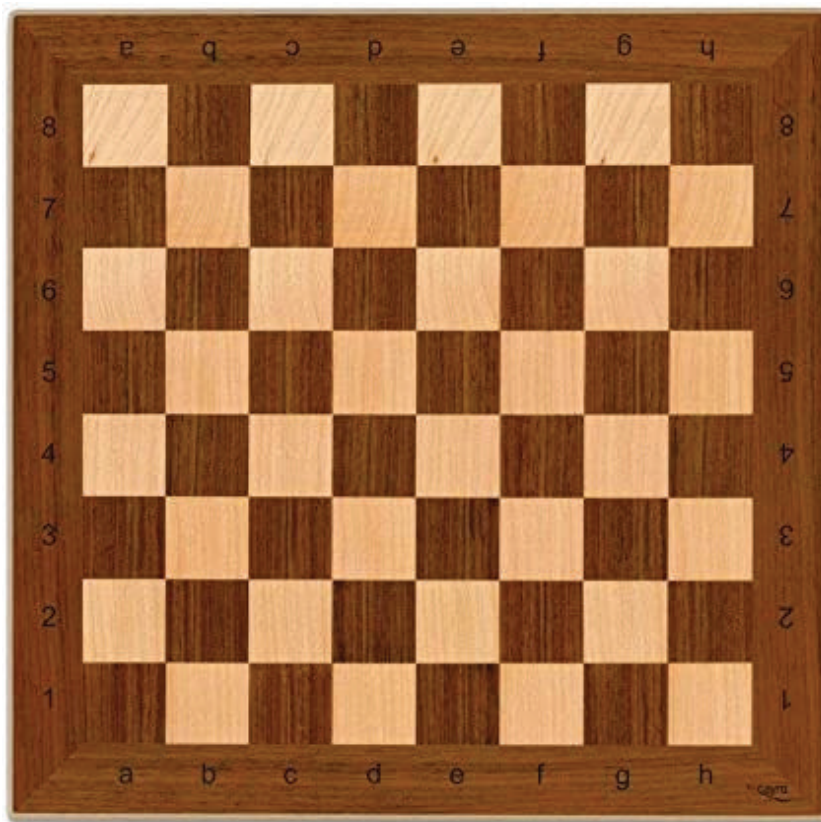


Bocado Hexaédrico y Chococtaedro Caliente
Nicolás Carter Ruiz

La idea del plato Bocado Hexaédrico y Chococtaedro Caliente viene de la combinación de la “once” chilena y los Sólidos platónicos. Por una parte, la once haya su origen en la costumbre de los trabajadores de la época de la colonia de tomar un trago de media tarde, esta costumbre evoluciona a una suerte de merienda, comida entre 6 y 7 de la tarde o incluso en remplazo de la cena. Por otra parte, los sólidos platónicos son poliedros los cuales todas sus caras están compuestas de un polígono regular en particular. La combinación de estos dos elementos radicalmente distintos es lo que le da una identidad al plato, dándole una forma definida a algo tan disperso como puede ser derrepente una once.

2

También está la idea de hacer una suerte de juego de encaje, en el cual todo tenga un sentido de pertenecer al conjunto. De la misma forma, los panes se presentan intercalados como un tablero de damas y ajedrez, el chocolate va inserto en una taza diseñada para ello en la cual se derretirá y todo se sirve en una bandeja en la cual cada elemento tiene un espacio para sí.



3

Ingredientes Hexaedro (Ejemplo: Pan con mousse de palta):

Pan de molde sin rebanar

Palta

Queso crema

El pan se corta en un cubo de 8 cm cúbicos. En la cara superior se le hace un corte de 6,5 cm cuadrados desde el centro y se cuchara el medio a una profundidad deseada para el tipo de relleno. Una vez hecho esto se puede tostar en el sartén.

Para el relleno prepararemos un mousse de palta.

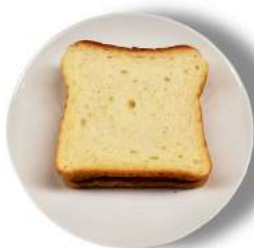
Primero se muele la palta, luego se mezcla con el queso crema y si se desea se le puede agregar una pizca de limón. Se bate hasta que se alcance una consistencia cremosa y se deja enfriar.

Ingredientes Octaedro:

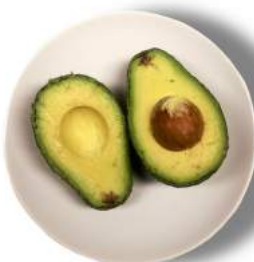
Chocolate para fundir

Leche

El chocolate se funde a baño maría para que no se queme, luego se coloca en moldes piramidales y se deja reposar antes de ir al refrigerador. Una vez sólido se desmoldan ambas mitades y se unen ya sea con más chocolate derretido o calentando las bases y uniéndolas. Una vez hecho eso se sirve en un vaso de leche caliente y se revuelve hasta que se derrita.



Pan de molde



Palta



Queso crema

ingredientes

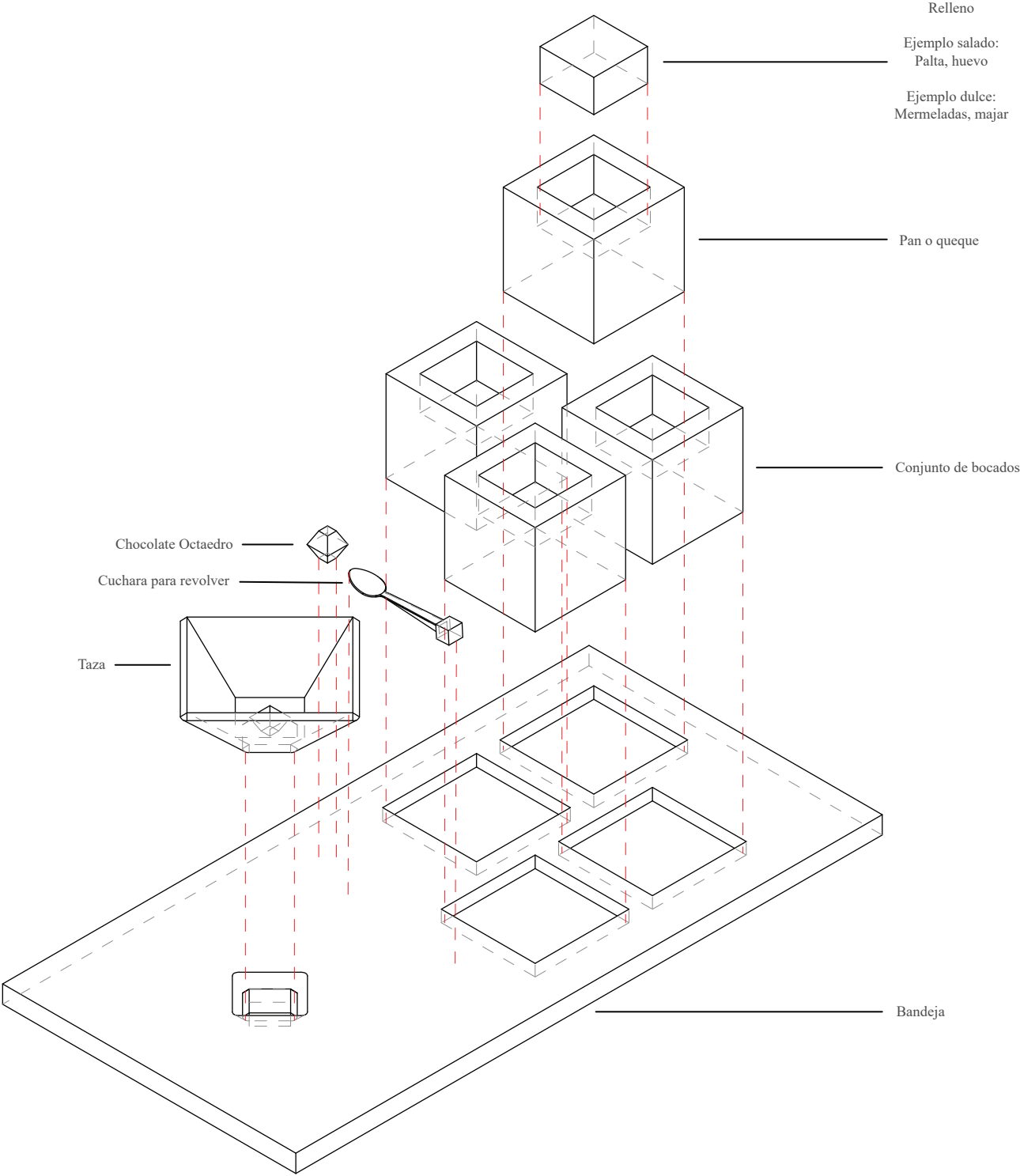
6



fotografía 1

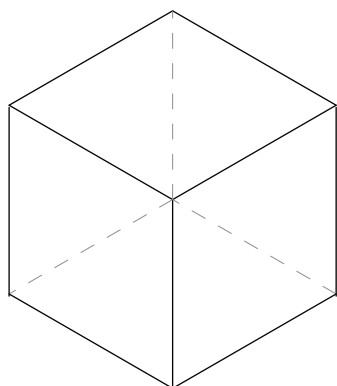


fotografia 2

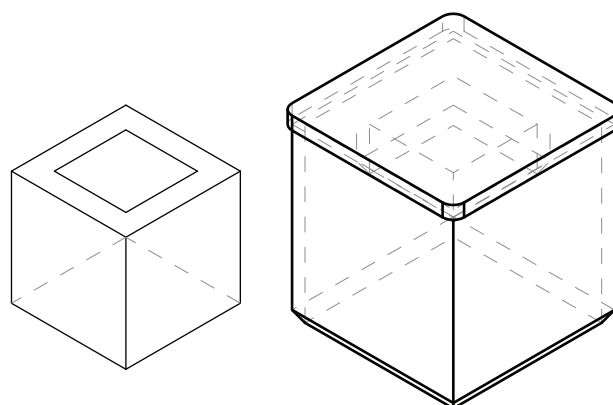


isométrica explotada del plato

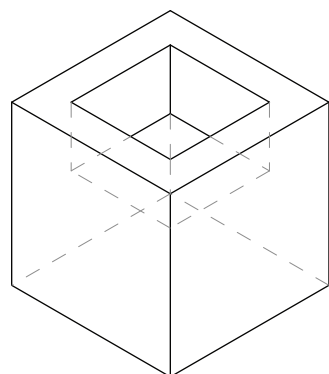




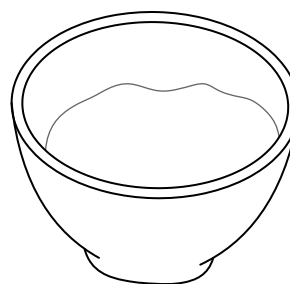
El pan adquiere las dimensiones necesarias, es necesario para que el patrón quede bien



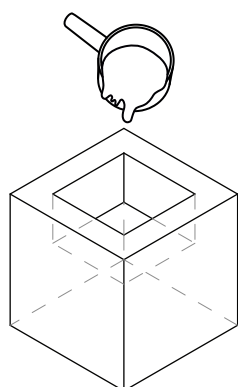
Se agarra el molde y se presiona para poder cortar y limpiar las orillas y poder hacer el orificio en la cara superior



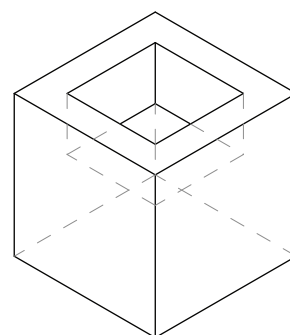
Una vez obtenida la forma definitiva, “cucharear” el interior para tener el espacio para el relleno. Ya esta listo para tostar



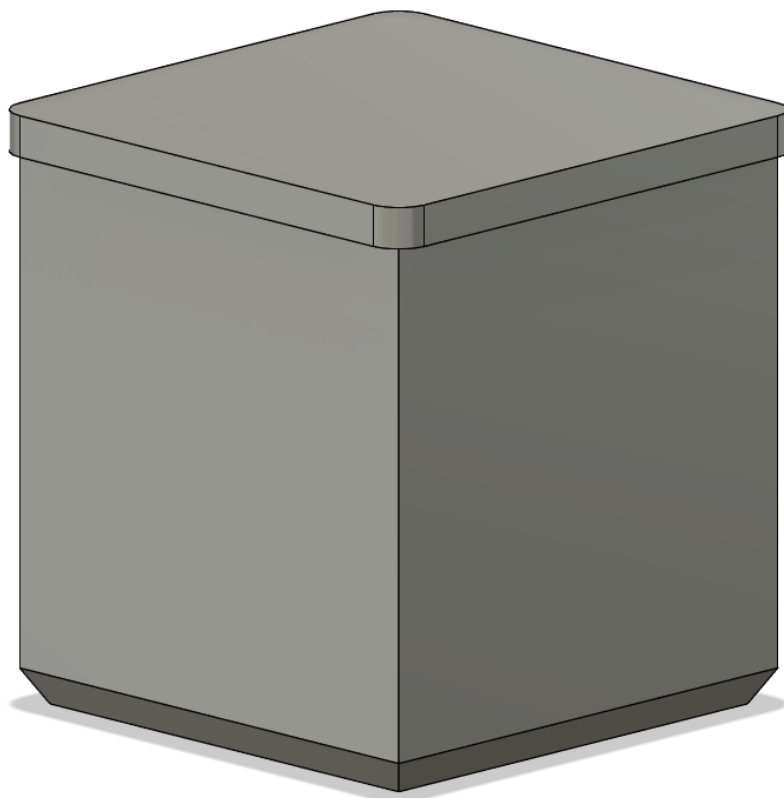
Mientras, preparar en un recipiente apropiado el relleno para el pan



Aplicar el relleno cuidando no rebalsar y retocando manualmente para adquirir la textura deseada



Esta listo para servir junto a otros bocados



molde / herramienta personalizada

12



presentación