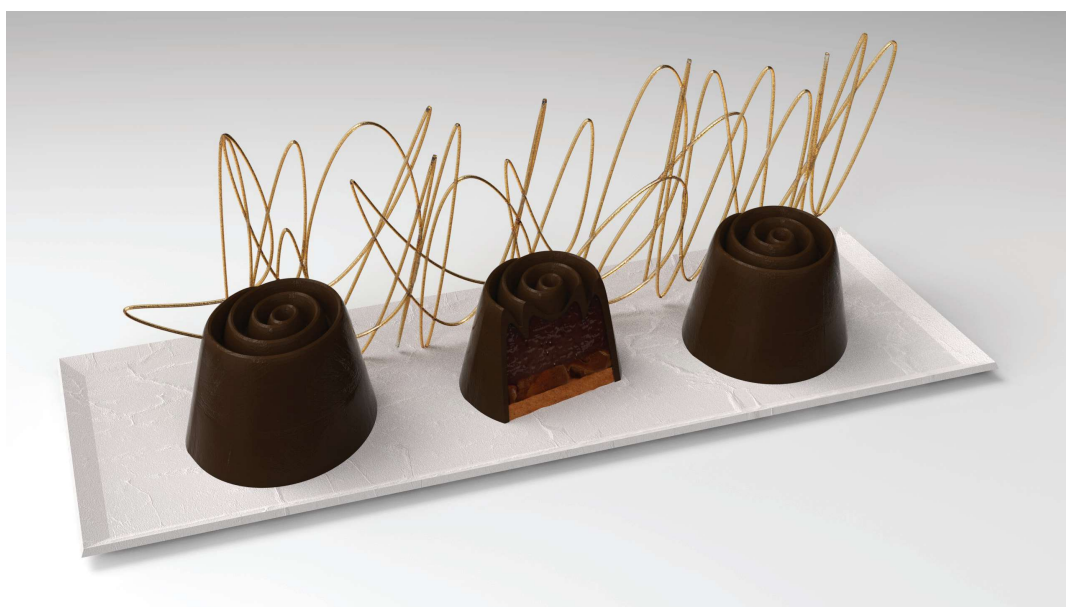


¿Dónde está el postre?
Trinidad Yáñez Figari

El plato “¿Dónde está el postre?” es parte del Menú de GAME ON; “No juegues con la comida”. Es un concepto irónico, pues desde pequeños hemos escuchado esta frase, sin embargo, nosotros queremos romper esta costumbre. La idea, es llevar la experiencia más allá que solo comer, utilizando la textura, los sabores, la vista y tu mente. No tienes por qué prepararte para empezar tu plato, haras lo correcto intuitivamente, y te podrás dar cuenta al terminar que había un juego clásico escondido. El juego empieza con el primer vocado, y termina con el último.

“¿Dónde está el postre?” es el clásico juego de encontrar la pelotita que está oculta en uno de los vasos, pero tiene algunas diferencias. La primera, no tenemos una pelotita de esponja o plástica, sino un delicioso postre de chocolate y caramelo salado. La segunda, los vasos no son en sí con su figura clásica, sino que una cubertura delgada de chocolate con una forma elegante, una forma hecha con modelado 3D. El postre está hecho dentro del vaso, pero ¿cuál es el verdadero? hay 3 vasos de chocolate frente suyo, uno el postre real y los otros cáscaras vacías. Está la posibilidad de equivocarse, pero solamente te comerías tu delicioso error y continuarías con tu siguiente opción.



3

Concepto

Ingredientes:

Para una porción

Para la masa:

Mantequilla sin sal (35g)

Azúcar granulada (25g)

Huevo (1/2 unidad)

Harina sin polvos de hornear (60g)

Sal (1/4 cucharadita)

Para la cobertura:

Chocolate de cobertura

Para el caramelo:

Crema(30ml)

Azúcar(50g)

Agua(1 cucharada)

Sal de mar (pizca)

Avellanas (1 cucharada)

Para el ganache:

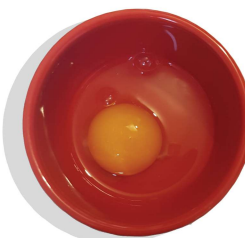
Chocolate semi amargo (75g)



Mantequilla



Azúcar



Huevo



Avellanas



Crema



Sal de Mar



Sal de Mesa



Chocolate



Harina

Batir la mantequilla y el azúcar hasta que se vea una mezcla cremosa. Agregar el huevo, luego la harina y la sal hasta que todo quede incorporado. Hacer una bola con la masa y envolverla en plástico de cocina. Llevar al refrigerador por lo menos una hora. Estirar la masa a 1/2 cm de grosor. Cortar con un vaso círculos y llevarlos al hornopreviamente precalentado a 180C en una bandeja previamente enmantequillada. Hornear hasta que quede dorada. Dejar enfriar.

Derretimos el chocolate de cobertura y lo vertemos en el molde, vamos girandolo para formar una capa levemente más gruesa. Lo guardamos en el refrigerador para después. Necesitamos tres “vasos”.

Por una parte, poner la crema en una fuente y hacerla hervir (puede ser incluso en el microondas). Por la otra, combinar el azúcar con una cucharada de agua y revolver hasta que se disuelva, después dejar tranquilo a fuego lento hasta que se vuelva oscura (aproximadamente 5 minutos). Sacar del fuego, y mezclar con la crema de a poco. Agregar la sal de mar. y las avellanas levemente machacadas. Dejar enfriar (se puede poner en el refrigerador para apurar el proceso).

Calentar la crema en una ollita justo hasta que empiece a hervir. Poner la crema calentada encima del chocolate picado o derretido. Dejar reposar.

Desmoldamos todos los vasos. Ponemos las mezclas frías en uno de los vasos de chocolate: la de chocolate, luego la de caramelo y después la masa. Colocamos los vasos de manera aleatoria en un plato. Finalmente, le agregamos unas decoraciones y servimos.

7

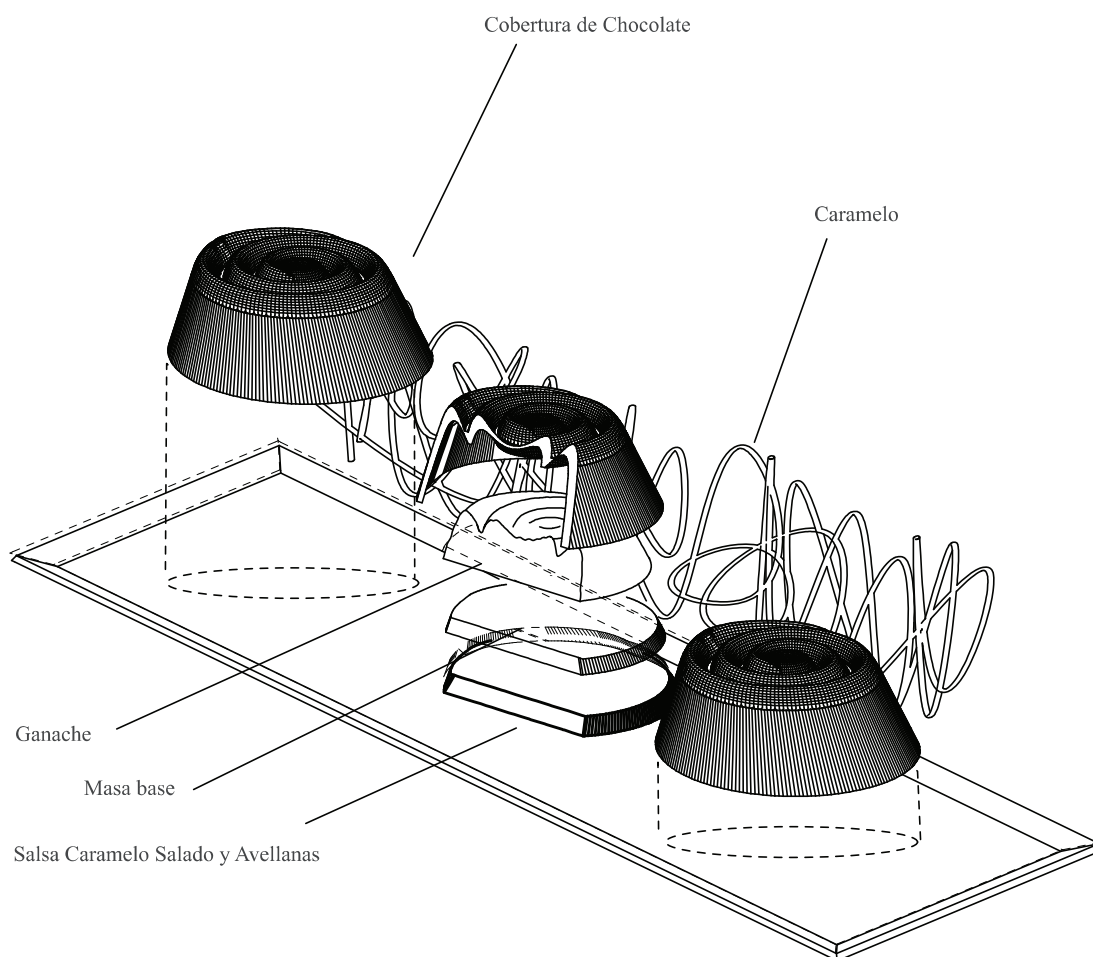


fotografía 1

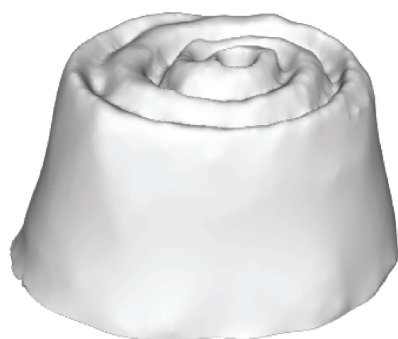


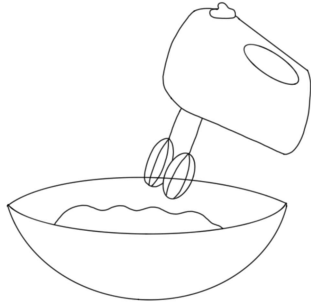
fotografia 2

9

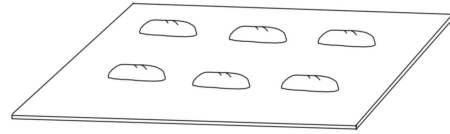


Isométrica explotada del plato





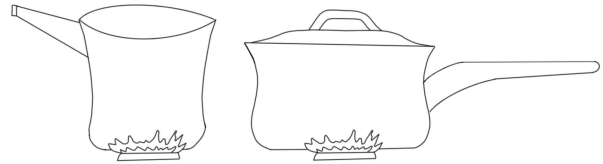
Mezclar en el orden descrito los ingredientes de la masa. Llevarlo al refrigerador.



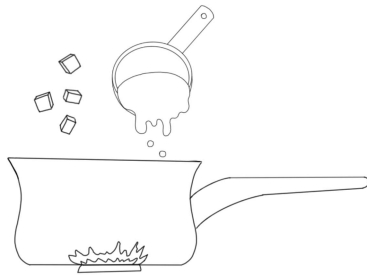
Hacer bolitas con la masa y aplanarlas en una bandeja. Llevar al horno



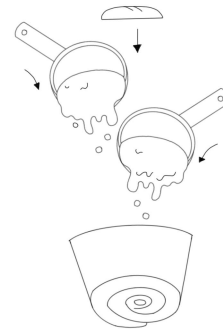
Derretir el chocolate de cobertura y colocarlo en el molde. Vamos girando el molde para formar una capa más gruesa. Llevar un tiempo al congelador. Desmoldamos. Repetir tres veces



En un recipiente hervir la crema. En otro derretir el azúcar con el agua y crear caramelo. Combinarlos y agregar las avellanas.



Poner a hervir la crema. Luego Mezclarla con chocolate picado o derretido.



Llenar uno de los moldes con el ganache, luego el caramelo y finalmente la galleta. Servir.



12



Molde / herramienta personalizada

