

EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Philippe Germain

Visions gourmandes



Philippe Germain Ediciones

EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Philippe Germain

Visions gourmandes

Philippe Germain Ediciones



> Gracias a...
François Jarriau
Jean-Claude Tagliareni
Sylviane Touzé
Delphine Dalmas
Michelle Germain
Margaux Cintrano
Marie-Christine Bastide
François Barbot
Jean-Michel Boschet
... que me ayudó para conseguir
este gran resultado.

> © 2015, Philippe Germain Ediciones
Todos los derechos reservados para todos los países.
En virtud de la Ley de 11 de marzo de 1957,
toda traducción, adaptación o reproducción,
incluso parcial, por cualquier medio,
está prohibida sin el permiso
escrito del autor o editor.

> Philippe Germain Ediciones
> Director de la publicación:
Philippe Germain
> ISBN: 979-10-94742-05-1
> Code editor: 979-10-94742
> Version Del libro: Pdf.Es.2.0.2

EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Philippe Germain

Visions gourmandes

.....
Diseño-redacción: Philippe Germain

Diseño gráfico: François Jarriau
y Jean-Claude Tagliareni

Fotografías: Philippe Germain

Ilustraciones: Michelle Germain

Redacción: Sylviane Touzé

Cocina: Delphine Dalmas

.....
Traducción español de
Beatriz Tello y Karolina Vergara Hernandez

.....
Philippe Germain Ediciones



EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Visions gourmandes

> Prefacio

El plato es como un lienzo, que permite al Chef expresarse, sacar su creatividad, apoyar sus ideas, plantear sus deseos, traducir su filosofía, escribir una historia.

La vista, el sentido más delicado, entra en juego.

A largo de una década, la gastronomía francesa se ha visto influida por numerosas corrientes procedentes del extranjero, la creativa influencia española, las técnicas culinarias de Asia... Sin embargo, los clásicos han empezado a caer en el olvido.

La presentación del plato se ha vuelto tan importante como los ingredientes servidos.

Imaginar un nuevo plato se hace necesariamente pensando en el plato como una clave para la preparación, donde el o la Chef, crean su última y efímera representación.

Entender el espacio, vestirlo, adaptarlo; es lo que los jóvenes chef han estado innovando, planeando, desarrollando e implementado.

Este libro explica con extraordinario detalle y precisión, la construcción del estilo y diseño de la presentación de un plato.

> Jacques & Laurent Pourcel





EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Visions gourmandes

> Preámbulo

Empezaré este preámbulo con la graciosa historia del nacimiento de este libro.

Un día me invitaron a un concurso de cocina, en el cual participaban artistas culinarios y jefes de cocina, quienes creaban y presentaban platos suculentemente apetecibles. Mientras transcurría el concurso, me imaginaba cómo habría hecho yo esos platos, si hubiese participado.

Al día siguiente, después de varias búsquedas infructuosas en Internet, y en algunos libros de referencia en el arte de preparar y presentar platos, nació la idea de escribir este libro.

El tema sería, ¿Cómo combinar la creación culinaria y el diseño gráfico?

Espero que encuentren en estas páginas, las soluciones al reto de dar estilo a su propia versión culinaria con la finalidad de superarse para trascender en sus conocimientos.

> Philippe Germain





EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Visions gourmandes

> Table of contents

- 13** > Conceptos básicos
- 19** > Reflexiones artísticas
- 29** > Soportes de montaje
- 35** > Instrumentos y herramientas
- 41** > Productos y materiales
- 47** > Dibujos y grafismo
- 53** > Algunos consejos y mucho más
- 59** > Presentaciones artísticas
- 187** > Tabla de contenidos
- 189** > Créditos, enlaces útiles

Principios básicos



- > Fuentes de creación
- > El proceso creativo
- > El principio de unidad
- > La elección del estilo
- > El tema de la comida
- > Aspecto práctico y funcional



Como pintar un cuadro, diseñar publicidad, decorar una habitación o el jardín, hay una serie de bases y reglas a seguir, consejos a utilizar para conseguir un resultado elegante. De hecho, para una composición exitosa, no se deja espacio al azar.

En comparación a ello, se puede pasar un buen momento, encontrar la belleza donde no se ha estado antes, pero aplicándose a menudo las mismas reglas que en las composiciones artísticas.

Vamos a tratar de detallar todos los procesos involucrados para conseguir un plato de bella presentación, en el cual valoraremos los diferentes elementos que lo componen. Nuestro plato debe ser una obra de arte !



> Fuentes de creaciones

En cocina, la presentación de un plato es un arte que requiere mucha creatividad!, de hecho solo algunos platos son creaciones puras.

Generalmente, cada nueva presentación es una adaptación mejorada de un plato existente. Sin embargo, los conceptos originales nacen de la imaginación de gente creativa que inventan nuevas obras culinarias.

Mira a tu alrededor !

Estamos rodeados de cuadros, imágenes, ilustraciones de moda, ideas de decoración, presentaciones de platos en revistas, televisión. Cada vez que vea un diseño que sea de su gusto, intente conectar su inspiración y los ingredientes del plato, para imaginar que resultado obtendría.

Inspirarse en libros y revistas de cocina



Hoy en día, la tendencia en la cocina es la presentación artística de platos, cada vez más hermosos y deliciosos y con más encanto visual.

Así que tenemos mucho para elegir, observar, detallar, recomponer los platos de nuestros más grandes líderes culinarios. Esta inspiración es una fuente ideal para replicar las presentaciones en casa.

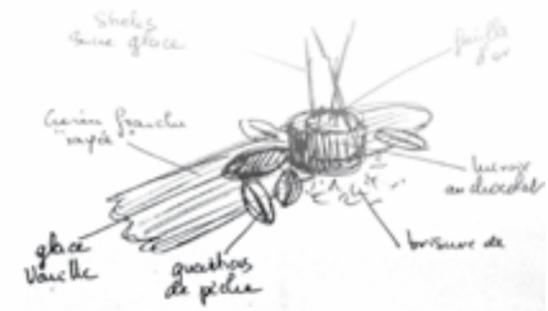
Esta es sin duda una excelente y práctica forma de empezar a estimular nuestra imaginación.

Buscar en la web !

Internet es también una ventanilla muy útil para buscar ideas de platos, recetas, ideas de decoración, platos de comida, platos de decoración.

La página web "Viva" mostrará cómo se hacen las cosas.

Nunca dude en tomar notas y hacer bocetos. Con el tiempo, esto le permitirá mejorar su creatividad para pensar y crear nuevas presentaciones. Se convertirá en un profesional del diseño culinario.



> El proceso creativo

Toda presentación culinaria empieza con un proceso creativo como en una agencia de publicidad. De hecho, se trata de definir los puntos partida haciendo una serie de preguntas.

Como cualquier artista, el primer aspecto más importante es pensar en el proyecto en cuestión. Por supuesto, nuestro punto de partida es la definición de la receta de cocina que vamos a servir a nuestros invitados.

¿Qué tema de fiesta adoptará?

¿Qué tipo de comida será?

¿Qué tipo de presentación será?

¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

¿Cómo traducir esta receta en el plato?

Es un guiso o pescado, carne a la brasa o plato con salsa?

¿Cuál será el acompañamiento?

¿Qué tema en particular de adoptará, es una comida de fiesta, una cena romántica, un almuerzo de negocios o simplemente una comida familiar?



¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

¿Qué tipo de presentación será?

¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

¿Qué tipo de presentación será?

¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

¿Qué tipo de presentación será?

¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

Principios básicos

Tenemos que realizar una lista completa de todo lo que es necesario para nuestro objetivo.

Seguir la pragmática !

Por último, y lo más importante, es pensar en lo que sabemos hacer dentro de nuestras habilidades culinarias y el tiempo que asignaremos a esta labor. No se necesita correr riesgos o entrar en presentaciones demasiadas complejas cuando los invitados están por llegar.

Asegúrese de que cualquier combinación de ingredientes es el resultado más adecuado.

¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

¿Qué tipo de presentación será?

¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

¿Qué tipo de presentación será?

¿Qué tipo de decoración será?

¿Qué tipo de ambiente será?

¿Qué tipo de presentación será?

> El principio de unidad

Vamos abordar principios que pueden ser percibidos como abstractos, así como factores clave subyacentes que deberán ser apreciados cuando vemos una presentación.

Aunque se tienen en cuenta muchos factores en el análisis de una presentación, uno de los más importantes es el principio de la unidad.

¿Que nos preocupa cuando vemos una gran presentación?

Independientemente de que sea arte culinario u otro tipo de arte, este principio casi absoluto, es común a todas las realizaciones artísticas, ya sea pintar, en una fotografía o el diseño de un jardín.

Sin el respeto a este principio, ninguno de nuestros diseños será completo y exitoso.

Podríamos definir este principio de unidad como la combinación coherente de varios componentes esenciales para la estética y la belleza de una realización (composición, color, volumen, espacio, texturas, soporte de montaje etc.).

Pensar en el equilibrio !

El éxito total de la presentación final depende del equilibrio entre todos estos elementos.

Algunas presentaciones tendrán más colores que los demás, o más textura o volumen, algunos platos serán muy simples o más complejos, pero una vez equilibradas todas estas consideraciones, merecerá la pena el resultado final del montaje.



> La elección del estilo

Los estilos de cocina, como las tendencias de moda. Año tras año, algunos chefs han forjado cambios en direcciones particulares en el estilo de sus presentaciones.

La moda tiene formas complejas, pirámides voluminosas, cocina molecular, espolvorear por todos lados...

Las modas cambian !



Estas modas tienen una tendencia a no durar mucho tiempo y mientras que los estilos más formales vuelven a menudo.

Es importante mantenerse al tanto de estos desarrollos mediante el análisis de lo que se hace a través de revistas especializadas, concursos presentados en la televisión o visitando los sitios web de las cocinas de todos nuestros chefs en el Internet, así podrá estar seguro de estar al tanto de las tendencias actuales.

Sin embargo, algunos estilos cambian fácilmente dependiendo de las modas, algunos estilos más centrales siguen siendo fieles a sus principios, estableciendo una base sólida y basada en el respeto por el producto de hecho, dieta mediterránea (Sugimori, Kizamori, Yamamori, Tawamori, Chirashimori, Ayanori), cuyo uso depende de los ingredientes y soportes de presentación.

Con estas disposiciones básicas, los chefs pueden desarrollar su propio estilo.



Una vez más, el minimalismo es la clave !



> El tema de la comida

Pequeños platos en una gran porcelana? Por supuesto, ya hemos decidido a impresionar a nuestros huéspedes.

Este tema puede depender de los invitados presentes, pero también en relación a su estado de ánimo, sus deseos, o para una ocasión específica (cumpleaños, Halloween, Día de San Valentín, etc...)

Podemos decidir, por ejemplo, hacer una comida de... (dishes pastel, las...)



Una vez más, el minimalismo es la clave !



Principios básicos



> Aspecto práctico y funcional

La presentación, desde la elección de la composición, hasta la dirección de la decoración.

No debe olvidarse que el sabor debe prevalecer en la estética.

No hace falta mencionar, que un factor negativo, es sobrecargar la idea de nuestro diseño, ya que de esta forma, conseguiremos el efecto contrario.



Siendo lógico...

Es importante señalar que la estética general de la presentación se basa principalmente en la belleza específica de cada uno de sus elementos, especialmente en el aspecto visual del ingrediente principal.

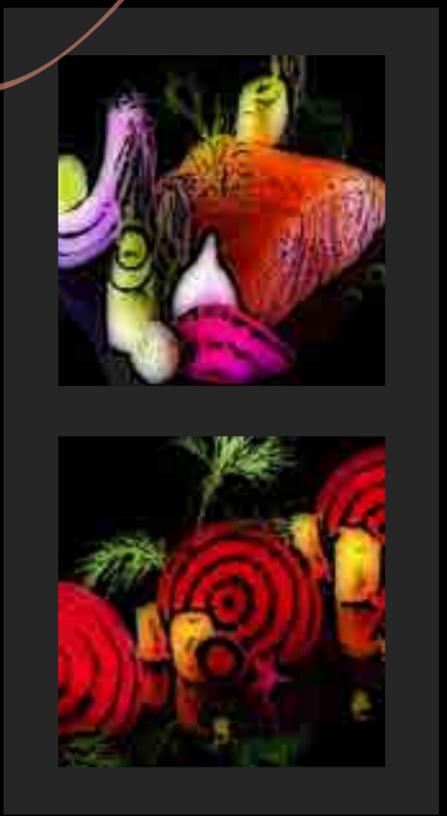
En otras palabras, si usted tiene un filete de pescado con puré de patatas y algunas verduras salteadas, primero se debe prestar atención a la estética individual de estos 3 componentes, incluso antes de enfocarse en el conjunto de la presentación.



Reflexiones artísticas



- > Reglas de composición
- > Gestión del espacio
 - > Colores
 - > Texturas
- > Volúmenes y tamaños
 - > Formas
 - > Grafismos
 - > Cuadro
 - > Entorno
 - > Vista final
- > Recomendaciones



Tan importante como el sabor, la presentación de la comida es una forma de arte compleja.

La presentación es un paso esencial en el que puede expresarse con eficacia y dar lugar a una obra única y extraordinaria.

Cuando una persona no es un artista culinario profesional, pueden parecer todo un reto realizar un plato visualmente creativo.

Al igual que cualquier forma de arte, no hay manera correcta o incorrecta de crear, así que deja que tus instintos te guíen en sus logros, mientras aplica alguna de estas reglas importantes.



Reflexiones artísticas

> Reglas de composición

Como un Chef, necesitamos dividir todos los elementos e ingredientes de nuestra composición y priorizarlos según su importancia.

Primero vamos a posicionar y seleccionar un ángu-



lo de visión en relación con el invitado y su plato. A continuación, tenemos que decidir la posición exacta de cada ingrediente, desde el más al menos importante, el punto principal, a partir del cual se situarán los adornos.

Posteriormente, se debe asociar los elementos decorativos, teniendo en cuenta colores, texturas y formas.

Por último, una opción relacionada con los grafismos y dibujos completará la decoración para alcanzar el estilo de la presentación del plato.

Simetría o asimetría ?

También tenemos que hacer una elección entre simetría y asimetría. Depende de la forma de los ingredientes, de la geometría del plato, las opciones gráficas elegidas y los juegos de contrastes que queremos lograr en el plato final.

Atrévete a la repetición !

La repetición es también una manera fácil de crear una imagen hermosa. Subdividir un pedazo de carne por ejemplo, en tres pequeñas piezas idénticas, colocadas lado a lado con diferentes adornos en cada uno, puede añadir interés visual al conjunto.

Cuando repites elementos en un plato, utiliza



números impares (1, 3, 5, 7 y 9) para evitar simetría.

En efecto, la regla de los números es utilizada en muchas disciplinas artísticas. Los objetos que se presentan en números impares parecen traer la unidad a una composición. La lógica detrás de esta regla es que mediante la visualización de un número impar

de artículos, siempre hay un elemento que aparece enmarcado por los que le rodean, para traer la armonía al conjunto.

Por último, vamos a comprobar la consistencia de la presentación general mediante el análisis de los datos más abstractos como la armonía, el equilibrio, el contraste, el uso del espacio y el respeto por el tema elegido.

> La gestión del espacio

El espacio ocupado



Parafraseando una hermosa cita asiática: "la tierra que conforma el vaso es el vaso, pero el vacío en el interior del vaso representa la esencia del vaso."

Agencias de diseño gráfico a menudo se refieren al "blanco" o "negativo" del espacio, lo que permite a los elementos existir. Este blanco es esencial para la composición y refuerza los elementos de la presentación.

En otras palabras, si el espacio está bien gestionado, tendrá una presentación limpia y bien organizada.

En términos de espacio, debe tener en cuenta el concepto de primer plano y de fondo. Todo debe ser visible desde la perspectiva del invitado. Esta es la razón por la cual, los elementos más altos, obviamente serán colocados en el fondo para no impedir la vista del resto del plato.

Evite el uso de toda la superficie del plato !

En términos de espacio, debe tener en cuenta el concepto de primer plano y de fondo.

Todo debe ser visible desde la perspectiva del invitado. Esta es la razón por la cual, los elementos más altos, obviamente serán colocados en el fondo para no impedir la vista del resto del plato.



Por supuesto, dependiendo del volumen de los ingredientes de su composición, se debe utilizar platos más bien demasiado grande que demasiado pequeño. de esta forma, la presentación será más espaciosa.

En gastronomía, se utilizan grandes platos blancos para el servicio vacío y crear presentaciones

que adoptan un espacio.

El espacio blanco debe tener atención para evitar el mal uso del espacio blanco, ya que puede hacer que el plato parezca incompleto.



> Colores

Todos los colores tienen un significado en nuestro inconsciente. Nos inspiran sensaciones o estados, tales como el amarillo para el calor, rojo para la pasión, el verde para la naturaleza, negro para la elegancia.

El color despierta el interés !



Para la comida, también tenemos reflexiones inconscientes que asocian determinados colores con ciertos gustos. Otros colores son inadecuados para alimentos como es el caso del azul.

No todos los colores pueden ir juntos.

Todos los colores no necesariamente van de la mano. Al igual que usted elija cuidadosamente la armonía de los colores de su ropa, armonice los colores que se va a presentar en su plato.

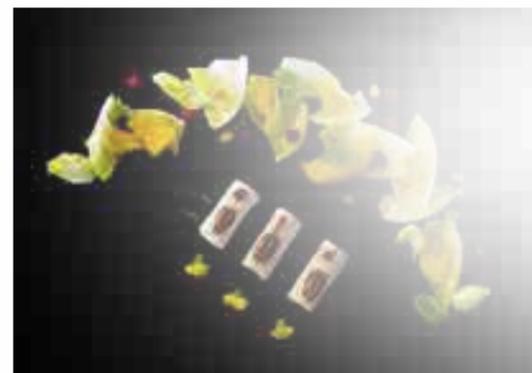
La primera regla: pocos colores, a no ser que su elección se encuentre asociada al tema del carnaval.

Más allá de 5 colores, el plato puede llegar a ser ilegible. Un plato elegante no supera los 3 o 4 colores.

No se exceda en los colores !

Los colores pueden ser elegidos porque son complementarios en la escala cromática (rojo, verde, amarillo y morado) o porque están cerca, o porque se contrastan.

Si el tema es la primavera, los colores son más pastel.



Si el tema es el calor, negro y rojo irá muy bien juntos.

Con el tema del mar, el blanco se unirá a las conchas de color gris, a algas marrón o verde.

Piense en el tema, asocie el plato que ha decidido presentar y tome nota de los colores que le vienen a la mente.

Intentar monocromo !

Hablamos de colores, pensando combinar varios. Pero ¿por qué no ser creativo e imaginar una presentación monocromática?

Todo verde! Todo rojo! ¿Por qué no?

Imaginar cómo todos los elementos de nuestro plato conforman un disfraz. Por ejemplo, lo que es de color marrón podría, ocultarse en una hoja de lechuga. Todos los acompañamientos y elementos decorativos se pueden declinar en una variedad de verdes.

También cuenta con toda la gama de tonos de un color de clara a oscuro para ejemplos: rojo. De rojo oscuro a rojo claro. De naranja a naranja claro. De amarillo a amarillo claro. De verde a verde claro. De azul a azul claro. De morado a morado claro.



Atrévase a ser original !

Una composición en blanco y negro? No es fácil encontrar platos que sean adecuados. Pero tinta de sepia, salsa negra, plato blanco, decoración en blanco y negro con texturas y volúmenes variados, son presentaciones muy originales.

También podemos imaginar un plato de dos colores (independientemente del color del plato), en el cual ambos representen una igualdad de volúmenes. Una buena opción puede ser optar por un color predominante con un simple.

El color puede ser usado para crear un efecto de contraste. Un plato de color rojo con un elemento de color negro puede ser muy llamativo.

Los colores deben ser bien combinados. Algunos colores pierden su color muy rápidamente cuando son cocidos demasiado.

El paso siguiente es imaginar salsas, elementos decorativos (sólido, líquido, polvo, salado, dulce) a los colores deseados.

Trataremos de este tema más adelante.



> Texturas

Las personas reconocen las diferentes texturas por la vista y el tacto. La textura es un ingrediente que también resulta ser de gran importancia para las papilas gustativas.

La textura visual se convierte en una sensación en la boca y trae una nueva dimensión para la apreciación del sabor que se está a punto de degustar.



Reflexiones artísticas

Similarmente, es ver un plato bien presentando, porque tú puedes sentir literalmente las diferentes texturas de cada ingrediente o elementos y por lo tanto apreciarlo o rechazarlo.

La textura visible o táctil es evaluada desde la primera percepción visual.



Jugar con las texturas incrementa significativamente la apreciación visual de sus presentaciones.

Para variar las texturas de un mismo plato, el artista culinario tiene una forma adicional de mostrar sus presentaciones en las cenas.

Jugar a la oposición !

Las texturas nos proporcionan una amplia gama de cualidades: gruesa, áspera, densa, seco, crujiente, arenoso, pesada, húmeda, uniforme, viscosa, etc.

Para juntar y organizar texturas opuestas, firme y

suave, crujiente y tierno, crujiente y suave, sólido y mullido; jugamos de nuevo con la gama de sensaciones y efectos visuales, por ejemplo, el éxito completo al combinar una textura crujiente, caramelizada y lisa con base cremosa. Del mismo modo, cremosa ganache en una base nougatine, incrementará el placer de comer el postre.

Todas estas oposiciones añaden contraste y logran conseguir más elegancia y delicadeza refinada en el plato final.

Trabaja tus texturas !

Todo el mundo sabe que la piel crujiente es la parte más valorada de un pollo asado, por lo que no se debe enterrar debajo de la ensalada.

Si tienes tiempo para preparar un filete de carne a la parrilla, no debe asarse demasiado.





Sin embargo, tenga en cuenta que no se trata de crear una pesadez o inestabilidad de equilibrio y balance, por lo que debe ser cuidadoso para no dar una impresión recargada que podría colapsar en el primer bocado.

Si superpone varios elementos, se podrá mantener su posición tanto como sea posible, incluso usando algunos utensillos como palillos de dientes o diminutos palillos.

Por ejemplo, para cambiar el estilo de presentación de una ensalada de atún, se abren los tomates y se colocan los ingredientes dentro.

> Forms and shapes

Es importante hablar sobre la variedad y contrastes en los colores y texturas, ya que estos tienen a su vez numerosos matices en la variedad y contrastes en las formas.

Un triángulo en versión circular o esférica !

Reflexiones artísticas

Solo imagínese un plato cuadrado para formas redondas e ingredientes circulares y esféricos. Otro formato podría ser por ejemplo, un plato de porcelana con forma de rombo con verduras de campo y con un pescado con forma de dados. Todo está permitido en el estilo de la comida, dependiendo de la creatividad y sabores individuales.

Una vez más, la moderación es requerida. No se deben multiplicar las formas solo por placer.

Cuente también el tamaño, ya que en lugar de presentarse en un plato cuadrado, se puede presentar en el plato por ejemplo.



...de, siempre llama la atención. ...de, siempre llama la atención.

...de, siempre llama la atención. ...de, siempre llama la atención.

> The graphics

Ahora se deben posicionar en nuestra imaginación, los elementos en el plato, con su color, forma, textura, y volumen y de esta forma empezar a pensar en la forma de adornar nuestro plato con detalles puramente gráficos.

Podemos crear líneas, puntos, diseños, patrones, contornos, zonas planas u otra forma decorativa que

incluya, llovizna de líquidos, o usando sólidos, polvos, o semillas.

Todos estos detalles gráficos mejoran la presentación. Algunas gotas de vinagre, salsa de caramelo en un filete, Evita la monotonía en tus platos y al mismo tiempo mejora el sabor.

Los ingredientes que son más decorativos o visualmente más estéticos, crearán un camino a la vista de un elemento a otro, y de esta forma completar la estética general.



Se debe tostar suavemente las nueces para un pastel de plátano, presentando las almendras y bananas en rodajas, de forma que parezcan tesoros escondidos.

Si pone cebolla frita y bacon crujiente en la ensalada, evita esconder los ingredientes y espolvoréalos en la parte superior.

Tome tiempo para dorar el exterior de la carne, pescado o vegetales, para darles una textura apetecible.

Cuando asociamos colores, y sobre todo texturas para eludir aromas y sabores, es importante poner atención para conseguir el sabor y aspecto deseado en el diseño del plato.



> Volúmenes y tamaños

Ya hemos hablado brevemente de la gestión del espacio en el plato, a lo cual nos gustaría añadir brevemente que el espacio es también diseñado en tres dimensiones, motivo por el que vamos a definir el concepto de volumen.

Dando más relevancia a ciertos elementos en nuestra composición, proporcionamos una dimensión extra al estilo de la presentación. Además, emplatar estos ingredientes a lado de un elemento plano, aportará contraste, haciéndolos ver de mayor tamaño.

Mantener un estilo etéreo, minimalista y ligero !

Soportes de montaje

- > El tamaño adecuado
- > Colores y texturas
- > Formas y diseño
- > Algunas variantes
- > La estratificación de los sub - platos
 - > Mini platos
 - > Verrines y cucharas
 - > Y otros...



Después de la parte conceptual, vamos a discutir en este capítulo sobre la práctica y el equipo necesitado. Esto se aplica a todos los tipos de cocina y utensilios de cocina necesarios para preparar y presentar sus platos. También vamos a analizar la decoración que irá alrededor del plato, porque una bella presentación necesita un entorno a juego para completar el refinamiento de su plato.

Visualmente, el arte del diseño de platos se verá diferente en función de los utensilios y artículos seleccionados.

Los colores, formas, tamaños, materiales, crean diferentes grados de apariencia visual, interés, estimulación y degustación.



Soportes de montaje

> Establecer el tamaño adecuado

Si abre un libro de cocina de algún chef al azar, todos los estilos de las presentaciones de los platos tienen algunas cosas en común: hermosos platos y especialmente grandes.

Una buena gestión del espacio tiene en cuenta no sólo la cantidad de los elementos presentes en el plato, sino también la elección del tamaño adecuado de los utensilios, ni demasiado grande ni tampoco pequeño.

Como nota personal, tengo preferencia por los platos de tamaño mediano. Siempre será fácil añadir un poco de decoración para alcanzar una buena relación de gestión del espacio.

Ser refinado !

Evite platos espesos o gruesos que aporten sensación de pesadez, falta de clase y refinamiento.



Otra de mis preferencias, son los platos con cierta hendidura ya que tienen la ligera ventaja de evitar el desbordamiento de las salsas.

El tamaño con

debemos evitar... desborde el plato, lo que no hay suficiente o demasiado... en ambos casos, habríamos perdido nuestra meta.

Por experiencia, parece que el tamaño óptimo para los platos son: de 32 cm para un redondo, 30x30 cm un cuadrado y rectangular 25x35 cm. Estas mediciones permiten mejorar el estilo de las presentaciones de la comida.

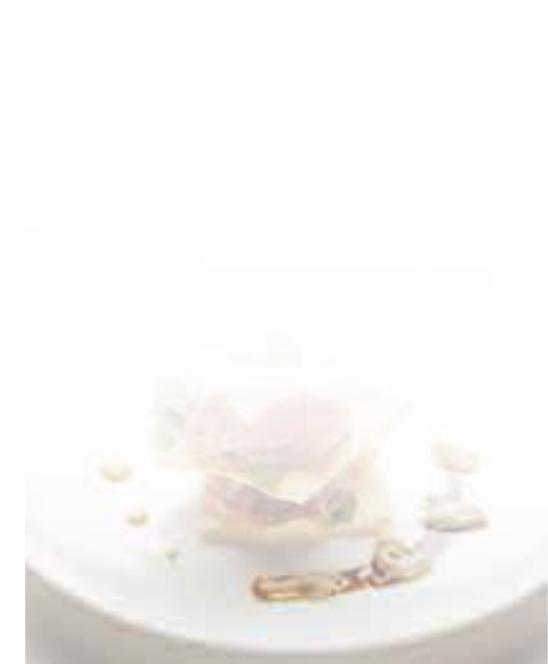


> Colores y texturas

A menos que haya una elección deliberada de acuerdo al diseño de la presentación, una primera regla es evitar demasiada decoración en los platos, como las molduras o colores variados.

Con el uso de herramientas demasiado pesadas, la presentación se verá desordenada y confusa para el espectador y los ingredientes parecerán como si estuviesen incrustados en la porcelana.

La abstracción



Si opta por el color, es preciso elegir colores originales o muy básicos o muy chillones.

Debe tener en cuenta que el plato es primero un apoyo y no debe distraer la atención de su contenido.



> Formas y diseño

Entre los tonos de color, texturas y tamaños no hay excentricidad, por lo que las hermosas formas de los platos pueden sumar originalidad a su presentación.

Esa elección de modelos, ya sea cuadrada, redonda, ovalada, rectangular, alargada o en cortes especiales. Hay decenas y decenas de modelos, cada una más bella y original que la otra.

No exuberancia !

Usted decide el diseño de acuerdo a sus gustos, ya sea en base a ello presentará su valioso logro, la presentación de la comida.

Entre las formas de platos, la más común es la redonda, ya que forma una apariencia neutral.

Al elegir y caer en error, las mejores elecciones son la simplicidad, la pureza, la sobriedad y la elegancia. Estas cualidades no están en contradicción con las formas originales. Atrás ha quedado el plato blanco redondo con garabatos impresos, el tazón o plato llano, y se han dado lugar a platos con diseño en la base.

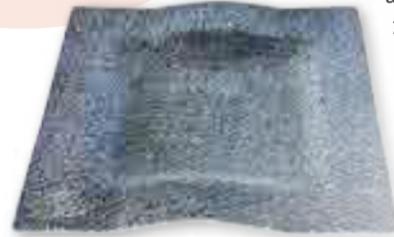




Soportes de montaje

> Algunas variantes

Hemos hablado de platos convencionales, mientras que abogan las formas originales, pero nuestra fibra creativa tiende a inspirarnos a utilizar variaciones más sorprendentes. Algunos platos curiosamente incluyen: tableros de madera (tableros para asados), tejas, azulejos, incluso espejos...



Los mercados de artesanías son estupendos lugares de ideas para crear algunos de las más increíbles presentaciones.

> Sub-platos

Si te entusiasman los hermosos cuadros, puede utilizar sub-platos, un plato grande, el cual es colocado debajo del plato principal, éste último de dimensiones más pequeñas. Otro aspecto de la estratificación de los sub-platos es romper el ritmo de su composición mediante la adopción de formas, color y textura diferente al del plato principal.



Esta estratificación de los sub-platos tiene al menos tres funciones. El primero como soporte visual; en segundo lugar, como base de

apoyo para el plato y por último pero no menos importante, proteger la mesa de los platos calientes. Además se pueden encontrar diferentes tipos de sub-platos, en una variedad de materiales, incluyendo mimbre y fibras naturales.

Sin embargo, también podemos reemplazar los sub-platos por manteles, pero también debe ser cauteloso para sobrecargar los aspectos decorativos al combinar demasiados accesorios.

> Mini platos / Platillos

Ala gran mayoría de platos son difíciles de servir con elegancia en un plato solo.

Al elegir un mini plato, mini taza o taza cuenta que serán más fáciles de servir en vasijas de porcelana.

Estos platillos vienen en muchos colores, formas y materiales, de forma que no tendrá problemas para encontrar aquel que sea más adecuado para embellecer sus presentaciones



Práctico y estético !

Además, cuando colocamos en una gran porcelana blanca o en una impecable losa oscura; es decir una mini - vajilla selectiva, se podrá conseguir un entorno elegante para alimentos que son difíciles de presentar.



Estas mini - vajillas también pueden ser un plato clásico en una obra de arte culinario.

Por lo tanto, podemos revisar la presentación de los platos tradicionales como el cassoulet, tajine, estofado de carne e incluso pastel o lasaña.

Mantener el calor !

Para resumir este párrafo, una ventaja adicional, además de ser útil y altamente atractivo, estos pequeños vasos, mantendrán tu comida caliente por más tiempo.

> Verrines y cucharas

El uso de vasos de cristal se ha convertido en una presentación clásica para entrantes o aperitivos. Lo mismo ocurre con las cucharas de aperitivo.



Su utilidad es múltiple, por ejemplo, para aislar algunas salsas en el plato, algunas especias, algunos condimentos (mayo, salsa de soja, mostaza...), lo que podría servir otros alimentos.



Una vez más, la elección de los vasos y otros recipientes pequeños son impresionantes. Al elegirlos por su belleza o por su originalidad, debemos asegurarnos de que armonice el resto del plato.



Algunos pequeños contenedores son incluso fabricados específicamente para contener un solo tipo de producto (Temaki, cáscara de huevo...)

Mezclar diferentes vasos en el mismo soporte también puede aportar originalidad.

Otra forma de presentar salsas que proporciona un enfoque evolutivo, es el uso de tubos de ensayo, jeringas, etc.



> Y más...

Con imaginación y creatividad ilimitada, es más probable tener ideas para la ilustración de sus logros.

¿Por qué no aprovechar las hermosas piedras que se pueden encontrar en las playas?

Algunos países incluso, utilizan con frecuencia hojas de plátano para aislar la comida de apoyo.



Un disco de corte, limpio, barnizado, y de nuevo se trata de un nuevo plato!

Una cáscara de huevo también puede servir de contenedor.

La concha de una ostra o la de una concha de mar, podrían ser formas originales de presentar la mayonesa en un plato de mariscos.



No hay nada que le impida subdividir un plato grande en varios mini platos o platillos.



Instrumentos y herramientas

> Instrumentos estándar
y herramientas básicas

> Instrumentos
más sofisticados

> Surtido de instrumentos
& Gadgets

> Accesorios
& Suministros



Al construir una casa, la ejecución de una escultura o la realización de un hermoso plato, son necesarias buenas herramientas para trabajar en buenas condiciones.

Si bien las técnicas de entrenamiento son bastante simples, hay un montón de pasos para la preparación de los elementos que intervienen en sus logros.

En esta sección, hablaremos de las herramientas requeridas, para crear los platos que quiera poner en su mesa.

Esta lista, no exhaustiva, ya que se enumeran los utensilios de cocina más utilizados, necesarios para realizar su trabajo final, el diseño del plato.

Instrumentos y herramientas



> Herramientas básicas

Como cualquier artista, necesitamos, por supuesto, algunas herramientas básicas para trabajar en buenas condiciones, sin embargo puede estar seguro de que no serán necesarios, lujos.

Algunas herramientas son las que se encuentran generalmente en las cocinas y nos son extremadamente útiles.

Con estas herramientas sencillas y un poco de información sobre los tipos específicos de herramientas, ser de crear la estética de los platos con relativa facilidad.

Esta lista no es exhaustiva, sino que sirve como una lista básica. Así que necesitará muchas otras herramientas en función de las ideas decorativas que tenga.

> Una tabla de tamaño cómodo para cortar, como por ejemplo las utilizadas en las carnicerías. Incluso existen tablas de cortar que permiten evacuar las cáscaras o restos en un recipiente situado a un lado.

> Cucharas y tenedores se utilizarán como herramientas para salpicar o

embarrar algunas salsas en el plato, o para formar albóndigas.

> Los cuchillos o corta quesos para obtener pedazos astillados, o chips, ya sea de queso Parmesano, otros quesos e incluso chocolate

> Un buen cuchillo de cocina debe tener entre 10 y 13 cm y ser muy afilados y puntiagudos para permitir realizar buenos cortes.

> Un cuchillo de cocina debe tener un mango cómodo.

> Un cuchillo de cocina debe tener un mango cómodo.

> Un cuchillo de cocina debe tener un mango cómodo.

> Un cuchillo de cocina debe tener un mango cómodo.

> Un cuchillo de corte, para obtener fichas gouda, parmesano, o incluso chocolate.

> Un pelador cuchillo para retirar las tiras de cáscara en los cítricos.

> Un cuchillo ondular para dibujar rayas regulares y al mismo tiempo obtener hermosas tiras de cáscara.

> Un cuchillo especial de mantequilla para formar conchas.

> Una cuchara Baller, para excavar y



formar bolas del tamaño de una canica de varias frutas y verduras (pepinos, melones, patatas...)

> Cuchara de helado para hacer pequeñas cúpulas.

> Un cepillo para dispersar la mantequilla, salsas o chocolate derretido.

> Varas pinceles de tamaños diferentes, para pintar nuestros platos.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Una prensa de ajo para obtener puré de ajo.

> Los alicates de formato grande para agarrar, manipular, o girar el alimento.

> Un mortero para aplastar los cacahuetes, almendras, café...

> Tijeras, entre otros para cortar el césped.

> Una prensa de ajo para obtener puré

> Rallador Universal, empleado para rallar zanahorias, queso, remolacha, pepino y otras numerosas guarniciones.

> Múltiples tubos de pastelería, preferiblemente desechables; son utilizados para manipular semi-líquidos y hacer decoraciones con cremas o productos de pasta, para adornar un plato o comida con precisión. Si usted no tiene bolsas de pastelería, se pueden emplear las bolsas para congelar los alimentos, al cortar una de sus esquinas.

> Múltiples tubos de pastelería, preferiblemente desechables; son utilizados para manipular semi-líquidos y hacer decoraciones con cremas o productos de pasta, para adornar un plato o comida con precisión. Si usted no tiene bolsas de pastelería, se pueden emplear las bolsas para congelar los alimentos, al cortar una de sus esquinas.

> Múltiples tubos de pastelería, preferiblemente desechables; son utilizados para manipular semi-líquidos y hacer decoraciones con cremas o productos de pasta, para adornar un plato o comida con precisión. Si usted no tiene bolsas de pastelería, se pueden emplear las bolsas para congelar los alimentos, al cortar una de sus esquinas.

> Múltiples tubos de pastelería, preferiblemente desechables; son utilizados para manipular semi-líquidos y hacer decoraciones con cremas o productos de pasta, para adornar un plato o comida con precisión. Si usted no tiene bolsas de pastelería, se pueden emplear las bolsas para congelar los alimentos, al cortar una de sus esquinas.

> Múltiples tubos de pastelería, preferiblemente desechables; son utilizados para manipular semi-líquidos y hacer decoraciones con cremas o productos de pasta, para adornar un plato o comida con precisión. Si usted no tiene bolsas de pastelería, se pueden emplear las bolsas para congelar los alimentos, al cortar una de sus esquinas.

> Moldes de pastelería para ser utilizados como cortadores de galletas o como una plantilla para cortar formas redondas, cuadradas o rectangulares, que se utilizan para el racionamiento y enderezado de los preparativos, lo cual ofrece una presentación gráfica y estética, y al mismo tiempo permitiendo porciones idénticas.



Instrumentos y herramientas



> Viales y tubos pipeta, el primero de ellos, es un instrumento de laboratorio. Son una especie de tubos de plástico o de cristal, de largo cuello y boquilla estrecha, que permite salpicar o poner en lugares precisos, el aderezo de las ensaladas o cualquier otro tipo de salsa, que complementa la presentación al formar parte de dicho plato.

Es un instrumento esencial para dibujar o pintar en los platos como si fuesen rotuladores, se puede crear líneas, zigzags, dibujos, incluso efectos tatuaje que no pueden lograrse sin este accesorio.

En el caso del tubo pipeta, ayuda a controlar las cantidades de los líquidos que se encuentran en el plato. También se utiliza para catas de aceite de Oliva Virgen Extra.

> Un paño de silicona para hornear, ideal para un horneado plano y liso, dado que es anti adherente y más eficaz que el papel de pergamino y evita la absorción de aceite o grasas. También es un medí excelente para métodos de cocción muy largos.

> Desde mi experiencia, añadiré como instrumento esencial para la realización de gráficos una regla, para dibujar líneas o alinear elementos, pero sin tocar el plato. También suelo utilizar

un toallero situado en la pared, lo suficientemente grande para superponerse a los platos grandes.

En lo que respecto al resto de los incontables instrumentos de cocina, usted probablemente ya los tiene: batidores de todos los tamaños, utilizados para batir huevos, contenedores, espátulas, cucharas de madera, etc.

> Instrumentos básicos

> El cuchillo de cocina es el instrumento básico por excelencia. Existen diferentes tipos de cuchillos, pero el más común es el de cocina.

> La mandolina, por su parte, es un instrumento básico. Este cortador de hoja vegetal ajustable es perfecto para cortar, rallar, rebanar frutas y verduras, patatas fritas, tiras, cintas, etc.

Por lo tanto, las verduras resultarán en innovadoras formas, dando volumen a sus presentaciones.

> Un procesador de alimentos y licuadora para frutas y verduras, para rallar, moler, picar, mezclar, y cortar.

> El sifón es necesario para la realización de espumas batidas y emulsiones.



> Surtido de instrumentos & Gadgets

En este capítulo, presentamos todo tipo de aparatos de cocina. Depende de ti cómo ordenarlos por relevancia.

> Tijeras multi-hojas, permite picar el perejil y algunas hierbas de formas decorativas.



> Accesorios & Suministros

Aquí nos encontramos con una lista de diferentes accesorios y suministros que pueden mejorar sus presentaciones o ayudar en la preparación.

> Papel resistente a las grasas, útil al cocinar en horno si no se tiene un tejido de silicona.

> Film estirable o envoltura de plástico y papel de aluminio.

> Pajillas de dientes, mini lanzas de cocina y bambú de diferentes modalidades.

> Los pequeños contenedores, cubiertos, herramientas de plástico desechables, los cuales hoy en día se encuentran hechos de materiales que se parecen mucho al vidrio.

> Bolsas para congelar, las cuales ayudan en caso de no tener bolsas tubo para el decorado de pasteles.

> Diferentes plantillas hechas de cartón, que luego se pueden cortar si lo desea. Estas sirven como una guía o como plantillas para dibujar formas, líneas o patrones más complejos.

> Pipetas desechables para conseguir con precisión gotas decorativas de salsas en pequeñas cantidades.



Productos y materiales

- > Consistencia cremosa
 - > Polvos
 - > Líquidos
- > Frutas, verduras y condimentos
- > Las flores comestibles
- > Brotes, hierbas, hojas
- > Semillas y frutos secos
- > Otros ingredientes innovadores
- > Artículos no alimentarios



Para quienes son puristas, todos los productos y materiales que necesitaremos para la decoración, son orgánicos y a priori comestibles, según sus posibles sabores o aspectos, que, obviamente, ha elegido de acuerdo con la naturaleza del plato.

Sólidos o líquidos, pastas o polvos, de color o colores pastel, textura de refinada delicadeza o tosca; hay infinitas opciones donde elegir para situar un ingrediente sobre otro y de esta forma mejorar nuestros aderezos. Revisaremos en esta sección del libro, una serie de ingredientes que se pueden utilizar en nuestros platos.

Estas son simplemente algunas de las incontables posibilidades en el desarrollo de nuestra creatividad.

Productos y materiales

> Consistencia cremosa

Crema de chocolate, mantequilla, mantequilla de maní, puré de papas, mayonesa, mostaza, salsa de tomate, mermelada, crema batida, pasta de anchoas, caviar de berenjena, tapenade, puré de ajo, crema de leche, caramelo...



Dependiendo del grado de cremosidad, podemos utilizar todo tipo de instrumentos para el depósito o forma.

Tanto estos aderezos cremosos como otros ingredientes pueden ser manipulados con una manga pastelera o una jeringa.

La consistencia será mejor con una cuchara por ejemplo, para hacer puré de patatas.

La mantequilla se puede conformar en conchas con moldes y/o dispuestas en una bandeja de cubitos de hielo, o moldeado en las formas deseadas.



> Polvos

Cacao, canela, pimienta, azúcar blanco, marrón, dorado, sazonado y coloreado, sal, especias (curry, azafrán, cúrcuma, pimentón, etc.), elementos finamente triturados (nueces, avellanas, cacahuetes...), harina, polvo de amapola, coco, galletas molidas, parmesano, queso rallado, etc...

Pasee por las estanterías de los supermercados o en los mercados de artesanía para encontrar sus ideas.



Algunos de decorar estos platos, las esferas y elementos triturados, permitirán a cada persona ajustar el condimento a su gusto.

Estos polvos se pueden colocar en la mano, o en un tamiz, usando una plantilla.



> Líquidos

Salsas, aceite, vinagre, salsa de soja, crema, caramelo, reducción balsámica, jarabe de remolacha, mostaza, mayonesa de wasabi, aceite emulsionado, salsas u vinagre, salsa de soja...

Una simple preparación

También puede poner los ingredientes en un recipiente pequeño (frascos o tinas) y colocar estos recipientes directamente en el plato, dejando a cada persona que los utilice a su voluntad, o utilizarlos para verter sus ingredientes sin perder la estética del plato.

Otra simple preparación es una textura melosa. Para concluir, podemos incluso firmar la presentación con un logo o firma.

> Frutas, verduras y condimentos

Tomates, tomates cherry, maracuyá, limón (en rodajas, o rallado), cebolla, pasas, granadas, los guisantes, los limones de pulpa, naranjas o toronjas, piñas, frutas estrochadas, aceitunas, pepino, pimientos, cebollas, la caparras, entorfidos, sal...



Las frutas frescas nos ofrecen una decoración variada y original, tales como: granadas, los granados, los guisantes, pulpa de limón, naranja o pomelo, por no hablar de frutas exóticas, como la uchuva, carambolas, etc., las cuales ofrecen formas originales.

Libros enteros se dedican al procesamiento de frutas y vegetales en la decoración, así como también



En Internet y en la literatura se encuentran ilustraciones para el corte artístico de frutas y verduras como el arte de tallar.

En Internet y en la literatura se encuentran ilustraciones para el corte, tallado, y decoración de frutas y verduras.

En la parte artística, se pueden desenterrar numerosos diseños originales, artístico, moderno, incluso vanguardista con frutas y verduras.

Estas creaciones harán las presentaciones de sus platos más apetecibles.



> Flores comestibles

Capuchina, lavanda, borraja, violeta, caléndula, fresia, guisantes dulces, rosa silvestre, rosa, calabacín aciano, flores, cebollino, bergamota, clavel, caléndula, poeta visual, la acedera, romero, montañas de arándanos, flor de albahaca, onagra común, cowslip...

Las flores enumeradas anteriormente, en su mayoría son comestibles, pero, sobre todo, permiten mejorar sus presentaciones. Ellas harán las delicias de sus invitados no solo por su belleza sino también por sus colores.

La flor es un elemento decorativo muy fácil de implementar y aporta proporcionalmente un resultado impresionante.

No hablamos de diferentes sabores florales, dado que algunas se combinan mejor con sal o especias y otras con dulces postres.

Siempre consulte a su origen, salvo que procedan de su jardín. Es imperativo que estén libres de pesticidas u otros productos químicos.



Productos y materiales

> Brotes, hierbas, hojas, cañas

Perejil, cilantro, cebollino, menta, tomillo, hojas de laurel, lavanda, las coles de diente de león, espárragos, hojas de frijol, brotes de guisantes, brotes de ortiga, rúcula salvaje, hojas de espino, pamplina, el hinojo marino, brotes lúpulo, brotes frescos...



Imagine que su presentación está casi completada, pero todavía falta algo terminarla. Algunas hierbas frescas y plántulas, terminarán de vestir su plato, teniendo la posibilidad de más de un tipo para la decoración.

Algunos ingredientes pueden ser desviados de su uso habitual para convertirse en elementos decorativos. Un tallo de hierba de limón, tomillo o romero por ejemplo se convierten en una brocheta de verduras.

Decoración fresca y moderna !

Con la finalidad de reemplazar las tradicionales ramitas de perejil de los 90, los elegantes chefs ahora prefieren utilizar una variedad de pequeños brotes tiernos, recogidos justo después de la germinación.

Una pizza de estos brotes, convierten al instante cualquier plato, aportándole un toque de frescura. Puede encontrarlos en los mercados agrícolas o en tiendas especializadas. Incluso puede cultivar fácilmente algunas variedades en su balcón, jardín o en tu terraza.



> Semillas

Café, pimienta negra, maíz, hebras de azafrán, quitanes, amapola, garbanzo, piñones, habas, pasas, anís, almendras, avellanas, nueces, frijoles de vainilla, pequeños chiles secos...

Otra fuente inagotable para mejorar los aderezos de sus platos, son las semillas y frutos secos, disponibles en una amplia gama de formas, texturas, colores y por supuesto sabores. Quedará sorprendido por las opciones que puede encontrar.



> Otros posibles ingredientes

Huevas de lumpo (negro, rojo, naranja), caramelos, espaguetis asados, camarones, algas, gelatinas de colores, perlas chinas, palomitas de maíz, avena y otros cereales, galletas, bizcochos...

Una vez más, sólo su imaginación y creatividad es la clave de los mejores resultados.



Estos para desarrollar una idea creativa.

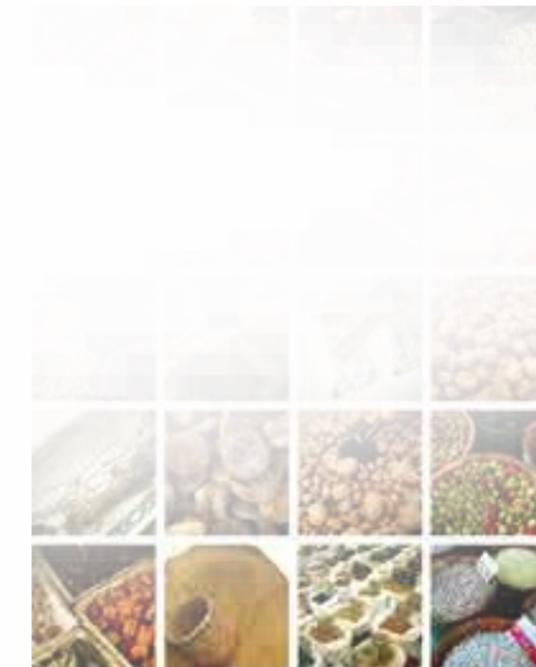


Algunos detalles, esponjas, pétalos, limón o hojas, sin afectar el sabor de otros ingredientes, proporcionará a tus creaciones una extraordinaria originalidad, que le permitirá conseguir la admiración de todos sus invitados.

> Elementos no comestibles

Conchas de mar, palillos de dientes hechos de madera, pajas, algas secas, pinchos, cuerda...

Estos elementos no son comestibles, y se encuentran en muchos tipos de materiales. Además muchos de estos accesorios pueden ayudarle a soportar y contener los deliciosos ingredientes de su plato.



Dibujos y gráficos

- > Comics
- > Castings
- > Algunos rasguños
- > Otros Dibujos
- > Con una cuchara
- > Las huellas dactilares



Ahora hemos llegado y estamos contra la pared !...

Habíamos pensado que estábamos en la cocina, y nos encontramos en el estudio de un pintor o escultor.

Del mismo modo, tenemos que utilizar una serie de herramientas, técnicas de dibujo y herramientas de decoración.

Algunas de estas herramientas son muy similares a las de estos artistas, aunque ya las habíamos mencionado previamente, ahora hablaremos sobre las diferentes formas para utilizarlas correctamente y dominar las técnicas para lograr cremas y salsas, líneas o curvas, con una cuchara o un cepillo.

> Tiras de comics

Para el pintor antes de su lienzo, uno de los instrumentos más comunes es, por supuesto, el cepillo.

Para nuestros platos, la misma herramienta nos per-



mitirá crear las líneas, más o menos amplias, más o menos densas; coloridas, así como también conseguir gráficos que decoren nuestra composición.

En general, nuestro principal objetivo es producir

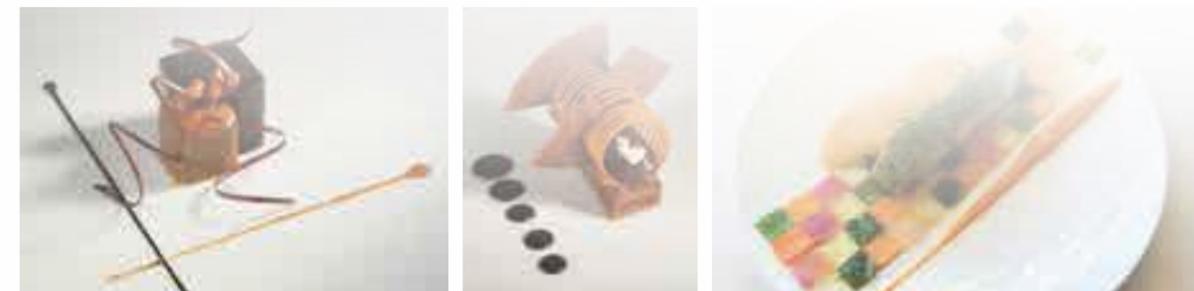
líneas rectas y uniformes. Seguramente será necesario un poco de práctica para controlarlo.

Prioridad Visual !

En nuestra constante preocupación de la ligereza, los trazos serán siempre sobrios y justificados. Su finalidad es, de hecho, conocer la prioridad visual de los elementos del plato. Una línea debe mejorar el aspecto de su composición, no sofocarla.

Por ejemplo, se puede utilizar un cepillo para decorar un plato de una manera gráfica, de la siguiente forma: moje el cepillo ligeramente en aceite de oliva o mantequilla derretida para pintar sobre los bordes del plato.

Experimente... por ejemplo de curry, cacao... y posteriormente aplique... y obtener un efecto de línea y crear un diseño interesante y detalles decorativos.



Escobilla de goma para el pegamento !

Relativos a la misma familia de efectos del movimiento del cepillo, podemos realizar golpes de escobilla de goma lisos o dentados como los utilizados por los tejedores para difundir el pegamento.

Con esta herramienta, puede aumentar las oportunidades para dibujar sobre la plancha.

Las variaciones son infinitas, por ejemplo, una mancha de salsa, en polvo o en pasta, sobre un plato...



... para crear una línea de salsa por encima del plato.



Dibujos y gráficos

> Algunos rasguños

Con una herramienta afilada o una cuchara, puede limpiar flujos de salsa, su caramelo todavía líquido, o puntos por ejemplo y ser capaz de extender aún más sus posibilidades de patrones.



Dibujos y gráficos



> Otros Dibujos

Con los mismos instrumentos mencionados anteriormente, también podemos hacer diseños más sofisticados que los puntos consecutivos o individuales. Usted puede encontrar una gran inspiración en los catálogos de tatuajes.

Para ello tienes que utilizar principalmente una pipeta o una manga pastelera. En la resolución de problemas, incluso se puede hacer esta herramienta con papel pergamino enrollado en un cono y posteriormente perforado.



> Impresiones

Aquí se emplean máscaras, plantillas, sellos, punzones para conseguir diferentes efectos.

Con una plantilla !

Esto se lleva a cabo con un tamiz de diversos tamaños para crear decoraciones mediante el depósito de los polvos a través de una plantilla.

El perforado de la plantilla, crea un efecto de corte, para conseguir dibujar diferentes tipos de patrones, estrellas, círculos, etc.



Con una máscara !

Puede por ejemplo, crear formas con un cuchillo y un filo y utilizarlas como máscaras.

Esto con cuidado aplicar en polvos y conseguir una reproducción perfecta.

Se puede utilizar estas técnicas como plantillas.



Con un sello !

Diferentes objetos, más o menos desviados de su función como el papel de aluminio arrugado, esponjas, base de una botella, etc., pueden actuar como tampones, como almohadillas para sellos. Puede crear fácilmente patrones repetitivos con diferentes colores de salsas. La dificultad está en la elección del líquido (jarabe o salsa más o menos consistente) que permita el efecto de los sellos o tampones.



Algunos consejos y más



- > Con frutas y verduras
- > Moldes
- > El "molecular"
- > Emulsiones
- > La solidificación
- > Colorantes alimentarios



Estamos entrando en un área que podría ser objeto de un libro entero. Todo el mundo sabe o ha inventado algunos "trucos" que son personales. Todo gran líder ha desarrollado sus propios métodos para su éxito personal. Con frutas o verduras, flores, azúcar o caramelo, con tintes o jalea con algunos trucos de la gastronomía molecular, este capítulo examina algunos recursos adicionales para inventar sus decoraciones.

Buscar en Internet, registrar cada consejo que le parezca original, pasear en los foros que se ocupan de la cocina o diseño gastronómico..., la web está llena de consejos y trucos de todo tipo.

Para recapitular, sé valiente, creativo, inventivo, y empiece a inspirarte por algunas sugerencias a continuación para mejorar sus presentaciones.

> Con frutas y verduras

Todas las frutas y verduras, plantas en general, son esenciales para acompañar y decorar nuestros platos. Aquí presentamos algunos consejos para sacar el máximo provecho a los elementos decorativos.

Mantener y reforzar el color de las verduras !

Para ello, es importante el blanquear los vegetales antes de usarlos como ingredientes. Sólo sumergirlos en agua hirviendo durante 1 minuto, escurrir y sumergirlos rápidamente en un recipiente de agua helada para que se mantengan hasta el momento de decorar los platos.

No olvide secar siempre a fondo los ingredientes antes de usarlos.



Hermoso "cristallines" claros y transparentes !

Los "cristallines", son plantas y vegetales transparentes, son una creación culinaria que los artistas culinarios y Chefs usan cada vez más.

Estas plantas son cuidadosamente seleccionadas con una precisión.



Estas rodajas deben manipularse con mucho cuidado, cepillarlas con jarabe, y a continuación colocarlos en el horno para cristalizarlos mediante su deshidratación.

Hay que mantenerlos en una caja de metal contra la humedad, donde se transformarán en cristales para realizar preciosas decoraciones en sus platos.



Algunos fritos decorativos !

Con diferentes plantas, como tomates pelados, hojas de albahaca, etc., podemos conseguir hermosos fritos coloridos.

El momento es importante para que se pueda cortar en la forma deseada.

Con este elemento decorativo, se puede, por ejemplo, dar altura a sus presentaciones.



Algunos consejos y más

Pétalos cristalizados !

Tanto las hojas de las rosas como sus pétalos u otras flores de su elección, pueden ser cristalizadas para realizar impecables y hermosas decoraciones.



En primer lugar hay que reboarlos con una solución de goma árabe, y una vez escurridas, espolvorear azúcar fino sobre ellas. Después del secado, se obtiene un nuevo elemento decorativo original.



Rebanadas coloridas de frutas y verduras

Este es un concepto original que se puede declinar de mil maneras y formas en la creación y reinención de las formas de las frutas y vegetales para ensaladas y platos decorativos.



Las verduras o frutas se cortaban de la manera de la presentación del rombo (cuadrado, cubo, etc.) y restaurar la fruta o verduras en color cristalizadas.

Sientase libre para inventar nuevas formas (multi-cubo, tablero de ajedrez). Algunos artistas gastronómicos están promoviendo esta idea para dar lugar a creaciones más sorprendentes y maravillar a sus invitados.



> Moldes

Como hemos visto anteriormente, el uso de moldes de cocción, es particularmente interesante para obtener efectos decorativos y evitar las presentaciones a granel y desordenadas.

Visualmente es más agradable, admirar una ensalada de verduras en forma de cilindro, salmón ahumado en forma de cubos, o porciones de arroz con forma de cúpulas.





Algunos consejos y más

> El "molecular"

El término gastronomía molecular, según Oxford, es una sub-disciplina de la ciencia de los alimentos que pretende investigar la transformación física y química que ocurren en la cocina. La mezcla de la física y



la química transforman los sabores y texturas de los ingredientes alimentarios.

Solidificación... Esferificación... Emulsión...

Entre los múltiples procesos incluyen, en particular, la solidificación, esferificación y emulsión.

La cocina molecular demuestra que la renovación es posible en el campo culinario. Sin embargo, a pesar de que este tipo de cocina tenga resultados sorprendentes, incluso espectaculares, su aplicación es bastante difícil para hacer una comida completa.



Colorantes... Aditivos...

La cocina molecular utiliza muchos ingredientes: colorantes, aditivos, etc.) y técnicas (frío y químico). Los colorantes naturales y sintéticos cambian el color y la textura de los alimentos, así como las sensaciones que estos



directamente a nuestras papilas gustativas.

La exploración de todas estas posibilidades es una carrera en paralelo cuando son probadas en nuestras creaciones.

Sin llegar a utilizar estas nuevas técnicas, muchos de nuestros métodos e ingredientes nos permiten acercarnos, o incluso imitar la cocina molecular.

Estas son algunas de las técnicas utilizadas en la cocina clásica que recordará a los resultados de la cocina molecular, tanto en sus texturas, colores como efectos.

> Pequeñas espumas

La espuma es muy similar a una emulsión, la cual es una mezcla de dos líquidos no miscibles, como agua y aceite, por ejemplo. La textura está y



En la preparación de espumas se pueden utilizar un batidor o utilizando un procesador de comida. Puede recopilar sus ingredientes básicos para introducir aire y aligerar la estructura.



Un camino al mundo de las burbujas !

Recientemente, el desarrollo de espumas ha sido reintroducida debido a una herramienta llamada sifón, el cual es un práctico dispositivo para emulsionar.

Espuma, es un término que ha emergido de la cocina molecular. Para prepararla es necesario un sifón con el cual introducir aire u otro tipo de gases en la preparación.



La espuma se utiliza para cambiar la textura de una preparación. Tiene la propiedad de unirse, espesar, emulsionar y estabilizar. Por ejemplo, se utiliza en las preparaciones aligeradas en grasa, con el fin de "reconstruir" la textura de los alimentos.

Dependiendo de los resultados deseados, se puede elegir entre múltiples gelificantes o espesantes: almidones (de maíz, patata, etc.), gomas (xantana, etc.), algas (agar, carragenanos), etc. Dependiendo de los resultados deseados, se puede elegir entre múltiples gelificantes o espesantes: almidones (de maíz, patata, etc.), gomas (xantana, etc.), algas (agar, carragenanos), etc.

La gelatina se utiliza para cambiar la textura de una preparación. Tiene la propiedad de unirse, espesar, emulsionar y estabilizar. Por ejemplo, se utiliza en las preparaciones aligeradas en grasa, con el fin de "reconstruir" la textura de los alimentos.



Dependiendo de los resultados deseados, se puede elegir entre múltiples gelificantes o espesantes: almidones (de maíz, patata, etc.), gomas (xantana, etc.), algas (agar, carragenanos), etc.

Colorantes alimentarios

Los colorantes alimentarios son aditivos utilizados para modificar, mejorar o añadir color a un alimento, o para restaurar el color original.

Los colorantes pueden ser aplicados a una gran variedad de ingredientes, por ejemplo perlas japonesas, jalea, croquetas de azúcar, etc.

Numerosos alimentos y preparaciones son teñidos para aportar mayor armonía visual a los platos sin alterar el sabor de los ingredientes.



Hay tres tipos de colorantes alimentarios: tintes naturales, colorantes sintéticos y colorantes artificiales.

Spray o aerosol, en polvo, puro o diluido. Hay incontables elecciones para todos y cada uno los alimentos en relación al colorido de la comida.



Presentaciones artísticas



- > Entrantes
- > Platos
- > Quesos
- > Postres
- > Carne
- > Pescados y mariscos
- > Dulces
- > Manjares salados
- > Etc.



En la cocina, todos sabemos que la primera impresión es la apariencia visual, seguido de los aromas y el sabor, ya que conseguir un hermoso plato es el mayor deseo.

Como en el teatro, nuestros platos necesitan estar escenificados y puesto en escena y por tanto estimular visualmente a la vista.

Cocinar buena comida es un arte, pero también es un trabajo que debe ser juzgado por sus invitados.

En este libro se muestran también algunas fotos de cocineros aficionados, profesionales y estudiantes para acompañar e inspirar a sus próximas creaciones.

Espejo Pesca

> Concepto

Imagina que la codicia es más bien un agradable defecto incansablemente tratando de estimular sus sentidos ! Y si a esto se le añade un paisaje epicúreo de aventura visual que activará todos sus placeres y traerá a sus sentidos la fusión del placer. Los pasteleros y gourmandes, estarán eternamente agradecidos a esta aromática composición.

> Ingredientes

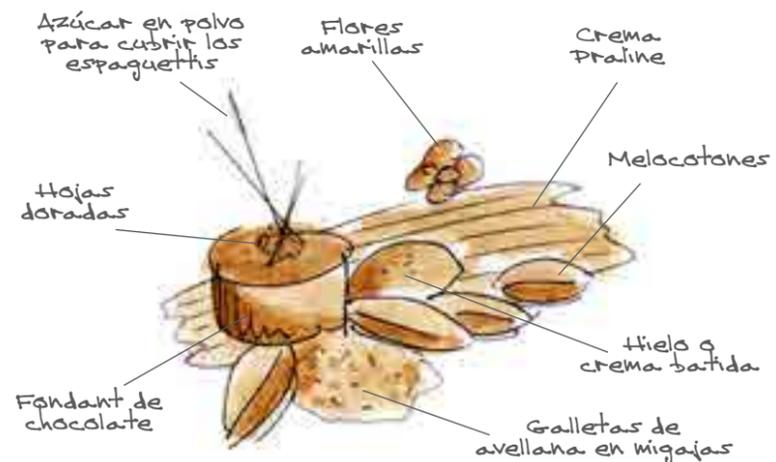
- Fondant o pastel de chocolate
- Melocotones
- Crema praline
- Galletas de avellana en migajas
- Hielo o crema batida
- Azúcar en polvo para cubrir los espaguetis
- Hojas doradas y flores amarillas

> Presentación

- En un plato, trazar el diseño con una línea de crema praliné, y extenderla con una brocha de goma.
- Extender una cucharadita de migajas de galleta en un disco circular
- Hacer un montículo de dos cucharas de crema batida o helado con 2 cucharadas y colocarlas en frente de la torta
- Cortar las vieiras y partirlas en el medio para crear un efecto acanalado
- Coloque una pequeña flor amarilla en el lado de la composición
- Espolvorear un poco de cacao sobre la crema batida
- Finalizar la instalación pinchando 3 ramitas y depositar la hoja de oro en el pastel

Si se siente cómodo con el manejo del caramelo, puede crear una hermosa escultura dulce para reemplazar los espaguetis decorativos.

Esta composición se verá mejor en un plato rectangular negro.



De la cabeza a la cola

> Concepto

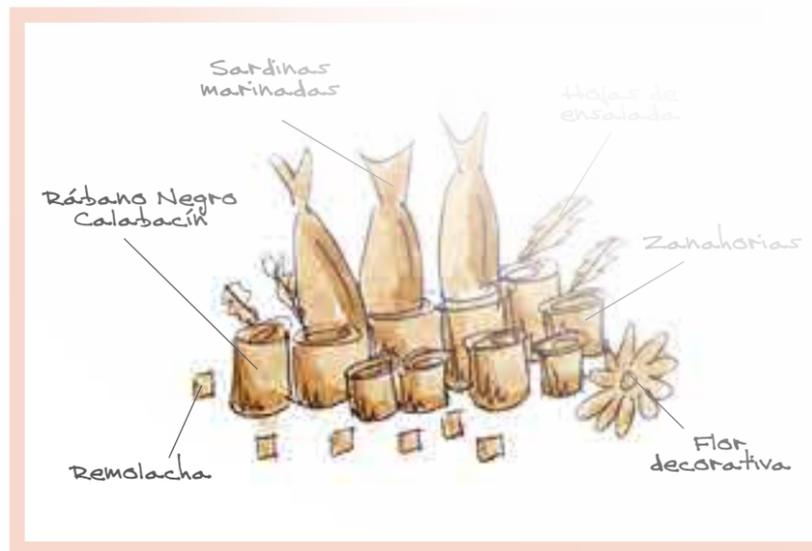
Aunque las sardinas rara vez se ven como plato excepcional, irradian un surtido de colores si se organizan bien y se preparan con estilo. Por lo tanto, se puede apreciar el brillante multi-colorido de esta maraña de pequeños rollos, siempre y cuando el corte se realice con cuidado, deslumbrando de esta forma a sus invitados.

> Ingredientes

- Sardinas marinadas
- Rábano Negro
- Zanahorias
- Calabacín
- Remolacha en formas de cubo
- Hojas de ensalada
- Vinagreta
- Flor decorativa

> Presentación

- Cortar las verduras en tiras y escalfar ligeramente para evitar que se peguen y se puedan enrollar más fácilmente
- Crear pequeños rollos de verduras antes de diseñar el plato
- Mantenga 3 tiras de rábano negro para envolver posteriormente la base de sardinas
- Colocar las sardinas cabeza a la izquierda
- Crear



- Crear
- Colocar algunas hojas de lechuga debajo de los rollos de verduras
- Añada algunos cubos de remolacha a la composición
- Como toque final, coloque suavemente las flores enfrente de los rollos de verduras

Usted tendrá los rollos de verduras emparejados con las flores y no olvide sumergir las verduras en agua helada para mantener su hermoso color.



El circo de los Tártaros

> Concepto

Las salsas han estado sometidas a muchas variaciones culinarias desde la antigüedad, habiendo atravesado las estepas de Mongolia y Corea! Su versión moderna hace que los amantes de la carne cruda puedan realizar una presentación artística simple y plana, pero rebelde. Nos pone en el reto de proponer una composición armónica y atractiva.

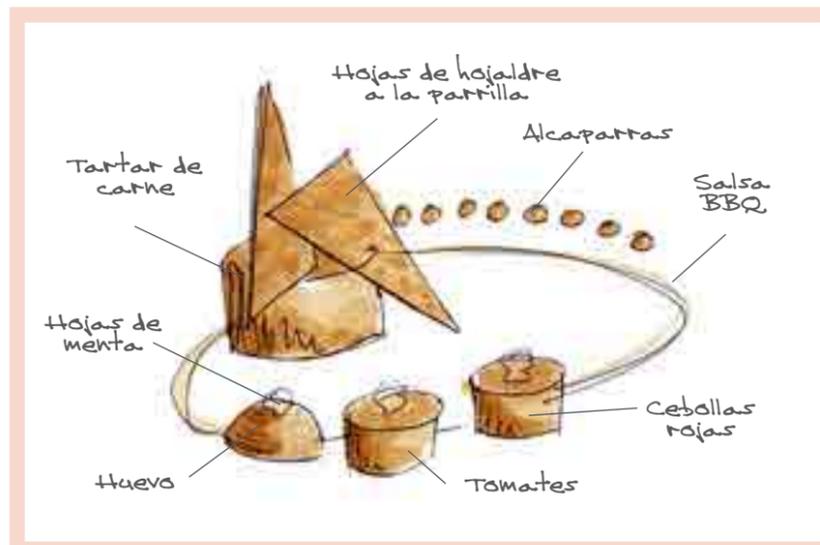
> Ingredientes

- Cuchillos tartar de carne picada
- Yemas
- Tomates
- Cebollas rojas
- Alcaparras
- Salsa BBQ
- Hojas de menta
- Hojas de hojaldre a la parrilla

> Presentación

- Comienza dibujando una pista ovalada de salsa de tomate o salsa de barbacoa con una vial pipeta
- Con un punzón, hacer una tirada de hamburguesa o cortar con un cuchillo
- Coloque la carne en la lechada
- Haga un pequeño cilindro de tomates y uno pequeño de cebolla picada en cubos pequeños y colóquelos en el plato
- Coloque la yema de huevo con cuidado
- Alinear las alcaparras detrás de la carne, y en el borde de tomate coulis
- Colocar una pequeña hoja de menta en el huevo, tomate y cebolla
- En la carne, coloque una ramita de menta o perejil con un poco de aros de cebolla
- Terminar colocando 2 hojas de hojaldre tostado para proporcionar altura al diseño

El Tartare a menudo se sirve con una ensalada verde y en algunos casos con patatas fritas. Es fácil encontrar un pequeño envase original para presentar su próxima composición.



Las tres Gracias

> Concepto

La nobleza de las vieiras y nogal requiere sobriedad en la creación gourmet, así como en la presentación para asegurar su pleno desarrollo.

Por ello, hemos elegido para purificar la mesa, un limitado número de colores para instalar en esta preciosa composición monocromática.

> Ingredientes

- Vieiras
- Puré de judías blancas, guisantes, judías verdes
- Crema de verduras verdes
- Calabacín
- Mezcla de una variedad de hojas verdes para ensalada
- Eneldo
- Mezcla de bayas de colores

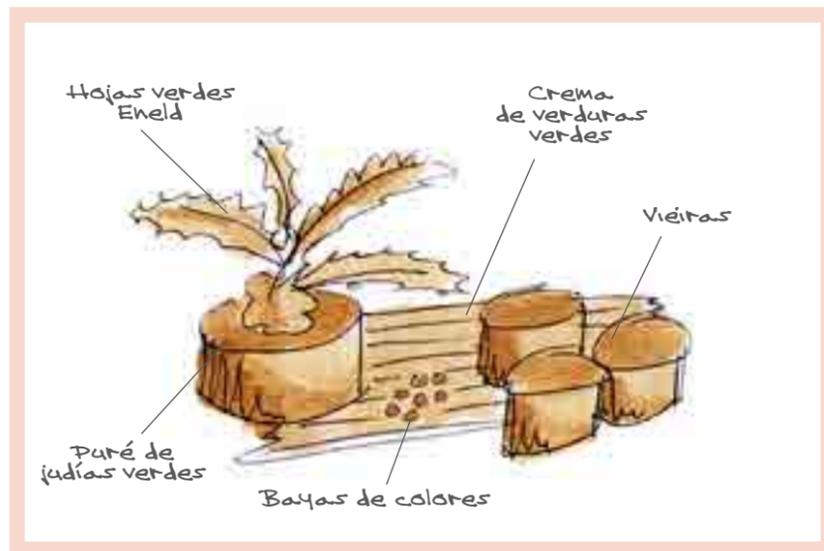
> Presentación

- Dibujar el camino a la parte inferior de la placa con una crema de verduras semi-líquido (una cucharada de 10 cm de ancho) y extender con una brocha de goma.
- Cubra el calabacín y rellénelo con puré de verduras y espolvoree con el surtido de bayas.
- Coloque los moldes en el plato, y coloque un rastro de crema antes de retirar el molde.
- Organizar 3 vieiras
- Poner cuidadosamente 4-5 hebras de diferentes ensaladas de colores y 1 ramita de eneldo en puré
- Decorar con bayas enteras multicolor

Esta presentación se puede mejorar con una pizarra caliente.

El mérito de esta composición final puede ofrecer una multitud de variaciones.

Los más creativos se atreverán a sustituirlo con filete miñón o filetes de anguila.



Sus rangos fijados!

> Concepto

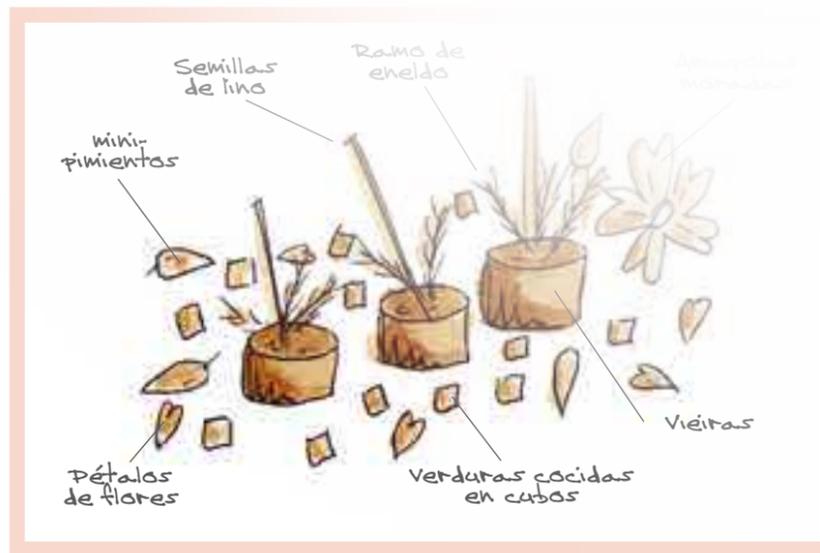
Las vieiras es un distinguido plato que nos reservamos para las hermosas ocasiones. Por tanto, es esencial que sea el foco de la composición y que tenga el papel principal visualmente. Esto nos sugiere acompañarlo con una hermosa explosión de colores, sin dejar de ser moderados con los acompañamientos para mantener una línea elegante.

> Ingredientes

- Vieiras
- Diversas verduras cocidas en cubos
- Chiles pequeños, colorido pimientos, tomates, mini-pimientos
- Ramo de eneldo
- Semillas de lino
- Ramitas
- Amapolas moradas o variedad de Guillermo dulce

> Presentación

- Preparar verduras picadas y palos decorativos (puede usar espaguetis, palillos sumergidos en miel para fijar las semillas de amapola)
- Organizar en línea las vieiras
- Esparcir las verduras en cubos alrededor
- Añada 3 pequeños pimientos de diferentes colores
- Añadir ramitas



Hay placas largas y estrechas que se ajustan perfectamente a la disposición en línea.

La originalidad de esta presentación es su lado rico coloreado.

Nada impide utilizar un solo color plano para la prestación de bitono. Imaginemos por ejemplo una declinación de hortalizas en verde, variando las formas (cubos, gotas, hojas).

Danza de los Elfos

> Concepto

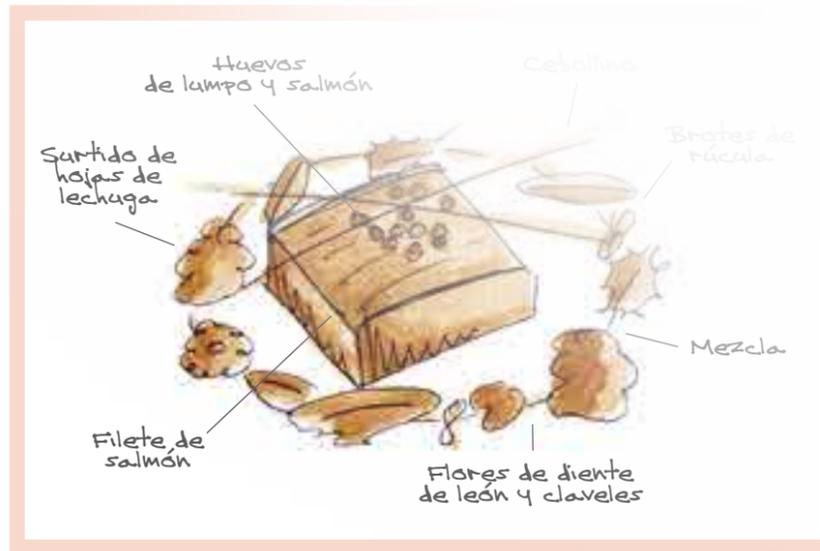
Comidas de convivencia clásica, adecuados para grandes o pequeños cafés con realización extremadamente sencilla. Este divinamente delicioso salmón permite el anfitrión de la casa pasar tiempo con sus invitados y no en la cocina. Su sabor y hermosa textura son seguramente una invitación unida a su sublime exquisitez.

> Ingredientes

- Filete de salmón
- Salsa balsámica o soja wasabi
- Mezcla de surtido de hojas de lechuga
- Brotes de rúcula
- Huevos de lumpo
- Los huevos de salmón
- Cebollino
- Flores de diente de león y claveles

> Presentación

- Dibuja una cama de salsa en círculos concéntricos en la parte inferior del plato con una botella de pipeta
- Coloque el filete de salmón en el centro del círculo
- Instale las diferentes formas y colores de las hojas de ensalada, flores, brotes y germinados (espiraca, berro, achicoria, radelapa...)
- Coloque unos cuantos huevos salmón y de lumpo



El plato más adecuado para esta presentación es un plato redondo, en el cual puede crear los círculos.

Este salmón se presenta en bruto para los amantes de sashimi que disfrutan con salsa de soja-wasabi.

Usted puede sustituir esta composición con otras especies de pescado, crudo o cocido, y por qué no dibujando un círculo con diferentes variedades de algas comestibles, jengibre y otros condimentos típicos japoneses, espolvoreado con semillas de sésamo.

En vivo desde Honolulu

> Concepto

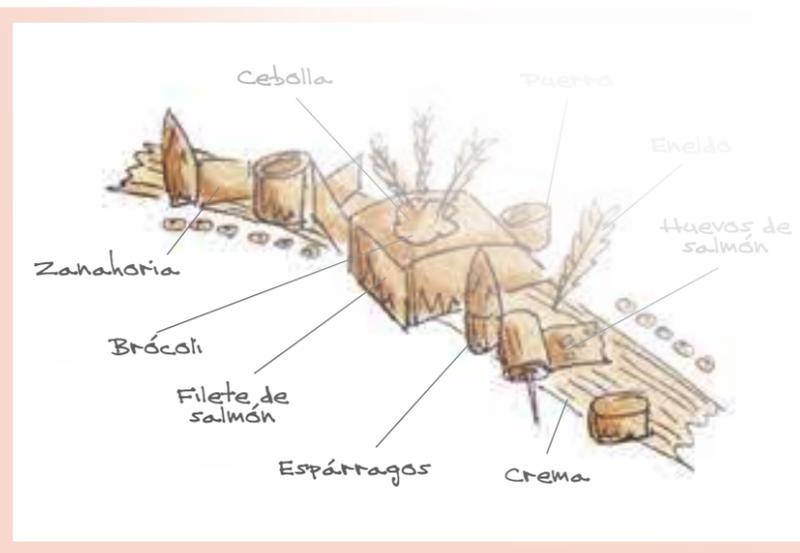
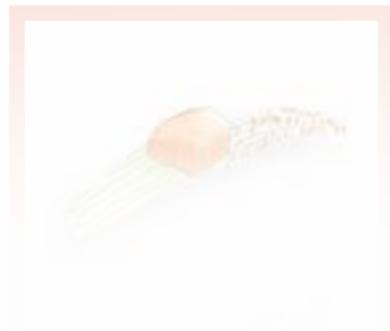
Salmón apreciar las verduras de otoño ofrecerlo arreglos de buen gusto, y también puede darse un festín de una alianza entre el calor y el frío. Este sabroso pescado se hizo popular y crece cada vez más cocineros en su honor en cualquier momento. También se puede hacer algo más grande y tomar una joyería más moderna y original.

> Ingredientes

- Filete de salmón
- Los huevos de salmón
- Brócoli, puerro, jefes de espárragos, zanahoria
- Cebollas de primavera cebollas, rábanos rojos
- Eneldo
- Crema ligera (brócoli, puerro, espárrago)
- Espelette

> Presentación

- Preparar las verduras: Cortar 2 pequeñas cebollas blancas punta, envuelva la cabeza de espárragos en una hoja de cebolla, cortar las zanahorias (arandelas, cintas), rábano, rebanadas de puerro,
- Dibujar un trazo fino de crema de espárragos brocha ancha o espátula para adornar el plato de inicio,
- Coloque el filete de salmón,
- Decorar con...



Una placa de longitud, es perfecto para esta disposición. Piense en el color de su salsa si usted elige un plato blanco.

En esta presentación, el juego es para jugar un conjunto de elementos para el bien de los ojos. Todas las fantasías están permitidas para las talas, las combinaciones de vehículos y construcciones originales.



Primavera espárragos

> Concepto

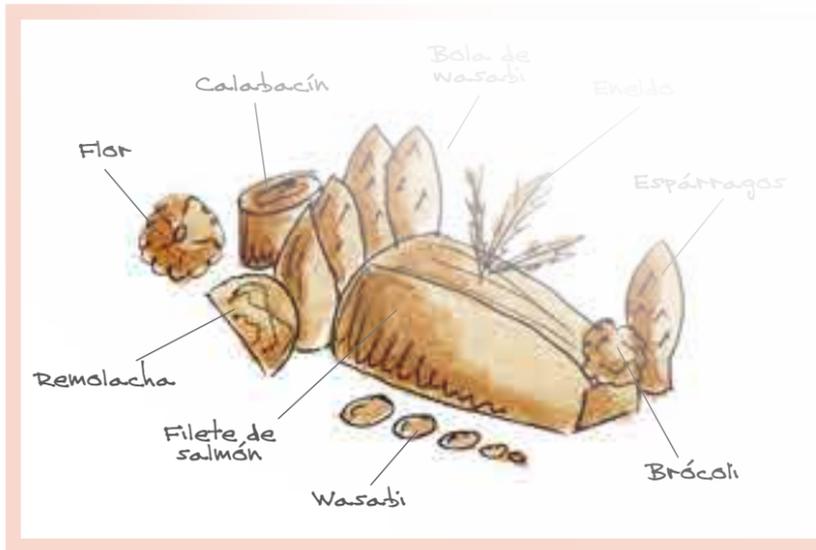
Siendo muy presente en la mayoría de las cocinas del mundo, que está sujeta a muchas interpretaciones culinarias y artísticas y puede entrar con elegancia en cada comida. Todo encaja este fiel discípulo de acuáticos nuestros mejores platos donde siempre es un buen activo, como aperitivo o como entrante, incluso improvisado en el último minuto.

> Ingredientes

- Filete de salmón
- Jefe de espárragos, puerros
- Cebollas campana y cebollas rojas
- Guisante, remolacha
- Brócoli, calabacín
- Salsa Wasabi
- Flor
- Eneldo

> Presentación

- Preparar y cocinar las verduras ligeramente
- Primero coloque el filete de salmón
- Coloque todas las verduras a continuación de acuerdo tan bien juntos a la imagen de las formas y colores
- Formar una pequeña bola de wasabi y colocarlo en el campo de la cebolla
- Pinta 3 gotas de wasabi con el



Por supuesto, incluso si la tabla se presenta con pescado crudo, te imaginas una versión de esta presentación con cualquier otra forma similar de ingrediente.

Si te quedas en una presentación de pescado crudo, recuerde agregar un pequeño plato de salsa de soja para completar el wasabi.

Esta composición puede acomodar todas las formas de ajuste del color sólido.

Los salmón gemelos

> Concept

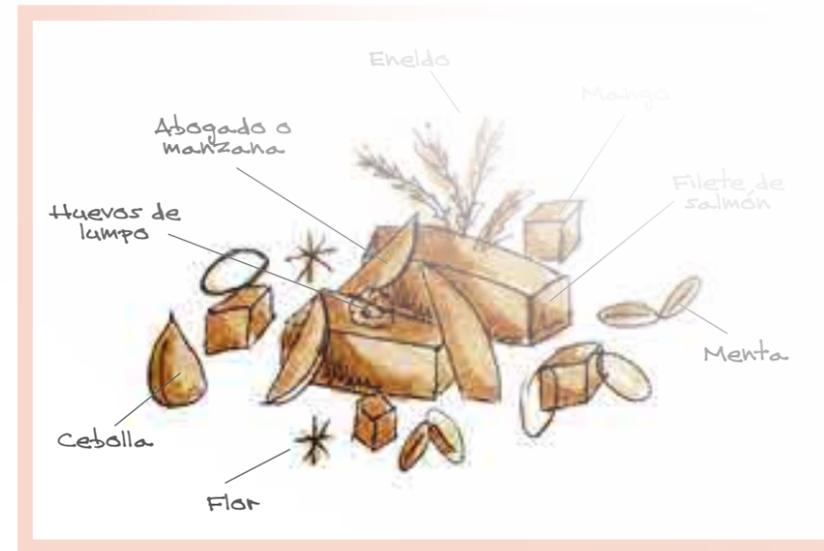
Salmón dobla por la mitad para asegurar una sabrosa cena, la prueba ! Acompañado por un pequeño ejército de bellas acompañantes tanto discreto y atractivo, sino que también puede satisfacer a aquellos que verdaderamente temen a su equilibrio, pero deleitará además de una degustación simple, tanto de entrada como plato principal.

> Ingredientes

- 2 filetes de salmón
- Mango
- Jugo (crema) de cilantro
- Berros
- Huevos de lumpo
- El abogado o manzanas Grani
- Campanas Cebollas
- Eneldo y menta
- Las pequeñas flores púrpura

> Presentación

- Cortar unos pequeños cubos de mango, 3 rebanadas de aguacate, aros de cebolla y 3
- Organizar 2 piezas de salmón en el centro de la placa
- Haga algunas huevas de lumpo en la primera, y unas ramitas de eneldo en el segundo
- Divida el mango cortado en cubos, rebanadas de aguacate y cebolla



Esta presentación instalar tanto en una placa redonda de la cuadrada, pero todavía unidos para preservar la armonía de colores.

Si no te gusta el dulce y salado, se puede reemplazar el mango con unas verduras de color amarillo-naranja de su elección (zanahorias arena, calabaza, camote...).

Los dados diagonales

> Concepto

Por sorprendente que pueda parecer, el salmón puede conseguir conocida acuerdos convencionales, como con verduras o ensaladas, y una pasión por las frutas o quesos exóticos. Incluso se puede aplicar con éxito incluso más productos originales, como las almendras o piñones. Así, deja fluir tu creatividad!

> Ingredientes

- Corte de salmón en rodajas finas
- Wasabi o cilantro crema
- Pequeño rodillo rábano negro
- Ramitas de eneldo o hinojo tallos
- Zarcillos de la vid o la pasiflora
- Lime
- Calabaza, calabaza, mango
- Romper piñones tostados
- Pimienta rosa

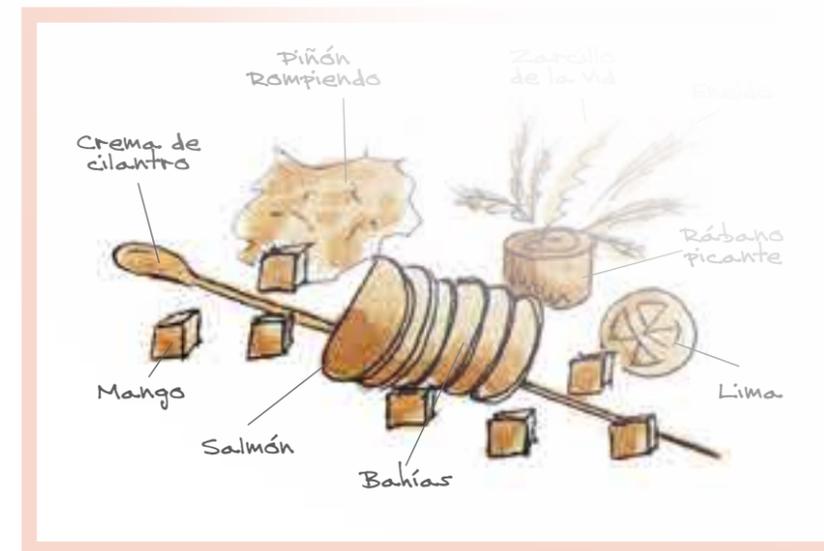
> Presentación

- Hacer una gota de crema en un lado de la placa, luego estirarla con su cuchara en toda la longitud. También puede hacerlo con una botella de pipeta
- Coloque las rodajas de salmón, así que pican regularmente ligeramente rastro de crema
- Haga una pequeña pila de piñones rojos
- Coloque...

- Terminar con un rastro rosa para luego decir tanto como por su perfume

Para un cambio agradable, atreverse crema pesto montaje, almendras trituradas y virutas de parmesano en vez de rábano negro.

Un gran juego de placa rectangular completo. Pero piensa en el color de su salsa si usted elige un plato blanco.



Athos, Porthos, Aramis

> Concepto

Qué clase! Qué elegancia! En sus pequeños trajes estrictas y bien cortados, esos valientes mosqueteros descomunal convierten en símbolos de nobleza, hacer un merecido homenaje a una cocina simple y universal que se destaca en el patrimonio con: aquí la tradición y sabores occidental conjuntos con arte japonés y detalle inconfundible.

> Ingredientes

- Corte de filete de salmón en 3 diamantes
- Salsa de soja y wasabi de base
- Las semillas de amapola
- Blanco puré de verduras Dumpling (patatas, hinojo, apio, nabos...) cubiertos de sésamo
- Cebollino
- 3 pequeñas flores blancas
- Flor Pensamiento

> Presentación

- Prepare su salsa y vinagre, con una pipeta, dibujar un círculo grande de pequeños puntos equidistantes en ayudarle a una plantilla círculo
- Cortar 3 diamantes hermosos en un filete de salmón muy grueso
- Dip una de sus caras en las semillas de amapola ligeramente enroscado para que se unen
- Modelo guarnición de puré de verduras

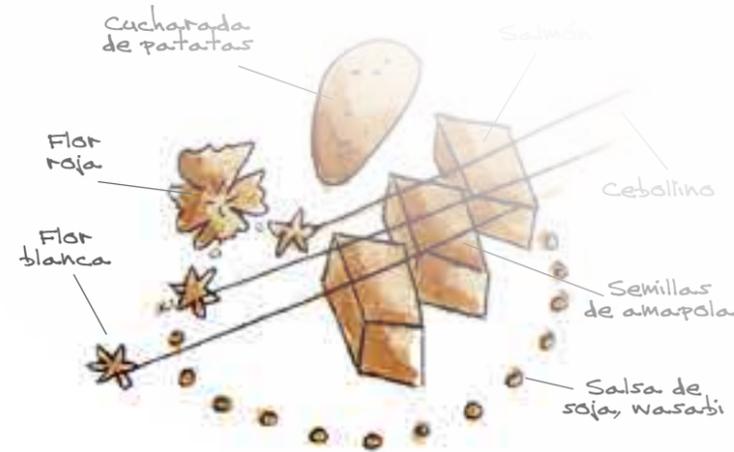


Wasa pip

- Terminar con un hermoso dibujo de wasabi de terciopelo

La más elegante presentación será en un plato redondo sólido.

Usted puede rechazar esta presentación con ingredientes en forma de picaduras, o una almohadilla carne dividido en tres, o con gran sushi.



Zigzag lime salmón

> Concepto

Si elige el salmón porque crack en su hermoso cervatillo, su sabor o porque sucumben a su Omega 3, que puede ser utilizado sin discutir sus deseos y apoyo a lo largo de su gusto y caprichos artísticos; toda su vida, pasada sin descanso "entre dos aguas" predispone bastante las asociaciones dulces / salados.

> Ingredientes

- Picado tartar de salmón y limón
- Los huevos de salmón
- Huevos de lumpo rojo
- Lime,
- Cítricos (naranja, pomelo)
- Casa de la Moneda
- Salsa de queso con limón o jengibre
- Los brotes jóvenes o ensalada

> Presentación

- Cortar el salmón en tiras finas y la temporada, pero el jugo de limón antes de servir para evitar cocinero
- Con una pipeta, extraer la pista en zigzag, comenzando con un gran punto y final unos más pequeños. Una vez a bordo de la primera traza
- Pregunte a su tartare cuidadosamente con una cuchara, con cuidado de no destruir la nata
- Continuar con el

Presentación

- Coloque una cucharada de los huevos de salmón en cítricos
- Terminar la difusión elegantemente unos huevos de salmón

Este tipo de trama es relativamente simple de realizar. Entréname para dibujar dos o tres veces, y usted no tendrá problemas para completar con éxito y así reproducir todas sus placas.



Mezcla de culturas

> Concepto

Brigs y donuts son tanto más apetecible y sabrosa que se preparan en casa, pero que en realidad no entre los platos sencillos para presentar artísticamente! Sin embargo, si se tiene cuidado de elegir un buen surtido de formas y los rodeamos con una mezcla de colores contrastantes, que dará a conocer sus encantos.

> Ingredientes

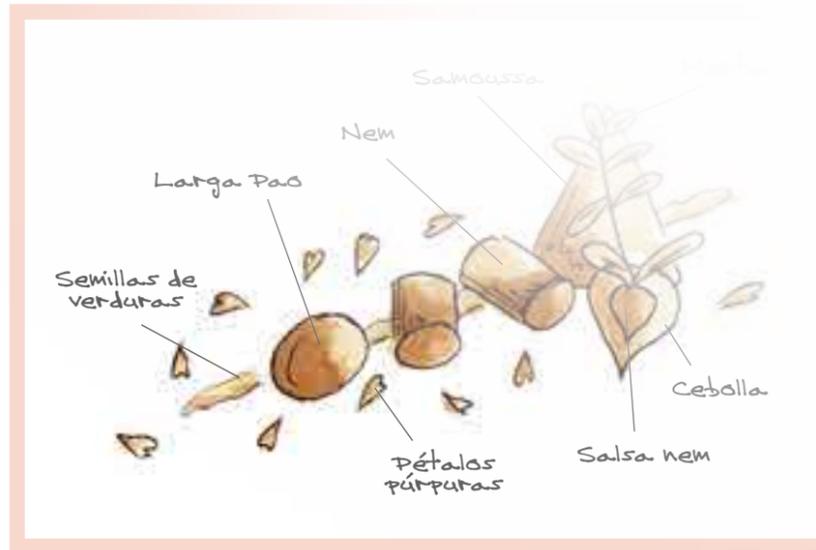
- Cebolla blanca alargada grande
- Nems
- Samoussa
- Larga Pao (pastel de cangrejo)
- Dulce y la salsa o nem salsa agria
- Semillas de verduras (rúcula, lentejas verdes...)
- Casa de la Moneda
- Pétalos de color púrpura

> Presentación

- Organizar una línea de semillas de hortalizas rectas (clip largo puede ser útil para la manipulación de los gérmenes sin ensuciar la placa)
- Pregunte por variedad en línea de donuts, rollitos de primavera y samosas
- Pida a un comienzo en rollitos de primavera y el rollet
- Para mantener la samosa caliente puede cortar la rama
- Organizar flores de color púrpura en su presentación
- Calce la rama y entre cebolla y ladrillo y detener el tiempo para servir a los huéspedes respirar

Esta tabla muestra que el producto ordinario también se puede mejorar mediante una disposición original.

No trate de colocar sus rollitos de primavera rígidos y samosas en paralelo. Opte por diferentes ángulos y ofrecer una composición más ligero.



Cabra Sra. Sequin

> Concepto

La ensalada templada de queso de cabra es un clásico de la cocina francesa que se aprecia tanto en el hogar y bistró. Así, dándole un aspecto más bien caprichosa, o incluso "galáctico", este pequeño queso revisita en sus asambleas y sus acompañamientos pueden animar, de forma original, el comienzo de una fiesta o en el corazón de una comida frugal.

> Ingredientes

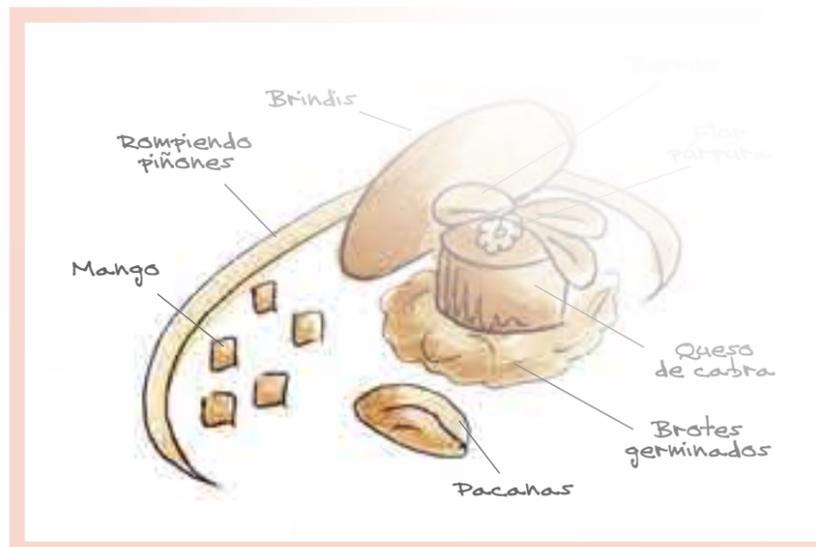
- Cabra estiércol, Cabécou, Pélardon
- Multas brotaron brotes (lentejas verdes, berros, rábanos...)
- Pacanas
- Mango en cubos
- Parte de la tostada
- Mash y flor morada
- Romper las almendras, cacahuètes o piñones

> Presentación

- Coloque un recipiente sobre la placa final, a fin de definir una buena zona polvo de la ruptura de almendras
- Después de unas cuantas migajas rociados netos (1.2 cm de ancho) para formar una gran corona, retire con cuidado el cuenco
- Casi un borde de la placa, hacer un pequeño nido con un pequeño montón de plántulas germinadas
- Excavar el nido y colocar el otro ingrediente
- Organizar una vez que mango fresco en la parte del escenario
- Terminar con la pacana

El más difícil de esta tabla es para tener éxito en su círculo de polvo. Tenga cuidado de no tomar demasiado producto para no sobrecargar su composición.

Esta composición está muy bien resaltada en una pizarra placa.



Crujiente peluca

> Concepto

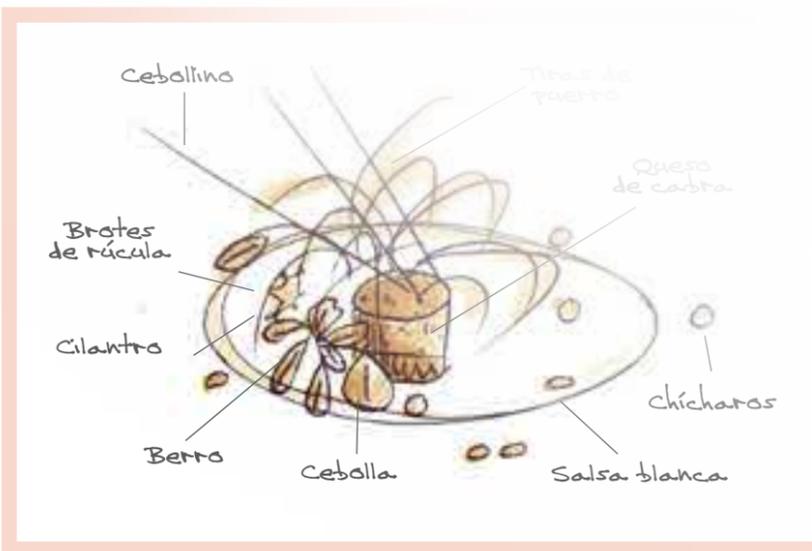
Nuestros libros de cocina lleno de recetas de empanadas, buñuelos crujientes... Pueden mezclar verduras, carnes y hierbas de todo tipo! Habilidades para cumplir con múltiples condimentos nos permiten la paz de la mente, para experimentar con formas atrevidas creaciones, junto con buenas sabrosas salsas y ensaladas.

> Ingredientes

- El estiércol de cabra
- Cebolla perla
- Listones blancos puerro
- Vestidor o queso blanco / limón
- Lechuga y cebolleta de Cordero
- Los guisantes y las alcaparras
- Brotes de rúcula
- Cilantro

> Presentación

- Con una botella pipeta, dibuja varios círculos concéntricos salsa superpuesta
- Pregunte cuidadosamente una maña de tiras de puerro fino
- Ocultar una pequeña estiércol de cabra dentro de este edificio
- Pregunte cilantro, ensalada de rúcula, y un pequeño mechón de cércanos
- Cofa verticalmente con el puerro
- Cilantro



Por este puerro "peluca", tome una tira de puerro de diez centímetros, la grieta casi en su totalidad cada 2 o 3 milímetros flecos en la dirección de la longitud. Luego remojar este resultado en agua muy helada. Las franjas formarán bucles del efecto más hermoso.

El acompañamiento bitono blanco-verde destaca así el crujiente de oro, y refuerza el contraste frío y caliente.



Alfombra mágica de Aladino

> Concepto

Hace ya tiempo que han llegado a nuestra cocina los rollitos de primavera y la samosa, platos representativos de la cocina asiática. Nos trasladan a exóticas tierras lejanas y proporcionan a nuestra mesa un toque de humor y sencillo placer. Permitamos que nuestra cocina brille con estos platos y démonos el gusto de disfrutar con su exótica fragancia.

> Ingredientes

- Nem y samosa
- Zanahoria, calabacín, rábano
- Frutas variadas y pimientos enanos
- Puntas de espárragos verdes
- Salsa de menta Cilantro
- Frutas
- Menta fresca.
- Pétalos de la flor de naranjo

> Presentación

- Lavar y cortar las verduras con un pelador de Fruta. Haremos rodajas el calabacín, como se muestra en la ilustración; un calabacín grande a lo largo y dos pequeños, las zanahorias y los rábanos
- Escalfar 3 rodajas de calabacín para que poder envolver y enrollar las rodajas fácilmente, como muestra la ilustración. Después se enrollará la punta de espárragos y la zanahoria con las rodajas de calabacín contrahaciendo



- Preparar la salsa de menta y la salsa de samosa.
- Posteriormente, preparar los rollitos de vegetales. Organizar sobre el plato, las verduras y los pimientos enanos
- Añadir 3 gotas de salsa de menta, lo que le otorgará un toque de diseño al plato
- Finalizar esparciendo menta y los pétalos de flor de naranjo

Esta es una composición bicolor, sencilla pero espectacular.

Dianas en las praderas

> Concepto

El salmón fresco y ahumado se presta a todos los caprichos de los creadores ya que admite incontable presentaciones. Podremos cortarlo en rodajas de diferentes formas mostrando su llamativa y espectacular cobertura rojizo coral. El profundo y natural magenta de la remolacha hace galantería de esta sofisticada y elegante composición.

> Ingredientes

- 9 rollos de salmón ahumado
- Remolacha
- Hinojo o eneldo fresco
- Huevas de salmón
- Zanahorias naranjas o rojas
- Pequeñas flores de color rosa

> Presentación

- Cortar las remolachas en finas rodajas de forma que se logre cierta transparencia a través de ellas, pero que sean suficientemente rígidas por la composición que buscamos
- Organizar 3 rodajas de remolacha apoyadas entre dos pequeños rollitos de salmón
- Añadir un tercer rollito de salmón en uno de los lados que proporcione una completa visión de la remolacha en su interior



Presentación

- Para finalizar separar un huevo de salmón sobre el plato.

La remolacha busca, como en el juego de tiro con arco, la máxima expresión el colorido magenta de la remolacha y la textura y luminosidad en base a la finura pero consistencia del corte color magenta de la remolacha.

La presentación es especialmente apropiada para platos rectangulares de porcelana negra brillante en donde deslumbrarán todos los matices y tonalidades de su composición.

Doctor, me mareo!

> Concepto

Esta composición sobre buñuelos es adecuada para todo tipo de variaciones culinarias, bien sea relleno de pescado, carne o incluso puré de verduras, para aquellos que deseen servir un extraordinario plato vegetariano. Adornado con una Vía Láctea dibujada meticulosamente y un toque de alta costura y creación por la armonía de colores.

> Ingredientes

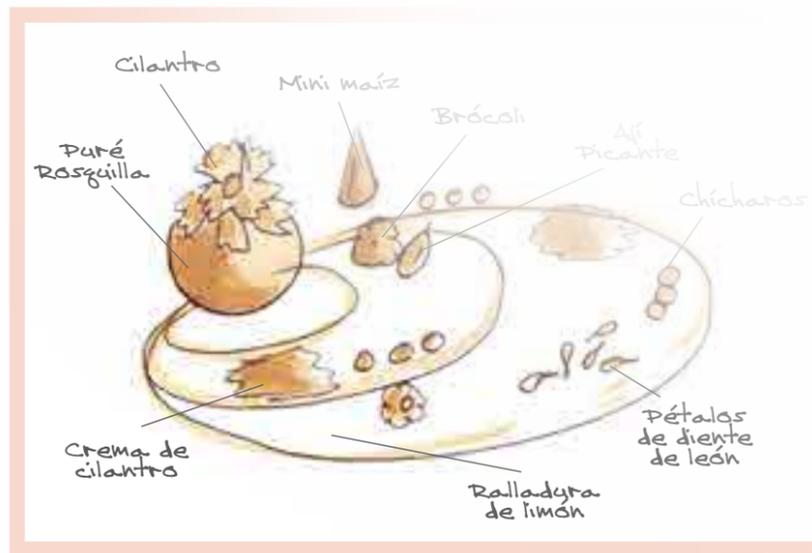
- Buñuelos
- Crema de cilantro o berros
- Mini mazorcas de maíz
- Brócoli
- Pimiento amarillo
- Guisantes dulces de vaina
- Cilantro fresco o perejil
- Ralladura de limón y lima
- Pétalos de diente de león

> Presentación

- Primeramente dibujar sobre el plato tres círculos tangenciales con crema de berros o de cilantro con una pipeta como muestra la ilustración
- Posteriormente situaremos el buñuelo, que previamente habremos sofrido hasta que adquiera un color dorado, dentro del más pequeño de los círculos
- Mezclaremos la ralladura de limón con la crema de berros o de cilantro
- Colocaremos los buñuelos espolvoreados por unos pases de color de flores. Sobre el buñuelo, colocaremos un pequeña ramita de Cilantro que hará de colchón para situar unos pétalos de diente de león

La presentación final incorpora y combina texturas y formas a la vez que utiliza un amplio abanico de color desde el pálido amarillo a la tonalidad verde profundo.

No es particularmente complicado realizar los círculos con la pipeta.



Nuevo pastel de Pastor

> Concepto

El pastel salado o la empanada es un plato de gusto familiar y encantadora tradición. Hay toda clase de formas regionales y variaciones internacionales. ¿Por qué no sorprender, incluso más, a nuestros invitados con esta creación gastronómica en la que hemos disociado la receta tradicional y las hemos convertido en un satélite!

> Ingredientes

- Puré de verduras (patatas, apio, chirivía)
- Carne de vacuno picada y sazonada
- Salsa BBQ
- Cebollas y ajo chalote
- Tomate Verde
- Albahaca fresca o salvia de limón

> Presentación

- Con la salsa BBQ, dibujar con una pipeta una "S" cósmica con un cierre en círculo, o bien una letra "S" arabesca
- Empanar la bola de carne picada, tan redonda como sea posible y colocarla, como se muestra en la ilustración, en oposición a los lados del dibujo
- Finalizar la decoración con puntos en diagonal, entre las dos empanadas

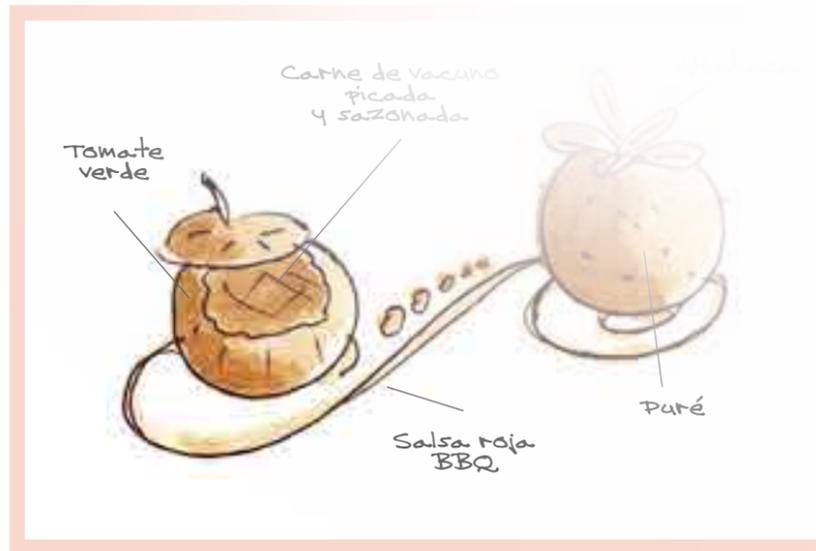


el con
entre-aberto

- Después, adornar la bola de carne con la salvia de limón o con las hojas de albahaca

La originalidad de este Pastel de carne de vacuno picada radica en la simplicidad de los colores utilizados y la precisión de las líneas.

Esta presentación requiere una placa larga y estrecha de porcelana, más bien rectangular, con líneas modernas para que confluyan los aspectos vanguardistas de esta presentación.



Policromo en creciente

> Concepto

Encontramos todo tipo de texturas crujientes y crocantes, recatadas pero con luz, estas texturas son muy apreciadas como aperitivos pero también como plato principal. Nos asombrada la capacidad de estos crocantes y crujientes para inspirarnos en los toques decorativos del emplatado y en el toque de tonalidades indígenas de esta presentación.

> Ingredientes

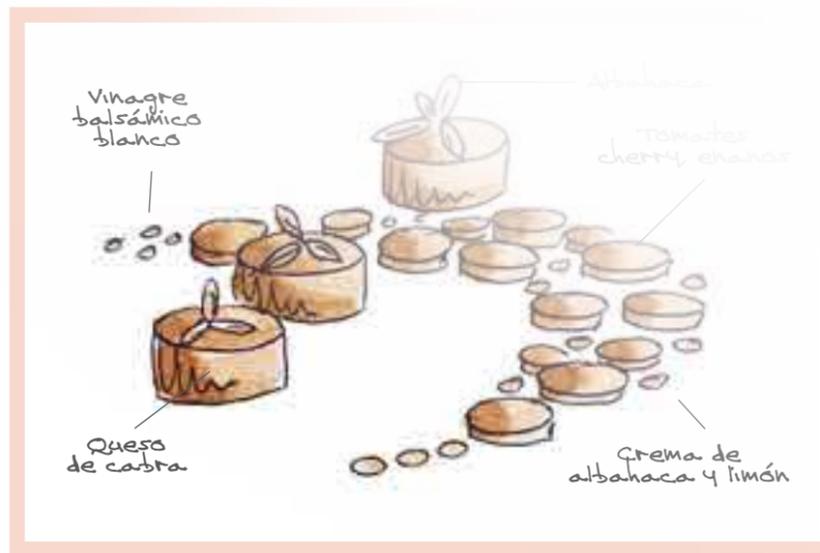
- Empanados gratinados de queso de cabra o cualquier tipo de buñuelo.
- Vinagre balsámico blanco
- Crema de albahaca y limón
- Tomates cherry, enanos (rojos, verdes y amarillos)
- Hojas frescas de albahaca.
- Queso de cabra

> Presentación

- Preparar las dos salsas. La de limón y albahaca y la vinagreta de vinagre balsámico blanco
- Hacer rodajas a los tomates cherry en varios tamaños
- Sofreír el queso de cabra hasta darle un toque dorado
- Colocar las rodajas de tomate cherry alternando sus colores dibujando la media luna ascendente a la izquierda un plato cuadrado.

- Depositar una gota de salsa verde y otra con la salsa blanca entre las rodajas de tomate para sublimar con un toque de finura la presentación. Utilizar la punta de la pipeta
- Cubra el queso con hojas de albahaca fresca

Este plato no requiere una guerra de colorido en la presentación final.



¿Vía Láctea o galaxia?

> Concepto

Renunciar en las presentaciones convencionales para crear un estilo de presentación celestial. Aunque puedan parecer poco atractivos algunos ingredientes cuando están solos en el plato, hemos podernos dotarlos de la extrema tendencia vanguardista que dejarán sorprendidos a vuestros clientes con este plato estrella destacable de la mesa.

> Ingredientes

- Empanados gratinados de queso de cabra o cualquier tipo de buñuelo.
- Vinagre balsámico blanco
- Tomates Cherry verdes
- Rodaja de Averrhoa Carambola
- Pequeñas flores rojas y rosas fuertes

> Presentación

- Diviértete dibujando líneas de salsa blanca en todas las direcciones con una botella pipeta
- Colocar los 3 quesos gratinados y dorados en tres direcciones como muestra la ilustración
- Distribuir las rodajas de tomate a lo largo de una de las líneas trazadas con la salsa
- Colocar la rodaja de carambola de las flores fuertes



En esta presentación hemos intencionadamente el número 3 (3 porciones de queso de oveja, 3 rodajas de tomate con 3 puntos de salsa, 3 flores rojizas y las líneas dibujada)

En esta presentación las curvas están combadas, son circulares. Empezaríamos con una gran gota de crema para continuar avanzando sin que tiemble el pulso, hay que realizarlo con seguridad y determinación, ni demasiado deprisa ni demasiado lento.

Es todo un reto, pero puede empezar dibujando líneas rectas perfectas ayudándose de una guía.



El dragón goloso

> Concepto

El chocolate tiene un sabor placentero, ya sea como el preludio de la temporada navideña o también como placer solitario. Dependiendo de si a uno le gusta el sabor fuerte e intenso o suave y sensual el chocolate siempre se distingue por sus aromas sutiles y su perfume sublime. Los Mayas describieron su carácter divino y nosotros hoy lo adoramos!

> Ingredientes

- Pastel de mármol de chocolate.
- Bola de helado de vainilla
- Natillas o crema
- Placa de caramelo Escultura
- Cigarrillo de chocolate
- Hoja de pan de oro

> Presentación

- Preparar y cocinar primeramente el pastel y crear el cigarrillo
- Añadir diferentes tamaños de gota con la crema utilizando la pipeta formando un triángulo diagonal alargado sobre el plato
- Coloque la bola de helado de vainilla
- Instale el caramelo en posición vertical inclinada
- Como tope final agregue el cigarrillo



Preparar el cigarrillo es lo que le proporcionará el efecto. La forma más sencilla de realizarlo es vertiendo el caramelo/chocolate sobre una hoja de papel de pergamino. Ello permite realizar variedad de formas que se adapten a su estilo. Con ello será el centro de la escena y el postre adquirirá una extraordinaria altura en la mesa.

Todas las formas y colores de plato son apropiados para esta presentación, pero si elegimos un plato blanco habremos de elegir una crema color chocolate, café o caramelo que destaque sobre el color de la base.



Big Bang : La Creación

> Concepto

Los mostachones han existido durante generaciones, aunque es hoy cuando se han convertido en el toque de moda de todos los postres franceses. Los chefs han creado incontables formas, sabores y colores.

Los pasteleros y las pastelerías han expandido por todo el mundo este excepcional sabroso "mostachón".

> Ingredientes

- Mostachones de vainilla y caramelo
- Azúcar glass
- Terrones/rocas de azúcar blanco
- Terrones/rocas de azúcar moreno.
- Cacao en polvo
- Fragmentos de caramelo o el azúcar de oro
- Escultura caramelo realizada con papel pergamino

> Presentación

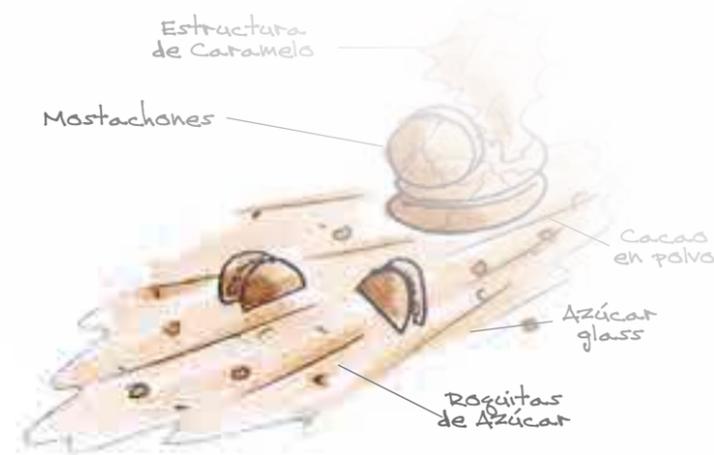
- Empezar echando cuidadosamente con la mano o con una cuchara un pequeño puñado de azúcar sobre el plato
- Repita con el azúcar glass
- Repita de nuevo con algunos trozos de azúcar moreno
- Posteriormente espolvorear la superficie con cacao en polvo
- A continuación espolvorear algunos pedacitos de caramelo

Finalmente instalar el caramelo en el plato

- Finalmente instale la escultura de caramelo realizada para proporcionar altura a la presentación, con la pipeta rellene el mostachón con caramelo

Esta es una presentación es muy atrevida.

Usted habrá notado que hemos utilizado 4 colores de mostachones: blanco, beige, marrón y dorado metálico.



Interrogatorio sorpresa

> Concepto

La clave de este pastel de galleta es su delicadeza a la vez que su complejidad. Desde los cocineros amateurs hasta las grandes figuras de la gastronomía se sienten intimidados por esta creación. Aún así estas galletas les permiten realizar increíbles invenciones y un enorme espectro cromático de sabores y combinaciones de ingredientes.

> Ingredientes

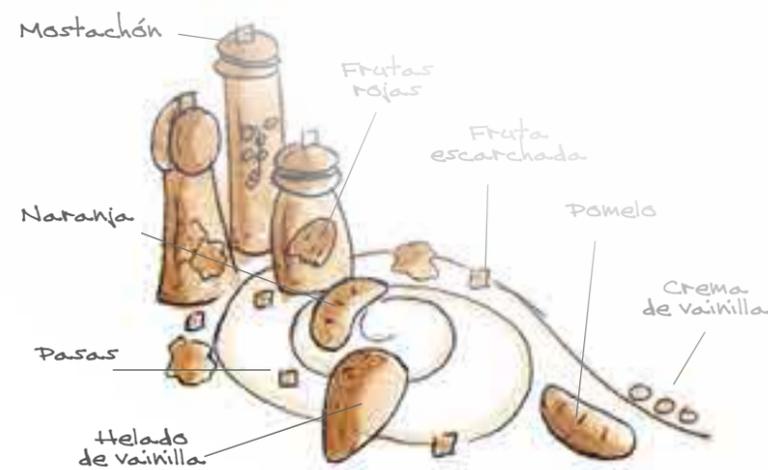
- Mostachón verde
- Mostachón rosa
- Mostachón amarillo
- Pomelo/toronja rosada
- Naranjas
- Frutas rojas : grosellas, frambuesas
- Frutas escarchadas
- Helado de vainilla
- Crema de vainilla

> Presentación

- Con una pipeta, rellena de crema de vainilla, dibuja un gran interrogante y varios círculos, como se muestra en la ilustración
- Complete esta figura arabesca por unos pocos puntos
- Llene hasta la mitad 3 pequeños vasos de vidrio transparentes con cada uno de los 3 frutos rojos
- Coloque sobre los vasos los mostachones, uno de ellos de crema de vainilla



Elegiremos un plato blanco para esta presentación, sugerimos realizar algunos dibujos con puré de baya para proporcionar un toque adicional de color.



Los niños alienígenas

> Concepto

Nada más encantador que estos pequeños extraterrestres de color que nos otorgan la oportunidad de animar y deleitarnos el paladar de los más jóvenes, los niños. Sus ojos brillarán de placer con esta sencilla composición armónica. Puedes guardar estos consejos y esperar al momento adecuado para sorprender a los más pequeños la próxima ocasión que tengas.

> Ingredientes

- Mostachón de color rosa, verde y amarillo
- Glaseado rosa verde y amarillo
- Glaseado blanco
- Frutas escarchadas de tres colores (rosa, verde y amarillo)

> Presentación

- Dibuja 3 muñecos de nieve estilizados espaciados uniformemente sobre la placa utilizando la pipeta llena de glaseado blanco
- Rellena sus cuerpos con las 3 cremas, cada uno de color diferente
- Organizar los Mostachón con fruta confitada, como se muestra en la ilustración, adorna cada muñeco del mismo color

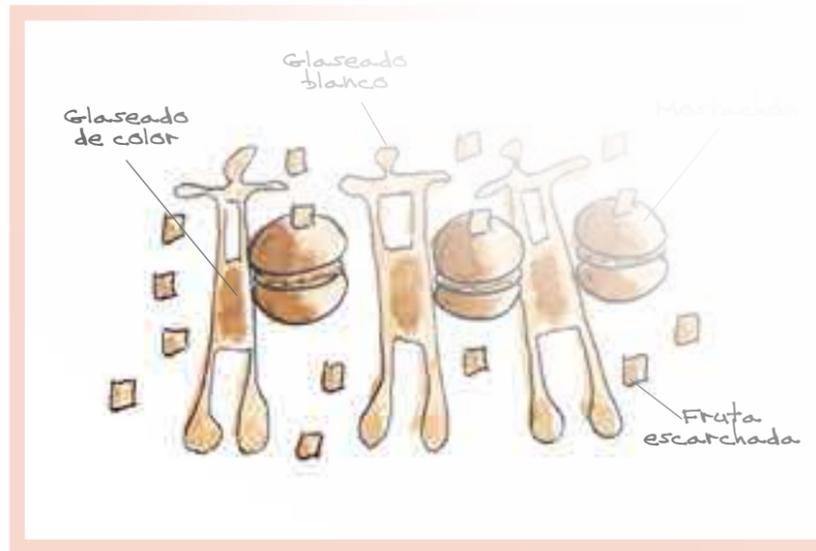
• Toma alguna foto de tu plato terminado.

El aderezo es un simple aderezo en colores pastel, la combinación de picotear y deslizar uno a uno todos los elementos que la componen.

El aderezo consta de 3 líneas y un punto, el diseño de los muñecos de nieve es sencillo y está al alcance de todos.

A pesar de un aspecto multicolor o abigarrado, esta presentación utiliza sólo 3 colores pastel, los Mostachón a su vez están coordinados con el glaseado y la fruta escarchada.

La mejor base para presentar este plato será una placa de porcelana cuadrangular de color negra.



Un halo en el paraíso

> Concepto

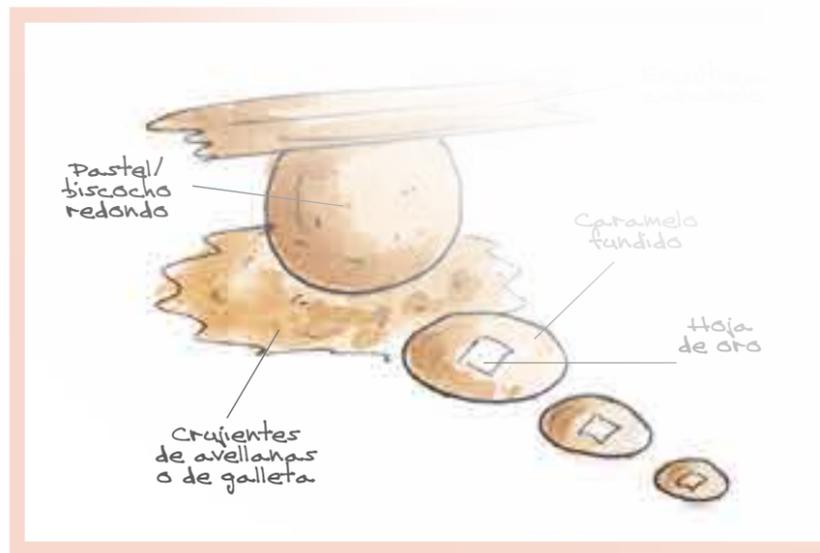
Surge como postre y descansa en mil pasteles de chocolates, en tabletas, besos, chocolate caliente, trufas de chocolate, "Macarones Francese" de chocolate y en una incontable lista de tesoros dulces. Nadie, de hecho, se resiste a la tentación de complacer esa pasión cuyo origen se remonta a la civilización Maya. Nadie podrá resistirse a este pequeño crocante !

> Ingredientes

- Pastel de chocolate
- Escultura caramelo (realizada con papel pergamino)
- Papel de aluminio dorado.
- Crujientes de avellanas o de galleta, al gusto

> Presentación

- Desmenuza las avellanas como deseas: con un mortero o martillo recubierto o utilizando papel aluminio o una picadora metálica
- Realiza una pequeña cama circular con las migas de avellana que has obtenido anteriormente
- Haz una escultura plana de caramelo con el pergamino
- Situar 3 gotas de caramelo en el plato, como muestra la ilustración
- Colocar el halo en el plato



Explicación

- Para finalizar, póngase pocas chitas de papel dorado sobre cada una de las tres gotas de caramelo

La escultura es muy sencilla de hacer, se utiliza papel de aluminio u hojas de silicona y se sumerge o se cubre en caramelo.

Se puede adoptar la presentación a gran cantidad de elegantes. Con una amplia variedad de ingredientes: dulces, salados o sabrosos.

La danza de la geisha

> Concepto

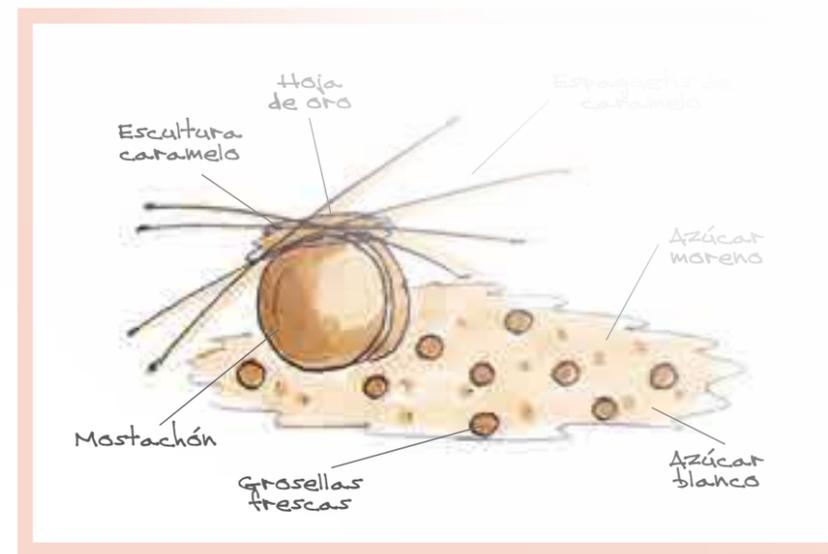
Este postre nos muestra una artista refinada de gran plasticidad. En esta presentación de estilo japonés, ligeramente seria aunque entretenida a nuestro paladar y al despertar de nuestros sentidos. Abramos nuestra imaginación y canalicemos nuestras pasiones a través de los muchos tesoros de esta pieza de arte.

> Ingredientes

- Mostachón
- Pedritas de azúcar moreno
- Azúcar blanco
- Grosellas
- Escultura de caramelo en forma de racimo de espaguetis.
- Hoja de papel de aluminio dorada

> Presentación

- Hacer una cama de migado de avellanas. También se puede triturar una galleta y poner los pedacitos
- Realizar una "escultura" plana de caramelo.
- Después crear una varillas/palitos de caramelo rectos que pueda formar una estructura como se muestra en la ilustración. Esta estructura se coloca sobre la anterior estructura de caramelo plana que hemos hecho.



que los pedacitos de galleta se fijen en su lugar.

- Finalizar la presentación con unos pequeños pedacitos de papel dorado.

La pequeña escultura de caramelo se realiza fácilmente gracias al uso del papel de pergamino o las planchas de silicona.

Uno mismo puede adaptar esta presentación a un sinfín de ingredientes que tengan la misma forma que el Mostachón, ambos dulces y sabrosos o salados y dulces.

Me rompí el cuello

> Concepto

El chocolate, desde tiempos inmemoriales considerado como afrodisíaco, estimulante y embriagador de sentidos.

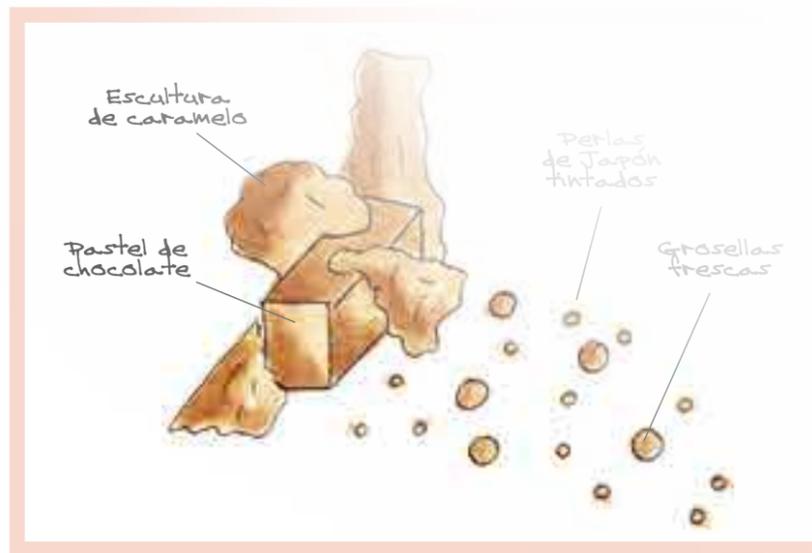
Se presenta como un postre con sello de lujo sobre conceptos como la imaginación, la innovación y con un sentido artístico sin igual !

> Ingredientes

- Pastel 3 chocolates
- Grosellas
- Perlas de Japón tintados y perfumada
- Barquillo caramelizado
- Escultura de caramelo, como decoración.
- Hoja de papel de aluminio dorada

> Presentación

- Primeramente colocar la porción de pastel ligeramente al fondo del plato y de forma oblicua.
- Dispersar algunas grosellas y algunas perlas de Japón alrededor del pastel como se muestra en la ilustración
- Aplique como alfombra algunas grosellas perla Japón (tapioca) que ha teñido y perfumado previamente
- Finalmente utilizar el barquillo caramelizado y las esculturas de caramelo.



El pastel se puede utilizar en cualquier tipo de plato de porcelana convencional

Con algo de imaginación uno puede crear una nueva forma en dulce o salado

En cuanto a las "esculturas" que se utilizan para decorar el pastel, hay muchas tipos de ingredientes que podemos utilizar: barquillos, tortitas, hojaldres, pan ázimo, que podrás empapar en mantequilla para un extra de sabor

Esta composición te sorprenderá con cualquier tipo de plato de porcelana que desees utilizar.

Pato de otoño

> Concepto

Esta es una presentación ideal en una boda hindú otoñal o de temporada estival para esta condición de eternidad de los amantes de la gastronomía. La textura, forma y colorido están actuando sobre el plato con sus sabores infinitos. Esta es una composición fácil de lograr que encantara a los comensales por su sorprendente estilo fuera de lo común.

> Ingredientes

- Pechuga de pato
- Col Roja
- Champiñón de castaño o níscalos
- Mini zanahorias nuevas con su tallo
- Ensalada verde "mezclum"
- Salsa Pesto
- Flores ojos de poeta o similares

> Presentación

- Primeramente situar la pechuga de pato sobre el plato que cubrirá $\frac{3}{4}$ de su superficie
- Corte una rebanada de la col lo suficientemente fina como para que permita mostrar sus circunvoluciones blancas y moradas, lo que le dará un ligero efecto de transparencia a la vez que proporcionará una agradable sensación en su degustación
- Seguidamente sobre la pechuga de pato "mezclum"



- Coloque las 2 col sobre el pato, una en la dirección horizontal del plato y la otra en la dirección opuesta
- Con la pipeta deje caer 3 gotas de Pesto como se ve en la fotografía
- Antes de realizar el servicio esparza algunos champiñones a un lado del plato y sitúe la flor de cara al comensal

Una bella placa blanca de porcelana resaltará perfectamente los colores formas y texturas con una sensacional simplicidad.

Pato braseado al tomillo

> Concepto

Este diseño y emplatado tan visual como sofisticado es fácilmente alcanzable por los gastronomos amateurs entusiastas. Esta presentación requiere algo de técnica, sin embargo, la presentación surgirá de forma asombrosa como un trabajo artístico cuando se trabaje con paciencia y perseverancia.

> Ingredientes

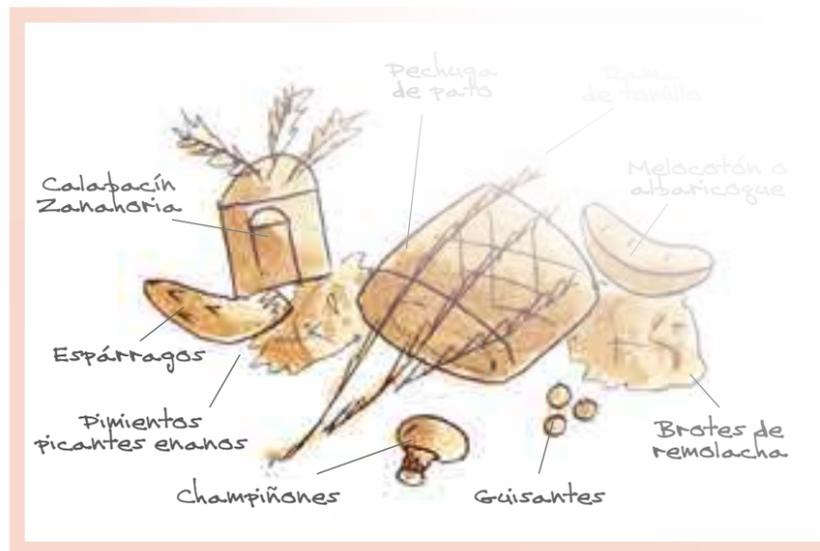
- Pechuga de pato
- Zanahorias, nabos, calabacines
- Hongos de la zona
- Puntas de espárragos verdes
- Guisantes
- Orejones albaricoques
- Brotes de remolacha
- Mini pimientos rojo picantes
- Rama de tomillo

> Presentación

- Prepare todos los vegetales y córtelos en una rodaja alargada
- Después escaldar las rodajas de verduras o pasarlas por vapor. Posteriormente congelarlas para mantener un aspecto impecable
- Colocar la rodaja de calabacín al fondo y superponer las zanahorias apoyadas
- Colocar el albaricoque sustituido por

- Colocar el albaricoque en el plato
- Hacer el montaje de otros vegetales en la parte trasera del plato y añadir los mini pimientos picantes
- Coloque un orejón de albaricoque o una rodaja fresca de albaricoque sobre el pequeño montón de gérmenes rojos
- Terminar la presentación añadiendo los hongos, los 3 guisantes y tomillo

Una bella placa redonda de porcelana blanca es ideal y saca a relucir el espléndido estilo de esta presentación.



Pato de campo

> Concepto

Esta creación de clásica belleza gastronómica ha sido elegida porque el reconocimiento de los Chefs distinguidos y por los gourmets locales. Es una presentación artística impresionante puede ser reproducida sensacionalmente con facilidad.

> Ingredientes

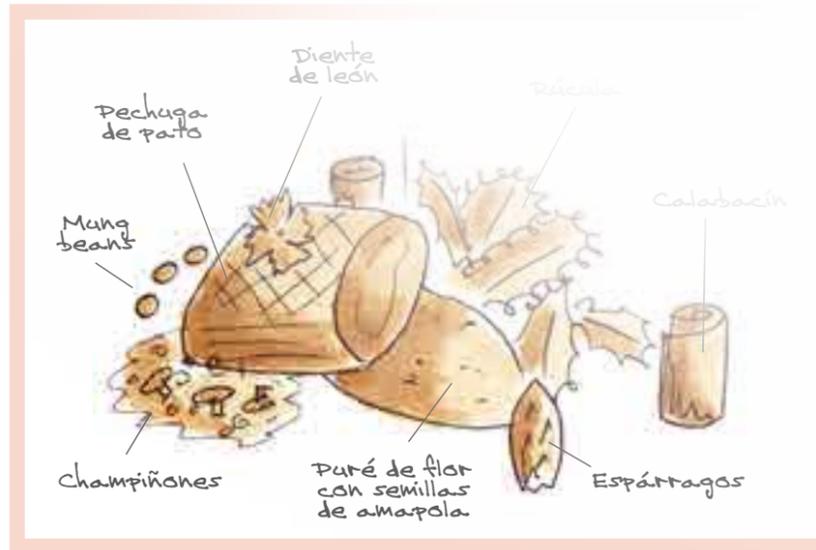
- Pechuga de pato
- Puré de flor de amapola blanca
- Calabacín
- Germinados de soja
- Puntas verdes de espárragos
- Hongos de la zona
- Rúcula
- Diente de león

> Presentación

- Preparar un puré blanco y mezclar con semillas de sésamo o semillas de amapola
- Rebanar 2 tiras de calabacín utilizando un pelador lo suficientemente gruesas para que puedan ser enrolladas
- Condimentar el hongo, champiñón, en finas rodajas
- Seguiramente con el puré realizar un triángulo y hacer un triángulo

- Para la decoración se utilizan los ingredientes siguientes: rúcula, apéndice sobre el puré de patatas
- Retire los tallos de los champiñones y espárzalos con algunos germinados de soja en el lado izquierdo
- Sitúe las puntas de espárragos y la flor de Diente de León

Recomendamos una bonita placa redonda que resaltará los colores y se adapta perfectamente a la composición.



Un pato en el jardín

> Concepto

Hemos conocido a un patito feo e infeliz por la famosa fábula que le da nombre, y sin embargo, el pato ha sido muy mimado y apreciado en nuestros platos y nuestras cocinas. En todos los continentes, culturas y épocas los Chefs han sabido crear alianzas entre el dulce, el salado y el agridulce que han creado asociaciones de gustos sublimes.

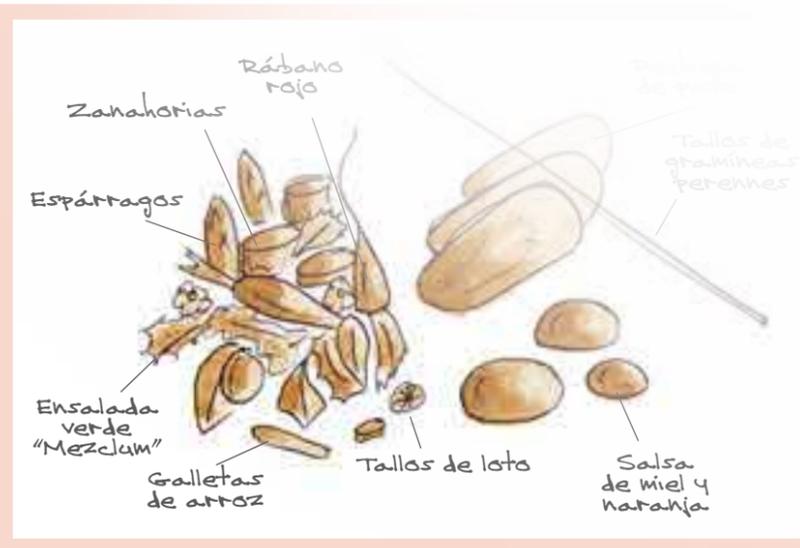
> Ingredientes

- Pechuga de pato
- Rábano rojo
- Zanahorias naranjas y moradas
- Tallos de flor de Loto
- Puntas de espárragos
- Ensalada verde "Mesclum"
- Galletas de arroz
- Salsa de miel y naranja
- Tallos de gramíneas perennes

> Presentación

- Lo primero, pelar la zanahoria púrpura, mantener la punta intacta, y cortar unas rodajas de la parte restante
- Hacer rodajas longitudinales el rábano rojo y cortar un tallo de flor de loto en rodajas
- Coloque los 3 rebanadas de pato en la parte trasera del plato
- Delinear con una pipeta, 3 x 3 de salsa de miel
- Coloque la media zanahoria púrpura, la media zanahoria naranja, el rábano rojo
- Dispense unas rodajas de zanahoria púrpura, loto y algunos pedazos de galletas de arroz
- Fije el tallo de gramíneas sobre el magret para dar un efecto de altura

Los tallos de loto se encuentran con facilidad en las tiendas especializadas asiáticas.



La tripulación del pato

> Concepto

Este pequeño animal acuático, salvaje y también doméstico, ha inspirado por su notoriedad a muchos pintores y escritores durante siglos.

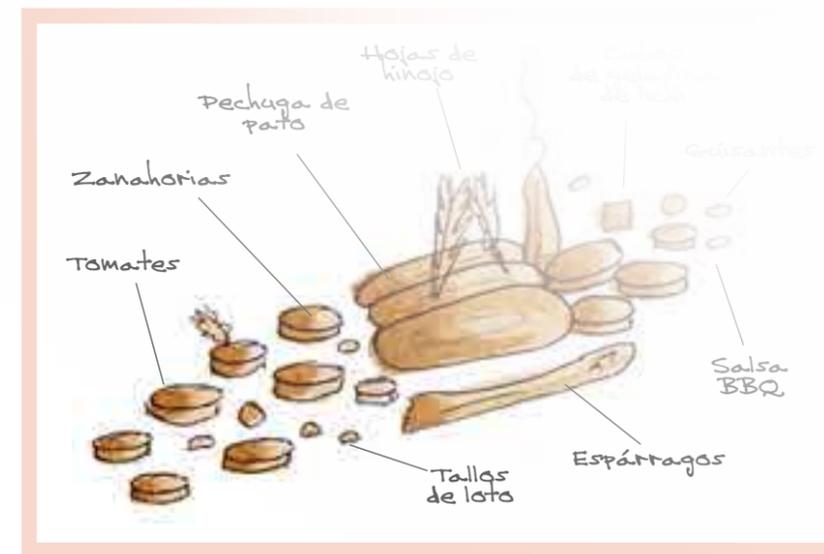
Pero es más, esta exquisitez culinaria ha encantado a incontables sibaritas a través del mundo. Este “encantador de serpientes” se ha ganado su peso en oro.

> Ingredientes

- Pechuga de pato
- Zanahorias
- Komati tomates verdes, rojos y morados
- Espárragos verdes
- Tallos de Loto
- Guisantes
- Hojas de hinojo
- Cubos de gelatina de lichi
- Salsa roja (tomate o zanahoria)

> Presentación

- Cortar la zanahoria púrpura, conserve sin cortar
- Haga 3 rodajas al magret y sitúelo en el centro del plato o placa
- Coloque 3 anillos de diferentes tamaños (zanahoria, tomate verde y rojo) cerca del magret
- Coloque de pie la punta de zanahoria morada previamente pelada conservando los tallos verdes
- Coloque los cubos de lichi



Fuente: *El mundo en la ilustración*

- Coloque unos pequeños cubos de lichi detrás de los tomates
- Hacer unas gotas de salsa roja en cada lado de la carne entre los vegetales, como se muestra en la ilustración
- Terminar decorando con las ramitas de hinojo

Puede elegir una fuente plana para engrandecer los colores y texturas de esta creación.

Langostino sobre roca

> Concepto

Durante todo el año, las gambas y los langostinos son una celebración en la mesa. Son de sublime elegancia su presencia, y tan complacientes que se han convertido en el antojo y capricho de los amantes de la buena mesa. Su gusto y colorido, rosa rojizo pálido y coral pálido, nos sugieren una sencillez que se acomoda a las mejores situaciones.

> Ingredientes

- Langostinos o gambas grandes cocidas en un caldo bien sazonado
- Pieza de madera sobre la que se servirá la presentación
- Cuadraditos de mango
- Ramitas de eneldo
- Salsa cocktail (salsa rosa)
- Huevas de salmón o trucha
- Limoncillo (lemon grass) fresco

> Presentación

- Tome dos buenas hojas de col morada redonda y que nos servirán como colcha decoración para simular las rocas
- Sitúe dos langostinos en cada una de las "rocas" con la cabeza al frente de la composición
- Si es necesario para mantener la posición de los langostinos utilice palillos de dientes
- Ponga los cuadraditos de mango

- Instale 3 tallos de eneldo sobre la col morada como se muestra en la ilustración
- Termine con algunas huevas de para completar la decoración

El pedazo de madera que sirve de soporte es un accesorio decorativo que puede utilizar en varias ocasiones.



Langostinos en vasitos

> Concepto

Langostinos o gambas, notables crustáceos bajo cualquier preparación, son una entrada notable en nuestras mesas con una simple preparación que impresionaran al máximo a nuestros invitados. No requieren complicadas preparaciones o de exceso de ingredientes porque son una delicia en sí mismos.

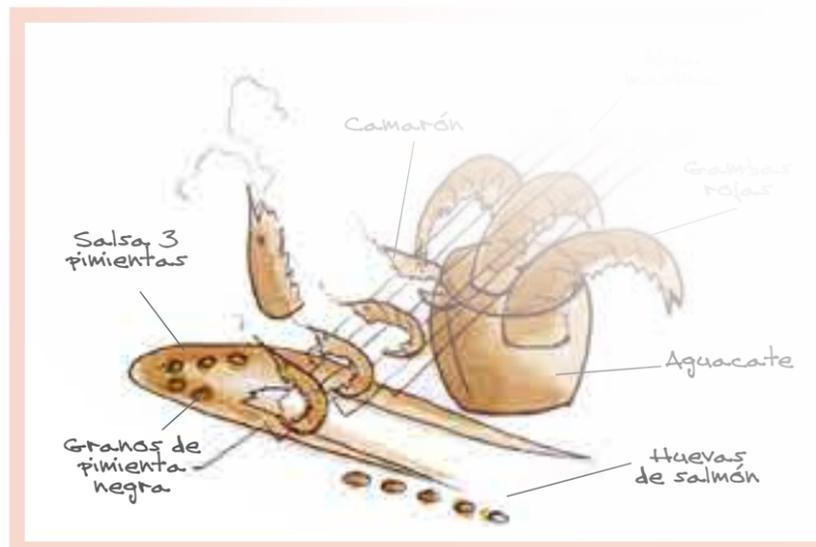
> Ingredientes

- Gambas o Langostinos
- Alga marina deshidratada
- Piñones
- Cebolla roja
- Salsa 3 pimientos
- Granos de pimienta negra
- Huevas de salmón
- Aguacate y limón

> Presentación

- Preparar las 3 salsas. Se pueden preparar con mayonesa, mostaza y ketchup, o de pimientos (rojo, naranja, amarillo) o bien mezclados entre sí
- Vasitos de sugerente presencia, pero no demasiado alta. Combine los siguientes ingredientes: piñones, rodajas de cebolla, y cubitos de aguacate con el jugo de dos limones.
- Retire las cabezas de las 3 gambas e introduzca las gambas dentro del vasito.
- Coloque la ramita de alga marina sobre la salsa y el tarro.
- Finalizar este diseño colocando 5 granos de pimienta negra en la salsa y 5 huevas de salmón. No olvidar situar las gambas

Para el diseño de esta presentación, utilizar un cuchillo de untar o una espátula estrecha que irá de la parte interior a las exterior en un movimiento de zigzag.



La corona imperial

> Concepto

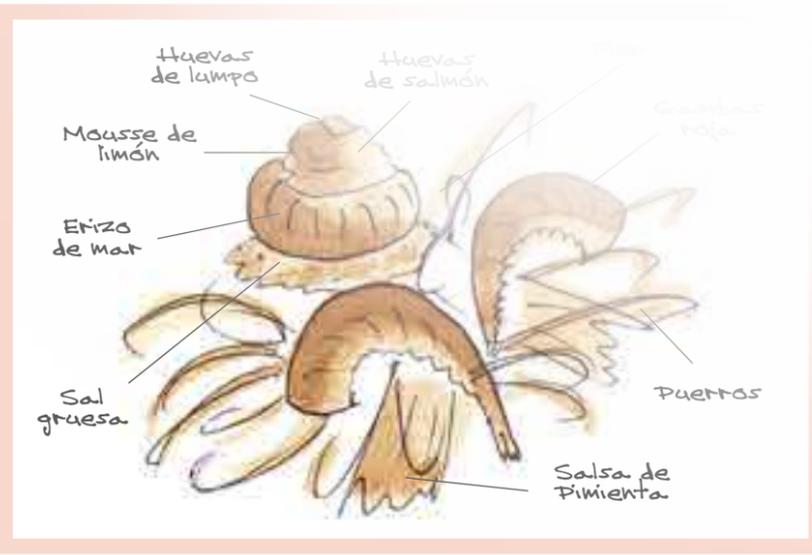
Una característica de los crustáceos, gambas y langostinos es que su delicadeza adorna mesas y son muy adecuados para realizar platos y sofisticados. Para crear un plato que sorprenda a nuestros comensales son muy adecuados para crear platos vibrantes y de extraordinario colorido. A pesar de la apariencia La Corona Imperial es muy simple de realizar.

> Ingredientes

- Gambas roja
- Puerros
- Sal gruesa
- Salsa de Pimienta
- Mousse de limón
- Huevas de salmón
- Huevas de lumpo
- Pensamiento, flor violeta
- Erizo de mar

> Presentación

- Encontrar un erizo de mar color violeta
- Preparar una salsa naranja 3 pimientas o salsa rosa para picar
- Cortar el puerro en tiras de dos centímetros
- Utilizar un cortador de pasta, para cortar muy fina la sal gruesa, que hará una cama en la parte trasera de la presentación



- Preparar un puñal de puerros, ver en la ilustración lo añadiremos a la creación
- Retire las cabezas de las gambas y colóquelas sobre el ramillete de puerros
- Terminar con algunos pétalos de color púrpura, pensamientos, sobre los erizos de mar y las gambas

En la página 90 de describe como cortar y crear los bucles de puerros.



Cumbre al más alto nivel

> Concepto

Si sueña con fina e impoluta arena y playas interminables, siga este pequeño comestible misterio de la naturaleza que acercará a sus invitados a los paraísos tropicales.

Esta impresionante puesta en escena le llevará a una ovación. Este plato admite ser presentado en cualquier ocasión.

> Ingredientes

- 5 Gambas o langostinos
- Hojas de Laurel
- Salsa de marisco
- Ramo de Eneldo
- Erizo para la decoración

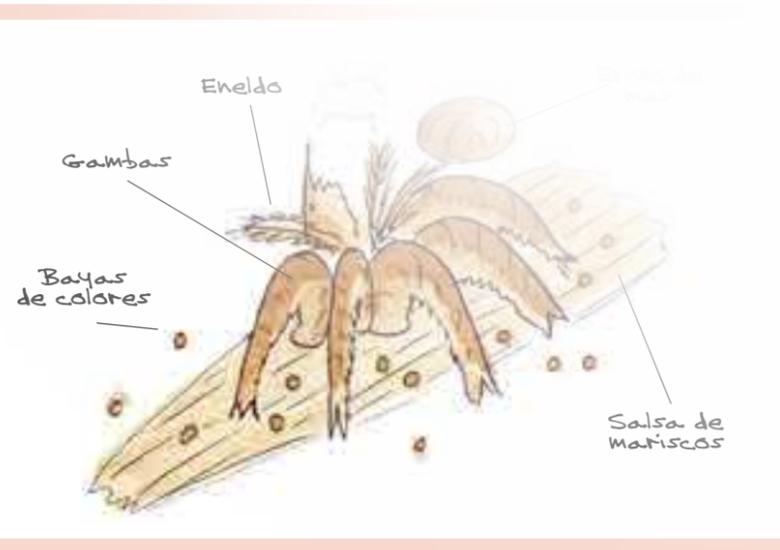
> Presentación

- Tome una cucharada de salsa de mariscos que situará al fondo detrás del plato, luego extienda con un peine para dejar un dibujo como se muestra en la ilustración
- Coloque las gambas o los langostinos sin cabeza en vertical sobre los caminos trazados con la salsa de marisco
- Equilibre las 5 gambas como se muestra en la fotografía en forma de estrella
- Decore el centro

Se dispone de un espacio para que los diferentes sabores y colores se combinen.

Para sujetar las gambas como se indica en la presentación, podrás mojar la parte de la cabeza en la salsa que utilizamos para hacer el grabado rallado sobre el plato.

El erizo de mar que colocamos al fondo puede ser utilizado como un recipiente que contenga mouse de limón o mayonesa, como acompañante del plato.



La Señora Langosta

> Concepto

La langosta noruega a menudo es llamada gambas de la bahía de Dublín o cigalas, a menudo abandona el fono marino para ofrecernos su fina y sabrosa carne.

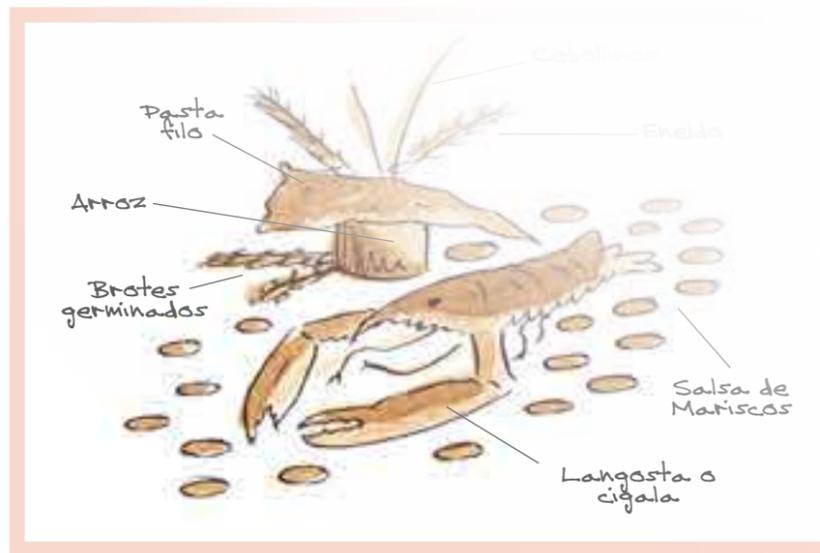
Este crustáceo se presta para crear bellas presentaciones artísticas y para asombrosas innovaciones!

> Ingredientes

- Langosta o cigala
- Arroz Camargue (mezcla de arroz negro, blanco y rojo)
- Ramitas de eneldo y cebollinos
- Hoja de pasta filo
- Brotes germinados
- Salsa de Mariscos
- Salsa de tomate
- Salsa blanca (salsa Tartare o eneldo)

> Presentación

- Empiece revisando la ilustración y aplane y alargue la cola del crustáceo
- Coloque un pequeño rollo de la mezcla de arroz Camargue detrás de la cigala
- Ponga unas ramitas de eneldo y cebollitos sobre el rollo de arroz como se muestra en la ilustración
- Ponga también algunos brotes germinados y eneldo en el plato de la cigala con la salsa.



Los colores de los puntos que se alinean en el plato es una reanudación de colores que componen el contenido de esta placa (rojo, naranja, blanco o beige claro).

Para esta creación deberemos utilizar una gran placa redonda y grande o redonda y plana.

Como en el teatro

> Concepto

Esta bella y extraordinaria reina del mar, exquisito, delicada y refinada es apropiada para espontáneas creaciones agridulces. Aunque con menos gracia en tierra que en mar, la Langosta, las gambas o las cigalas tienen promesas de amor con los marineros de todo el mundo y ponen en el candelero a los más deslumbrantes restaurantes.

> Ingredientes

- Colas de cigalas
- Gambas o langostinos
- Jamón Ibérico de Bellota
- Zanahorias y Calabacín
- Rábano Negro - Remolacha
- Brotes de guisantes
- Huevas de salmón
- Eneldo

> Presentación

- Con un pelador manual hacer tiras largas de los vegetales y crear rollos como se muestra en la ilustración
- Enrolle cada tira de vegetal con una loncha del extraordinario jamón ibérico de bellota. Posteriormente sitúe los diferentes rollitos sobre el plato combinando las tonalidades
- Organice 3 colas de langostinos como se muestra en la ilustración y añada los



- Disponga algunas tiras de vegetal sobre la creolina como se ve en la ilustración

Para la fabricación de algunos de los rollitos de vegetales, puede armarlos en rollos de dos tiras, utilizando diferentes colores, después hacerlos rodar. Esto brindará un extra de originalidad y colorido.

Siéntase libre de agregar un recipiente decorativo para acompañar con mayonesa u otra salsa a su elección.



De algas y lavanda

> Concepto

Las tonalidades de lavanda han encandilado los platos durante siglos. Igualmente la zanahoria morada ha encandilado con este extravagante color a Chefs y gastronómicos. Han vuelto a aparecer en los mercados de todo el mundo, provocando excitación, curiosidad y pasión en nuestros platos que reaparecen como un nuevo viaje a los sabores.

> Ingredientes

- Filete de Pescado de mercado al gusto
- Remolacha en cubo
- Puré de zanahoria morada o patata morada
- Las semillas de remolacha roja o similar y algas
- Lentejas rojas
- Sumidad florida de lavanda

> Presentación

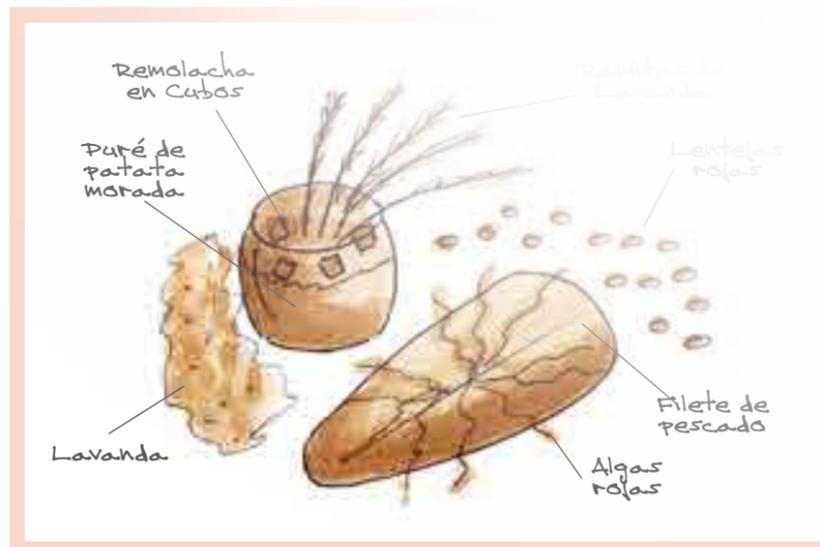
- Hornee el filete de pescado mostrando el lado sin piel, o elimine la piel, como muestra en la ilustración
- Llene un frasco de dos tercios con puré de zanahorias moradas o patatas violetas
- Añadir 3-4 cubos pequeños de remolacha y 3 ramitas de lavanda y dispersarlo detrás del pescado como muestra en la ilustración

• Sal y aceite

el pescado siga marcho en color, y las granolas, deposítalas sobre el filete de pescado

La gama de colores que hemos utilizado en este plato igualmente es bastante inusual. Sorprenderá a sus comensales. No tiene realmente dificultad para encontrar los ingredientes necesarios y tampoco para hacer el puré de patata o zanahoria moradas.

Para contrastar con el pescado blanco, un plato negro debe ser bueno para perfeccionar su mesa.



Tierra y mar bicolor

> Concepto

Los pescados más comunes están presentes en las cartas de todos los buenos restaurantes y pueden hacer las maravillas si se les otorga un toque sobrio pero refinado en un exquisito diseño. Con materias y productos simples se presentan oportunidades extraordinarias para sublimarlos utilizando toques de creatividad.

> Ingredientes

- Filete de pescado fresco
- Salsa de vino blanco y chalota muy reducidas
- Calabacín
- Tiras de puerro
- Eneldo
- Cebollino
- Limón fresco
- Flores de zanahoria o similar

> Presentación

- Preparar 5 tiras de puerro de igual tamaño y escaldar en agua hirviendo. Posteriormente escurrirlos sobre papel de cocina antes de distribuirlos sobre el plato
- Coloque el pescado cocinado, con la piel hacia abajo, sobre la cama de puerros
- Posteriormente haga rodajas delgadas los calabacines para hacer unidos. Como se ve en la imagen

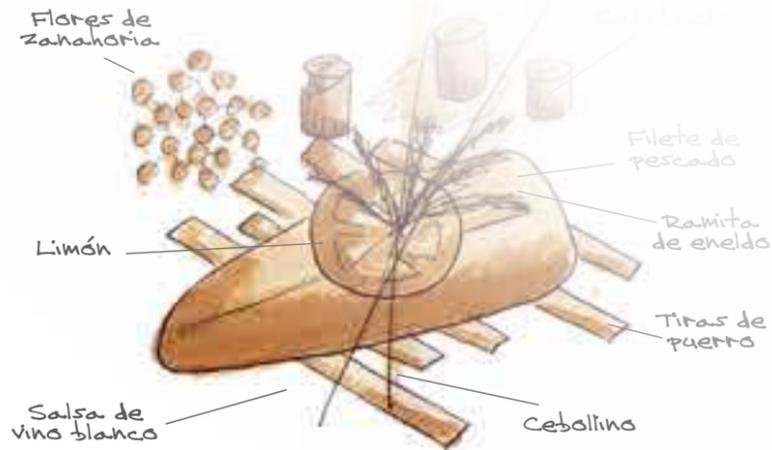
pescado

- A continuación, añadir unas ramitas de eneldo sobre la rodaja de limón para proporcionar vistosidad y color y altura

- Sobre el eneldo colocaremos 2 o 3 ramitas de cebollino para dar altura a la presentación

- Prepararemos el fondo del plato con una flor de Zanahoria o similar, lo que proporcionará belleza a la composición

- Terminaremos decorando con gotitas de salsa blanca



Albóndigas en las nubes

> Concepto

"De todas las pasiones, la única que considero realmente respetable es la gula", escribió Maupassant... Este apetitoso plato nos hace traer a nuestra imaginación largos y fríos días de invierno. Combina simplicidad y elegancia, se puede hacer con carne de ternera, posteriormente envolver en un fino filete de carne que enrollará la croqueta.

> Ingredientes

- Albóndiga de carne de ternera
- Salsa de pimienta blanca o crema de parmesano
- Reducción de jugo de naranja
- Manojos de judías verdes en sus vainas
- Jamón Ibérico de Bellota
- Perejil rizado
- Calabacín

> Presentación

- Primeramente realizar tiras al calabacín, utilizando el pelador. Después escaldar las tiras de calabacín para que podamos realizar unos rollitos
- Realizar una bola utilizando el cacillo, utensilio de cocina para formar bolas de frutas y verduras
- Realizar un haz de igual longitud con las judías verdes y envolver con una loncha de jamón ibérico de bellota
- Realizar pequeños rollitos con salsa blanca

- Sobre la mancha creada de salsa blanca, extendiéndose como un triángulo
- Sobre la mancha creada de salsa blanca, iremos colocando gotas de salsa de reducción de naranja
- Coloque la albóndiga y sobre ella agrega algunas ramitas de perejil.
- Coloque las dos piezas de calabacín y el manojos de judías al fondo

Esta composición se podría realizar sobre una loza blanca de porcelana de forma cuadrada o redonda.



Cordero en el matorral

> Concepto

Una sinfonía de formas y colores que destellan y seducen al paladar. El cordero es una carne apreciada en todas las épocas del año tanto en el invierno, al lado de una chimenea, como en verano, disfrutando de las terrazas y jardines. Esta es una presentación que supone un reto en su puesta en escena, ya que implica creatividad y paciencia.

> Ingredientes

- Chuletas de cordero
- Zanahorias nuevas, del año
- Tortellini verde (espinacas)
- Salsa de pimienta y crema de parmesano
- Tomillo en rama fresco

> Presentación

- Sofría las zanahorias en una sartén con un poco de azúcar para caramelizar ligeramente y así darles un bonito color
- Coloque las chuletas en un plato redondo o cuadrado de color blanco. Una de las chuletas en plano y la otra en vertical en el filo del plato, si es posible
- Después coloque las zanahorias en la dirección opuesta a la vertical.

- Con una pizca de queso parmesano y 2 gotas pequeñas de salsa de pimienta, haciendo una ligera curva delante de los tortellini.
- Finalmente disponga las ramitas de tomillo fresco en el ángulo entre las zanahorias y los tortellini

Antes de cocinar las zanahorias, cubra el tallo con aluminio para mantenerlas protegidas

Nos encontramos en una composición con pocos colores en los alimentos, salvo los tortellini de espinacas y las zanahorias.



El escolta

> Concepto

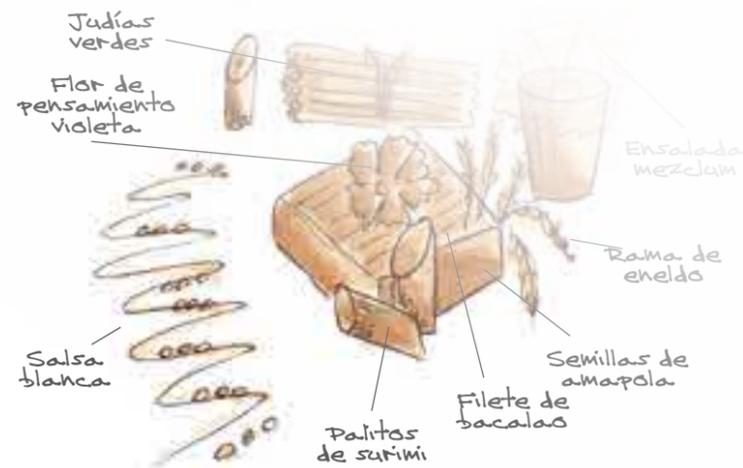
Uno puede encontrarse ante una gran fotografía cuando redescubre la cocina regional popular. Con ello puede impresionar a sus invitados con una extraordinaria exposición gráfica y la decoración propia de la realeza. Los océanos y los mares nos ofrecen salvajes recursos para que podamos reintonizarlas y convertirlas en creaciones atemporales.

> Ingredientes

- Filete de bacalao fresco
- Palitos de surimi
- Judías verdes
- Salsa blanca: mantequilla o alioli
- Semillas de amapola
- Brotes de puerro
- Rama de eneldo
- Flor de pensamiento violeta

> Presentación

- Con la pipeta dibujar, en un borde del plato de presentación y en toda su longitud, una serpentina, alternando líneas sólidas y pequeñas gotas, como se muestra en la ilustración
- Cocinar el filete de bacalao en papilote, o papel de pergamino o en su jugo
- Cubra con las semillas de amapola los costos del filete y sitúe la decoración sobre el plato



Composición

- Corte el filete en tres trozos, el primero de surimi y coloque uno de pie y el otro tumbado al lado del filete y el tercero al fondo en posición vertical
- Ate con cordón alimenticio el manojito de judías verdes y sitúelos al fondo del plato, cerca del vasito de brotes
- Sobre el pescado coloque unas ramitas de eneldo dando volumen a la presentación
- Finalizar añadiendo la flor de pensamiento sobre el pescado

Buscando a Nemo

> Concepto

Como un barco perdido en las profundidades; esta es una fina creación en donde nos sumergimos en un profundo mar azul habitado por exquisiteces. Los grandes chefs y gastronomos han asombrado al mundo entero con deslumbrantes presentaciones de extravagantes colores que ponen en el candelero a un sencillo filete de pescado.

> Ingredientes

- Filete de pescado blanco
- Zanahorias bicolors
- Guisantes
- Patatas moradas
- Salsa de Naranja
- Salsa de Menta Blanca
- Huevas de lumpo
- Pensamientos bicolors
- Algas decorativa seca

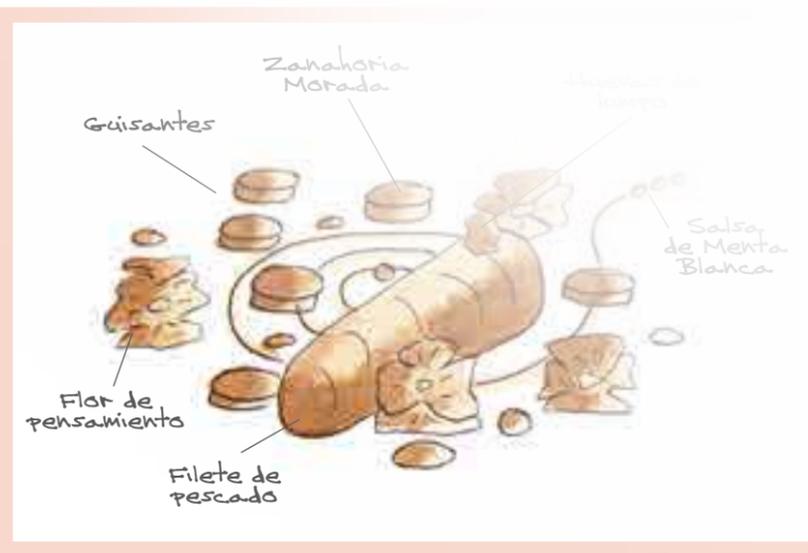
> Presentación

- Primeramente cocer el filete de pescado en caldo e introducir en una bolsa de plástico. Entonces, hacer rodar para hacerla tomar la forma de un cilindro
- Dibujar una espiral salsa de naranja a la parte inferior del plato con una pipeta o jeringa
- Coloque el rollo de pescado sobre el dibujo realizado con salsa de naranja
- Cose las patatas moradas y las zanahorias

la compor

- Coloque 3 pensamientos violeta amarillos
- Coloque algunas huevas de lumpo sobre el pescado
- Añada unas gotas de salsa entre elementos ya colocados
- De el toque final decorando la presentación con una flor de violeta que colocará en el fondo

¿Por qué no dar altura a esta presentación colocando una ramita de alga?



La Traviata

> Concepto

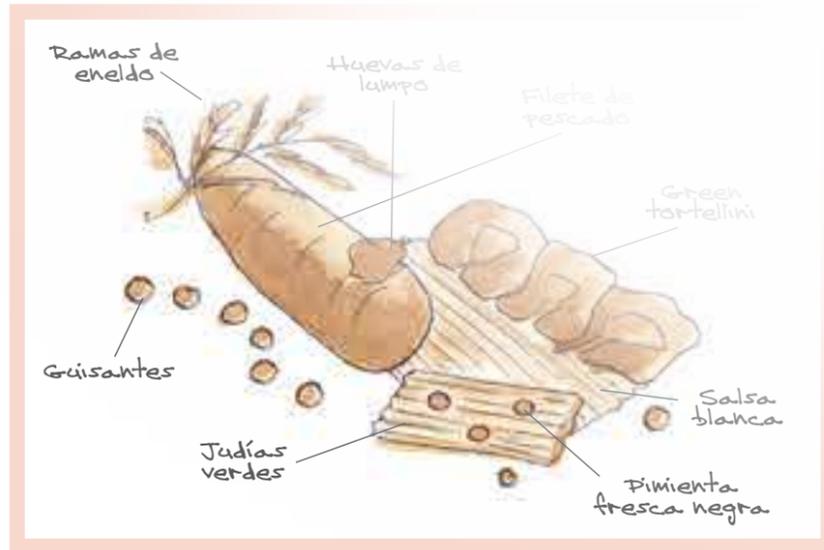
Esta escena es como el backstage de un teatro, de armoniosa belleza visual gracias a sus minimalistas formas, con un vestuario que se reduce a una tonalidad. Puede ser comparada a la fotografía de una escena teatral en donde a primera vista descubrimos un misteriosa figura de una nave rodeada de vegetación marina.

> Ingredientes

- Filete de pescado blanco
- Tortellini verde (espinacas)
- Judías verdes
- Guisantes
- Salsa blanca (pimienta, mantequilla blanca...)
- Huevas de lumpo
- Pimienta fresca negra
- Ramas de eneldo fresco

> Presentación

- Cueca el filete de pescado en su jugo e introdúzcalo en una bolsa plástico. Ruede para que tome la forma de un cilindro
- Prepare todos judías verdes cortando cada extremo para obtener 6-8 piezas del mismo tamaño
- Con el uso de una peine y con la salsa blanca realice un trazado de líneas sobre el plato
- Sobre el rollo de pescado li



- Coloque los frijoles de pescado
- Dibuja una onda con algunos guisantes en frente de la presentación y detrás de las habas
- Lleve con varilla eneldo en el pescado
- Coloque sobre el rollo de pescado, en la parte trasera, una manojito de ramitas de eneldo y en la parte delantera una pila de huevas de lumpo
- Para finalizar coloque unas bolitas de pimienta negra fresca sobre la alfombra que hemos realizado con las judías

La corona de la virgen

> Concepto

En Japón, como en Francia, el pescado crudo es el ingrediente clave para el Maki-Shushi, está llegando a convertirse un plato cotidiano tanto de la recién llegada tendencia de "comida de calle" como de la esnobista y distinguida Alta Cocina. Esta receta es de fácil preparación, con ingrediente de alta calidad realizaremos una irresistible y sublime presentación.

> Ingredientes

- Maki-sushi de 3 colores diferentes :
2 de salmón,
2 de aguacate
y 2 de atún
- Huevas de salmón
- Ramitas decorativa
- Flores blancas y violetas de la especia Solanum

> Presentación

- Primeramente encuentra algunas ramas de árboles frutales, puedes comprar o encargar en una floristería
- Organiza sobre el plato la distribución de los maki combinándolos color. Algunos los colocas tumbados y otros en vertical y otros apoyados en las ramas
- Coloca las 4 pequeñas flores Solanum entre las ramas y los maki
- Para completar alguna



Esta es una presentación muy minimalista que corresponde perfectamente al estilo japonés.

Puede añadir, si lo considera, una gran gota de salsa wasabi y un pequeño platito con salsa de soja

Puede ser apropiado acompañar la presentación oriental con una te negro, lo que además resaltaría la presentación.



Las torres de Manhattan

> Concepto

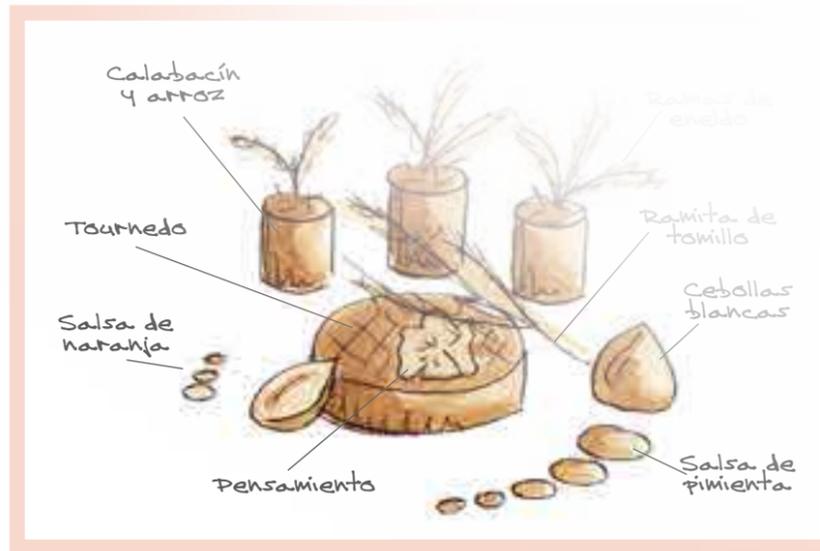
El territorio que uno conoce tienen sus propios rituales, los tonos y su colorido, su código ético, su armonía musical, su eterna renovación lo mismo pasa con los platos con renombre que tienen una especie de derecho propio. Atreverse con un filete o una pieza de solomillo bajo es un paso hacia el culmen de la creatividad universal.

> Ingredientes

- 1 pieza de tournedó
- Cebollas blancas
- Calabacín y arroz al curry y azafrán
- Arroz al curry con azafrán
- Ramas de eneldo
- Salsa de foie gras o de pimienta
- Salsa de naranja
- Zanahorias (o pimientos Groul)
- Tomillo y flor de pensamiento

> Presentación

- Cortar 3 tiras grandes de calabacín utilizando un pelador y escalfar ligeramente
- Preparar un arroz bien sazonado y hacer 3 cilindros pequeños que enrollará con las tiras de calabacín creando un pequeño domo. Colóquelos en un plato detrás de la carne creando un semicírculo
- Pasa a la mitad la cebolla y añádele hasta que tome una ligera coloración
- Corta la zanahoria y el pimiento en tiras finas y añádelas a la salsa de foie gras
- Con el uso de una jeringa añade 5 gotas grandes con salsa de pimienta dibujando un arco en frente de la carne
- Dibuja 3 pequeñas gotas de salsa de naranja en el otro lado para completar el círculo imaginario alrededor de la carne
- Coloque la ramita de tomillo a caballo sobre la carne para dar altura a la composición y para finalizar coloque el pensamiento amarillo sobre la carne



Invasión alienígena

> Concepto

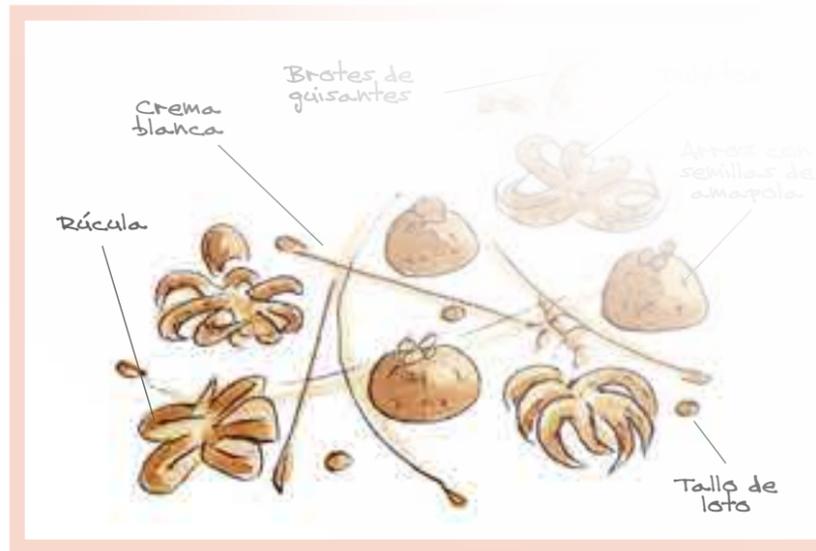
Esta imagen de un jardín mágico, habitado por una extraordinaria fauna y flora, como las imágenes de los jardines secretos, es una seducción para el paladar por sus inusuales ingredientes. No perdamos la oportunidad de hagamos de nuestra cocina un verdadero taller de creatividad! Esta es una idea para un fabuloso plato para compartir con amigos.

> Ingredientes

- Pulpitos
- Arroz con semillas de amapola
- Guisantes tiernos
- Tallos de loto
- Salsa blanca de mantequilla o de chalota al vino

> Presentación

- Cocinar el pulpo 3 en un caldo de pescado bien sazonado
- Con una pipeta o jeringa, dibujar grandes arcos de salsa que se entrecrucen comenzando con un gran punto
- Coloque los 3 pulpitos en el plato dibujando en un triángulo. El palto a ser posible rectangular y blanco. Des de ellos irán sin cabeza y como en un movimiento de aguas, al momento con cabeza ven



- Con un queso entre el pulpo
- Decorar los pulpitos con algunos guisantes
- Top 3 de guisantes pulpo varilla
- Coloque un pequeño manojo de hojas verdes comestibles o rúcula al lado izquierdo
- Terminar la bella maniobra con 3 rodajas de tallos de loto

Esta composición será más impresionante si la situamos en una placa ovalada o rectangular oscura.

Feliz Pascua

> Concepto

Los huevos de codorniz son sorprendentes y disfrutan de una alta reputación entre los "Executive Chefs", los amantes de la cocina e incluso los dietistas.

Esta deliciosa joya hará alarde de todos sus méritos, con la promesa de placer y bienestar.

> Ingredientes

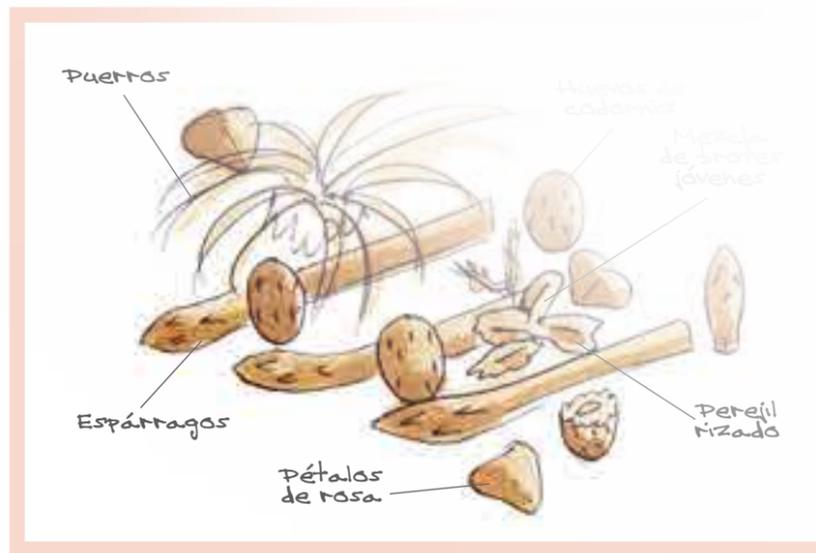
- Huevos de codorniz
- Espárragos verdes
- Puerros
- Mezcla de brotes jóvenes
- Perejil rizado
- Pétalos de rosa

> Presentación

- Tome una hoja de puerro largo y cortar flecos longitudinalmente dejando 2 o 3 cm sin cortar, luego remojar unos minutos en agua con hielo para obtener el resultado
- En el plato, colocar 3 espárragos en paralelo dejando las cabezas en vertical mirando hacia la izquierda
- Coloque los 3 huevos de codorniz cocidos y símbolos como se muestra en la ilustración y al cuarto huevo lo corte a la mitad

- Disperse algunos de los brotes jóvenes y la semilla de puerro como se muestra en la ilustración
- Coloque una cabeza de espárragos en vertical
- Para terminar la decoración sitúe 3 pétalos de rosa que proporcionará una nota de vida y color a la composición

Puede aplanar la base de los huevos de codorniz para que se mantengan en posición vertical.



Joyas submarinas

> Concepto

Como Wim Wenders recordó en un documental "fotografía es escribir con luz" y "Sin luz no habría fotografía", contando con estas premisas, es hora de atreverse con este pequeña epicúrea y extravagante creación artística. Esta presentación dinámica y vital es una verdadera osadía vistiendo el plato con fuerza y diseño gastronómico.

> Ingredientes

- Pulpitos
- La tinta de calamar o sepia
- Papas Rattes (variedad francesa de patatas)
- Pimienta fresca
- Las hojas de oro

> Presentación

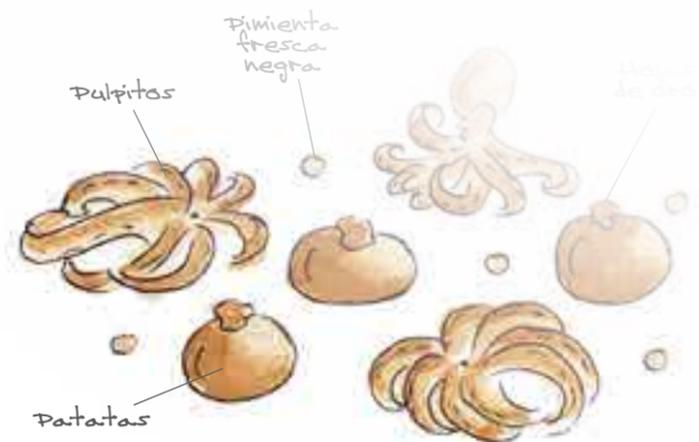
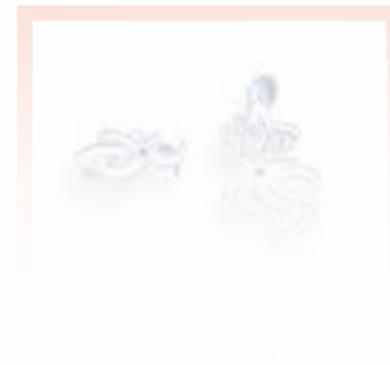
- Hervir a fuego lento los pulpitos en un caldo de pescado bien sazonado y añadir la tinta de calamar. Esta tinta es fácilmente absorbible
- Haz lo mismo con 3 pequeñas patatas
- Coloque 3 pulpitos en una fuente, formando un triángulo, 2 de ellos, sin cabeza, con los tentáculos hacia arriba y el tercero con cabeza como se muestra en la ilustración

A continuación, coloque 3 papas rattes

patatas

Esta es una creación única y que seguramente sorprenderá a sus invitados.

Para poner de relieve todos los ingredientes de color oscuro, podemos utilizar una fuente negra que acentuará el aspecto exacto de joya cuando sea llevada a la mesa. Un escaparate para las piedras preciosas dispuesto en nuestra mesa.



El bigote de Dalí

> Concepto

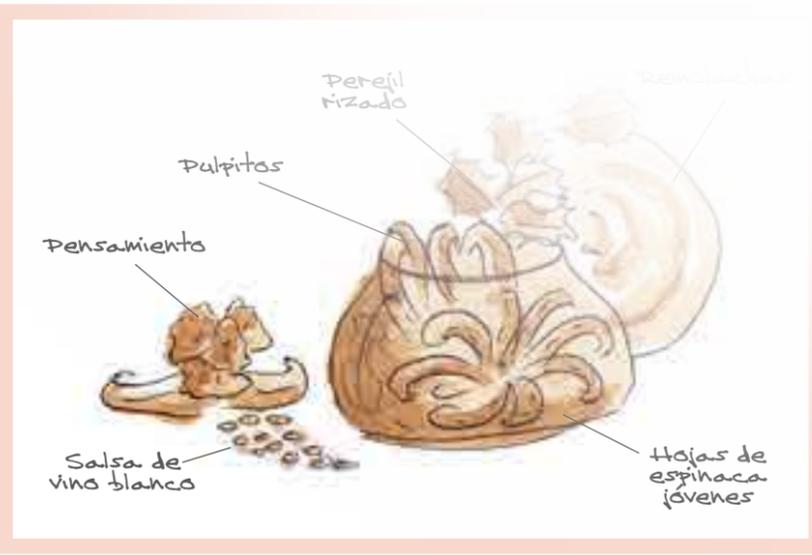
El término griego de cefalópodos significa "pies en la boca". La sepia son unos deliciosos bocados que poseen unos tentáculos que se extienden desde sus cabezas y tienen la tinta en una bolsa. La tinta crea unas extraordinarias creaciones culinarias en blanco y negro, una aventura extraordinaria para el paladar.

> Ingredientes

- Pulpitos
- Tinta de sepia
- Remolachas
- Hojas de espinaca jóvenes
- Perejil rizado
- Salsa de vino blanco con pimienta negra y chalota
- Pensamiento amarillo y morado

> Presentación

- Hervir a fuego lento los pulpitos en un caldo de pescado bien sazonado
- De forma que solo uno de los pulpitos se tinte, habría que sacar dos pulpitos del agua de cocción. Posteriormente añadiríamos la tinta al caldo para que uno de ellos se tinte
- Elija una jarra o tarro de vidrio o cerámica con una bella forma acompañada.
- Cubra el fondo con salsa de pescado.



- Coloque una rodaja de remolacha en la parte trasera de la jarra apoyada en el tarro y sitúe una ramita de perejil.
- Para crear el "bigote", cortar dos tentáculos de un calamar y colocarlo en la parte izquierda de la fuente de porcelana
- A continuación, coloque el pensamiento púrpura entre los dos tentáculos
- Para completar la decoración, utilice una jeringa para depositar las diferentes gotitas creando un dibujo en la parte izquierda



Banda de rock en escena

> Concepto

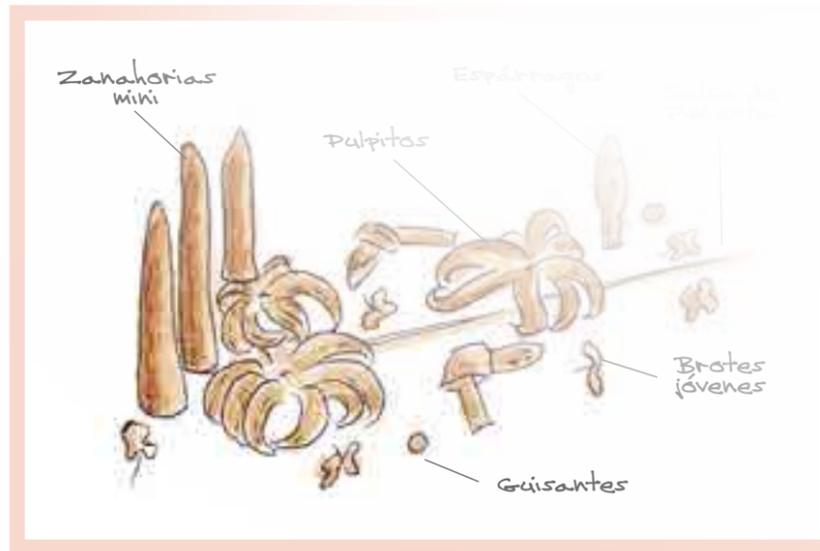
Estas siluetas singulares nos sumergen en un universo innovador y muy natural de creación gastronómica. Esta presentación sorprendente, con su "combinación de formas, colores, texturas y materiales" buscan enriquecer nuestros paladares con un subidón de sabor, estimulando la capacidad creativa de una ciudad construida con verduras!

> Ingredientes

- Pulpitos
- Zanahorias mini
- Espárragos verdes
- Salsa de naranja (zanahorias, pimientos rojos o salsa aurora)
- Guisantes
- Los brotes jóvenes de guisantes partidos

> Presentación

- Elija zanahorias delgadas y no muy rectas. Córtelas en 3 tamaños de altura. Saltéelas con azúcar para darles un atractivo tono de caramelo anaranjado
- Cueza el pulpito en un caldo bien sazonado de pescado y añada unas gotas de soja que le proporcionarán un tono marrón dorado
- Escalde los espárragos en agua hirviendo con sal. Déjelos cocer 4 minutos



- Escalde los guisantes en agua hirviendo con sal. Déjelos cocer 4 minutos
- Sitúe las 3 zanahorias cortadas verticalmente en el fondo de la composición
- Coloque los pulpitos a ambos lados de la salsa como muestra la fotografía
- Organizar la punta de espárrago y los dos espárragos anudados como se muestra en la ilustración
- Terminar decorando con gérmenes de guisantes y guisantes jóvenes.

Paleta de queso

> Concepto

Francia es un país con más de 300 de quesos. Y lo que es más, hay más variedades artesanas desconocidas para muchos urbanitas que en total suponen un queso diferente para cada día del año. Lo comen a diario, no como un "snack", sino como un plato principal y separado del resto de la comanda, bien a la comida o a la cena.

> Ingredientes

- 5 tipos de queso, de diferentes colores, formas, texturas y origen
- Fruta de la Pasión
- Uva blanca
- Carambola
- Kiwi
- 3 mermeladas (higo, castaño, cerezo)
- Salsa de queso Roquefort u otra de su elección
- Pasas

> Presentación

- Cortar los quesos en porciones no demasiado grandes. Asegúrese de haber seleccionado un queso suave para formar un cubo
- Con la utilización de una pipeta, dibuje una paleta de pintor con la salsa de queso como muestra la ilustración. Estudie primeramente la forma de la fotografía antes de comenzar

Coloque los 5 tipos de queso en el interior del día.

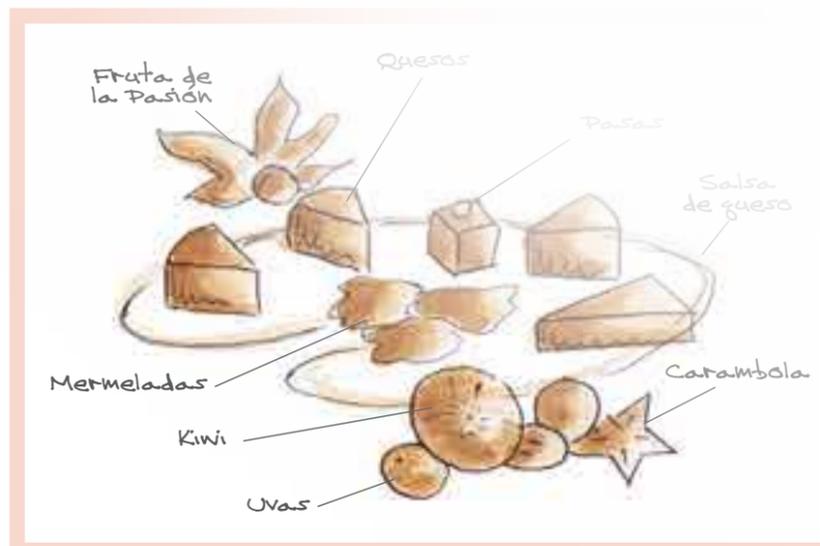
- Coloque una rebanada de queso uvas

- Coloque la fruta de la pasión con su rama e hijas

- Para terminar coloque una uva seca sobre el cubo de queso

Esta hermosa bandeja individual se convertirá en una pieza si se utiliza una fuente de porcelana negra o una placa de piedra grande y cuadrada

¿Y por qué no imaginar esta presentación de quesos sobre una verdadera paleta de madera de pintor?



Paleta Borjoña

> Concepto

Las recetas sencillas y tradicionales son un aliado para que todo anfitrión o anfitriona triunfe en una cena. Esta región es conocida por la carne de Charolés. Hay que servirla en porciones individuales como aperitivo sobre una paleta de pintor proporciona a cada comensal la oportunidad de saborear una prueba de diferentes sabores.

> Ingredientes

- Pedazos de carne de ternera en forma de taquitos cuadrados
- Variedad de salsas de diferentes colores y sabores
- Salsa blanca para el dibujo decorativo
- Surtido de frutas rojas frescas
- Pimienta negra
- Ramita de eneldo
- Cebolla roja
- Rosa de sal del Himalaya

> Presentación

- Dibujar en la fuente, una línea de gran salsa blanca muestra la paleta de un pintor. Esta fuente debería ser de porcelana pero también piedra
- Poner 6 taquitos de ternera, colocados unos encima de otros
- Ponga 5 pequeños cuencos de diferentes salsas en el otro lado
- Decorar estas salsas con diferentes hierbas y aromas (cebolla roja, eneldo)

Decoración

- Deposite algunas ramitas de Rosa del Himalaya
- Deposite un cubierto a semejanza de un pincel

Se recomienda para esta composición una fuente o placa rectangular

¿Se imagina presentar estos pinchos de ternera con su "Fondue" sobre una gran fuente de madera? Una verdadera obra de arte.



Carbonara Da Vinci

> Concepto

Existen incontables leyendas sobre la teoría que envuelve el nombre de este plato romano. El nombre deriva del vocablo "carbonaro" un carbón vegetal de lumbre. Es así que "Carbonara" signifique brasas, por consiguiente "la pasta con brasas" fue un plato muy alimenticio, relleno de carne, que se le daba a los mineros.

> Ingredientes

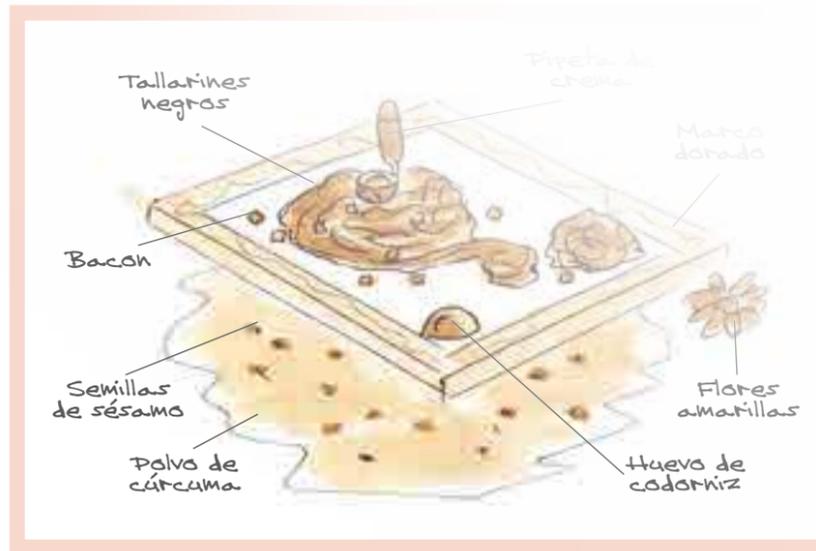
- Tallarines cocidos en tinta de calamar
- Bacón, tocino de cerdo
- Yema de huevo de codorniz
- Salsa con crema fresca.
- Polvo de cúrcuma
- Semillas de sésamo
- Flores amarillas
- Marco dorado
- Hoja de oro

> Presentación

- Coloque el marco en un el plato o placa, ligeramente oblicuo. El plato ha de ser de color negro para que resalte el dorado del marco.
- Sitúe la pasta cocida en el centro y dibuje con la crema y la pipeta algunas formas arabescas
- Coloque cuidadosamente una yema de huevo en una esquina, y un medio huevo de codorniz en la otra.

- Coloque la salsa de crema y el bacón dentro y
- Plante una pipeta llena de salsa de crema sobre la pasta al lado de huevo roto. Ponga atención a la fotografía para que pueda reproducir el efecto.
- Con cuidado, coloque una hoja de oro sobre las dos yemas de huevo
- Completar la tabla colocando la flor amarilla en la composición

Esta elegante composición debe ser emplataado sobre una fuente plana muy oscura o una placa de piedra. Será una experiencia mágica para los comensales y para ustedes.



¿Dónde están las perlas?

> Concepto

Los verdaderos epicúreos, amantes de la buena mesa, se sumergen en las profundidades las recetas, ingredientes, emplatados y presentaciones de la cocina y su cultura.

Esta presentación versa sobre las ostras, este producto tan fino y delicado que dejarán asombrados y maravillados a vuestros comensales.

> Ingredientes

- Ostras frescas
- Polvo de paprika
- Vinagre de vino blanco con chalotas
- Cristales de sal rosa del Himalaya
- Pimienta negra fresca
- Hojas de oro comestibles
- Algas decorativas o similares (cabello de ángel)

> Presentación

- Utilizando un peine de cocina disperse la paprika por el fondo de la placa creando una alfombra anaranjada
- Organizar 3 ostras en forma triangular abierta, utilice un soporte como puede ser una cuchara para lograr mantenerlas erguidas, como se muestra en la ilustración
- Coloque detrás de la composición un pequeño recipiente lleno de vinagre con chalotas

Además:

- Instale un ramillete de algas decorativas o mechón de cabello de ángel sobre cada ostra
- Como toque final disperse algunos cristales de sal del Himalaya sobre la alfombra rallada de paprika

También puede simular una perla sobre cada ostra. Otras sugerencias pueden ser: añadir perlas de imitación, bolas de caviar, bolas de cristal.

Las algas pueden ser sustituidas por cabello de ángel.



Caballa ole-ole

> Concepto

Si la caballa es el más importante de los “pescados azules”, la merluza o el bacalao son los referentes en “pescado blanco”. Pero además la caballa cuenta con un alto valor nutricional y contenido en aceites beneficiosos para el organismo, y no sólo eso sino que sus seductivas formas y sus fascinantes ornamentos seducen pícaramente en sus presentaciones.

> Ingredientes

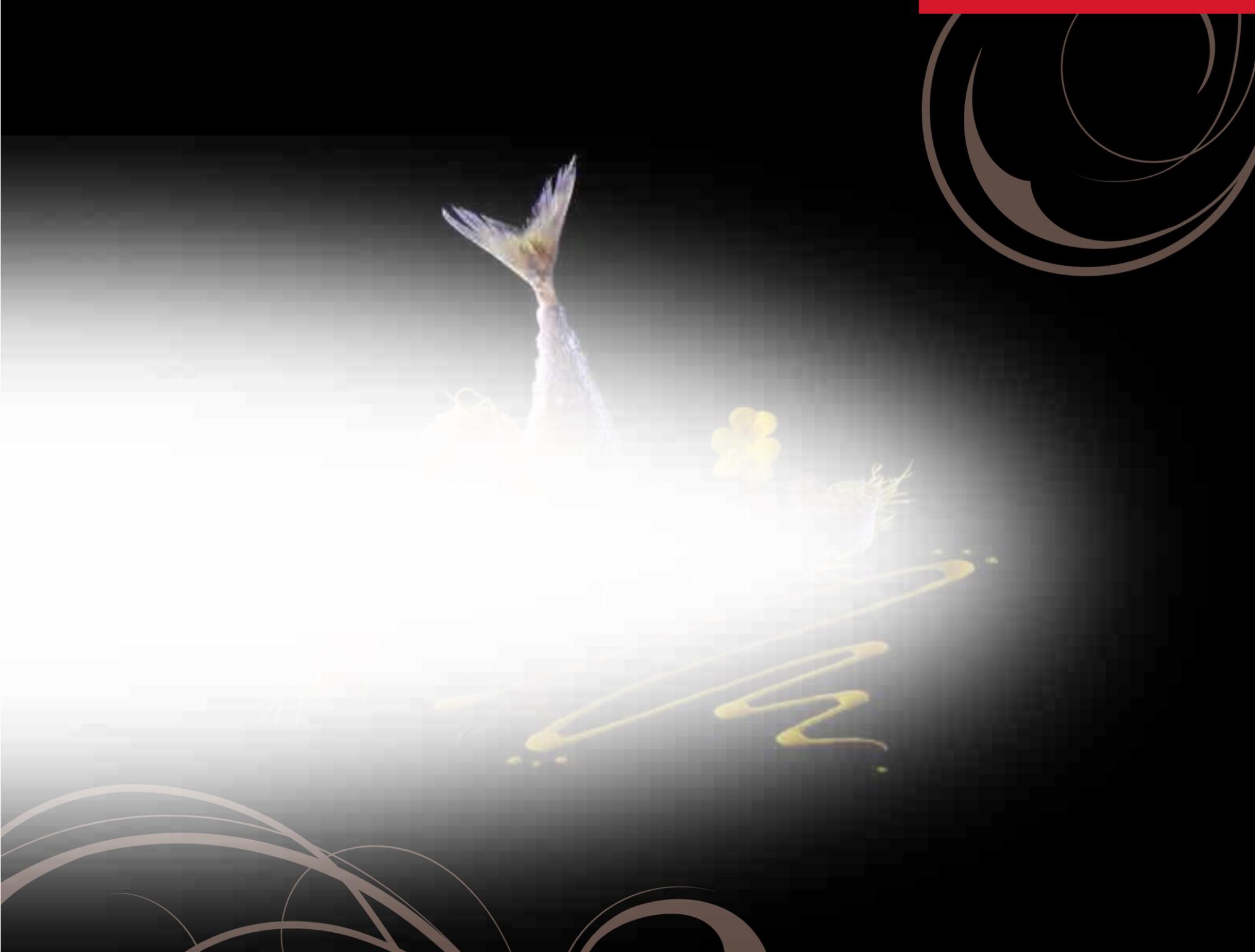
- Caballa
- Arroz al Curry con semillas de amapola
- Ramitas frescas de eneldo
- Pimiento amarillo
- Salsa Curry
- Lima
- Pensamiento amarillo

> Presentación

- Dibuje con la pipeta y con la salsa curry una forma en zigzag en la parte frontal de la placa
- Cortar la caballa como se muestra en la ilustración : 5 filetes y la cola de la caballa, sin cabeza. Precalentar el horno y cocinar el pescado con papel de pergamino (papillote) o de aluminio para que mantenga su presencia y sabor en la presentación
- Disponer los cuatro filetes de caballa alineados diagonalmente de la salsa en arroz



- Colocar la cola de la caballa en el cupule de arroz
- Hacer unas rodajas de pimiento amarillo que dispondrá delante del pescado y en el lado izquierdo en frente de la lima
- Depositar unas ramitas de eneldo sobre las rodajas de pimiento
- Apoye media rodaja de lima sobre el arroz
- Terminar colocando la flor amarilla en la derecha al fondo de la presentación



Mi hermoso barco

> Concepto

Quizás el único viaje marítimo más suntuoso que un crucero, es un paseo en góndola por Venecia, quedarás sin aliento en este inolvidable crucero en góndola de inolvidables sabores. Este es una embarcación única, en donde la alta cocina se alía con el océano y sus pescados y donde hasta el más saturado de los comensales se quedará gratamente impresionado.

> Ingredientes

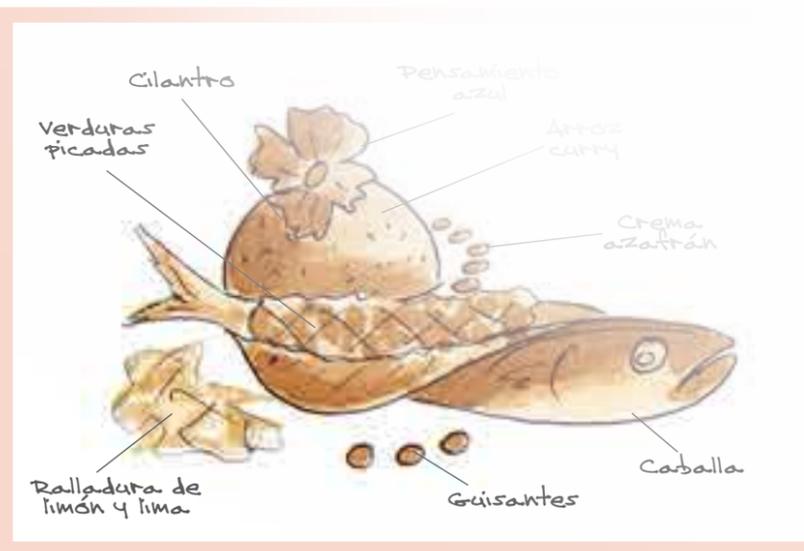
- Pescado (caballa, merluza, bacalao)
- Arroz al azafrán, curry y cúrcuma con semillas de amapola
- Verduras finamente picadas
- Guisantes
- Cáscara de limón y lima
- Crema amarilla preparada con azafrán y curry
- Perejil plano o cilantro
- Pensamiento azul

> Presentación

- Abra la parte posterior del pescado y colocarlo boca abajo para su cocinado en papillote o aluminio al horno.
- Colóquelo el pescado en una fuente redonda o rectangular de color blanco. La cabeza del pescado tendrá que disponerse al frente y ligeramente inclinada
- Rellenar la espalda abierta del pescado con el picado de verduras
- Utilizando una jarra redonda bien decorada
- Posicionar el guiso en la cúpula de arroz, a continuación depositar la ralladura de limón y la lima.
- Finalizar la decoración con flores púrpura y una ramita de perejil o cilantro sobre la cúpula de arroz

El pescado se cocinará en papel de pergamino, aluminio o al vapor.

Esta presentación se adapta muy bien a las formas redondeadas, cuadradas o rectangulares de una fuente de porcelana blanca. De extraordinaria presencia en un buffet.



Las tres sombreritos

> Concepto

Las presentaciones y emplatados de queso puede ser un reto extraordinario en donde juegan una importancia extraordinaria factores como el trabajo en equipo con el objetivo de complementar y enriquecer con sabores, aromas, texturas, colores y troceados de formas la presentación final.

> Ingredientes

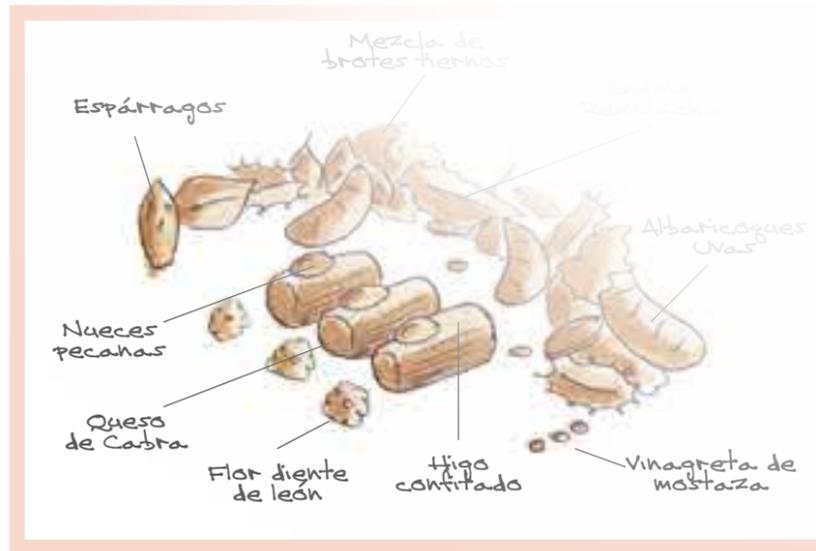
- Mini tronco de queso de cabra
- Endivia roja, remolacha, espárragos verdes
- Mango y Uvas blancas
- Mezcla de brotes tiernos (mezclum)
- Vinagreta de mostaza Dijon
- Higos confitados o en mermelada
- Nueces pecanas
- Flores de diente de león

> Presentación

- Crear un arco por la parte exterior de la placa y luego depositar la mezcla de ensaladas y brotes realizando una forma de media luna creciente
- Añadir unos trozos de mango, melocotón, uvas cortadas en cuartos, una punta de espárrago a la izquierda del arco de verduras, como se muestra en la ilustración
- Disponer los tres rollitos de queso de cabra confitados y en paralelo
- Decorar con 3 q. flores
- Colocar una punta de león en frente de cada queso para completar la presentación

Puede seleccionar la mezcla de verduras y frutas de acuerdo a la disponibilidad de productos frescos de temporada y a su imaginación.

También puede seleccionar la composición de los quesos sobre la tabla. Puede ser un final de comida de ejemplar presentación.



Nuestro pescado enojado

> Concepto

Es como un excéntrico y caprichoso actor teatral que osa ser el centro de la escena dando la espalda a los vegetales, esta cómica presentación contorsionista cautiva a su audiencia con un desfile de grandes sabores y colores. Este plato hará que sus comensales se giren para contemplarlo.

> Ingredientes

- Un pescado entero (lubina, merluza, caballa, bacalao)
- Zanahorias amarillas y naranjas
- Rábano negro, Rábano picante
- Calabacines & Remolacha
- Vinagreta
- Brotes jóvenes
- Eneldo y perejil rizado
- Algas rojas

> Presentación

- Cortar tiras largas de diferentes verduras con una mandolina. Escalfarlas ligeramente para que permitan ser enrolladas. El número de rollos necesarios será de 12 a 15 piezas
- Coloque los pequeños rollos en forma de arco al fondo de la fuente, alternando sus tamaños y colores
- Precalentar el horno. Introducir en el horno la pieza entera de pescado, colocándolo por el lado de la cabeza hacia el frente



- Decorar el plato con los rollos de verduras y algunos brotes si se desea una alternativa
- Apoye una gran rodaja de remolacha detrás del conjunto de rollitos de verdura
- Terminar la decoración mediante el depósito con una pipeta de unas pocas gotas de salsa

Una plato grande quedará fantástico para esta presentación, sin lugar a dudas, ya que resaltará el arcoíris de color combinándolo a la perfección.



Bonsai o banzai!

> Concepto

Entre los descubrimientos más emblemáticos de la cocina japonesa que llega a Occidente, está el Sushi la gran familia de sushi, que llega a ocupar un lugar importante en nuestras cocinas. Es el buque insignia de la cocina japonesa, con su impecable y pura atención a los detalles, no podría faltar entre nuestras páginas, es como el arte de cultivar Bonsái.

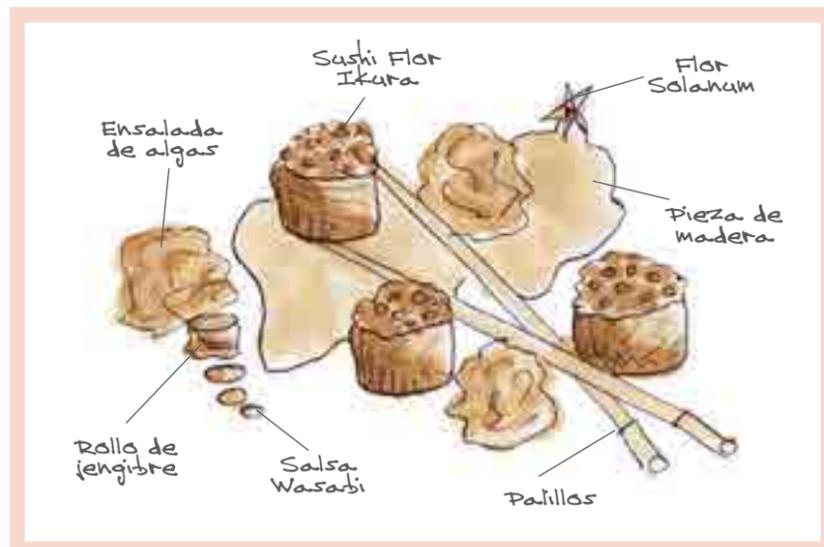
> Ingredientes

- Sushi Flor Ikura (huevas de salmón-arroz-salmón)
- Soporte de madera que simule un barco a la deriva
- Ensalada de algas asiático al aceite de sésamo
- Salsa Wasabi
- Rollo de jengibre
- Solanum, Solanacea
- Un par de palillos

> Presentación

- Encontrar un pequeño tronco de árbol o un hermoso trozo de madera lo suficientemente pequeño como para caber en la fuente cuadrada
- Encuentre en los restaurantes asiáticos un par de palillos japoneses
- Organice una composición con el Sushi
- Coloque el Sushi directamente sobre el plato
- Realice 3 pequeños puñados de ensalada de algas y sitúe 1 de ellas sobre el tronco de madera y las 2 restantes sobre la fuente
- Coloque el rollo de jengibre a la izquierda de la presentación
- Con una pipeta o jeringa, disponga sobre la placa 3 gotas de salsa wasabi delante de los rollos de jengibre
- Para terminar coloque una flor Solanum en la parte superior de la escultura

Una fuente negra, plana y grande proporcionará el dinamismo que acompañará a esta composición japonesa que le proporcionará la originalidad necesaria de este minimalismo impecable.





EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Visions gourmandes

> Contenidos

13 > Conceptos básicos

*Las fuentes de creación
El proceso creativo
El principio de unidad
La elección de estilo
El tema de la comida
Funcional y práctico*

28 > Reflexiones artísticas

*Reglas de la Composición
La gestión del espacio
Colores
Texturas
Volúmenes y Tamaños
Formas
Gráficos
Entrenamiento
El Entorno
Tiro en el Ojo
Recomendaciones*

29 > Soportes de montaje

*Ajustar al tamaño adecuado
Colores y texturas
Formas y diseño
Variantes
Los sub-placas (posa platos)
Los mini-platos
Vidrios y cucharas
Y mucho más...*

35 > Instrumentos y herramientas

*Herramientas sencillas y
herramientas básicas
Instrumentos más sofisticados
Artifugios y otros Instrumentos
y aparatos de cocina
Accesorios y consumibles*

41 > Los productos y materiales

*Productos pastosos
Polvos
Líquidos
Frutas, verduras frescas
y condimentos
Las flores comestibles
Brotos, retoños, hojas verdes
Semillas y frutos secos
Otros materiales utilizables
comestibles
Artículos no comestibles*

47 > Dibujos y gráficos

*Comics
El elenco artístico
Esquemas, ilustraciones
e interpretaciones
Varios dibujos
Huellas*

53 > Algunos consejos y trucos

*Con frutas y verduras
Fundidos
Molecular
Emulsionantes
Solidificación
Colorantes alimentarios*

59 > Presentaciones Artísticas

*Entradas
Platos y racionados
Quesos
Postres
Platos de Carne
Platos de pescados y mariscos
Dulce
Platos Salados
Etc.*

187 > Contenidos

189 > Créditos y enlaces útiles

EL ARTE DE PRESENTAR UNA PLACA COMO UN CHEF !

Visions gourmandes

> Créditos

Deseamos agradecer las contribuciones y aportaciones a los socios y colaboradores por sus aportaciones y contribuciones en este libro

A Fotolia, por su aportación al gran número de imágenes iconográficas que se muestran en nuestras páginas.

A Michèle Germain, por todas las ilustraciones, coloridos, interpretación y dibujos.

Todas las fotos están realizadas por Philippe Germain y protegidas por derechos de autor.

Visions Gourmandes muestra sus disculpas por cualquier omisión o error en los créditos, comprometiéndose a realizar las correcciones apropiadas en posteriores ediciones.

> Enlaces útiles



La página web oficial trilingüe...

Te invitamos a que visites nuestra web oficial y acceda a nuestras últimas novedades acerca del arte y entrenamiento del emplatado y presentación como los grandes Chefs !

visionsgourmandes.com



Redes sociales...

Visions Gourmandes está presente en las principales redes sociales.

facebook.com/visionsgourmandes



plus.google.com/+PhilippeGermainVisionsGourmandes



instagram.com/visionsgourmandes



twitter.com/germainphil

And more...



Y esta es la divertida historia divertida del nacimiento de este libro!

Un día me invitaron a un concurso de cocina en el que participan varias figuras de la gastronomía y chefs y en donde crearon y presentaron un interesante número de apetitosos e impresionante platos. Me hubiera imaginado cómo podría haber realizado las presentaciones de los platos si hubiera participado.

Al día siguiente, después de realizar varias búsquedas infructuosas en internet sobre la existencia previa de un libro de referencia sobre el arte de preparar y presentar un plato, nació la idea de escribir este libro.

El tema fue ¿Cómo combinar la creación culinaria y el diseño gráfico?

Espero que pueda encontrar en estas páginas las soluciones a los desafíos que suponen el estilismo epicúreo y gastronómico y que encuentre el deseo de trascender sus logros

