

En lo formal y aromático

Se busca un equilibrio entre la intervención del huevo y la apetencia. Adentrarse en el mundo sensible de los sabores.

La propuesta conjuga lo que se ve con lo que se prueba.

Acerca de la tradición

Los chinos consumen el té de jazmín en ocasiones especiales, como signo de hospitalidad de sus anfitriones

Fusión de la propuesta con lo culturalmente estudiado

El brindis que se hace en las arenas de Ritoque es un regalo. Un acto de hospitalidad que acoge y recibe a los participantes de éste.

La propuesta se basa en el jazmín por la tradición de su carácter hospitalario, usado culturalmente en ocasiones especiales.

Esto último, es la cualidad propia de un acto.

Acerca de la preparación

Lo inmediato era mejorar la apetencia del bocado. Por ello es que se trabajó con color y con una forma nueva. Distinta a la forma ovalada propia del huevo)

El proceso comenzó con la fabricación de un molde rectangular para el huevo duro.

Una vez resuelta la maqueta del molde, éste se hizo en policarbonato.

En la cocción

Todos los huevos fueron sometidos a 10' de agua hirviendo. Luego a algunos se les sacó la cáscara completa, otros hasta la mitad y otros fueron solo craquelados.

La cocción continuó en té de jazmín.

Después de eso, los huevos se metieron en el molde rectangular y en el congelador por 15'. Luego se cortaron en rodajas y se pusieron en una brocheta acompañadas de manzanas remojadas en jugo de limón que con su acidez corta la pastosidad de la yema del huevo.



FLOR DE JAZMIN



HUEVO RECTANGULAR EN LA MATRIZ DE POLICARBONATO



HUEVO RECTANGULAR TEÑIDO EN BETARRAGA

1. Reinventar el huevo. Respecto a la forma, se gobierna el huevo rectangular. Hubo 3 intentos de molde, de distintas medidas. Se iba metiendo el huevo duro en rectángulos de hasta 6 cm de largo por 3 cm de alto. Esta fue la maqueta definitiva.
2. Huevos duros al té de jazmín. Se hizo 4 intentos de huevos remojados en té de jazmín. Todos se tiñeron café, pero el aroma de la flor no se impregnó bien.

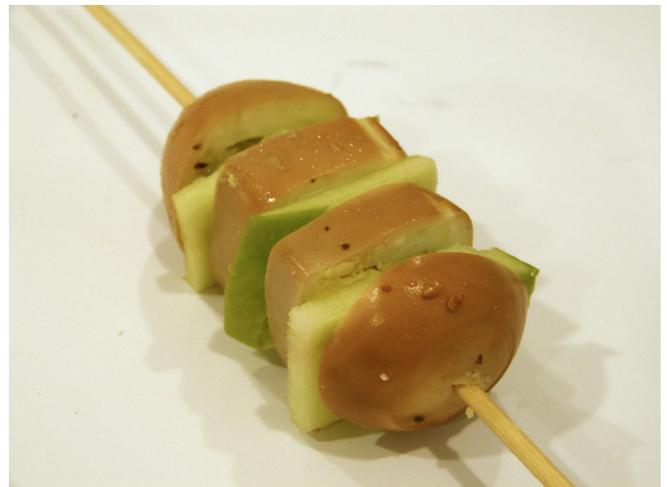
Como conclusión

A modo de síntesis, es importante resaltar que para proponer este bocado, se retomó la observación que se hizo en el ágape pasado acerca de la voluntad de querer prolongar el momento del brindis. Por ello es que se modificó la forma del huevo para sorprender y leer; re-mirar el bocado.

Cabe destacar que la propuesta no se cumplió en su totalidad, puesto que, a pesar de las pruebas realizadas en los huevos con jazmín, el aroma de éste no permaneció más de una hora en la clara del huevo duro.



HUEVOS RECTANGULARES TEÑIDOS CON TÉ DE JAZMÍN



PROPUESTA TERMINADA

