UF0072: Decoración y exposición de platos

TEMA 1. Presentación de platos

TEMA 2. Acabado de las distintas elaboraciones culinarias

OBJETIVOS

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas

tema 1

Presentación de platos

- **Introducción**
- **Importancia del contenido del plato y su presentación**
- **Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente**
- **Normas generales de montaje y decoración de platos**
- **Montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet**

OBJETIVOS:

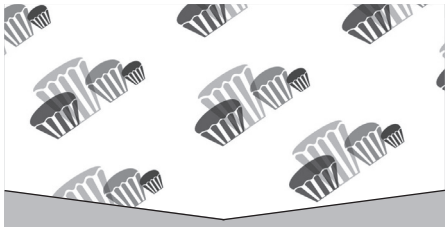
- Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.
- Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
- Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, etc.
- Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.
- Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

1. INTRODUCCIÓN

El hombre desde la antigua roma siempre ha decorado los platos. En la antigüedad se realizaban decoraciones recargadas para impresionar a los comensales, pero en la actualidad hay una predilección por las decoraciones sencillas, intentando que resulten elegantes y evitando la decoración barroca.

Cuando decoramos un plato hay que dejarse llevar por el buen gusto y la intuición, pero se han de seguir unas normas básicas:

- La guarnición no puede superar al género principal ni en cantidad, ni en volumen o sabor.
- Las salsas han de ser ligeras y sirven para acompañar el plato. No se debe ocultar todo el producto con ellas. La tendencia actual



VOCABULARIO

Decoración: Conjunto de actitudes y elementos destinados a la presentación de un plato, preparación culinaria que busca llamar la atención del cliente jugando con las texturas, los aromas y los sabores.

es que estén alejadas del género, excluyendo los glaseados o los gratinados.

- Todos los ingredientes de los platos tienen que ser comestibles.

Hay que saber que para la nueva cocina o cocina de autor no existen reglas. Esta dependerá de la personalidad y el estilo personal de cada chef.

Este tipo de cocina utilizan novedosas técnicas como la esferificación, cocción al vacío, criococina, etc., estas cocinas están basadas generalmente en los platos tradicionales o regionales que se han transmitido de padres a hijos.

El objetivo final de la decoración de los platos es sorprender al cliente y hacer que disfrute con los 5 sentidos.

2. IMPORTANCIA DEL CONTENIDO DEL PLATO Y SU PRESENTACIÓN

La presentación de un plato debe ser atractiva para el comensal, preservando los contrastes de aromas, sabores y colores, todo ello para conseguir que aumente la curiosidad en el cliente y obtenga una respuesta satisfactoria sobre el plato. La decoración de una elaboración depende de la vajilla, del alimento, de la creatividad del cocinero, etc. A la hora de crear un menú o una carta hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- El ingrediente principal no se puede repetir en ningún plato.
- No repetir guarniciones ni salsas.
- Usar técnicas de cocción diferentes.
- Usar una vajilla acorde al establecimiento con una presentación y cantidad adecuada.

2.1 El apetito y el aspecto del plato

El apetito escoge los alimentos que el cuerpo necesita, siendo este un proceso inconsciente. Cuando el cuerpo necesita proteínas, grasas o hidratos surgen diferentes antojos, dependiendo de las necesidades del organismo.

El olor de los alimentos provoca un aumento del apetito, al igual que ocurre al realizar esfuerzos prolongados. El cuerpo necesitará ingerir nuevos nutrientes.

Los platos deben tener las cantidades necesarias, ya que un plato con mucha cantidad puede ser poco apetecible siendo el organismo el que regula el apetito.

Cuando un cliente se siente a la mesa, deberá elegir los platos pensando en su cantidad, ya que un exceso de comida puede ser igual de perjudicial que un déficit de nutrientes.

Los aperitivos en el restaurante se colocan al principio del menú para despertar el apetito.

Por todos es sabido que un plato con una interesante decoración y un equilibrio en su composición despierta el apetito, invitando a degustarlo, estimulando las papilas gustativas y consiguiendo así que el cliente disfrute de la comida.

Podemos clasificar los motivos por los que se despierta el apetito principalmente en dos:

- **Visual:** es el más poderoso, ya que solo la visión de un alimento presentado vistosamente hace que el apetito se abra de forma natural.
- **Olfativo**: una de las formas que tienen los alimentos de transmitir sus cualidades organolépticas es el olor. Cuando un alimento emite olores agradables estos despiertan nuestras ganas de degustar el plato

Por estos motivos, cuando realizamos un emplatado, tenemos que conseguir que visual y olfativamente sea un plato atrayente para que el cliente disfrute al máximo de las cualidades organolépticas de nuestra preparación.

2.2 Evolución en la presentación de los platos. La presentación clásica y moderna

Tarta decorada con filigranas de chocolate para darle altura

El modo en que se presentan los platos ha tenido una gran evolución a lo largo de los años.

Al igual que la cocina, cada cocinero tiene un estilo personal que hace que sus elaboraciones y decoraciones sean únicas.

Antes de la Nouvelle Cuisine predominaba un tipo de decoración clásica y recargada, pero tras esta revolución los cocineros han reinventado las elaboraciones, poniendo atención en el montaje y decoración de los platos, consiguiendo así llamar la atención del comensal.

También esta evolución en la decoración se debe a las nuevas técnicas/ máquinas y nuevos productos utilizados que hacen que la presentación resulte más espectacular.

Uno de los mayores exponentes de la Nouvelle Cuisine fue Paul Bocuse.

En España fueron Juan Mari Arzak y Pedro Subijana quienes en los años 70 incorporan a la cocina vasca esta forma de concebir la cocina. Es el origen de la Nueva Cocina Vasca.

Sus objetivos fundamentales eran la revisión y recuperación de platos perdidos, asegurar la autenticidad de los ingredientes de las recetas en vigor y la determinación de innovar.

Ellos fueron quienes pusieron de moda la sencillez en la decoración de los platos, realzando las presentaciones mediante nuevas técnicas como la de dar volumen o altura a los platos mediante crujientes, hierbas aromáticas, etc.

Recetas presentadas geométricamente

También se empezaron a utilizar moldes para las presentaciones como los timbales etc., se comenzaron a combinar sabores y aparecieron los montajes circulares o geométricos. Se tienen en cuenta las tallas de frutas y verduras.

Todo esto da lugar a decoraciones más finas y depuradas.

En sus creaciones los cocineros buscan trasmitir alturas y volúmenes, además se comienzan a centrar los productos en el plato.

Actividad 1

Trabajas en el hotel Soute Bordeaux, el jefe de cocina te comenta que quiere cambiar la presentación de las sopas para modernizar el plato. No quiere cambiar la receta tradicional de su familia, lo único que quiere es cambiar su presentación. Te solicita que le aportes nuevas técnicas de presentación. La receta que hay que modernizar es la Crema de Raifort.

Presentación actual

Fotos de Codillo presentado de forma tradicional y como lo haría la nueva cocina

A partir de los noventa se busca la pureza de los ingredientes, se eliminan las salsas utilizadas para napar que camuflan el producto principal, se introducen nuevas formas de cocina y conceptos provenientes de oriente.

Comienza la era del minimalismo, la deconstrucción o la cocina fusión.

Las elaboraciones se colocan en el centro de los platos, dejando más espacio entre los ingredientes para que se aprecien mejor, tanto estos, como las técnicas utilizadas en su elaboración. Posteriormente se introducen elementos como la lecitina de soja, los gelificantes, la criococina o los alginatos, consiguiendo presentaciones muy llamativas.

La decoración de los platos ha de estar organizada y todo debe estar previsto, no se puede dejar nada al azar.

Hay que conocer perfectamente los tratamientos culinarios de cada ingrediente, así como las técnicas apropiadas de elaboración para cada uno de ellos y los cortes, formas, colores o texturas que se van a emplear en la elaboración del plato para sorprender al cliente.

A. Diferencias entre presentaciones clásicas y modernas

En la cocina tradicional el producto se suele emplatar con abundante salsa de su cocción. A un lado se coloca la guarnición, que generalmente son patatas fritas o ensalada en el caso de los pescados.

Un ejemplo es el codillo en salsa. Su presentación consta del codillo, como elemento principal, presentado con el hueso cubierto con la salsa de su propia cocción, sin emulsionar ni turbinar y acompañado de patatas fritas.

En la cocina moderna, sin embargo, se cuida la presentación, su misión es sorprender al comensal, ayudar en la digestión y en su ingesta. Además, se utilizarán verduras y unas salsas más ligeras que no suelen estar en contacto con el género principal. Se prescinde del hueso, o las espinas en el caso de los pescados, y se utilizan varias técnicas de cocinado, para crear diferentes texturas.

Si continuamos con el ejemplo del codillo podríamos realizar un puré de patatas, deshuesar el codillo y hacer con él un montaje

con aros metálicos, o en forma de canalón dándole volumen altura y limpieza visual. La salsa se turbinaría elaborándola de forma ligera. Para su presentación la salsa se colocaría separada del género principal y de forma decorativa. También se podría utilizar un crujiente de verdura.

Fotos de Codillo presentado de forma tradicional y como lo haría la nueva cocina

Otro ejemplo de cómo ha evolucionado la decoración y el servicio en sí, lo encontramos en las sopas o cremas. Antes se servía la sopa directamente al comensal, desde una sopera, en cambio hoy en día el plato sale de la cocina presentado y es el camarero quien termina la sopa añadiéndole el líquido con una jarra de cristal o un decantador, resultando así más atractiva para el cliente.

Servicio de la sopa de manera clásica y sopa creativa·

Otro ejemplo que podemos nombrar es el de la tortilla de patatas. Esta se puede presentar de la forma clásica o deconstruida.

Tortilla de patatas clásica o tortilla de patatas deconstruida

3. ADECUACIÓN DEL PLATO AL COLOR, TAMAÑO Y FORMA DEL RECIPIENTE

En la actualidad existen multitud de recipientes para emplatar, los encontramos de todas las formas, tamaños o colores posibles.

A la hora de elegir una vajilla siempre hay que pensar en el alimento que vamos a presentar. En la cocina de autor todos los días se innova con nuevas vajillas para presentar los platos.

Una buena composición debe tener en cuenta el color del género y de la vajilla. Esto hace que el resultado sea más agradable, por lo que la comida se disfruta más.

Recuerda que el plato debe resaltar el color del género, y su presentación. Los diferentes materiales que se utilicen para el emplatado tienen que estar muy pensados y adecuados al género, no se puede dejar nada a la improvisación.

En cuanto al color va a depender del género, pero el más versátil es el blanco que combina y hace destacar cualquier elaboración, aportando limpieza y claridad.

Hoy en día se suelen utilizar recipientes de pizarra de color negro, que también es muy adecuado porque resalta el color del género por contraste.

Hay que recordar, sin embargo, que habrá que utilizar alimentos, salsas o guarniciones de colores claros porque de otra forma se anularían.

Actualmente la cocina se ha transformado en cocina de autor o minimalista, es decir, son cocinas con pequeñas cantidades que se presentan en un gran recipiente o en varios recipientes diferentes con diferentes tamaños o cucharas de distinto material, color o tamaño. En estos restaurantes utilizan una vajilla exclusiva y diseñada para cada plato concreto.

Hay que tener en cuenta a la hora de elegir una vajilla que esta debe facilitar la presentación y degustación del alimento.

La tendencia actual es utilizar decoraciones sencillas y simples, creando platos acordes al tamaño de la ración, el alimento no puede sobresalir hacia los bordes del plato.

Hay que recordar también que a la hora de mover los platos estos deben ser ligeros y con un diseño fácil de transportar, para evitar que se deshaga el montaje que ha elaborado la cocina.

Presentación en pizarra

Presentación minimalista o en cucharas

Evolución de la vajilla y diferentes tipos de vajilla desde la clásica a la moderna.

3.1 El color en la decoración y exposición de platos

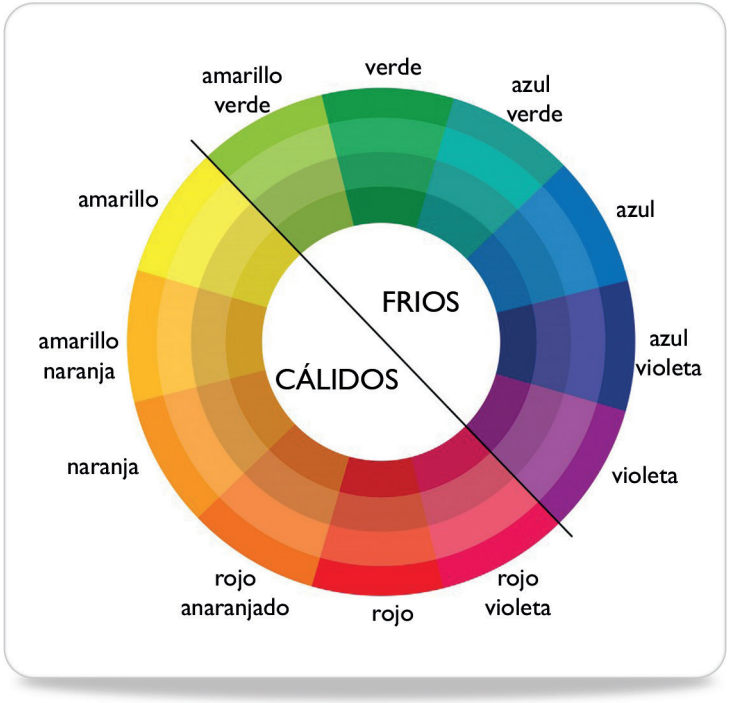
En cuanto al color hay que recordar que existen colores fríos (azul, verde, etc), y calientes (rojo, naranja, amarillo, etc).

En cocina los colores evocan sensaciones particulares. Por ejemplo, un color cálido como el rojo se asocia a elaboraciones como zumos, helados, gazpachos, salmorejo, etc., en cambio, los colores fríos se asocian a ensaladas o verduras siendo muy subjetivas en cada persona. Otros colores, sin embargo, pueden provocar rechazo en nuestro subconsciente.

Cuando pensamos en un color podemos utilizar diferentes gamas para crear contraste, por ejemplo, si el alimento tiene un color cálido podemos utilizar una vajilla de color frío. Los colores tienen gran influencia en el comensal, están relacionados con el estado de ánimo y si se utilizan correctamente abrirán el apetito.

En un buffet es importante crear contrastes fuertes y armónicos para destacar los platos.

Debes saber que no es recomendable utilizar colorantes en la cocina. Lo más importante es resaltar el color natural de los productos.



Círculo de colores

SABÍAS QUE

La Criococina es el arte de "cocinar" con nitrógeno líquido. Esta técnica original, que permite recrear nuevas texturas insólitas, fue descubierta por Dani García y el catedrático Raimundo García del Moral para crear nuevas sopas frías, principal acerbo culinario del recetario andaluz.

La esferificación fue desarrollada por Ferran Adrià y consisten en encapsular con textura de gelatina el producto (generalmente un líquido) dándole forma de huevas de pescado o yemas. Es una técnica que hace que los sabores aparezcan repentinamente en la boca.

En la naturaleza existen colores llamativos que nos advierten de que son tóxicos. El rojo o las combinaciones rojo-negro, amarillo-negro, suelen ser señales de peligro.

Por otro lado, los niños rechazan la verdura por su color verde que, de forma innata, asocian a la descomposición y aparición de mohos por lo que su instinto les dice que no se lo coman.

3.2 La forma y el tamaño de la vajilla en la decoración y exposición de platos

El recipiente donde emplatamos tiene gran importancia ya que el contenido deberá estar acorde con la forma y superficie del plato.

No existen reglas fijas a la hora de presentar y decorar un plato, pero si habrá que seguir unas pautas simples.

Los platos generalmente se pueden clasificar en 4 formas básicas: cuadrados, redondos, rectangulares o triangulares (suelen tener las aristas redondeadas). También podemos clasificarlos según su forma por duro (cuadrado y rectangulares) o suaves (redondos y triangulares).

Los platos cuadrados o rectangulares se utilizan para presentaciones con líneas rectas, en paralelo con los bordes. En cambio, los platos con formas curvas se decoran con líneas curvas, en el mismo sentido que el perímetro del plato. La finalidad de todo ello es conseguir una sensación integradora y armónica en el plato.

En la actualidad el género principal se suele colocar en el centro del plato y las guarniciones alrededor, formando unas formas sencillas pero muy atractivas. Los ingredientes deberán reconocerse fácilmente. Además, hay que darle altura y volumen, por otro lado, también se suele jugar con los tamaños de los platos, las diferentes texturas, colores o sabores incluyo diferentes temperaturas.

4. NORMAS GENERALES DE MONTAJE Y DECORACIÓN DE PLATOS

El chef presenta los alimentos con la intención de estimular todos los sentidos de sus invitados.