



TALLER DE PRODUCTOS  
**NATIVO**

*Chocolate, Maridaje, Endémico.*

Santiago Chala, Cristóbal Clunes & María José Ortiz

## MISIÓN

Nuestra misión es la difusión de productos endémicos del país, con el propósito de promocionar y conservar la cultura gastronómica originaria, combinándola con la ya consolidada industria vitivinícola Chilena.



# MARIDAJE

---

El proceso de unir un alimento con un vino con la intención de realzar el placer de ambos al comerlos.

---

## QUE HACEMOS

Chocolates rellenos con productos endémicos de Chile,  
optimizados en sabor y forma según las características de  
textura, aroma y sabor de la cepa del vino al que  
corresponden por concepto de maridaje.

---



## NUESTROS PILARES

---

Creación de chocolates de atractiva apariencia y textura, con una gran autenticidad de sabor endémico, que, combinado con el vino, resulta en el realce de ambas experiencias de consumo.

## SABOR Y FORMA



## SABOR COMPLEMENTARIO

---

Variaciones del tipo de chocolate (amargo, de leche, blanco) y rellenos de ingredientes endémicos.

Son determinados conforme a su complementariedad con el vino correspondiente.

## FORMA ANALÓGICA

Buscamos realzar el carácter del chocolate correspondiente al vino, entregando un estímulo visual (el patrón texturizado del chocolate) conforme al estímulo del gusto aportado por el vino (y viceversa)

Son determinados conforme a la textura característica del vino correspondiente.



# MENÚ



# ALGUNAS COMBINACIONES

## CHOCOLATES

Amargo  
Blanco  
De leche

## PRODUCTOS ENDÉMICOS

Aceituna de Azapa  
Murta o murtilla  
Merquén  
Calafate  
Maqui  
Piñón  
Membrillo

## VINOS CHILENOS

Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Carmenere  
Pinot Noir  
Syrah  
Riesling  
Late Harvest

## TEXTURAS

Aterciopelado  
Rugoso  
Áspero  
Sedoso  
Liso  
Duro  
Suave  
Arrugado  
Grasoso

# ALGUNAS COMBINACIONES

## CHOCOLATES

Amargo  
Blanco  
De leche

## PRODUCTOS ENDÉMICOS

Aceituna de Azapa  
Murta o murtilla  
Merquén  
Calafate  
Maqui  
Piñón  
Membrillo

## VINOS CHILENOS

Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Carmenere  
Pinot Noir  
Syrah  
Riesling  
Late Harvest

## TEXTURAS

Aterciopelado  
Rugoso  
Áspero  
Sedoso  
Liso  
Duro  
Suave  
Arrugado  
Grasoso

# PREPARACIÓN 1

## CHOCOLATE SOUVIGNON

---

**Chocolate negro amargo 70% con ají merkén molido, de forma plegada y textura rugosa e irregular.**





- **Ingredientes:** Chocolate negro amargo (70%) y ají merkén molido.
- **Forma y textura:** plegado texturizado de manera áspera/rugosa, usando como referencia la textura del ají deshidratado.
- **Proceso:** el chocolate pasa por un proceso de templado para lograr una terminación brillosa, para luego ser vertido en moldes espolvoreados en merkén.
- **Herramientas:** molde plegado.





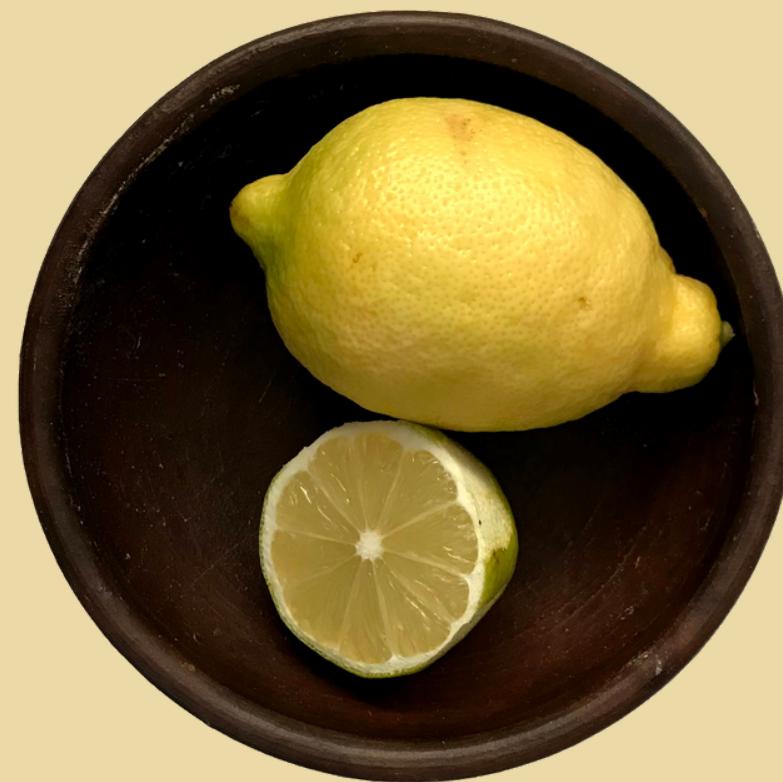
# PREPARACIÓN 2

## CHOCOLATE LATE H.

---

**Chocolate blanco con forma de bombón, relleno de dulce de membrillo, para representar el carácter suave y dulce del vino**

**Late Harvest**



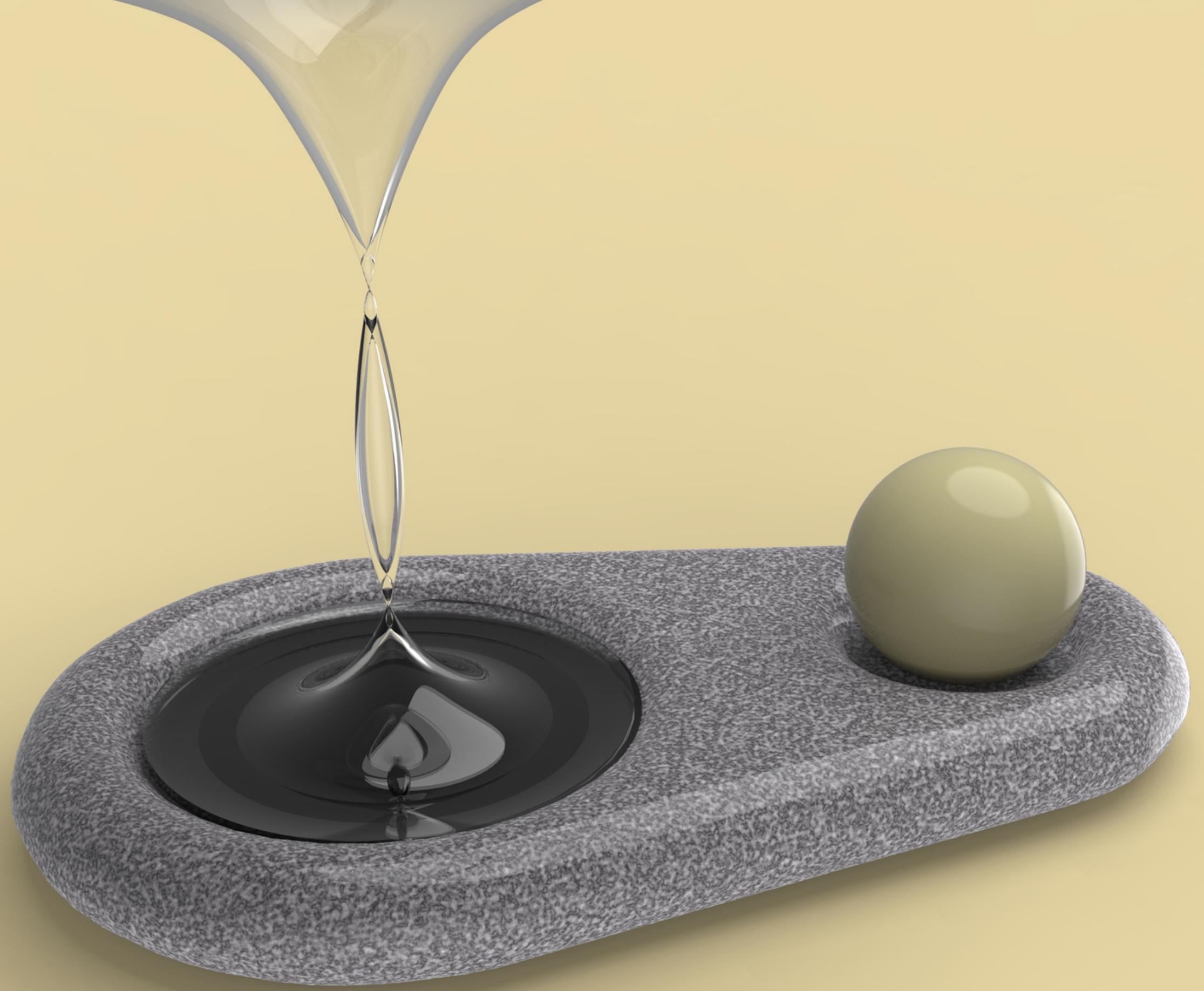


- **Ingredientes:** Chocolate blanco y dulce de membrillo
- **Forma y textura:** forma de bombón texturizado liso
- **Proceso:** Primero se elabora la mitad del cascarón del chocolate, para luego de su secado añadir el relleno correspondiente. Posterior a esto se une esta parte con la otra mitad del cascarón de chocolate.
- **Herramientas:** molde cascarón









# PREPARACIÓN 3

## CHOCOLATE SYRAH

---

**Chocolate amargo con forma catenaria, relleno en la punta con pulpa de Calafate, para representar el carácter suave y sedoso del vino Syrah.**





- **Ingredientes:** Chocolate negro amargo (70%) y calafate
- **Forma y textura:** Catenaria y sedosa
- **Proceso:** Se coloca la fruta dentro del molde catenario, y luego se vierte el chocolate fundido. Una vez templado, se retira el molde.
- **Herramientas:** molde catenario

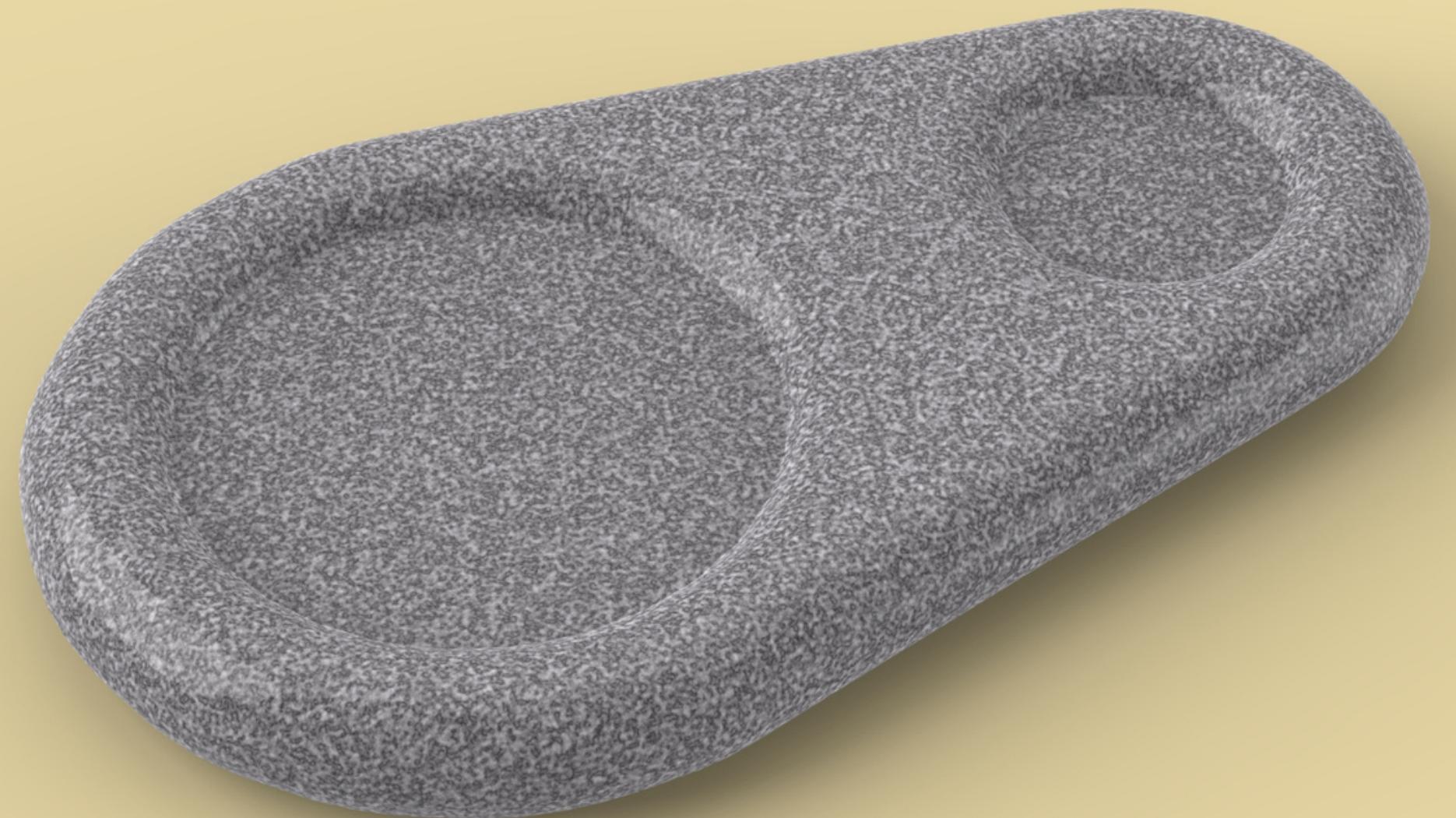


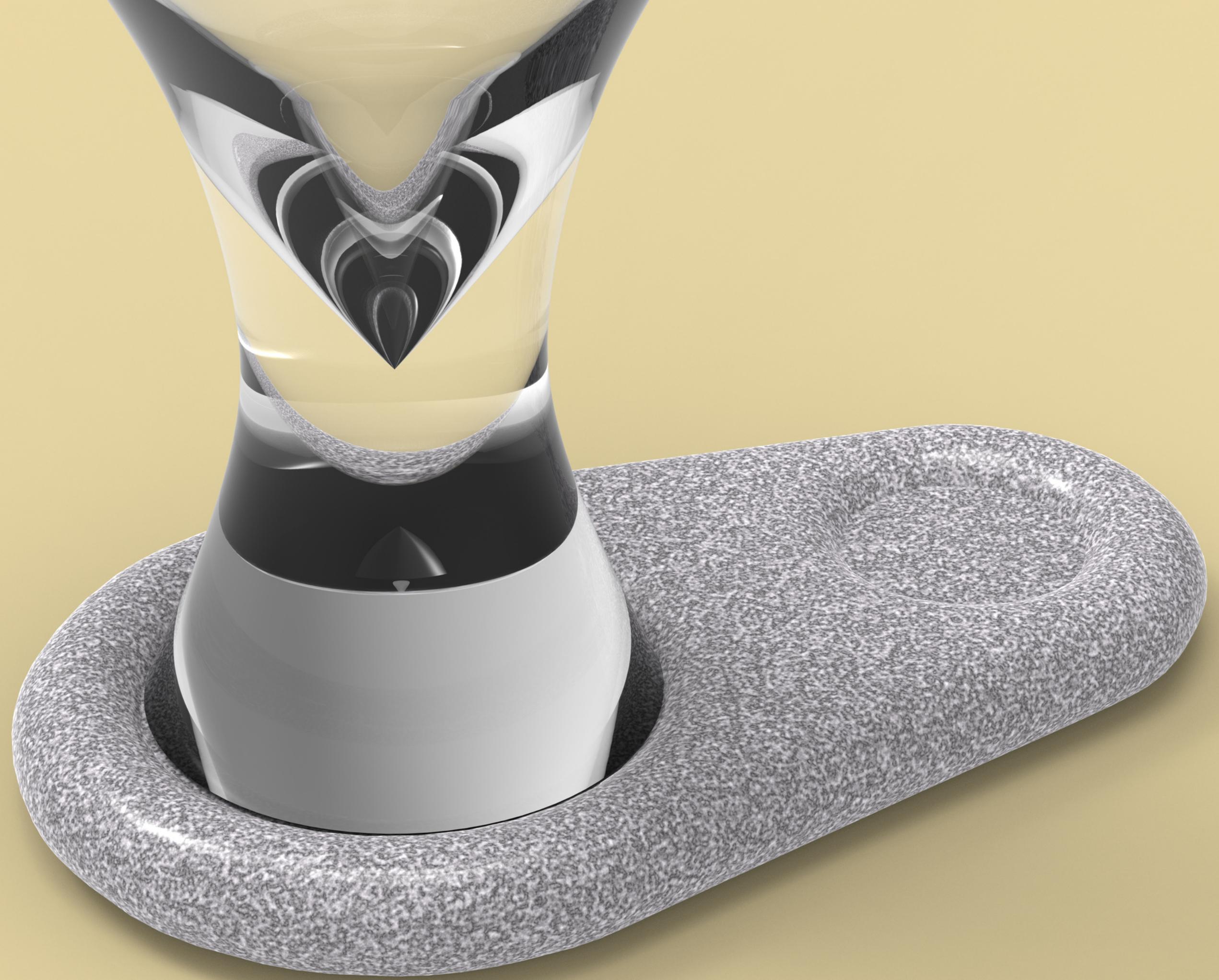
Nativo 2021



Nativo 2021

# TABLEWARE









# TABLEWARE









¡Muchas gracias!

NATIVO

*Chocolate, Maridaje, Endémico.*