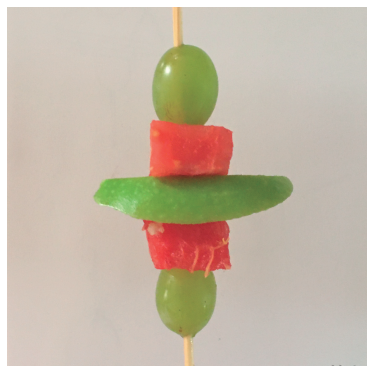
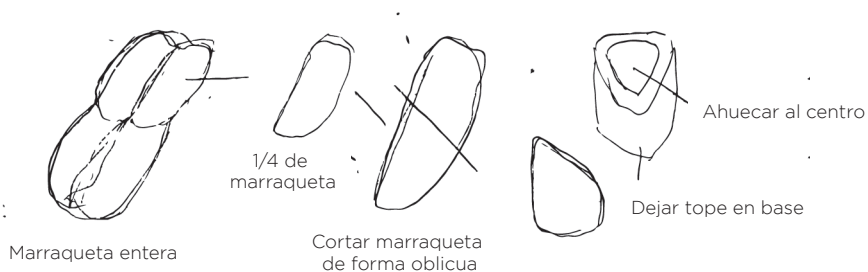


PF3 Proceso del bocado



Para mostrar las distintas formas de untar y rellenar las masas al principio se pensaba en un pan relleno con pebre, que se posara verticalmente la superficie para mostrar su interior.



De acompañamiento al bocado salado propuse dos brochetas con frutas de la temporada, frescas y livianas. Ambas coordinadas por su forma y color.



Como bebestible pensé en un trago típico chileno pero en vez del huesillo lo reemplacé por un ingrediente distinto y no tan popular: el cochayuyo.

PF3 Proceso del bocado



Se forma una masa sin levadura con base de harina de cochayuyo. Acá me entero de que el yodo del cochayuyo reemplaza la sal por lo tanto no es necesario añadirle.

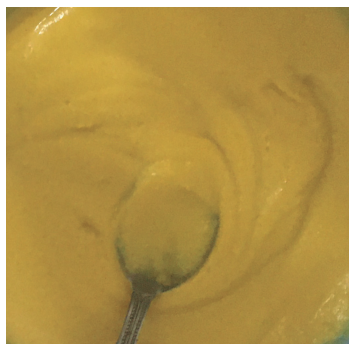
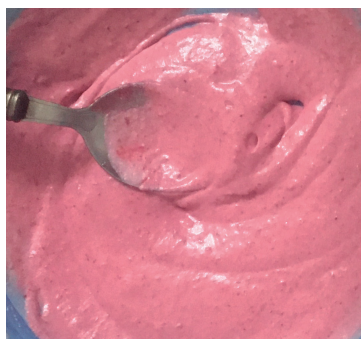
Continué con la idea se presentar un pan relleno pero esta vez corregí la presentación, hice la masa y experimenté con pigmentos naturales, semillas y harinas.

Para dar un toque de color a la masa le agregué puré de betarraga y zapallo a la mezcla, resultando un rosa y un amarillo pálido.



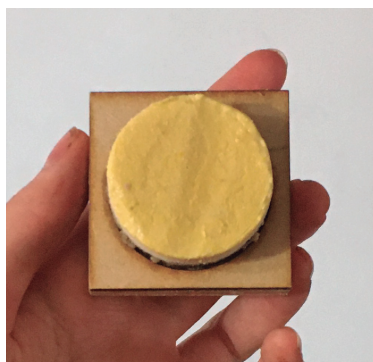
Para otorgarle más saturación intenté cubriéndolos con aceite de oliva y tostándolos en el horno eléctrico.

PF3 Proceso del bocado



Decidí cambiar mi propuesta de bocado salado en base a pan por razones en torno a su valor nutricional, consumo de gas y también porque la temporada de verano abre el apetito a los alimentos livianos y frescos.

Se forma una mezcla de castañas de cajú, leche de coco, jarabe de ágave y zapallo/frutillas respectivamente.



En la exposición el bocado se decora con menta y frutillas en semi círculos para dar más contraste.

En lugar a la base de pan, se arma una base de frutos secos que consta de triturar nueces, pasas, harina de cochayuyo, chancaca/cacao respectivamente hasta formar una masa moldeable.

Como auto-critica pienso que el sabor de las nueces resaltaba mucho por encima de todo, dejando un amargor en el paladar.



PF3 Proceso del bocado



Probé dos tipos de tinta comestible, una en base a cacao y la otra en base a carbón activado. Dentro de estas dos, la primera resultó siendo mucho mas sabrosa pero menos pigmentada que la segunda. De todas maneras, preferí guiarme por el sabor.

También pude enterarme que sin aceite la mezcla no resultaba bien para finalidades de calcado, resultando una mezcla poco pigmentada.

El proceso del “papel” de fruta constó de licuar duraznos hasta quedar una mezcla entre liquida y pastosa, distribuir una capa delgada (menos de 3mm) en una bandeja cubierta con papel de hornear y llevarla a deshidratar al horno por dos horas a temperatura mínima.

También intenté con otras frutas como frutillas y melón pero ninguna de estas resultó bien, al parecer la mezcla de estas frutas resultaba muy liquida.



Al principio probé horneando la mezcla con papel mantequilla y se quemó. Continué probando con papel de hornear (o papel sulfurado) y esta vez si pudo despegarse.

Es aquí donde me enteré que el papel mantequilla no es igual al papel de hornear, siendo este último de un material poroso que no se adhiere la mezcla.