

Chocolate Late H.
Maria José Ortiz

2

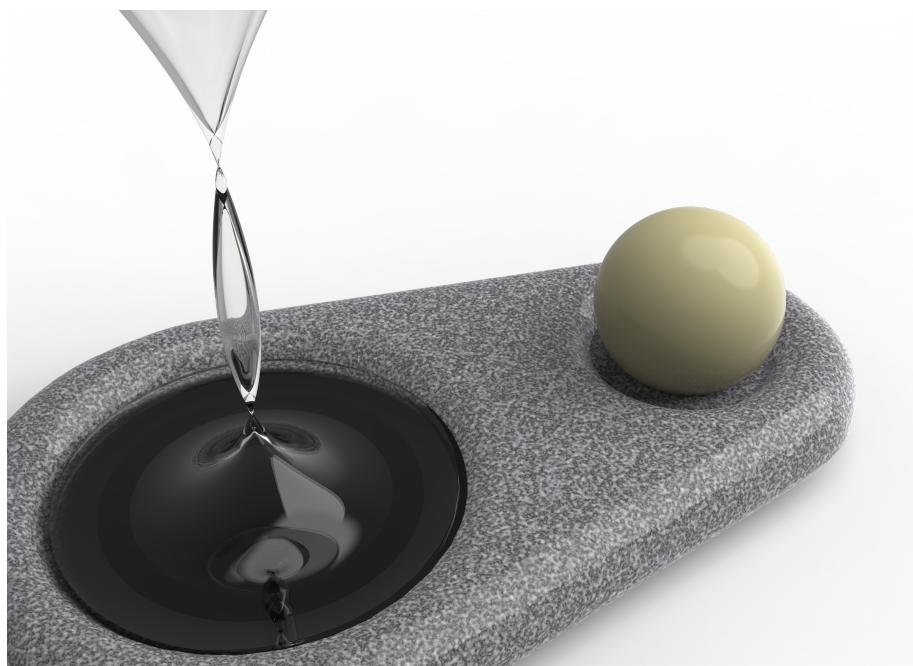
El concepto de nuestro proyecto “NATIVO” es la combinación de chocolates rellenos de productos endémicos de chile con vinos típicos del país. Nuestro objetivo es elaborar chocolates óptimos en sabor y forma, guian- donos de las características de textura, aroma y sabor que entregan ciertas cepas de vino que corresponden según el concepto de maridaje.

Se entiende como maridaje al proceso de unir un alimento con un vino con la intención de realzar el placer al comerlos. De manera que los pilares de nues- tra propuesta se enfocan principalmente en el sabor y textura.

Para complementar, se diseñó una línea de Tableware compatible con nuestras ideas. Sin quitarle protagonis- mo a nuestro elemento principal, nuestra idea de copas se basa en la eficiente aireación del vino. Y nuestro plato principal es multifuncional, no solo se coloca el bombón de chocolate, sino que tambien es un posa vazo, para dejar la copa.



3



concepto

Ingredientes:

Medallas de chocolate blanco
Membrillos (1kg)
Azúcar (800 g)
Canela (1 cucharadita)
Jugo de Limón (1)

Para el dulce de membrillo: Lavar y pelar los membrillos, es importante remover la parte central del fruto. Cortar los membrillos en mitades. Poner los membrillos dentro de una olla grande y luego agregar el azúcar, el jugo de limón y la canela. Dejar reposar por al menos 3 horas, esto permitirá que la fruta suelte su propio líquido. Pasado el tiempo, se coloca la olla a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo de vez en cuando. Una vez cocido, triturar la mezcla anterior y luego volver a colocar la olla a fuego medio durante 40 minutos más, revolviendo constantemente para evitar que el puré se queme. Una vez listo, se retira el dulce de la olla y se coloca en un contenedor, para que se enfrie correctamente.

Para el chocolate: Derretir las medallas de chocolate en el microondas en intervalos de 20 segundos, para así no quemar el chocolate. También se puede derretir el chocolate a baño maría, para esto se coloca la olla donde se va a derretir el chocolate sobre otra llena de agua, de esta forma se funde de forma menos agresiva, con el calor del agua . Una vez derretido, se sumerge el molde con forma de péndulo en el chocolate y se deja enfriar. Luego, se retira el cascarón del molde y se repite el proceso. Cuando tengamos los dos cascarones, estos se llenan con dulce de membrillo, posteriormente se juntan y se les da un último baño de chocolate para unir ambas partes.



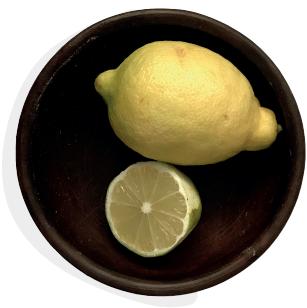
Chocolate



Membrillo



Azúcar



Limón



Canela

5

ingredientes

6



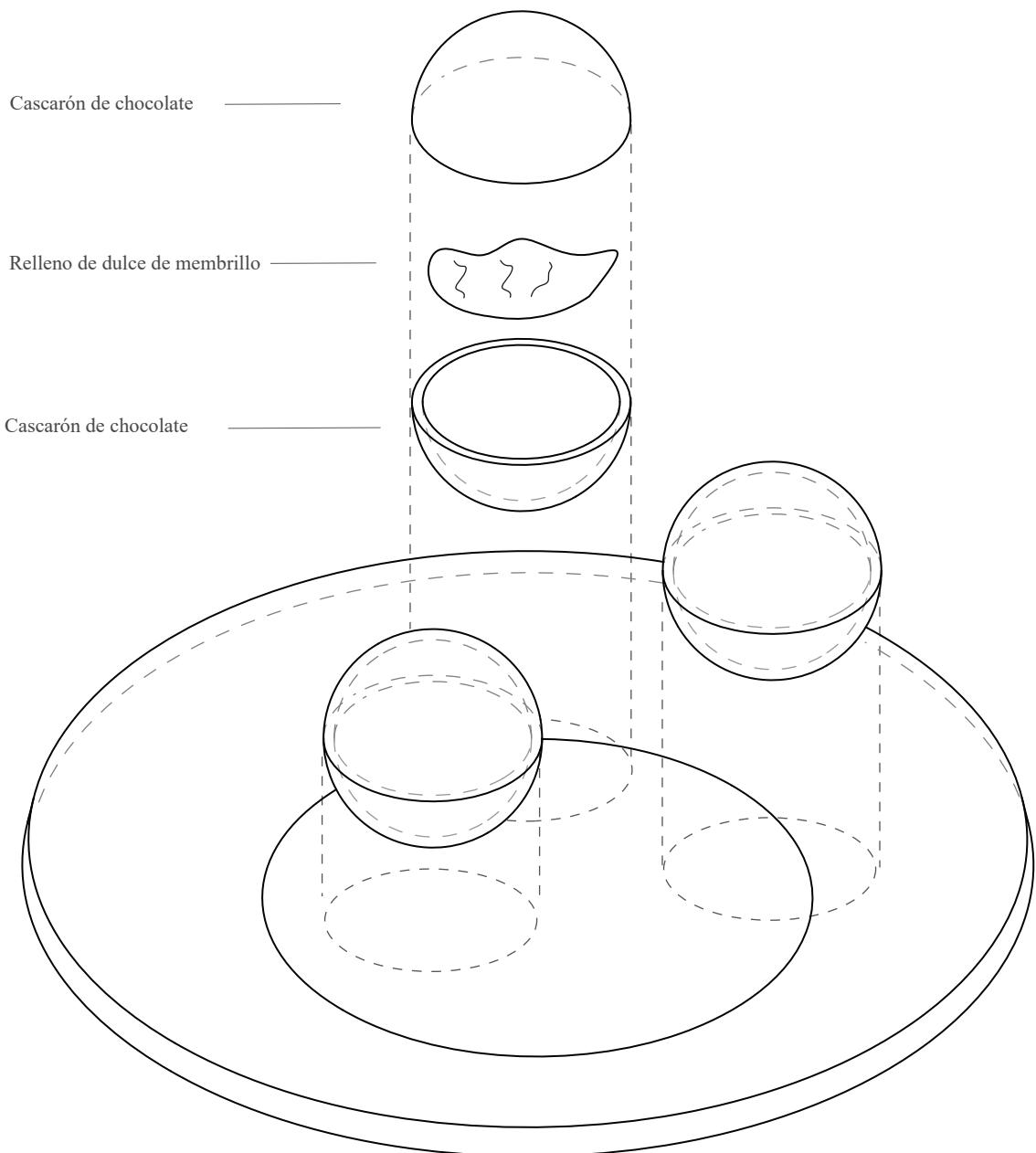
fotografía 1



7

fotografía 2

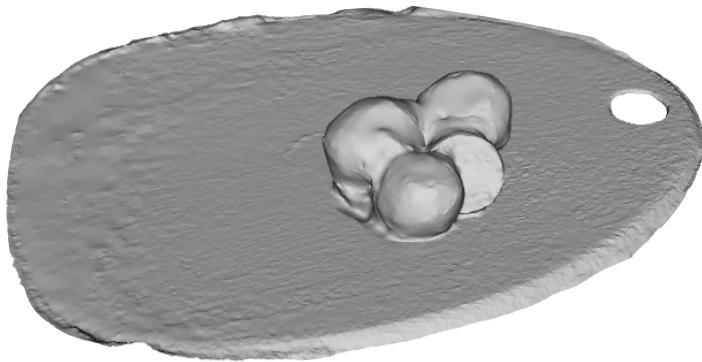
8



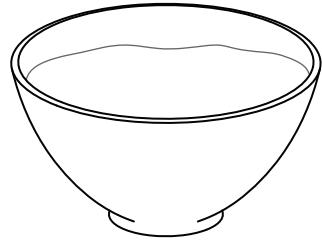
isométrica explotada del plato



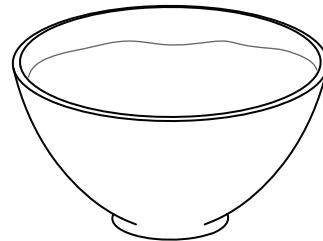
9



fotogrametría

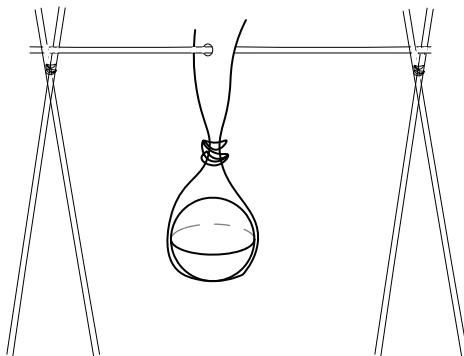


Derretir el chocolate en el microondas en intervalos de 20 segundos.

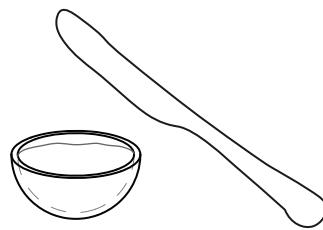


Luego sumerger hasta la mitad nuestro péndulo

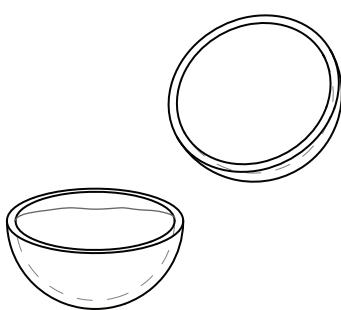
10



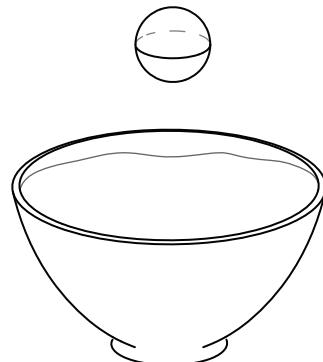
Dejar reposar en la base formada y una vez seco, repetir los pasos anteriores una vez más



Cuando el chocolate se haya endurecido, llenar el cascarón con dulce de membrillo.



Unir ambos cascarones



Finalmente, volver a bañar en chocolate para emparejar ambas mitades.



11

molde / herramienta personalizada



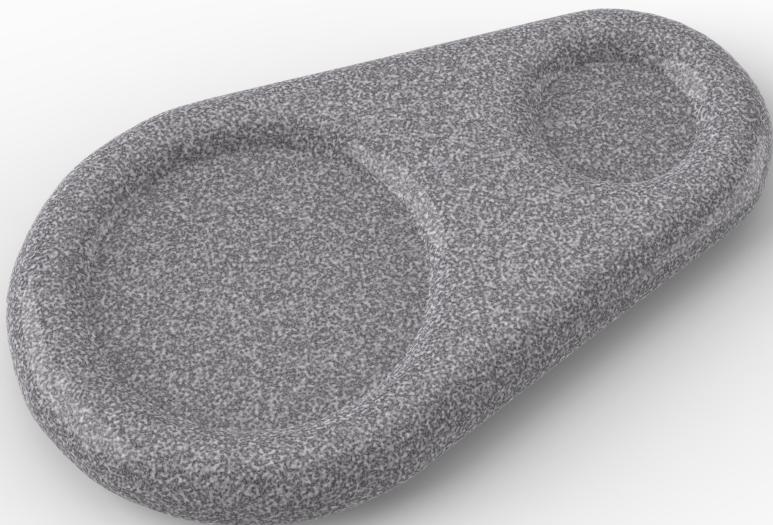
Tableware



13

Tableware

14



Tableware



15

Tableware

16



Tableware



17

Tableware grupal