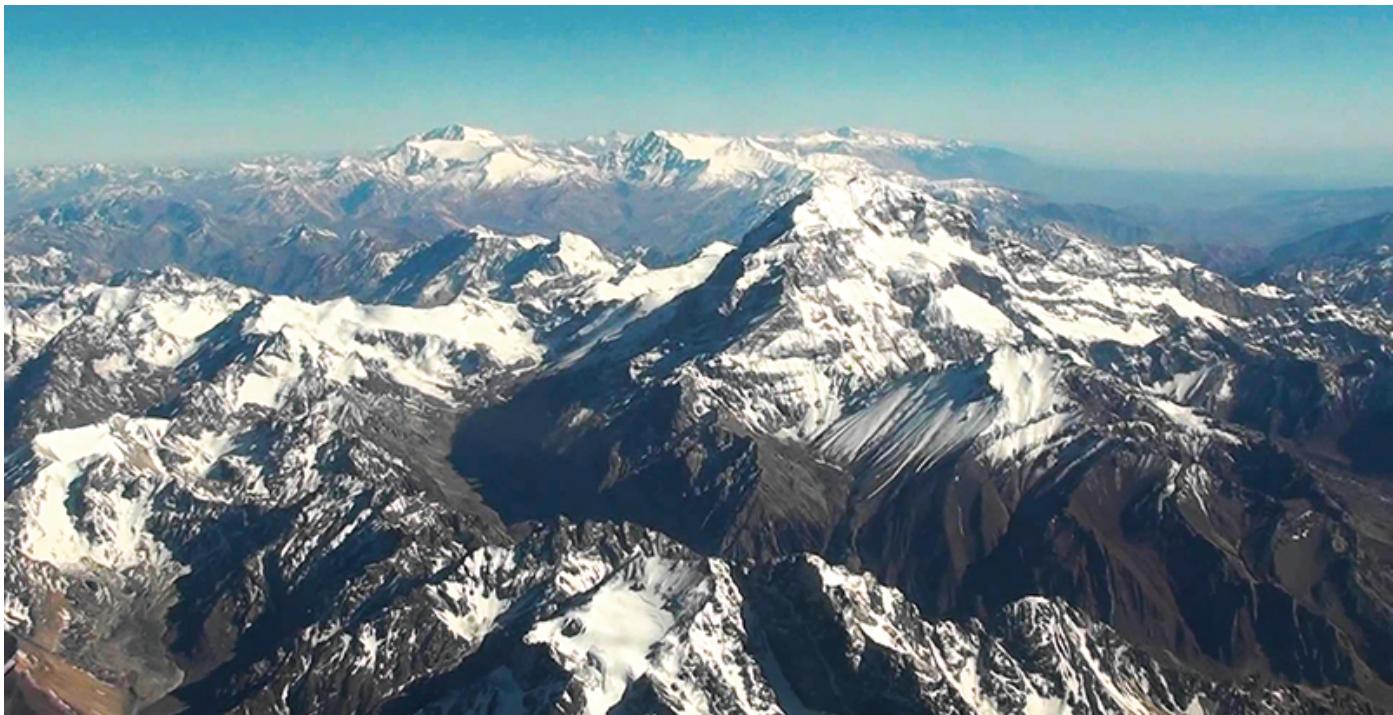


Chocolate Syrah  
Santiago Chala S.

2

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 conocida industria vitivinícola Chilena. Con este propósito creamos chocolates 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 el concepto del maridaje.

Esta preparación consiste en un chocolate amargo con forma de montaña, el cual va relleno con frutos de calafate y acompañado por un vino tinto de tipo Syrah como maridaje. Para lograr fabricar este chocolate utilizamos un molde de estilo catenario, el cual nos entrega esa la forma de montaña que buscamos.



concepto

Ingredientes:

Chocolate amargo para fundir (50g)  
Calafate (20g)

4

En un bol de vidrio templado y a fuego lento en baño María, derretir el chocolate hasta que quede completamente fundido. Mientras tanto, colocar calafates a gusto en la punta del molde catenario. Una vez se haya fundido el chocolate, verterlo en el molde y guardar en el refrigerador por 30 minutos. Transcurrido este tiempo, sacar del refrigerador y desmoldar cuidadosamente.



Chocolate amargo para fundir

5



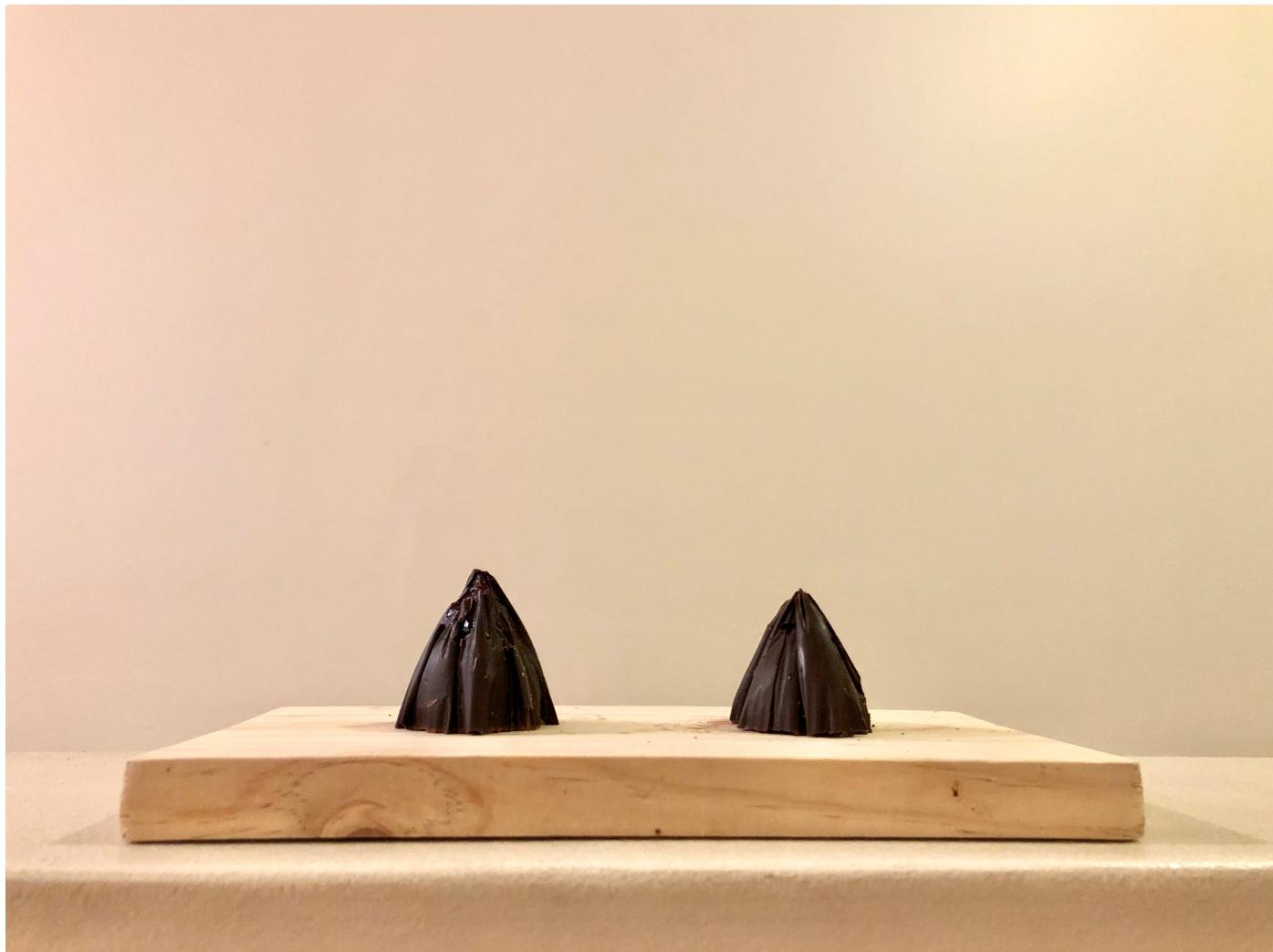
Calafate

ingredientes

6

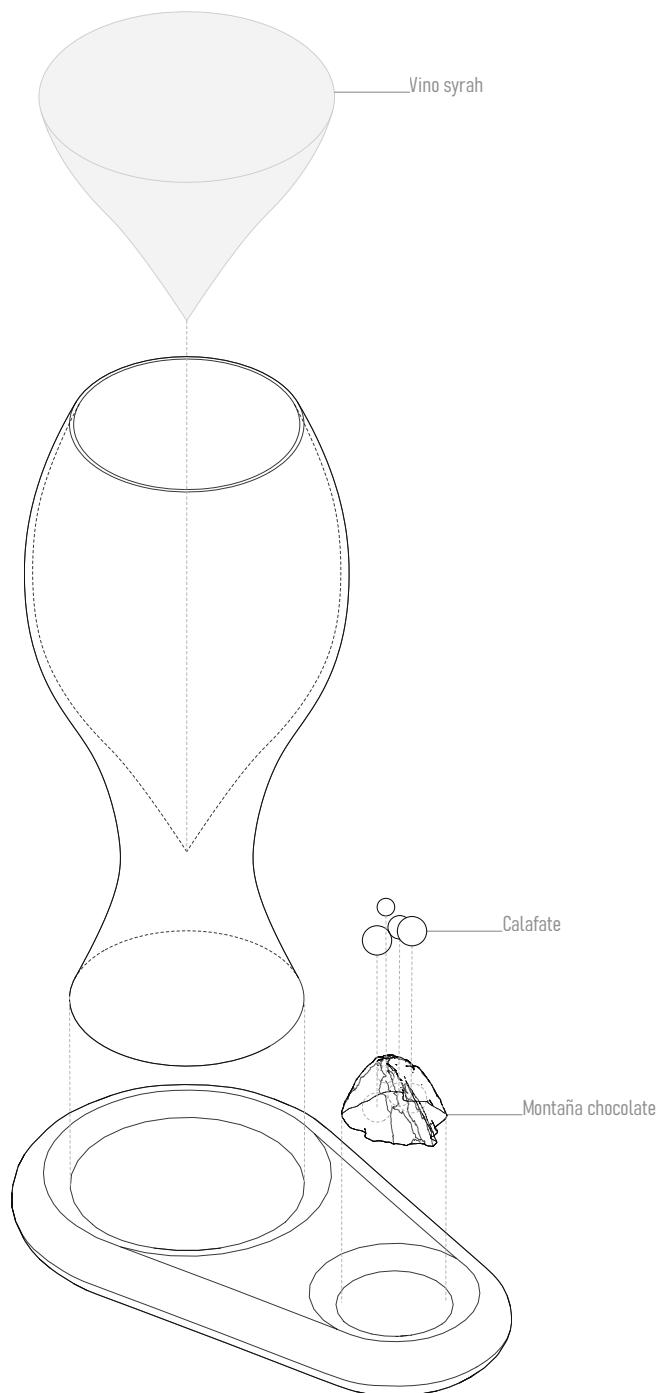


fotografia 1



fotografía 2

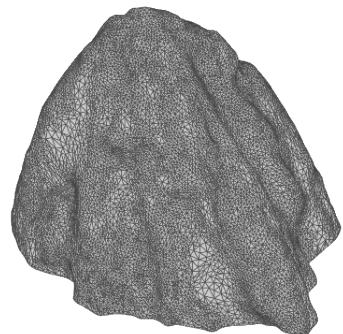
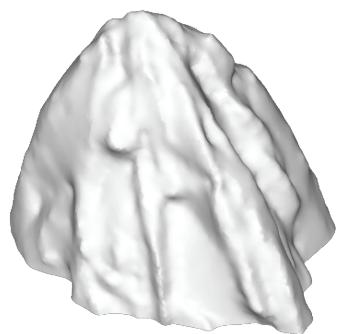
8



isométrica explotada del plato



9



fotogrametría

10



molde catenario



11

render detalle tablewear

12



render preparación



13

render detalle preparación