



TALLER DE PRODUCTOS

ENTREVISTA EXPERTO GASTRONÓMICO

Ingeniería en Diseño - UAI

SERGIO SILVA

AFICIONADO A LA CHOCOLATERÍA

A continuación presentaremos una serie de preguntas con el fin de conocer un poco más sobre este campo y sus posibilidades, con el fin de aplicar este conocimiento al diseño gastronómico.

1. ¿Cuál es su trabajo?

Soy Gerente de Tecnologías de Información de Compañía Minera Doña Inés de Collahuasi SCM

2. ¿Relaciona su trabajo con la gastronomía?

No, para nada

3. ¿Cómo se introdujo en el mundo del chocolate?

Buscando alguna opción dentro del área de “cocina” que fuera novedoso

4. ¿Qué utensilios piensa que son primordiales para la fabricación del chocolate?

Moldes, espátulas, termómetro, equipo para calentar el chocolate

5. ¿Cómo cree que entra el diseño en la cocina?

El diseño, en el caso del chocolate, va por el lado de los moldes, pero también por las figuras que se pueden hacer con chocolate

6. ¿Puede contarnos acerca de algunas de sus creaciones?

Dentro de los bombones que más éxito ha tenido es una caluga bañada (enrobed) en chocolate con granos de sal del himalaya en la parte superior.

7. ¿Cómo cree que se desarrolla el ámbito digital con el chocolate?

Podría ir por el lado de las impresoras 3D, ya hay desarrollo en este tema.

8. ¿Cuál es el proceso de experimentación para lograr nuevos resultados? (nuevos sabores, técnicas, etc.)

Lo más importante en el proceso del chocolate es el proceso de templado del mismo, esto porque tiene uno que llevarlo a una temperatura, dependiendo del tipo de chocolate, luego bajarle la temperatura con movimiento y luego volver a subir un poco la temperatura. Cuando esto se realiza bien, el chocolate se desmolda muy bien, por una pequeña contracción que sufre y adicionalmente no se derrite en las manos y hace “crack” al mascarlo. Para generar nuevos sabores lo mejor es probar, por ejemplo yo he probado con merken y quedan bien buenos.

Hoy día hay una tendencia a pintar los chocolates de colores muy brillantes y esto atrae a las personas. El diseño de texturas también es importante.

9. ¿Cuál es su técnica preferida para hacer chocolate?

Yo prefiero hacer el proceso de templado a mano, me compre una máquina pero al no ser automática, es más complejo el trabajar con ella. Por eso prefiero el templado manual

10. ¿Cuáles son los ingredientes que cree indispensables para elaborar chocolate y en cuales de estos es posible innovar?

Yo fabrico bombones, y los ingredientes son el chocolate, que debe ser de muy buena calidad. Uso chocolate belga. Lo otro importante son los rellenos, en esto es factible innovar, con productos de la región, como dije antes, merken, podría ser con maqui u otros productos.

11. ¿Conoce algún referente de la chocolatería que le llamara la atención?

Callebaut (<https://www.callebaut.com/es-LATAM/home>)

12. ¿Qué preparación cree que sería mejor recibida en Chile?

Nosotros aún somos tradicionales, por lo que los rellenos exóticos cuesta que gusten. Pero hay que ver como introducir estos, estos rellenos son para bombones pintados de color.

Agradecemos su colaboración con nosotros. Sus respuestas serán de mucha utilidad para el desarrollo de nuestro proyecto de diseño.