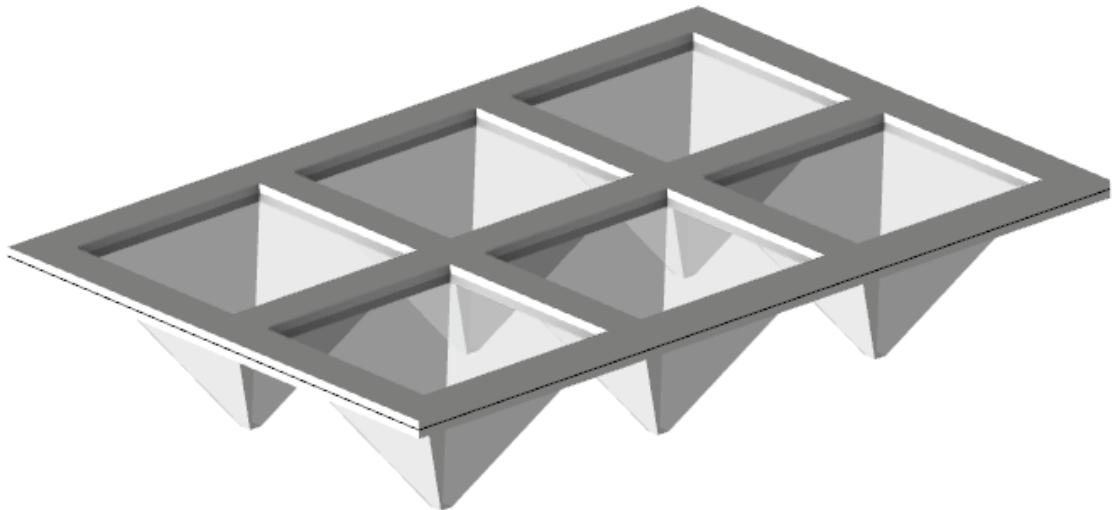


Luego de refrigerar durante unos minutos, desmoldar.



Finalmente, preparamos los canapés.

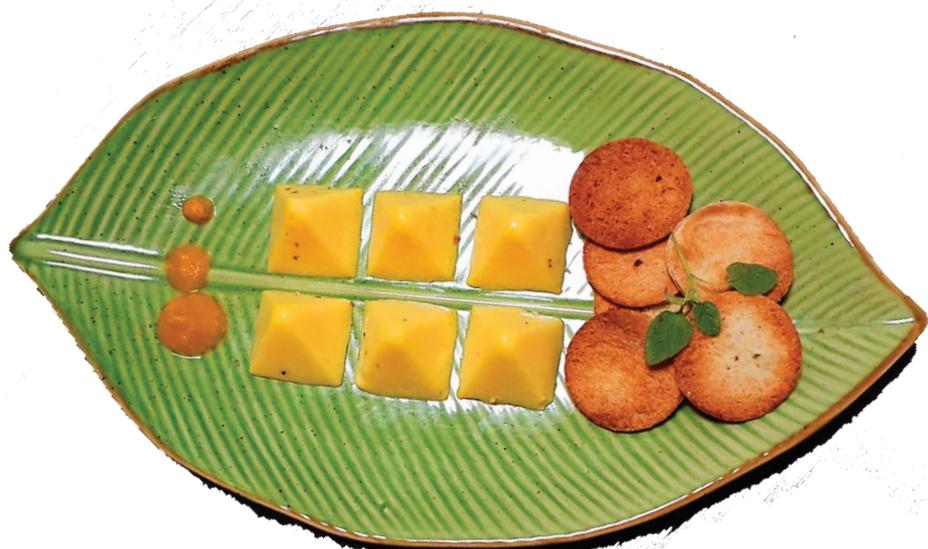
elaboración



11

molde / herramienta personalizada

12



Otra forma de presentación