

NATIVO

CHOCOLATES CON SABORES AUTÓCTONOS

María José Ortiz
Cristobal Clunes
Santiago Chala

Nuestros chocolates buscan rescatar algunos de los sabores ancestrales que nos regala la inmensa biodiversidad de nuestro territorio. Utilizando ingredientes silvestres, transmitimos la esencia de diversas zonas de Chile, como un recordatorio de que compartimos más historia y cultura de la que conocemos.

PRIMER CONJUNTO



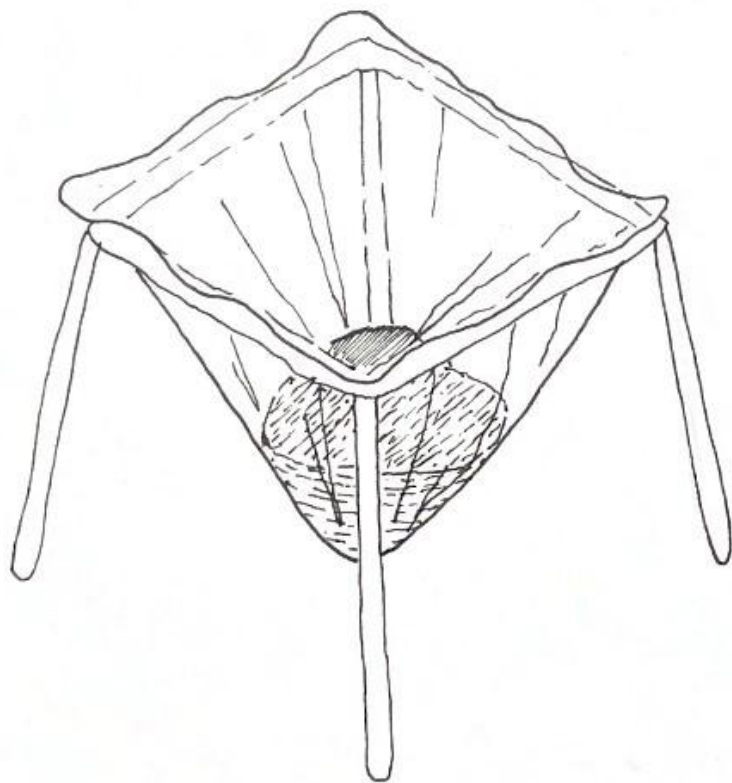
CORDILLERA DE CHOCOLATE BELGA CON MAQUI

Chocolates en forma de montaña mediante molde catenario, utilizando chocolate belga para fundir y fruto del maqui o pulpa de este.



CORDILLERA DE CHOCOLATE CASERO CON CALAFATE

Chocolates en forma de montaña mediante molde catenario, utilizando chocolate fabricado a partir de 3 ingredientes (cacao amargo, grasa vegetal y endulzante) y fruto del calafate o pulpa de este.

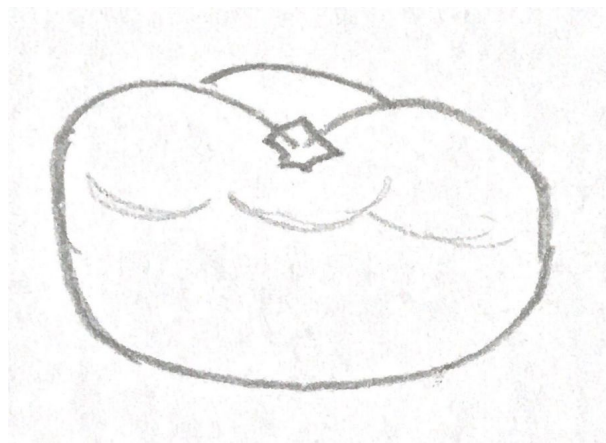
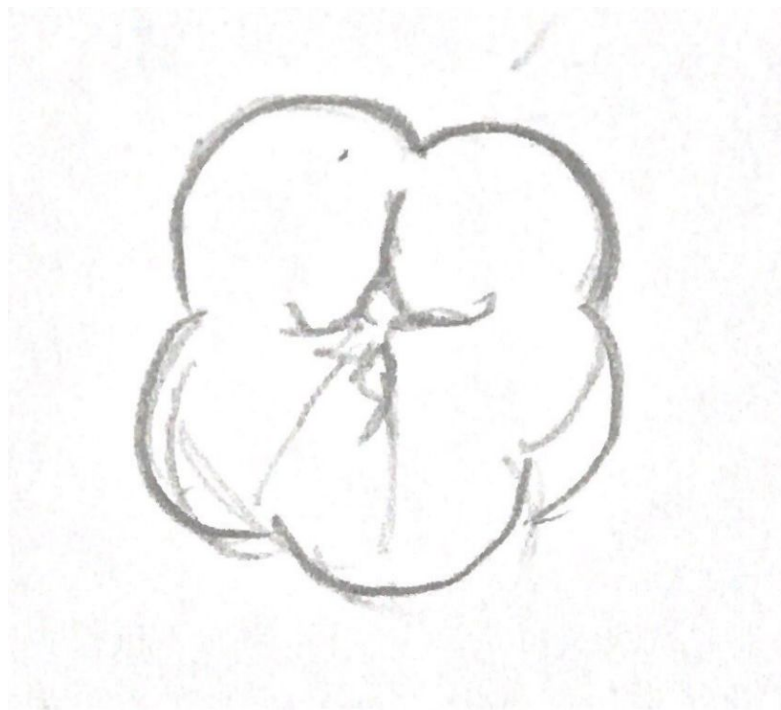


SEGUNDO CONJUNTO



CHOCOLATE AMARGO RELLENO DE MEMBRILLO

Bombones con la forma inferior del fruto mediante molde de silicona, utilizando una cobertura de chocolate amargo y una pasta de dulce de membrillo.





LÁMINAS DE CHOCOLATE CON MERKÉN

Chocolates con forma laminada y textura deshidrata, de chocolate amargo o dulce mezclado con merkén.



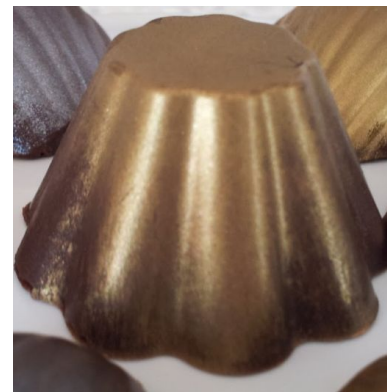
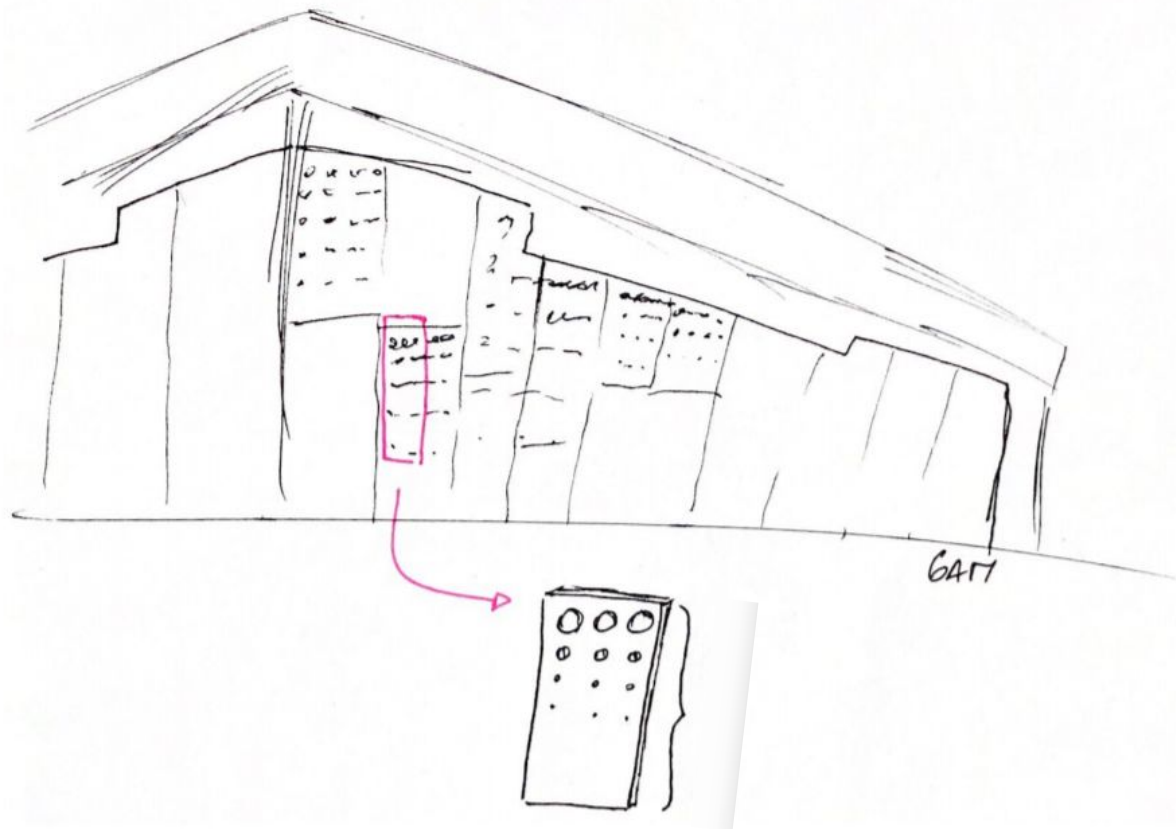
Referencia de textura

TERCER CONJUNTO



CHOCOLATE AMARGO RELLENO DE CASTAÑAS

Barra de chocolate con la forma de los paneles del centro cultural Gam. Relleno de castañas con diseño de agujeros en degradado y sutil acabado metalizado color cobre.



Referencia de color

