

Paraíso Chileno

BITS & BITES

Pauline Brander, Benjamín Cordero, Francisco
Muñoz, Juan Carlos Vergara



Menú

Zona Norte

Chocolate de bienvenida relleno con merengue y lúcuma

Zona Central

Empanada de salmón con queso con forma en molde artesanal

Zona Sur

Congrio acevichado

Zona Austral

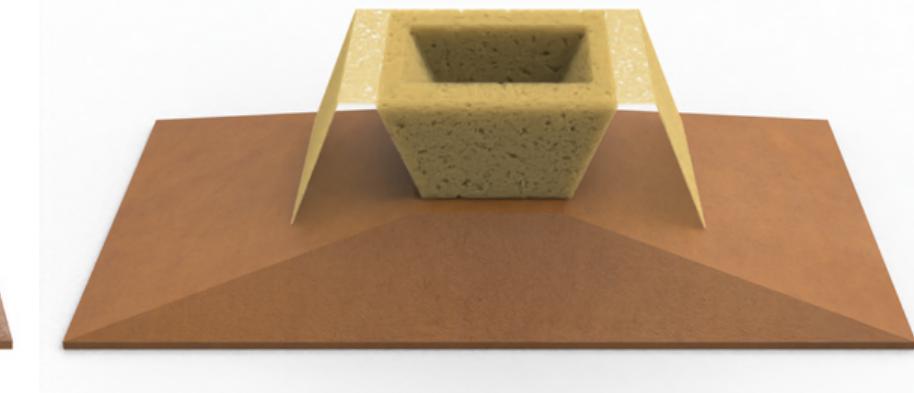
Bajativo de chocolate relleno de salsa de frutos rojos de la zona con un toque de licor de calafete



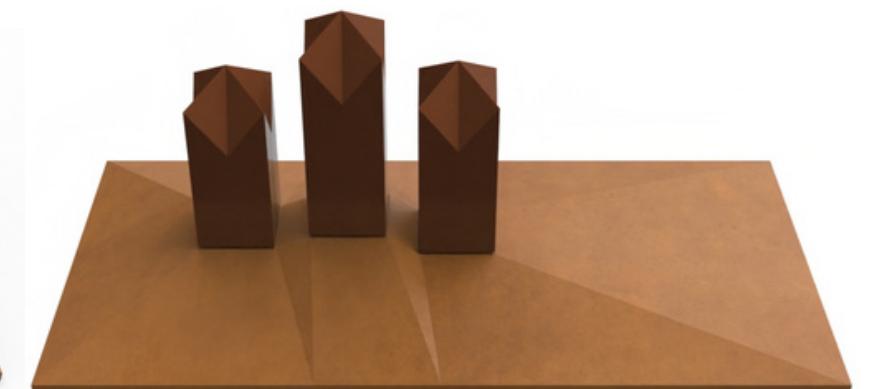
Zona Norte



Zona Centro



Zona Sur



Zona Austral

TABLEWARE

Zona Norte

C H O C O L A T E D E B I E N V E N I D A



VOLCÁN PARINACOTA



Pulpa de Lúcuma



Chocolate para
repostería



Huevo

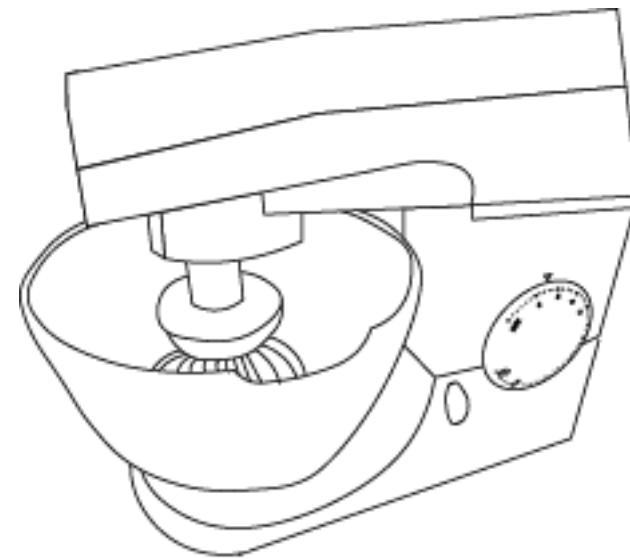


Azúcar

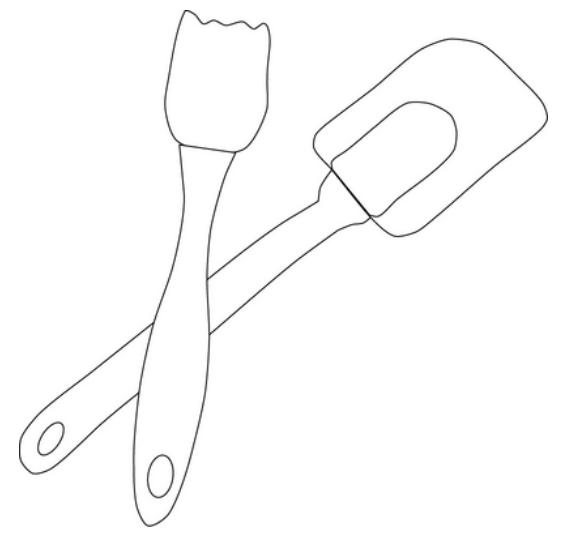


Chocolate blanco
para repostería

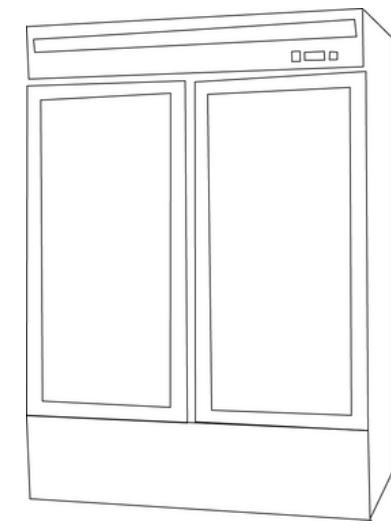
INGREDIENTES



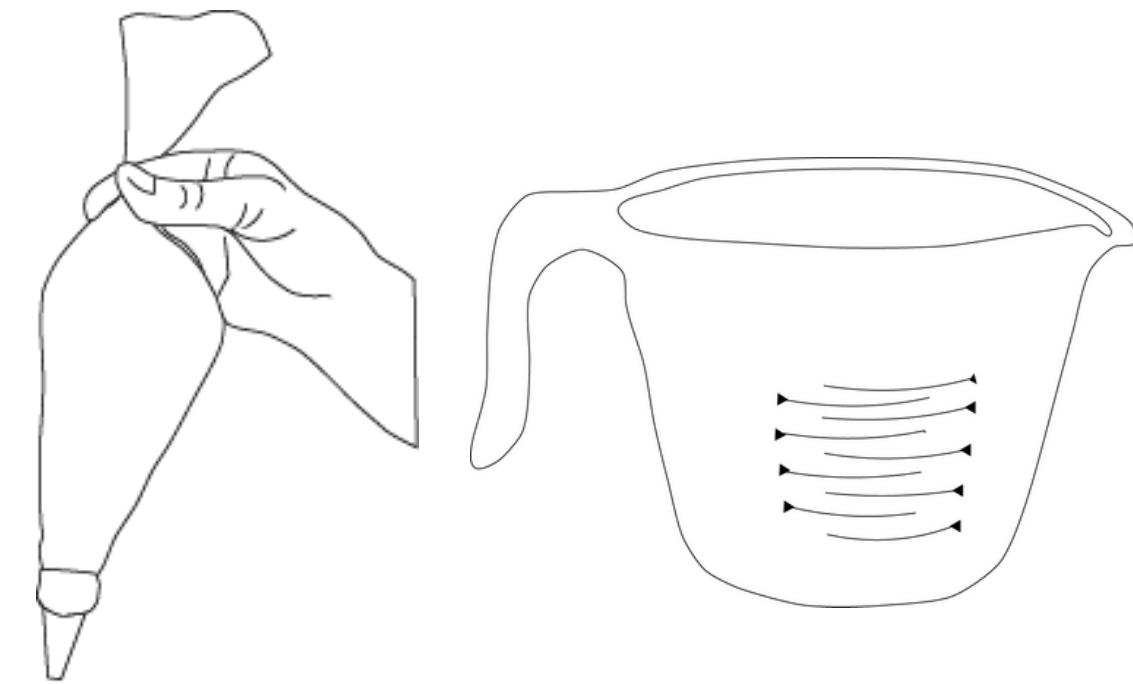
Batidora



Espátulas de goma



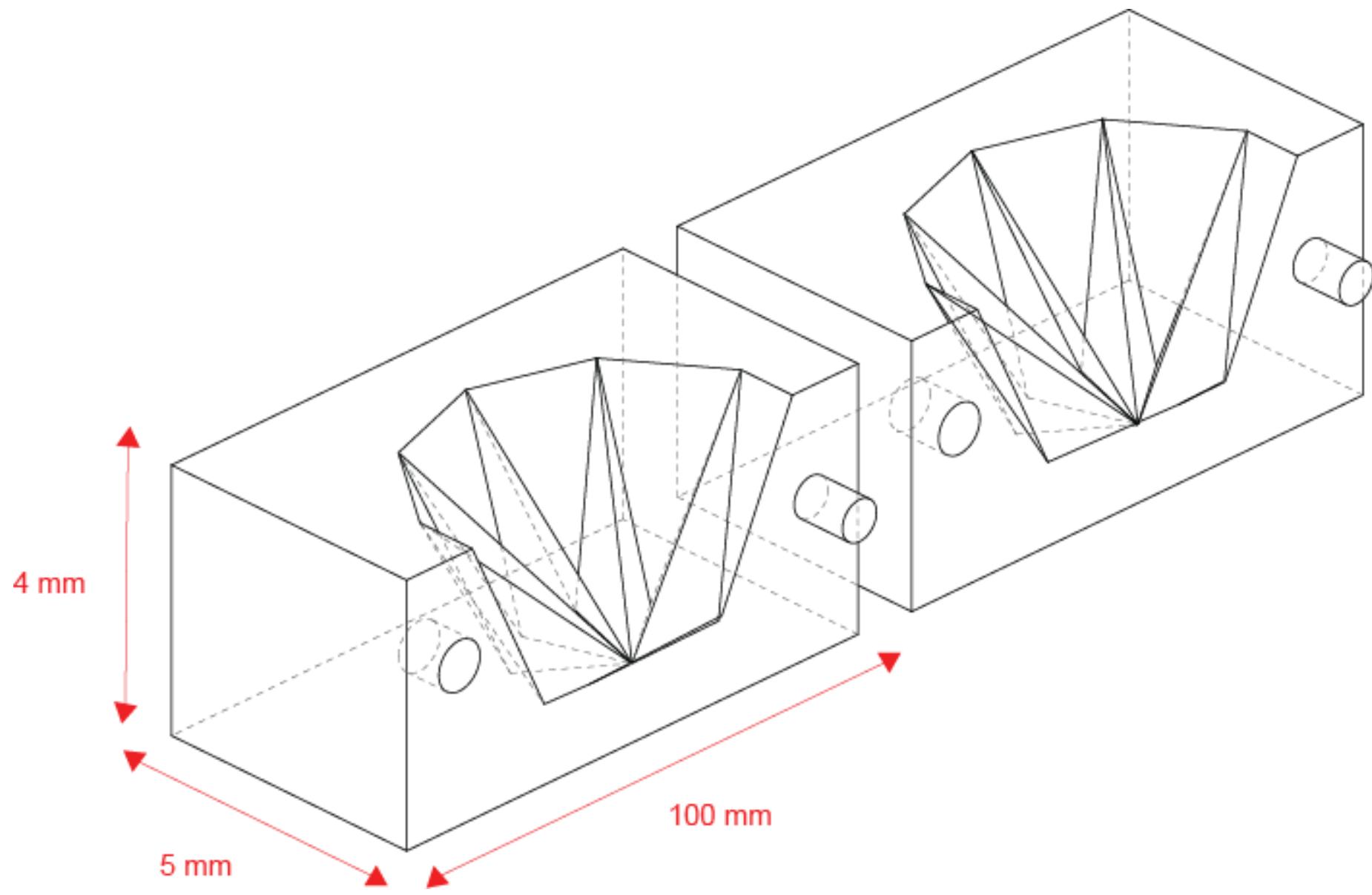
Refigerador



Manga repostería

Bowl de vidrio

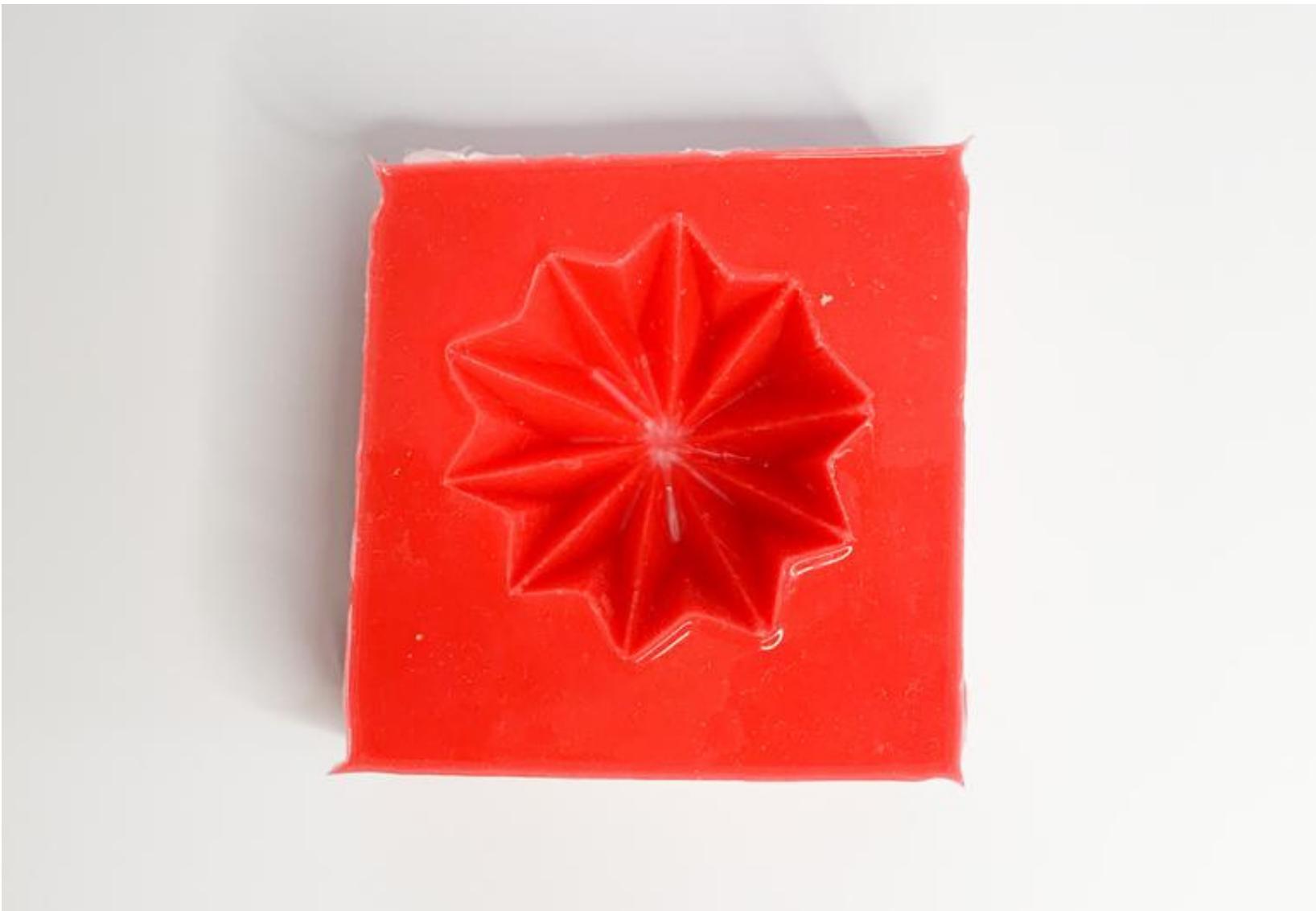
UTENSILIOS



DISEÑO MOLDE



FABRICACIÓN MOLDE



RESULTADO MOLDE



Paso 1: derretir chocolate a baño maría



Paso 1: derretir chocolate a baño maría



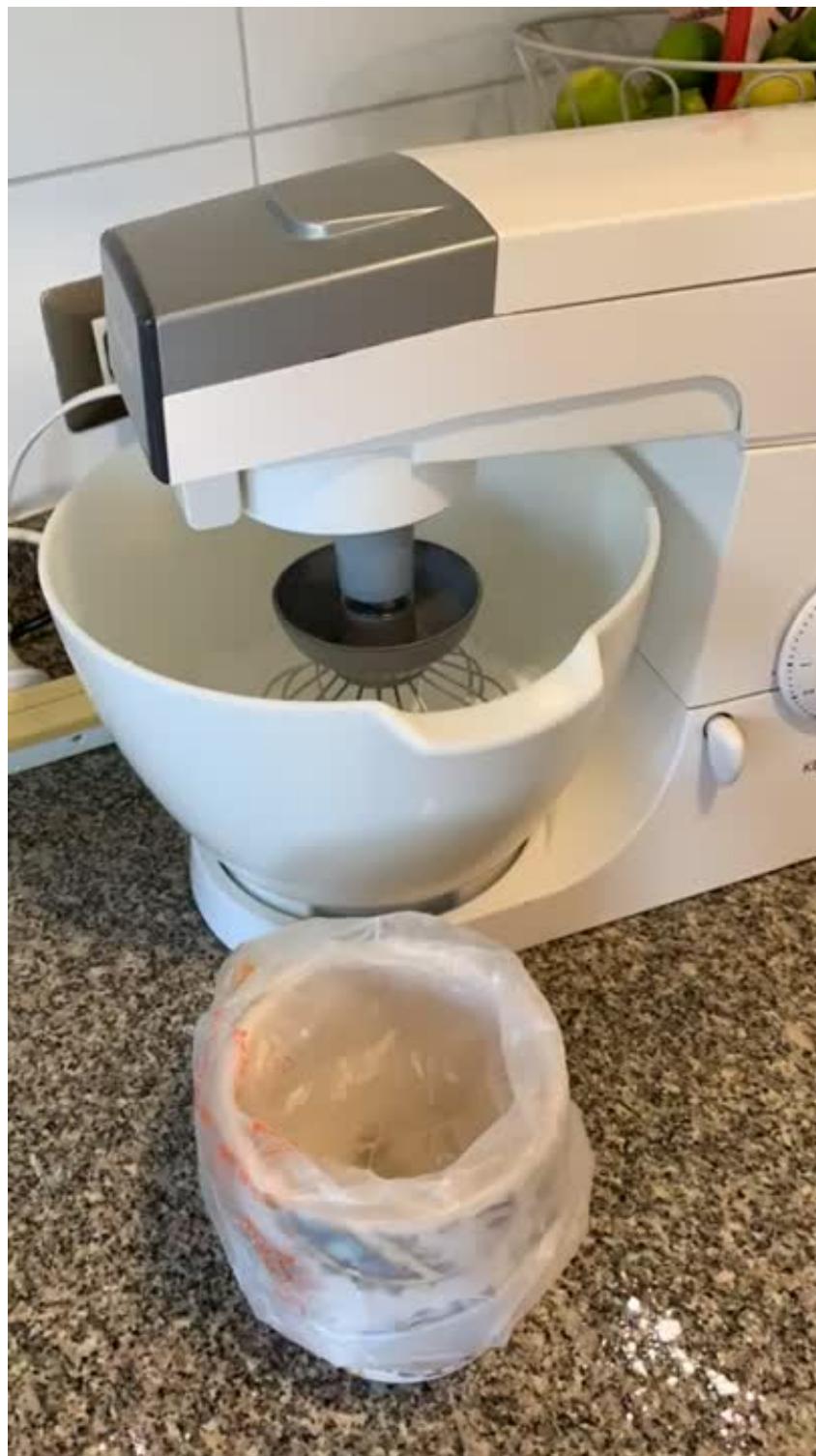
Paso 2: Colocar aceite de coco a molde



Paso 3: Colocar chocolate dentro de molde



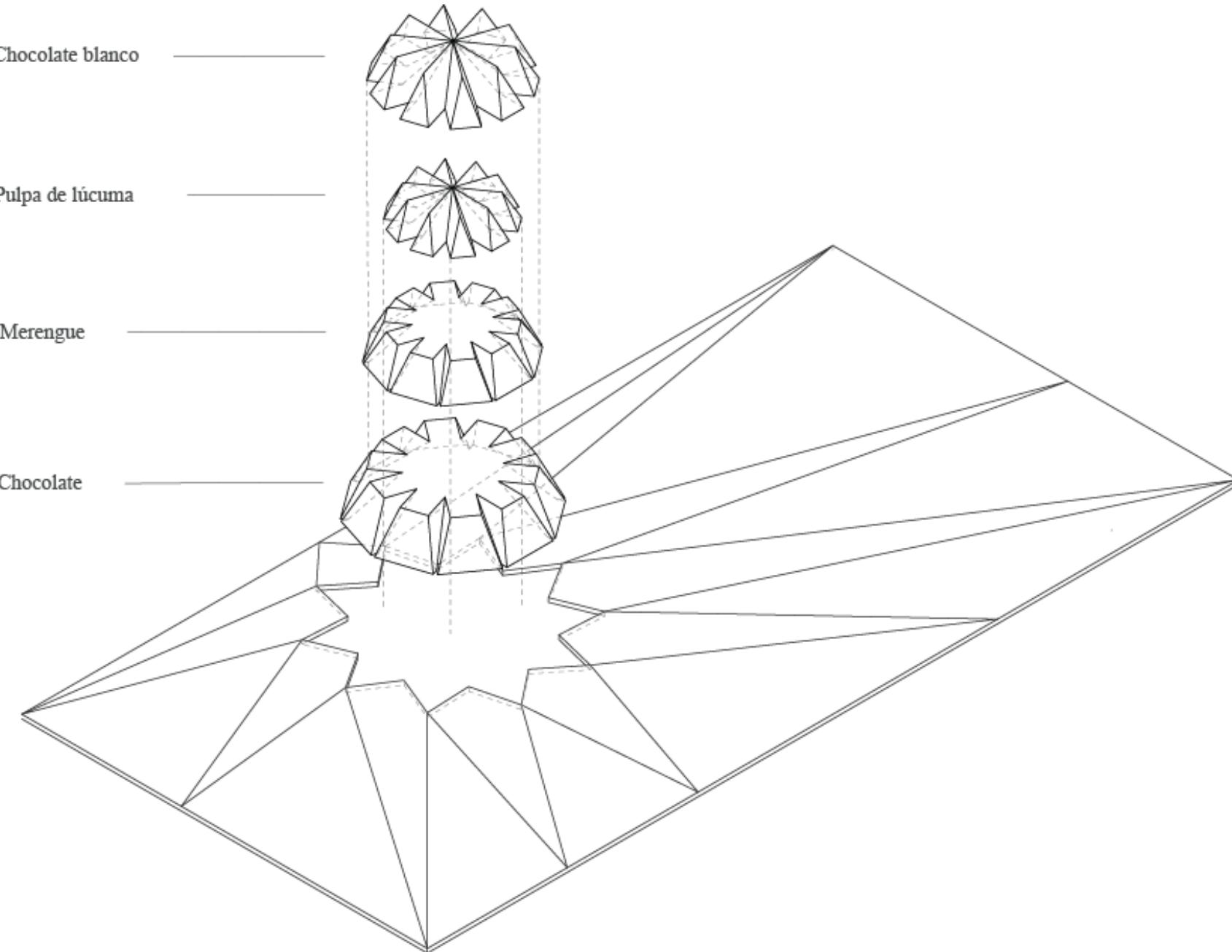
Paso 4: Hacer el merengue



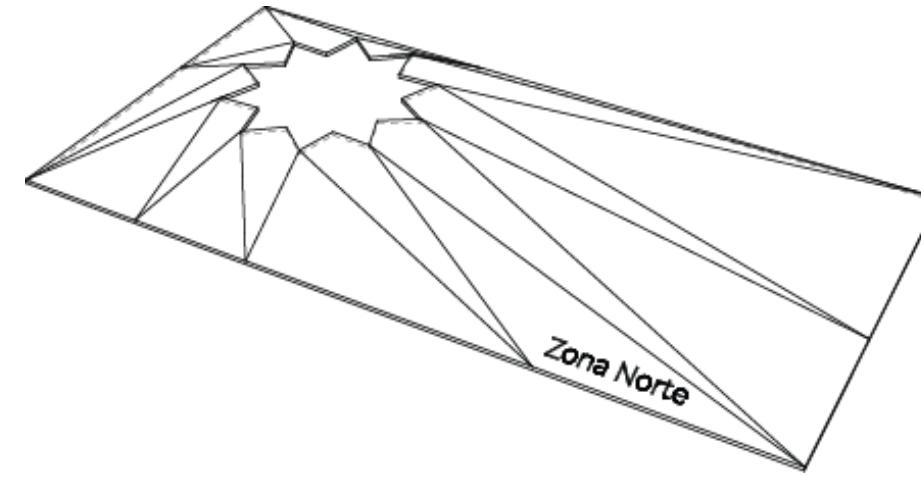
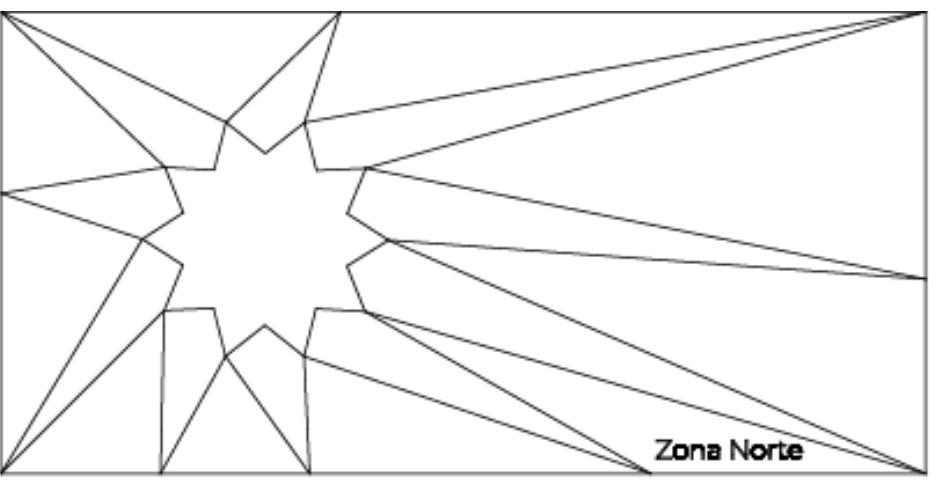
Paso 5: Rellenar mangas, una con
merengue y la otra con pulpa de lúcumá



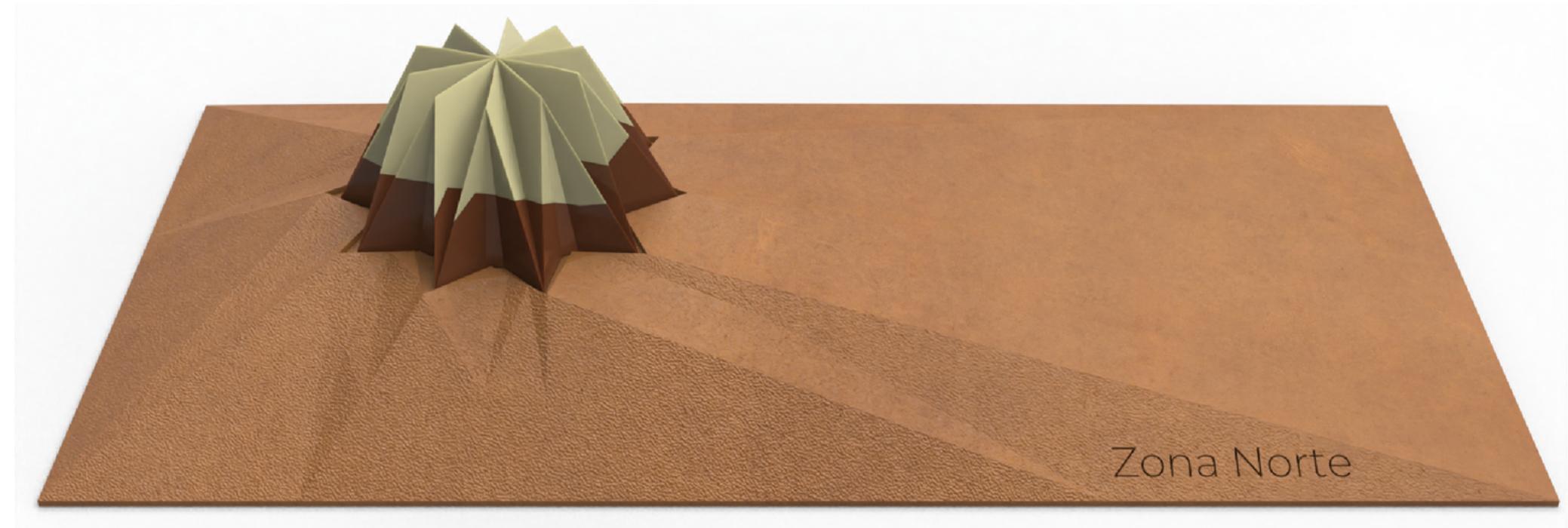
Paso 6: Colocar el relleno de lúcuma y
merengue dentro del molde



AXONOMÉTRIA
EXPLOTADA Y TABLEWARE



TABLEWARE



RENDER



FOTOGRAFÍA



FOTOGRAFÍA



FOTOGRAFÍA

Zona Central

E M P A N A D A D E S A L M Ó N
E S C A L O N A D A

Hay ciudades que te atraen por sus monumentos, por su historia, por sus playas o por sus gentes. Hay ciudades que sencillamente te atrapan. Por sus cerros, por sus ascensores, por su arquitectura o por su arte urbano.

Para esta preparación se intentó fusionar la arquitectura, sabor y color de Valparaíso, en un tableware Pomairino característico de la cultura chilena central. Unas escaleras rodeada de dos cerros de masa, rellenos de queso del campo y salmón de la costa, horneadas al dorado perfecto, llevan a tu paladar lo mejor de la zona central de Chile.

Las deliciosas empanadas de salmón, cocinadas a medida, son presentadas en un plato de greda elaborado en base a un molde impreso en PLA. La greda cumple un rol muy importante en la historia de los chilenos. Zonas como Pomaire, han desarrollado su economía y cultura en gran parte, alrededor de la alfarería, y comunicar aquello en el plato pareció de suma importancia.



CERROS DE VALPARAISO

[HTTPS://BIT.LY/3HUOASU](https://bit.ly/3huoasu)



ESCALERA GÁLVEZ
(NIÑA CON COMETA Y BANDERA DE CHILE)



Leche



Huevo



Mantequilla



Harina

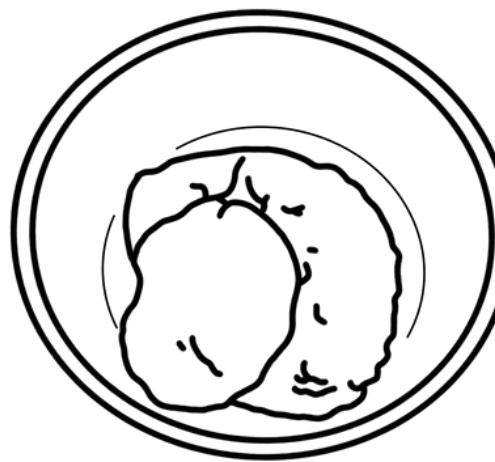


Queso



Salmón

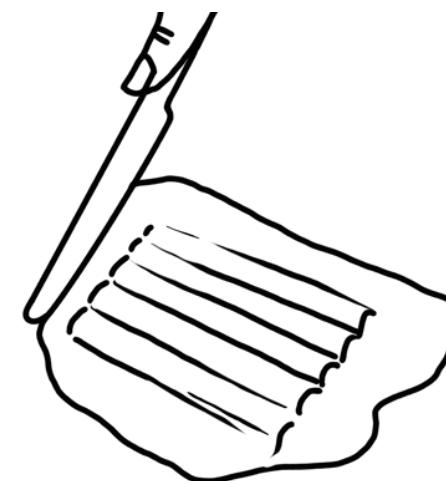
INGREDIENTES



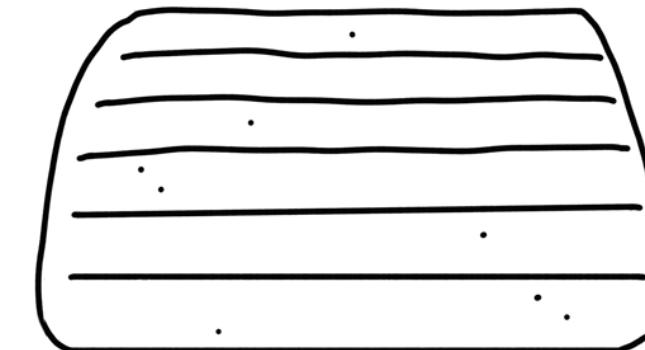
Mezclar harina, sal, mantequilla, huevo y leche en una procesadora de alimentos o bowl.



Separar masa en dos bolitas y aplanar usando un rodillo, botella o las manos, dándole una forma mayor al mínimo del molde

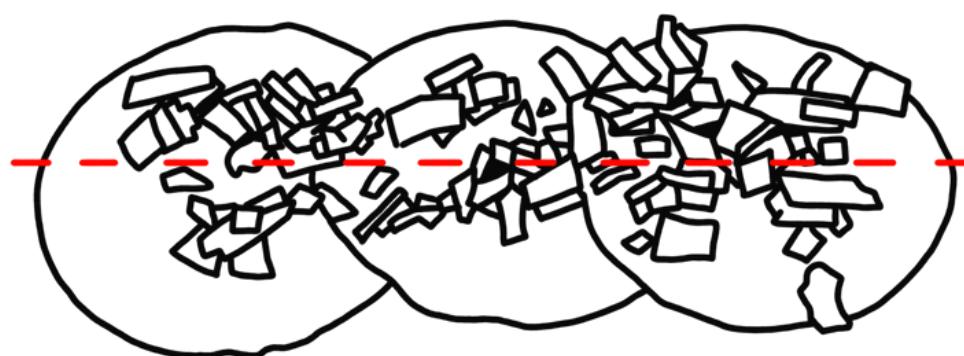


Apoyar masa en la parte superior del molde, presionar bien para que se adapte al molde, colocar salmón y queso en la parte superior de la mezcla

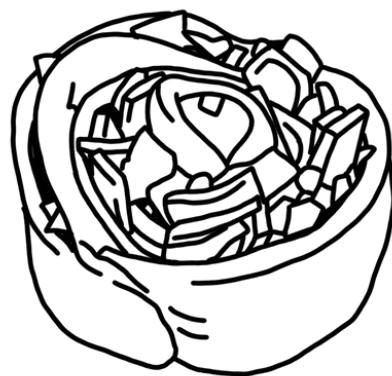


Rellenar con clara de huevo los bordes de la masa para que cumpla la función de pegamento y cerrar molde con una capa de masa sobre los ingredientes.

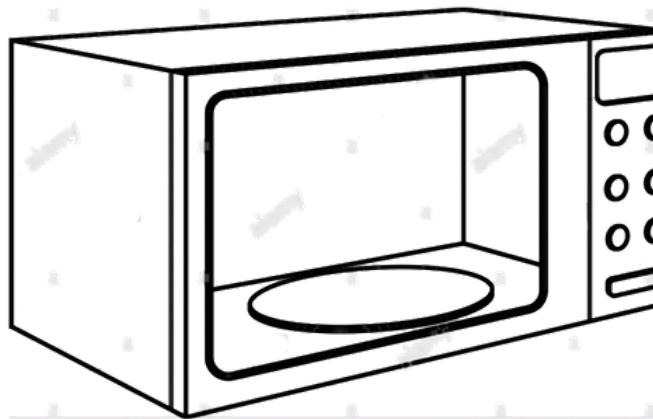
PREPARACION



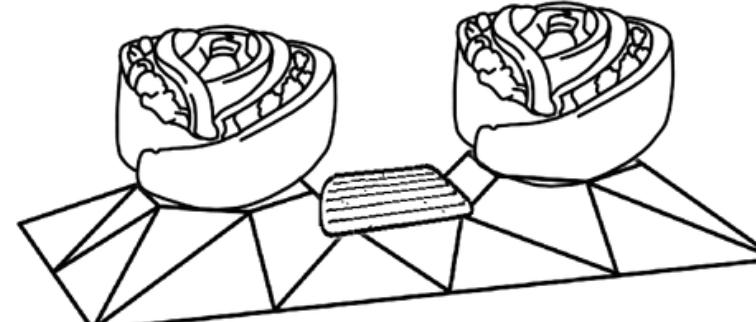
Juntar tres círculos de masa y aplicar salmón y queso en trocitos sobre ellos. Con los ingredientes, aplicados, doblar en el eje indicado.



Enrollar desde una punta a la otra, permitiendo a los ingredientes desplazarse a lo largo de la masa y hacia arriba formando una rosa

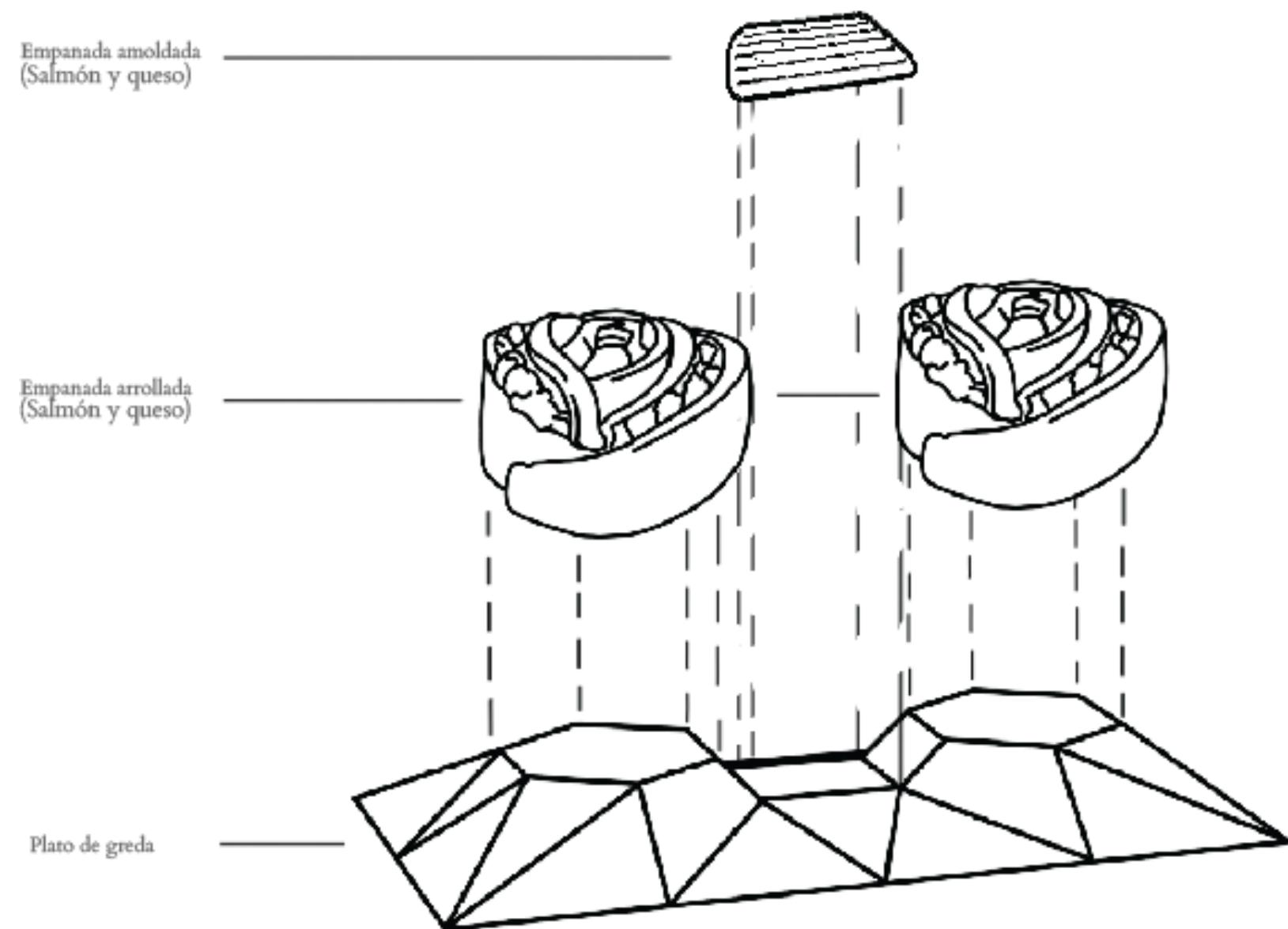


Hornear por 20 - 22 minutos a 205 °C

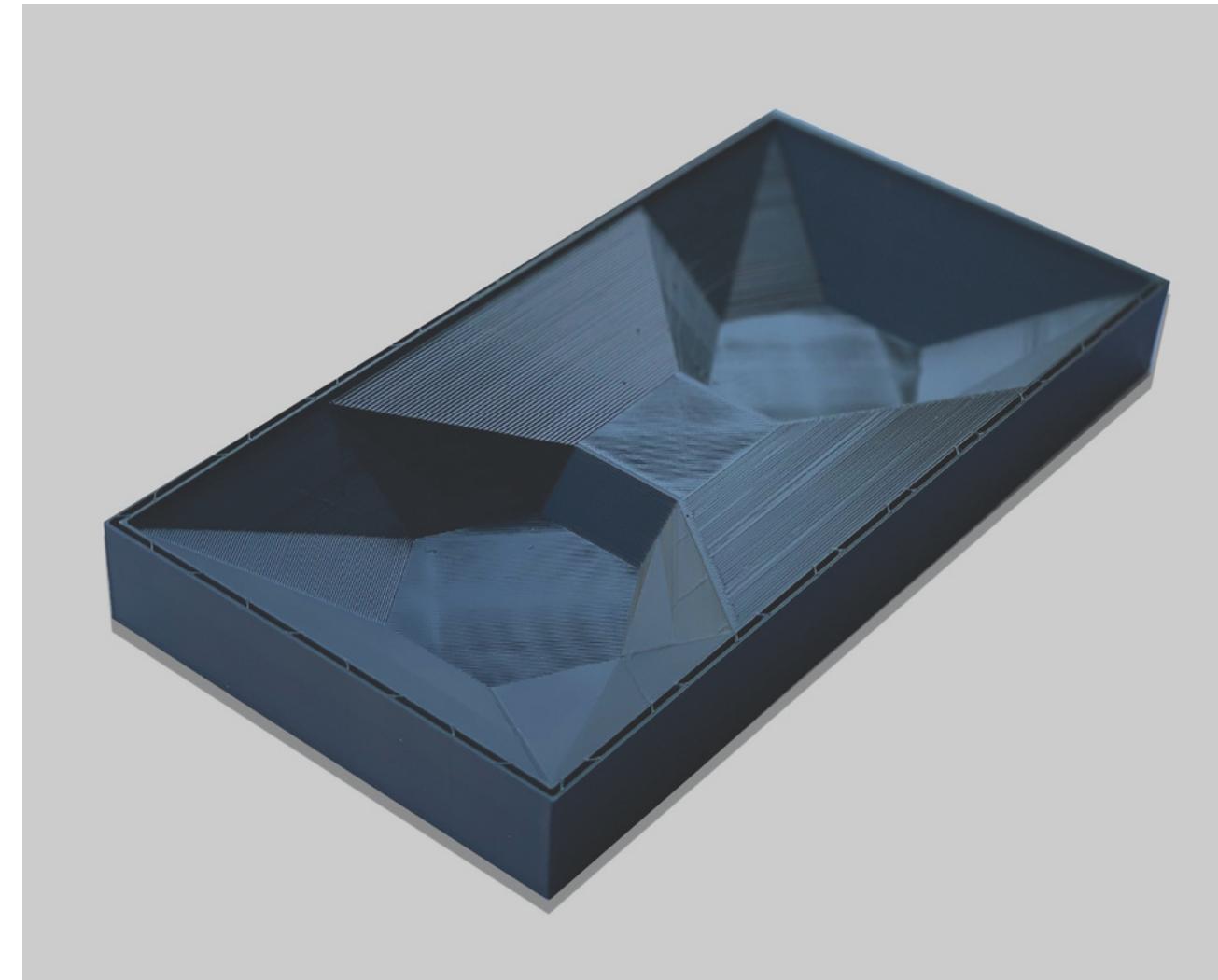
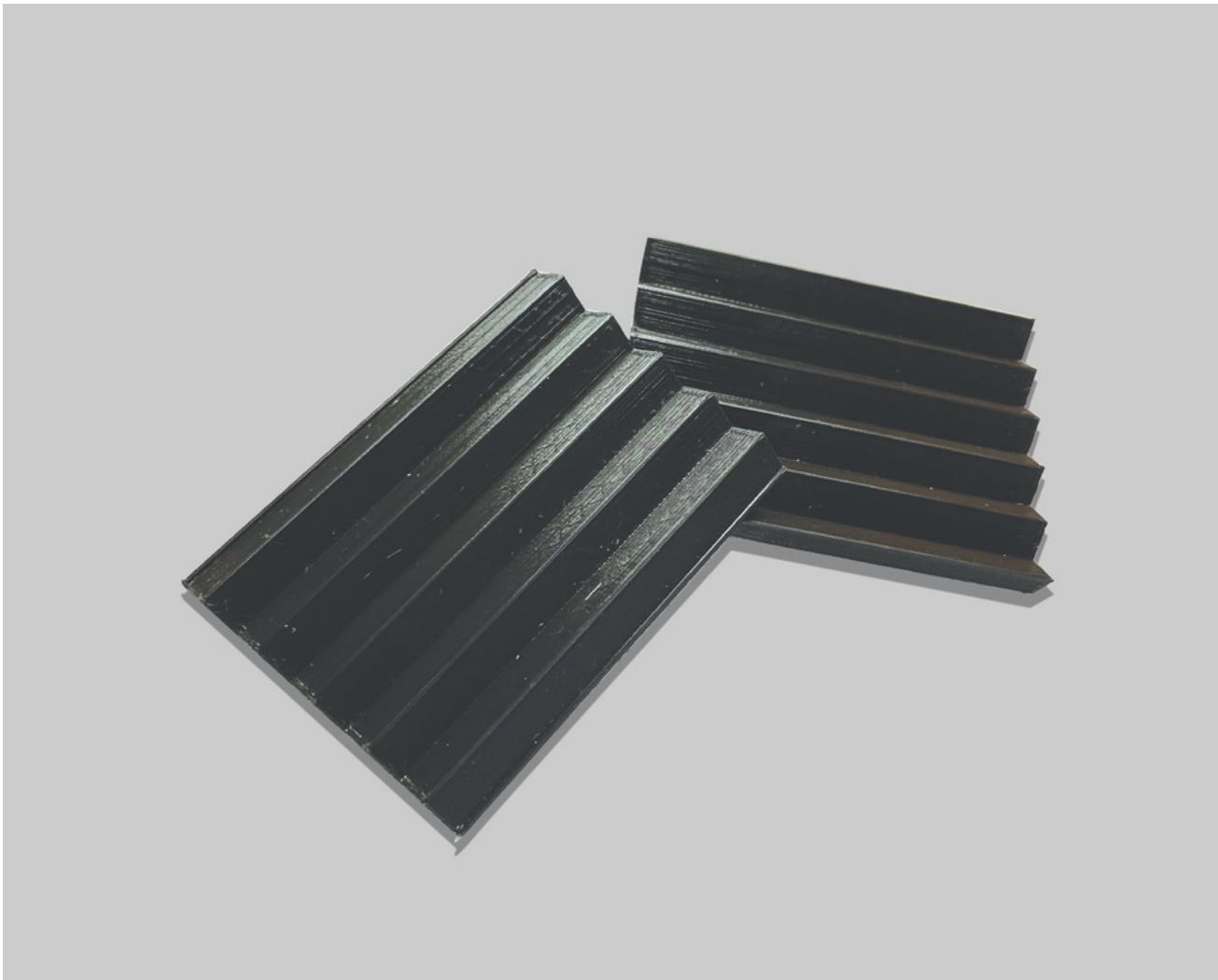


Colocar los dos cerros y la escala en el plato

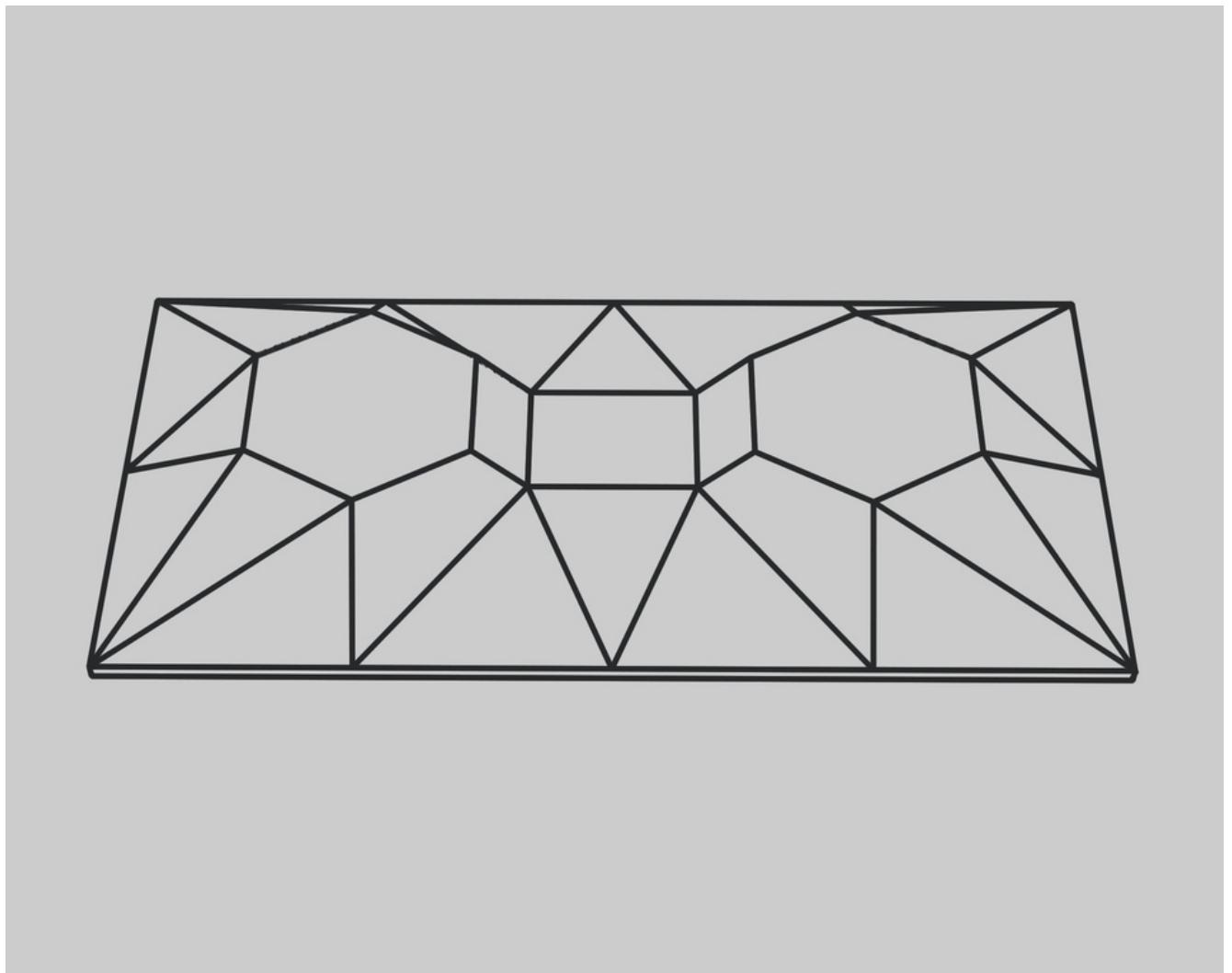
PREPARACION



AXONOMÉTRIA
EXPLOTADA Y TABLEWARE



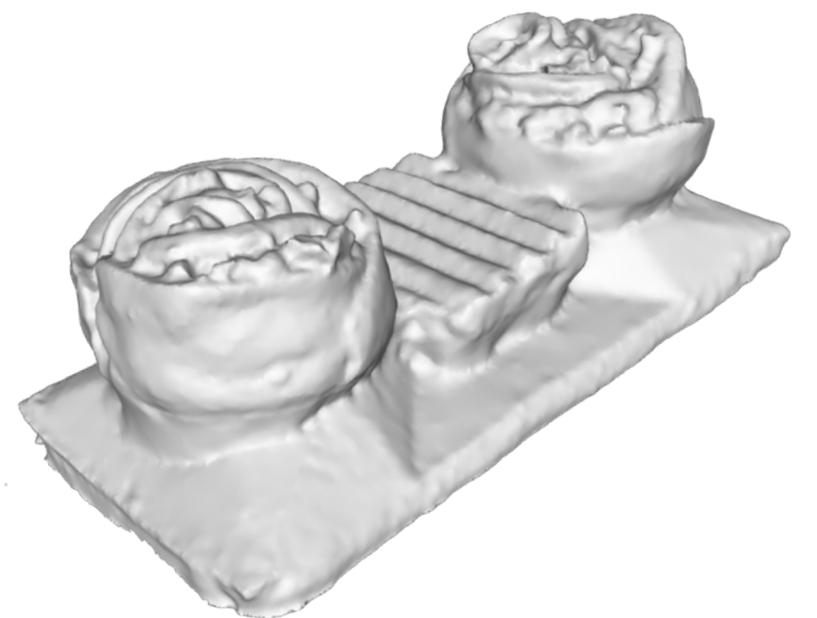
MOLDES IMPRESOS
UTILIZADOS



PLANOS Y RESULTADO DEL
TABLEWARE



FOTOGRAFÍAS



FOTOGRAFÍAS

Zona Sur

C O N G R I O A C E V I C H A D O



CALDILLON DE CONGRI



CEVICHE



MOLDE



FOTOGRAFÍA



FOTOGRAFÍA

Zona Austral

B A J A T I V O D E C H O C O L A T E



TORRES DEL PAINÉ



IGNISTERRA



CALAFATE

Para esta preparación necesitaremos los siguientes ingredientes: frutos rojos, aceite de coco, licor de calafate, chocolate de repostería.

Para empezar, tome el chocolate de repostería, córtelo en trozos pequeños y en una olla con un bowl realice un baño maría de este. Luego vierta el chocolate ya derretido en el molde, espere unos treinta segundos para que este se adhiera a las paredes y retire el chocolate sobrante en el bowl, deje el molde en un freezer durante un minuto vera que este se endurece, repita este paso tres veces para lograr una mejor consistencia de su chocolate.

Por otro lado, para la elaboración de la salsa de frutos rojos, agregue un puñado en un sartén con una cucharadita de aceite de coco, revuelva hasta que se forme liquida, cuando ya esté lista déjela en el freezer para que el aceite de coco le de solides a su salsa.

Por último, ya teniendo ambos pasos anteriores listos. Primero vierta una pisca de licor de calafate, después agregue la salsa de frutos rojos. Ya teniendo nuestro chocolate relleno con los ingredientes adecuados, procederemos a sellarlo con el chocolate derretido sobrante con el fin de que la mezcla no escurra.

Para una mejor consistencia, mantener su chocolate refrigerado hasta consumirlo.



Frutos rojos



Chocolate para repostería



Licor de calafate



Aceite de coco

INGREDIENTES



Freezer



Bowl

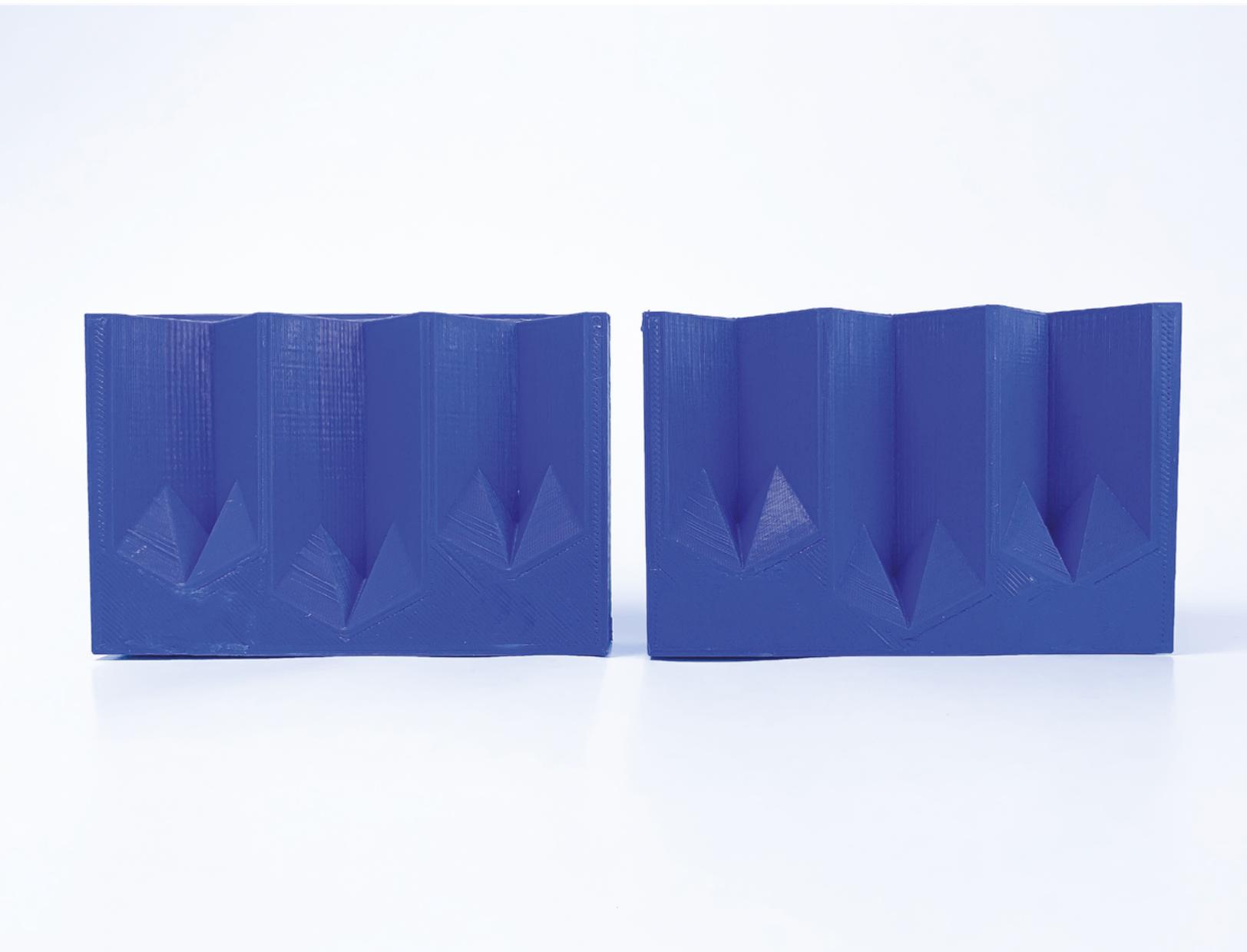


Set de cocina



Sarten

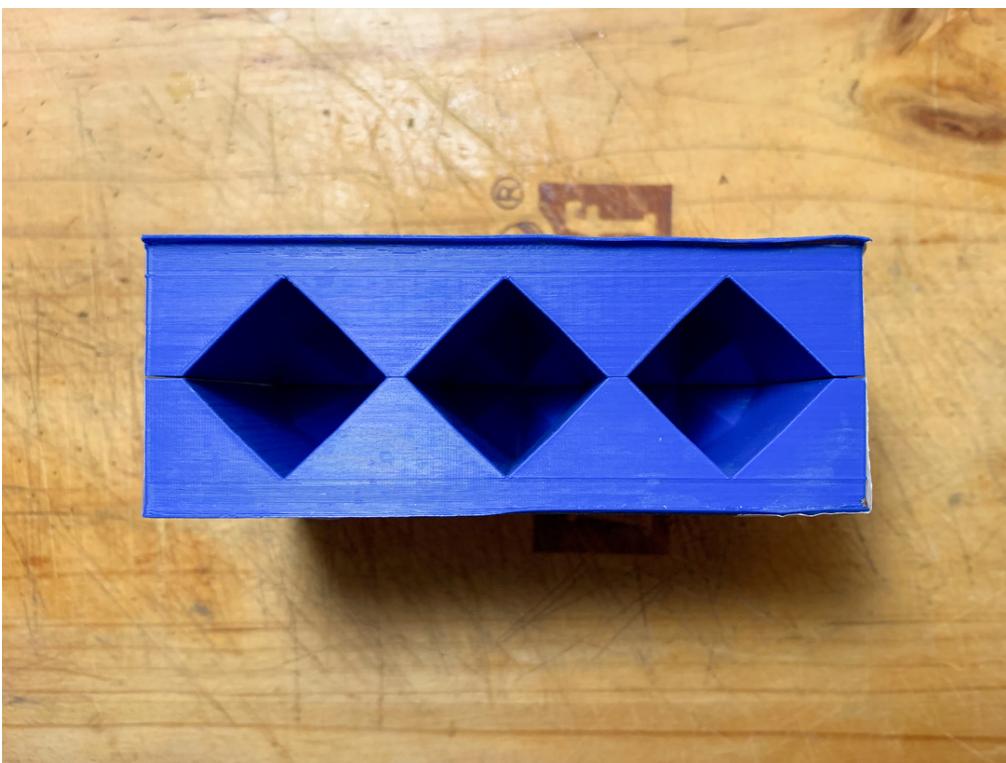
UTENSILIOS



MOLDE



Paso 1: derretir chocolate a baño maría



Paso 2: Colocar chocolate en molde



Paso 3: Freír frutos rojos



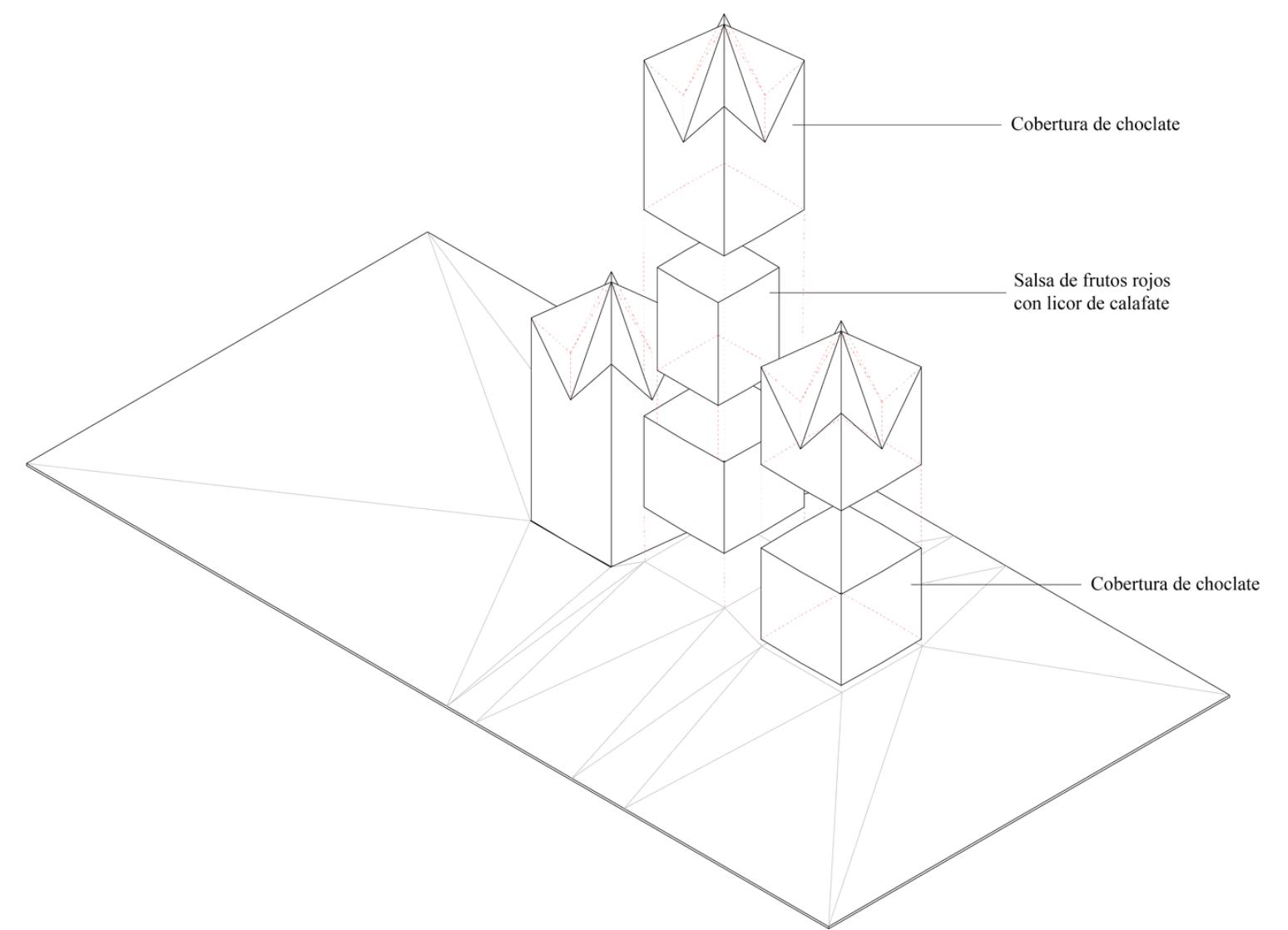
Paso 4: Congelar salsa



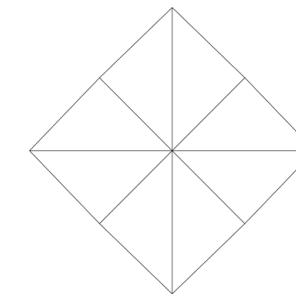
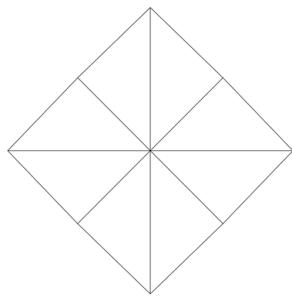
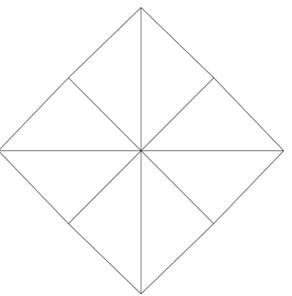
Paso 5: Incorporar licor de calafate a la salsa



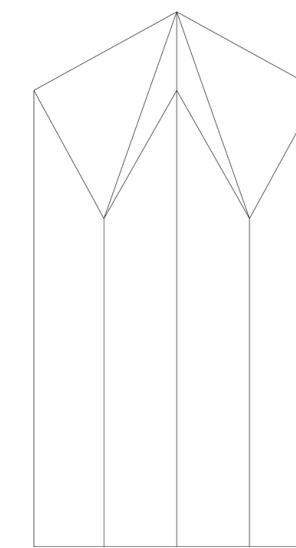
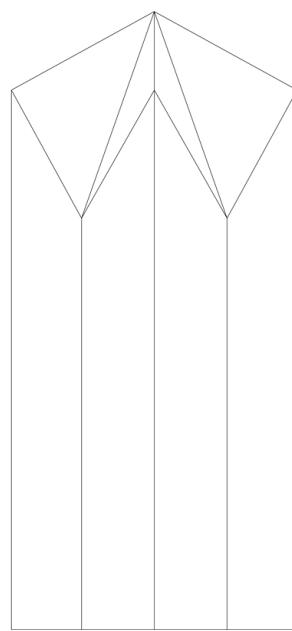
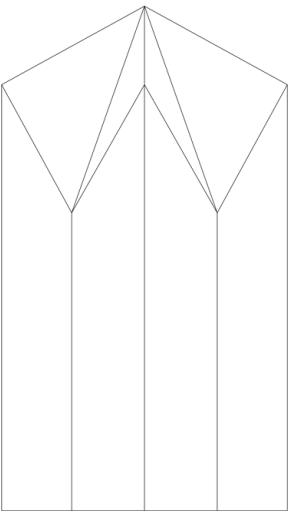
Paso 6: Rellenar molde



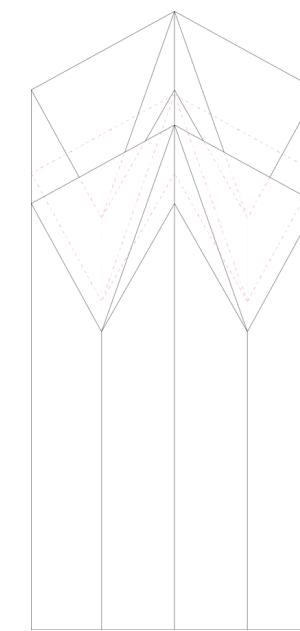
RELLENO ISOMÉTRICO



Top

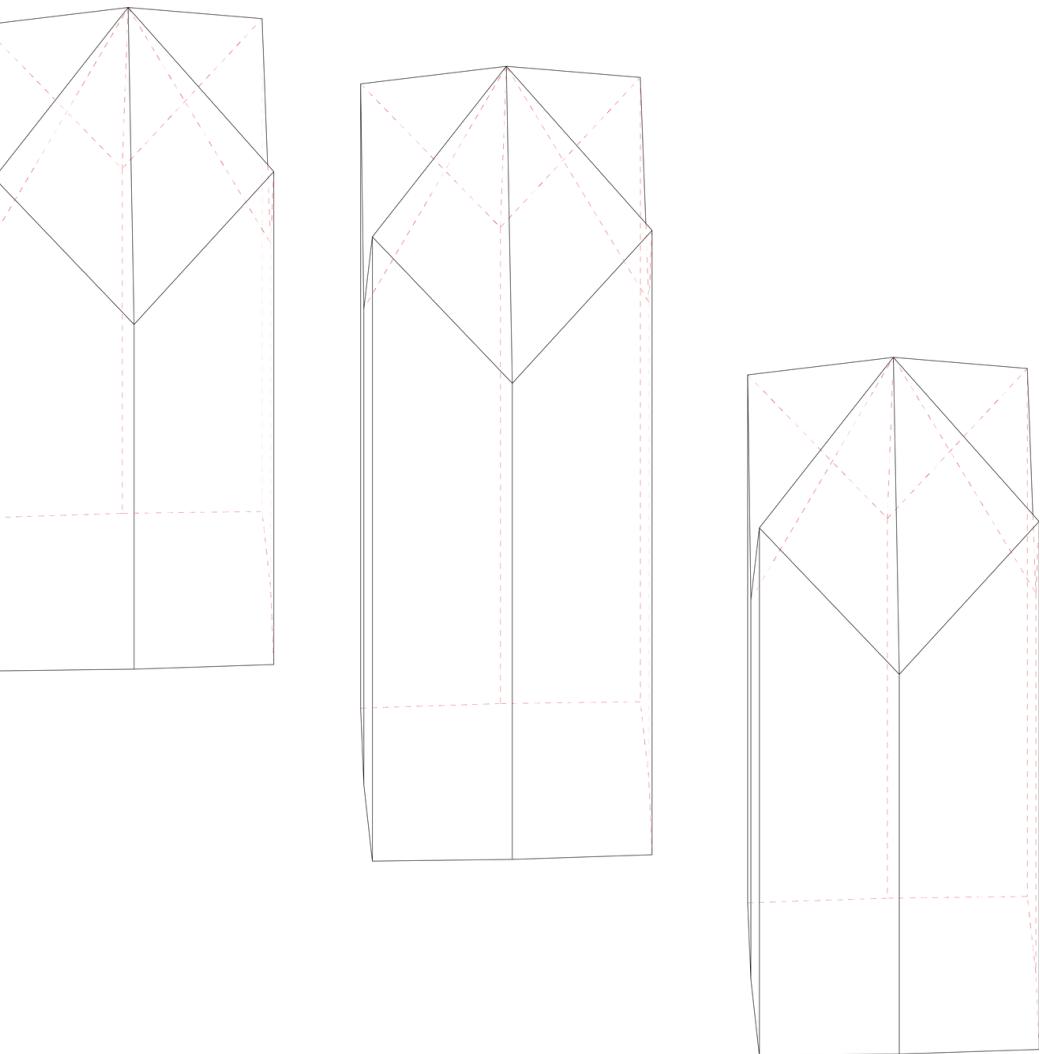


Front



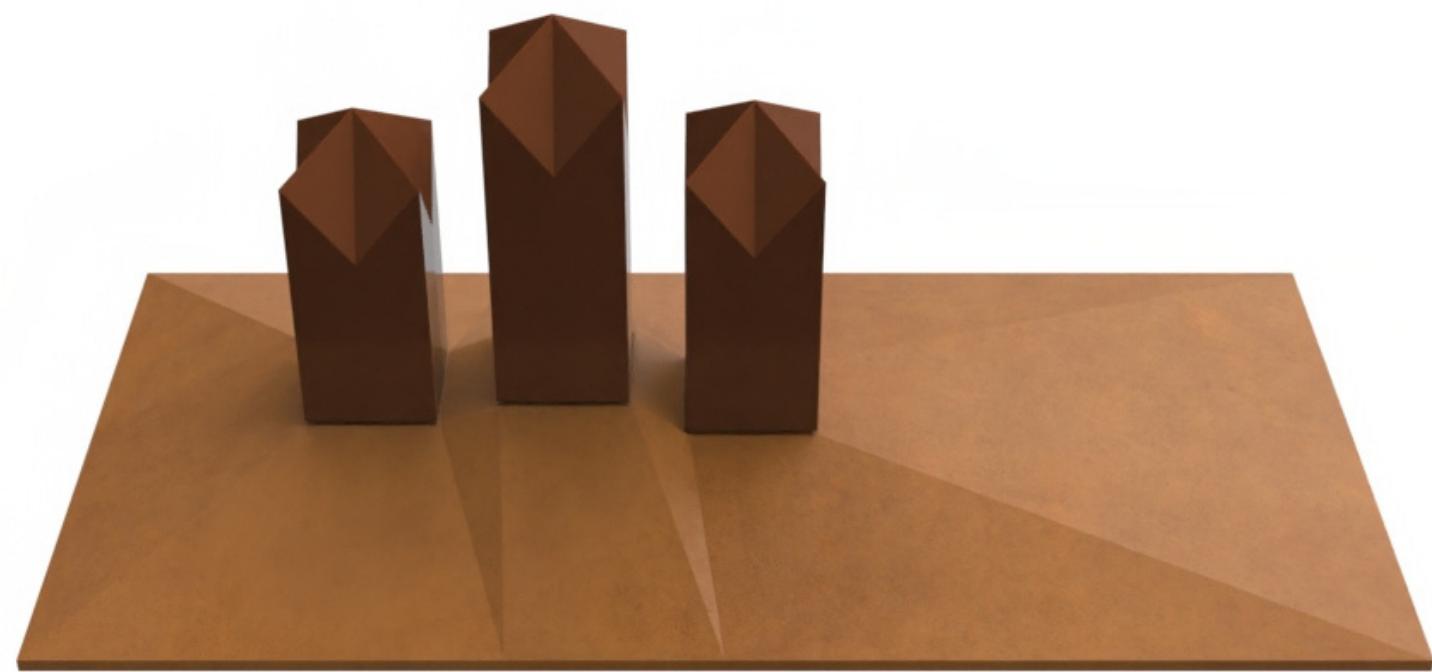
Right

VISTAS 2D



Isométrica

VISTAS 2D



RENDER



FOTOGRAFÍA



FOTOGRAFÍA

Paraíso Chileno

BITS & BITES

¡Utilizamos los mejores ingredientes que encontramos a lo largo de Chile y lo elaboramos con todo nuestro cariño! Esperamos que lo sientas cuando pruebes nuestros productos.